

# *Probennotizen Herbst 2018*

*Italien*

*Österreich*

*Deutschland*

*Frankreich*

*Argentinien*



*Les Grains Nobles*  
*Fair Wein*

*©September 2018*

## Les Grains Nobles

## Italien

## ALTO ADIGE - ELENA WALCH

**1116 Pinot Grigio Alto Adige DOC 2017 - we** - 13;2,3;5,5, kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Mund: nussig nach gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.

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

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

## PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro** - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Würze, vielversprechend - Mund: Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1186 Barbera d'Alba DOC 2017 - ro** - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, Leder, milde Würze, Lakritz und Sandelholz, Hauch von Veilchen - Mund: reich, ansteigende Früchte wie Kirsche und Cassis, schön fruchtig durch die Säure, sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

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

**1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 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 Fruchtkomponenten - 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.

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

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

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

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

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2014 - ro** - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee, noch sehr verschlossen - Mund: kuzer Fruchtauf-takt, dann kommen dunkle Tannine. Nach langer Zeit steigen geistige Komponenten auf, die sehr reich sind. Sandelholz, Leder, Kirschsäure. Groß. Lieblingswein - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15 J.

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

## PIEMONTE - ELIO ALTARE

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

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

**1173 Langhe Nebbiolo DOC 2017 - ro** - 20 bis 50 Jahre alte Reben, 5 Mte im Barrique - Farbe: rubinrot - Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Mund: rote Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Zu: Antipasti und rotem Fleisch - Genuss: 6 J.

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

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

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

## LOMBARDEI - Lugana und Rosé

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2017 - we** - Turbiana (Trebiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

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

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

**1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2017 - rs -** Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - Nase: rote Waldweeren - Mund: wenig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

**1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2017 - rs -** 13,5%; Merlot und CS auf 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

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

**1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2016 - we -** Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

**1063 Soave Classico DOC 2017 - we -** Garganega - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fließerbeeren, 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 2017 - rs -** Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

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

**1058 Corvina DOC 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 Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - Genuss: 7 J.

**1068 Valpolic. Class. DOC 2017 - ro -** Corvina80, Rondinella20, kein Holz - Farbe: rubinrot - Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu: Grillwein, zu Nudeln u. 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: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2013 - ro -** Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. - Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOCG 2012 - ro -** Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure - Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich,

delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

**1057 Custoza DOC BiB 3 Liter 2017 - we -** entspricht 1072 Custoza

**1104 Rosato BiB 3 Liter 2017 - rs -** entspricht 1062 Bardolino Chiaretto

**1105 Bardolino BiB 3 Liter 2017 - ro -** entspricht 1061 Bardolino

#### FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

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

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

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

**1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 1112 - 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 2014 - ro -** reiner Cabernet-Sauvignon aus dem Colli Orientali, 13%. Gewachsen auf Ponca-Böden - Farbe: dunkelrot - Nase: einladend mit Cassis, Brombeeren, Wachholder und Thymian. Etwas Rauch - Mund: frischer Auftakt mit schwarzer Kirsche, zartbitteren tanninen, fruchtiger Länge. Ein wunderbar trinkiger Wein zu einem freundlichen Preis - Zu: Abendbrot, rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut 0 - we -** Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla, - Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - Nase: gelbe Früchte, wenig, cremig, mineralisch - Mund: reife Birne und reifer Apfel, auch Pfirsich. Cremig-mineralisch, sanfte CO2-aufplatzungen, Mineralik im Finale. - Zu: - Genuss: 4 J.

#### EMILIA-ROMAGNA - CANTINA DI SANTA CROCE

**1571 Pignoletto Frizzante Secco 0 - we -** 11,5% ; reiner Pignoletto (Grechetto), Charmat-Methode, - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, Apfel und Knackbirne - Mund: frisch und mild-prickelnd, Apfel mit Kern, Leicht und beschwingt - Zu: Terrasse, Vorspeisen, Fisch - Genuss: 1 J.

**1572 Il Castello Lambrusco dell Emilia IGP dry 0 - rs -** 11%, Frizzante nach der Charmat-Methode. Rebsorten: 60Lambrusco Salamino und 40Sorbara, viele Auszeichnungen - Farbe: helles Kaminrot - Nase: elegante Kirsch- und Himbeernoten, etwas Hefe, untergründig Schale vom Cassis, frisch - Mund: prickelnd-saftig sanfter, würziger Antritt, frisch und saftig bleibt er, reife Himbeeren im Hintergrund. Würzig im Finale. Ein Rosésekt mit Charakter. - Zu: Terrasse, Vorspeisen, gegen den Durst - Genuss: 1 J.

**1573 Il Castello Lambrusco dell Emilia IGP dry 0 - ro -** 11%, Frizzante nach der Charmat-Methode. Rebsorten: 70Lambrusco Salamino und 30Grasparossa, viele Auszeichnungen - Farbe: dunkelrot /lila mous-sierend - Nase: Rosenblüten, Cassis, Himbeeren, Waldbeeren. Auch Süßkirschen, reich und würzig, anregend - Mund: durstlöschend spritzig, schwarze Johannisbeeren, Kirschsäfte, klar und sehr saftig. Kleine Bitternis, süffig-herb, trocken. Hauch Lakritz. Ohne Fehl und Tadel. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst - Genuss: 1 J.

**1574 Lambrusco Salamino S. Croce DOC dry 0 - ro -** 11%, reiner Salamino in der trockenen Version, Frizzante nach der Charmat-Methode - Farbe: dunkelrot/lila moussierend - Nase: saftig mit Rosenblüten und Waldfrüchten, klar und sauber ohne Sekundäraromen - Mund: mineralischer Auftakt, trocken, prickelnd. Cassis und Kirschen immer mit fast salziger Mineralik. Sehr edel, durstlöschend. Elegant und feingliedrig. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst - Genuss: 1 J.

**1575 Lambrusco Salamino S. Croce Traditione dry 0 - ro - 11,5%**, zunächst Charmatgärung, dann weitere Gärung in der Flasche. Reiner Salamino in der trockenen Version - Farbe: dunkelrot - Nase: Veilchen, Rosen, Schmelz. Mineralik und Hauch Karamell - Mund: saftig-schaumig. Frisch mit Saft von Waldbeeren, Hauch Salzmineralik. Edel mit zarten Fruchtaromen, dabei trinkig und wenig. Ragt heraus. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst - Genuss: 1 J.

**1576 Lambrusco Salamino S. Croce DOC amabile 0 - ro - 8%**, reiner Salamino in der süßeren Version, Frizzante nach der Charmat-Methode - Farbe: dunkelrot/lila moussierend - Nase: reife Himbeeren, Blüten mit Nektar, frisch - Mund: prickelnd, saftig mit ansteigender. Leichte Süße. Kirschen, Himbeeren, Mineralik. Saft von Brombeeren, im Nachhall etwas Honig - Zu: Wurstplatten, Schinken mit Melone, Kirschtorte, Dessert. Hat wenig Alkohol - Genuss: 1 J.

#### FRIZZANTE/PROSECCO

**1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we - Glera, 11%, 14 Gramm RZ/Liter, Charmat - Genuss: 3 J.**

**1686 Gaiente Prosecco Frizzante DOC - we - Glera, 11,5%, unter 2 Gramm RZ, Charmat 2,5 Bar - - Genuss: 3 J.**

**1687 Gaiente Prosecco DOC Trev Brut - we - Glera, 11,5%, unter 2 Gramm RZ, Charmat 5 Bar - - Genuss: 3 J.**

**1688 Lampo Prosecco DOC Trev Brut - we - Glera, 11%, 12 Gramm RZ, Charmat 5 Bar - - Genuss: 3 J.**

**1689 Borgoluce Prosecco Superiore DOCG Brut - we - Glera, 11,5%, 8 Gr. RZ, Charmat - Genuss: 3 J.**

**1698 Gaiente Prosecco Frizz. DOCG Semi Sparkling - we - Glera, 10,5%, 2,5 Bar, Flaschengärung mit Sedimenten - Genuss: 3 J.**

**1692 Borgoluce Rive di Collalto DOCG Brut 2017 - we - Glera, 11,5%, 3 Gr. RZ, Charmat - Genuss: 3 J.**

**1694 Borgoluce Rive di Collalto DOCG ExtraDry 2017 - we - Glera, 11,5%, 16 Gr. RZ, Charmat: 3 J.**

**1682 Guistino B. Prosecco Sup DOCG ExtraDry 2015 - we - Glera, 11,5%, 16 Gr. RZ, Charmat - Genuss: 3 J.**

#### MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

**1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2017 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: vile Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.**

**1012 Kepos IGT Maremma 2015 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verworden 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; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.**

**1006 Ampeleia IGT Maremma 2014 - 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, dicke 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 2016 - ro - Sangiovese 90% mit Syrah, CS, Merlot; Ausbau zu 40% in gebrauchten Barriques; 14% - Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, gepaart mit burgundischen Noten. Wirkt dicht und dennoch elegant. Sehr trinkanimierend - Mund: dunkle Früchte mit Tiefe und Struktur. Ein dichter Sangiovese mit fast schokoladigen Komponenten. Reiche, reife Kirsche, dann Cassis bis hin zur Pflaume. Spät dann milde, schokoladige Tannine. Am Ende Zwetschge und etwas Rauch - Zu: Wild und Geflügel, Grilladen, Pasta und auch zur Pizza - Genuss: 8 J.**

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

**1667 Rovente Morellino di Scansano Riserva DOCG 2014 - ro - Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen und einmal gebrauchten Barriques, 14% - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, reich, saftig. Sandelholz, Cassis und etwas Rauch. - Mund: 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.**

#### MAREMMA-Verschiedene Winzer

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

**1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2015 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen 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.**

#### CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio

**1079 Il Corzanello Rosso Igt 2017 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.**

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

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

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

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

#### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE Bio

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

**1102 Chianti Classico 2016 - ro - Sangiovese90, CabSauv10 - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Kraft und Dichte, feine Blüten, feines Gewürz. Eleganz und Kraft, saftig, etwas Vanille - Mund: beginnt mit guter, reifer Frucht, Graphit, gemahlene Tanninen, Lakritz. Reife Kirsche mit Kern, viele Waldfrüchte, große und fruchtige Länge. Sehr schön. - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 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. Wunderschönes Finale, ein großer Wein. - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.+

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

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

#### MONTALCINO - LA MAGIA BIO

**1578 Il Vispo IGT Toscana 2015 - ro** - 14%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau - Farbe: rubinrot - Nase: unbedingt Luft geben. Veilchen, Champignon, dunkle Beeren und Rauch. Braucht viel Zeit, dann saubere, schmelzige Noten. Würze - Mund: fruchtiges Säurespiel, Schattenmorelle, kühler Typ. Fordernde Würze, Gerbstoffe, Tee, Zwetschke. Frisch und saftig. Wacholder und Kakaopulver im Finale. - Zu: Pasta, Vorspeisen. Unbedingt zum Essen reichen, der Wein verlangt nach einer Speise. Auch gut zu Grilladen. Hält offen drei Tage. - Genuss: 6 J.

**1579 Rosso di Montalcino DOC 2016 - ro** - 14%, 8-14 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% 9 Mte. gebrauchte Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila - Nase: kraftvoll, aber gebündelt mit Finessen. Kein Zweifel, er ist gut. Blüten, Brombeeren, feines Zedernholz, Veilchen. Feingliedrig - Mund: Würze, dicht und saftig, reife Früchte. Kirsche mit Kern, Lakritzandeutung, viele Him-beeren, Wachholder. Ansatz 4. Dimension. Sehr im Gleichgewicht, dicht mit Finessen und Feuer, Potenzial. Kann als Brunello firmieren. Treffer. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Gen.: 8 J.

**1581 Brunello di Montalcino DOCG 2013 - ro** - 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - Nase: Brombeeren und Blaubeeren mit feiner Würze, zarte Blüten. Reich und fein. Tief drinnen Wachholder und Nelken, Lakritz. Betörend fein und ansprechend - Mund: frischer und kühler Auftakt, reifer Fruchtkorb, feine Würze mit reifen Tanninen, etwas Pfeffer, minziger Abgang. Großartig harmonischer, anspruchsvoller Verlauf. Bleibt immer kühl, mundfüllend-fruchtig-würzig. Ein Treffer. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

**1583 Brunello di Montalcino DOCG Magnum 2012 - ro** - 39 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu - Nicht verkostet. 12er ist größer als 13 und 13 ist wunderbar. Deshalb: 12er Magnum einlagern! - Genuss: 15 J.

**1587 Brunello di Montalcino Cileglio DOCG OHK 2012 - ro** - Spitzenwein des Weingutes, nur 630 Flaschen, 36 Jahre alte Sangiovese von besonderen Lagen, 3 Jahre in neuen Tonneaus Nicht verkostet, sehr guter Jahrgang. - - Genuss: 15 J.

#### MONTALCINO - FERRERO

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

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

#### MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

**1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG\* 2013 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen - Farbe: purpurrot - Nase: Rauch, Lakritz, Pfeffer und etwas Minze. Kirschbrand, Wachholder. Dicht und elegant-kraftvoll - Mund: ansteigende Aromen, beginnend mit Leder, Schwarzkirschen. Geistige Aromen, große Dichte, viel Saftigkeit. Langsame Entwicklung am Gaumen,

Kakaopulver, Tannine, Schoko. Sehr lang, bestens strukturiert. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

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

#### APULIEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2015 - 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 2016 - 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 Minzaromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

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

**1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2014 - ro -** Primitivo (Zinfandel) 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee, Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzaromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

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

**1299 Vigneti d. Salento Manduria Leggenda 2015 - ro -** 70jährige Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: eingekochte Kirschen, Waldbeeren, balsamisch - Mund: dicht und saftig nach likörigen Beeren mit Vanille und Würze, sehr dicht und kräftig. Dabei 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 gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

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

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

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

#### SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

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

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

**1403 Alta Mora Etna bianco DOC 1617 - we -** 3 Becher im Gambero Rosso, 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.

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

**1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2017 - ro -** auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violettlem Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

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

**1406 Benuara IGT NA S 2016 - ro -** Nero d'Avola70 und Syrah30 von Presti e Pegni, 14,5%. Reben sind 15 und 10 Jahre alt. 80% Stahl, 20% großes Holz - Farbe: dunkelrot - Nase: schöne Balance der beiden Rebsorten mit dunklen Beeren, Graphit, Vanille und Schwarzkirschen. - Mund: weicher Auftakt mit Minze, roter Grütze mit Kirschen und Cassis, langsam ansteigende Frucht, bleibt mild, elegant mit etwas Gewürz, gute Länge mit Lakritz. Feingliedrig mit viel Reiche, 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.

**1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2015 - ro -** Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom 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.

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

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

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

#### ITALIEN - Verschiedene Regionen

**1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2015 - ro -** Merlot, CS, Sangiovese, 13,5%, 3 Mte im Barrique - Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Mund:

kirschig-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur und eine schöne Länge. Kirschig-schokoladiger Abgang. - Zu: Grilladen und Gebratenem - Genuss: 5 J.

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

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2013 - 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, halbgereiftem Käse - Genuss: 9 J.

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

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

**1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro Sonderpreis DOC 2015 - ro -** Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barriue, 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-zertifiziert

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

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

## ÖSTERREICH

### WACHAU - ERICH MACHHERNDL ab 2018 Bio

**1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2017 - we -** 12,2/1,2/5,3; auf Urgestein von der Terrasse Hochrain - Farbe: helles Grüngelb - Nase: zarte Gelbfrucht, kleiner Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2017 - we -** 12,3/1/5,6; auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne und Steinfrüchte. - Mund: cremig, reif, Kräuter. Reife Limetten, Würze, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

**1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2017 - we -** 12,5/1/5,4; - Farbe: helles Grüngelb - Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. Gemahlene Steine als Mineralik - Mund: klar und kühl, Salz, jodig, gezügelte Kraft. Frucht nach Apfel, Zito. Weißer Pfeffer, Mineralik. Potenzial, toll - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

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

**1352 Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinwand 2017 - we -** 13,2/1,4/4,4; über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; 50% auf der Maische vergoren mit BSA, 50% Stahl - Farbe: mittleres Gelb - Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Renecloden, Pfirsich, Mango. - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

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

**1361 Riesling Smaragd Ried Kollmütz 2017 - we -** 13/3,7/7,1; Von alten Reben auf reinem Urgestein von Kollmütz und Steinterrassen - 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. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Kresse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

**1362 Weißburgunder Smaragd Ried Kollmütz 2017 - we -** 13/1,4/4,8; Im Barrique vergoren - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, Birne, cremig - Mund: Mineralik, trockener Calvados, Tee. Birnen, Würze. Reifer Apfel, schöne Länge, zartbuttrig - Zu: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - Genuss: 9 J.

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

## KAMPTAL - KURT ANGERER

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

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

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

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

**1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2017 - we -** 14/5/x,x; Riede Kiesling, Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgesteinterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique - Farbe: mittelgelb - Nase: Blüten von Weißdorn, Haselnuss, mandelig. Hat Minze, Mango, Mineralik, burgundisch - Mund: Limettiger Auftakt mit Grapefruit, Salz und Gelbfrüchten. Cremig-fruchtiger Verlauf, dazu Minze und Mineralik. Zurückgenommen in der Primärfrucht mit Apfel und Birne, Reneclode. Immer frisch, hält Überraschungen bereit. Großes Potenzial. - Zu: Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

**1427 GV Reserve Ried Schreckenstein 2017 - we -** Granit, 95 Fpkte - Farbe: mittelgelb - Nase: Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Sehr zurückgenommen, gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Mund: ein großer Wein. Birnen, gelbe Pflaume, Fruchtsüße, Mineralik. Saftiger Pfirsich, feine Kräuter, Mandeln. Enorme Länge, Zesten, Pfefferminz, Honigwabe. Viel Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 12 J.

**1416 GV Veltliner Unfiltriert 2015 - we -** hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 94 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten,

Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extrakt süße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

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

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

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

**1448 Rosé 9 grape varieties 2017 - rs** - 11,5 % - Farbe: apricotfarben - Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feinen Kräutern - Mund: saftig, feine Himmler, Mandaranzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: zu Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

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

**1415 Zweigelt GRANIT 2015 - ro** - auf Granit; 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - Mund: konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Verführerisch mit Vanille und Schoko und sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

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

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

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

**1436 Cabernet-Franc 2015 - ro** - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau - Farbe: granatrot - Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

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

**1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2012 - ro** - 13,5/1,5/5,9; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen - Farbe: granatrot - Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig

und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: Grilladen, Steaks, reifem Käse, Wild und Lamm - Genuss: 20 J.

**1442 Syrah 2016 - ro** - von Schotter und Granit; 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 Limited Edition 2012 - ro** - 13,5/1,9/4,8; Schotter und Granit, bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. 95 Fp - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himmler und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Koriandersamen. 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. Sehr l - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

**1413 Angerer-Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we** - degorgiert am 12.07.2017, von einem Blanc de Pinot Noir - Farbe: kupfer-gelb - Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Mund: reife, gelbe Früchte, extrem gut - Zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

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

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

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

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

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

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

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

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

**1459 Zweigelt 2017 - ro** - Lage Hochschopf; 12/1/5,1 - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Buquet 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 und dennoch frisch. - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

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

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

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvine und Leo SOMMER

**1614 Welschriesling Klassik 2017 - we - 0,12** - Farbe: hellgelb - Nase: zarte Zitrone, gelber Apfel, Kräuter - Mund: frisch, Zitrone, Aprikose, kleines Gewürz und Mineral. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

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

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

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

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2016 - we** - nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz - Farbe: grün-gelb - Nase: weinig mit Schmelz, Birne, Zesten, jodig und etwas Rauch. Typische mineralik - Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße und der rauchigen Mineralik. Groß - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

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

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

**1629 Blaufränkisch Klassik 2016 - ro - 0,13** - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassis, Piment. Ansprechend. - Mund: Schwarz-kirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

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

**1626 Camer Reserve 2013 - ro - 14,5%**, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Mund: gestaut und dicht, Schoko, Cassis, Früchtekorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Gen: 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, Blauschimmel-käse. Schokolade - Genuss: 15 J.

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

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

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

**1691 St.Laurent Umriss 2015 - ro - 7 Jahre alte Reben** auf Kalk-Mergel - Farbe: rubingranat - Nase: warm, kirschfruchtig, gewürzig. - Mund: frisch und saftig mit Schoko-Tanninen. Reife Kirsche und ein Hauch Himbeere, elegant mit geistigen Komponenten, also etwas burgundisch. Glatter Trinkfluß, unkompliziert und durchaus süffig. - Zu: Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, Abendbrot - Genuss: 7 J.

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

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

**1697 Blaufränkisch Umriss 2013 - ro - 20 Jahre alte Reben** auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

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

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2015 - ro - 30 Jahre alte Reben** auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 ; 92 FP - Farbe: rubin-granat - Nase: präsenre Fruchtsüße, betörend, Heidel-beeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschkenmud, Gewürze. Schokoladig-kirschi-ger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

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

**1705 Marco Polo 2013 - ro - (50Sy,25CS,25M)** 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 FP - 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 - Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-

scharf, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Schwarzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig, auch etwas Unterholz, paßt perfekt. Süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. - Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Genuss: 15 J.+ , dekantieren

## DEUTSCHLAND

### RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

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

**1759 Gutsriesling tr. 2017 - we - 12,5/5,2/7,3** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtaufakt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2017 - we - 12,5/5/8,2;** wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Finesse mit Apfel, Limette, dunkle Mineralik, Hagebutte - Mund: steigt an mit Apfel und Zitrus, etwas Aprikose. Fruchtsüße, weißem Pfeffer und Kalkmineralik. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

**1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2017 - we - 12,5/5,2/8,2;** uf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tolle Rieslingnoten, sehr sauber und gerade. Mandeln, Blüten - Mund: kühler, klarer Auftakt mit Mineralik und Weinbergpfirsich, etwas Limette. Frisch-apfelsinig, gewürzig. Gute, frische Länge - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

**1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2017 - we - 12,5/4,1/8,3;** wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden, ein mineralisches Kraftpaket - Farbe: mittleres Gelb - Nase: kühler Auftritt mit Schmelz, elegant, reifer Apfel mit Kernen, Blüten. - Mund: Fruchtsüße, Grapefruit, Zesten, Aprikose. Saftig mit schönem Spiel, frische Länge, Ananas, Aprikose im Nachhall. Super. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

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

**1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2017 - 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 2017 - 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 Eingangs-komponenten, harmonisch, dann doch kratzbürstig (Potenzial). Zarte Frucht-süße nach Pfirsich mit Säure unterlegt, Pfeffer. Mild ansteigend, kraftvoll auslaufend, immer frisch. Kleine Zesten, Bernadotbirne. Hochelegant mit Ausdauer - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+**

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

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

**1787 Riesling Berg Schlossberg GG 2017 - we - Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Ein-**

drucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

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

**1723 Spätburgunder Tradition tr. 2016 - ro - Reben von Hölle und Reichsthal - Farbe: kaminrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typb - Zu: edlem Fleisch - Genuss: 5 J.+**

**1724 Spätburgunder Asmannshäuser Rotschiefer tr. 2015 - 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, Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

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

**1719 Spätburgunder Hochheim Reichsthal GG tr. 2015 - ro - sandige Lößlehme auf Katlmergel - Farbe: kaminrot - Nase: frisch mit Minze, hoch-eleganter Kirsche, sehr Burgund. Veilchen und reife Himbeeren. - Mund: kompakt mit minziger Frische, Graphit, Wildkirsche, Himbeere. Reif und mineralisch. Groß. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+**

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

### RHEINGAU - P.J. KÜHN biodynamisch Demeter

**1854 Rheinschiefer Hallgarten Riesling tr. 2017 - 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. Auch etwas Mandarine und Zesten - Zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.**

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

**1856 Klosterberg Riesling tr. 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\* 2017 - 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.**

**1865 Riesling Kühn R Riesling tr.\* 2013 - we - vom Herzstück des Doosberg; vier Jahre im Großen Fass von Stockinger ausgebaut. Unikart - Farbe: mittleres Gelb mit zartem Rotgold - Nase: Aprikose, viel Rose, feiner Rieslingduft. Steinige Mineralik, schönes Gleichgewicht. Hagebuttenfleisch, betörend "süße" Ananas und exotische Früchte. - Mund: ansteigender Rieslingduft mit Aprikose, Tee, dann Mineralik und Würze. Dahinter eine Fülle von Aromen, die jetzt durch Mineral**

gedeckt sind, sich immer wieder befreien und nachhallen. Milde Säure, sehr lang mit viel Frucht. - Zu: Austern und großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - Genuss: 20 J.

**1869 St. Nikolaus Riesling GG\* 2016 - we** - Reben von 1954 auf reinem Löß. Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 15 J.+

**1859 Doosberg Riesling GG\* 2016 - we** - über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 15 J.+

**1858 Riesling Landgeflecht tr.\* 2015 - we** - 2 spezielle Lagen im Doosberg, 1978 gepflanzt; Lößlehm und grauer Quarzit, Unikat Zu: Solist. - Genuss: 20 J.

**1864 Schlehdorn Riesling tr.\* 2015 - we** - Alte Reben von der Lage St. Nikolaus. Unikat - Zu: Solist. - Genuss: 20 J.

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

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

#### RHEINGAU - QUERBACH BIO

**1814 Riesling Schoppen 2016 - we** - 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte wie Reneclode, springt an, kleine Sekundäraromen, Hauch Hefe, einladend - Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen mit mehr Wärem. Etwas Gerbstoff. Sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: gehobener Schoppenwein - Genuss: 3 J.

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

**1816 Hallgarten Riesling 2014 - we** - Erste Lage, Premier Cru; 12%, sehr lange Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: nach dem Dekantieren gerade, sauber, kleiner Honigton, Blüten, Mandeln, Brioche, Toll. - Mund: Feuerstein, Zitro, Honigton, Würze. Große Länge, kleiner Gerbstofftouch, Fruchtkonzentration mit Stachelbeeren, Pfirsich, Renecloden. Piment Esplenett. Groß - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.

**1817 Riesling Doosberg Milestone 2014 - we** - Großes Gewächs, Grand Cru; 12%, sehr lange Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandeln, Feuerstein, gelbe Früchte, Hagebutte. Puristisch - Mund: klare Rieslingfrucht, Hagebutte, etwas Gerbstoffe mit kleiner Bitternis, Mineralik, Zitro im Nachhall. Eleganz durch und durch, großer Wein. - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.+

#### FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO-Umstellung seit 2016

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

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

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

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

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

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

**1798 Silvaner Himmelspfad GG ReLa\* 2017 - we** - 13/1,8/6,8; Reben von 1963 im Filetstück des Langenberg, seit 2014 VDP. Großes Gewächs, nur 25hl/ha - 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, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10 J.

**1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngerh Johannisbg\* 2017 - we** - 13,5/2,6,7; 50 Jahre alte Reben auf skelettreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - 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. Braucht noch Zeit - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10 J.

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

**1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg EL 2017 - ro** - 13/0,2/5,4; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk - Farbe: granatro - Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Cassis, Mineralik, Hauch Zwetschke, Schoko, sehr trinkig, warmer Typ - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

**1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 2014 - ro** - 13/2,2/5,4; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatro - 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. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.+

#### NAHE - Gebr. KAUER

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

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

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

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

**1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2017 - 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. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu 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 Pratsoben, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 5 J.+

**1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2017 - we - 12,5%,** sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine, cremige Noten nach Pfirsich und Aprikose, etwas Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Mit Luft kommt ein großer Bogen gelber Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steiniges Mineral. Sehr reich. - Mund: limettiger Rieslingauftakt mit Pfirsich und Aprikose, zugleich fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch und lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmonische Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. Vergleichb - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoben, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

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

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

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

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

**1775 Rosé vom Spätburgunder tr. 2017 -rs - 11,5%,** Farbe: lachsrot - Nase: zurückgenommen mit Himbeere, nussig, Erde, Blüten - Mund: mineralisch mit Zitro, rosa Grapefruit und frischen Himbeeren, fruchtige Länge - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

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

**1538 Riesling brut Sonnenberg Flaschengärung 0 - we - 11,5/3/6,7,** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelze, sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

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

**1521 Silvaner tr. Liter 2017 - we - 13/4/6,8;** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, eigentlich eine Spätlese - Farbe: hell-gelb - Nase: Blüten, gelbe Pflaume, etwas Ananas, Kräuter - Mund: Grapefruit, Zitro mit Mandarine, gelbe Früchte, Ananas. Edel-Liter. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

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

**1513 Blanc de noir Kab. tr. 2017 - we - 11,5/3/7,6** vom Vorlauf der Spätburgunder - Farbe: Gelb mit Kupferstich - Nase: cremig-floral, weiße Johannisbeere, sauber - Mund: traubig und gehaltvoll, Zitro, Johannisbeere, Erde - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

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

**1526 Grauer Burgunder Kab. tr. Tipp 2017 - we - 12,5/3/ 6,8;** auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, etwas klater Rauch, gelbe Früchte - Mund: reife, gelbe Früchte

wie Mirabellen und Reneclode. Dann Zitro mit weißem Pfeffer, gute Länge - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

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

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

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

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

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

**1524 Riesling Sonnenberg Spl. tr. Tipp 2017 - we - 13,5/3/8;** auf Muschel-kalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Honignoten, Wein-bergpfirsich und Mineralik - Mund: weich, muskatig, saubere Riesling-noten. Ananas, beerig, elegante Länge mit Pfirsichnoten und Frische. Wird sehr empfohlen - Zu: Fisch mit Safran, Butter-, Nolly Pratsoben, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 6 J.+

**1529 Sauvignon blanc Kab.tr. 2017 - we - 39153 -** Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Paprika, Maracuja. Feuerstein und Cassisblatt - Mund: gelbfruchtig, Stachelbeere, Maracuja. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

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

**1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2017 - rs - 12%,** vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: rosé - Nase: reife Himbeere, sauber, Rosen und 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. Holzfass 2016 - ro - 13%,** im Holzfass gereift - Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 7 J.

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

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

#### BADEN - BERNHARD HUBER

**1837 GrauerBurgunder trocken 1617 - we -** nur im Stahl, keine Malo - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

**1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2017 - we -** neuer Wein von Huber von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau - Genuss: 5 J.



## Die Weinregionen Frankreichs

### ELSASS - CLAUDE DIETRICH

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

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

**258 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2013** verwitterter Granitboden, junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: frisches Blütenhonigbouquet, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: dezente Honigsüße verbunden mit einer Mineralattacke, Confit von Aprikosen mit etwas Zitrone, dann wieder Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, gute Säure, sehr große Länge, im Abgang Mineral und Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2023.

**239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2013** armer Kalkboden, steile Südlage.

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

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

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

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

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

### ELSASS - DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

**217 Edelzwicker-Liter\* BIO** Sylvaner und Pinot Blanc, Jahrgang 2017. Farbe: brillant, mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen Birne und Mirabelle, dann schöne zitronige Säure, im Abgang florale Töne - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2019.

**220 Sylvaner 2016** neben dem Schlossberg, Granitboden.

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

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr reich, florale Noten, dann etwas Brioche und Aprikose, etwas Mineral im Abgang - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und Mirabelle, darüber eine angenehme Säure und Mineral vom Granit, gute Länge, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2019.

**218 Côtes d' Ammerschwyr BIO 2017** 97 % Pinot Blanc, 3 % Muscat d' Alsace, Granitboden.

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

**221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2017** 50 Jahre alte Reben in der Ebene.

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

**223 Riesling 2017** aus der Ebene, etwas Granitboden, zum Teil alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr elegantes Bukett, florale Noten dominieren - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse mit schöner Säure, dann floral, gute Länge mit mineralischem Abgang und schöner Säure - Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2021.

**224 Pinot Gris BIO 2016** Granitböden, kurz zurückgeschnitten.

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

**227 Gewürztraminer 2016** Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliche Gewürztraminernote mit leichter Pfeffernote dahinter, sehr reich - im Mund: Honigsüße mit dagegenstehender Säure und Gewürzton, Frucht von sehr reifer Aprikose, dann auch deutlich Pfeffer im Abgang, elegant für einen Gewürztraminer - Verwendung zu: exotische Gerichte, Dessert oder Kuchen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2017** Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

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

**226 Harmonie "R" 2012** Rangen de Thann, Pinot Gris 80%, 17 % Riesling und 3 % Gewürztraminer vom gleichen Weinberg.

Farbe: sehr kräftiges Gelb mit einem Stich Rosé- in der Nase: sehr reich, Confit von Früchten, - im Mund: leichte Süße, reife gekochte Frucht, deutlich Töne von vulkanischen Mineral, komplex und sehr lang, im Abgang die Verbindung der reifen Frucht mit dem Mineral, großer Wein - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: mittleres Gelb, feine Perlung- in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, sehr fein - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann Frucht mit Aromen von Zitrone, Birne und Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2018.

**ELSASS - PAUL BLANCK & FILS**

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle - im Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle, danach Brombeere, reich und gute Länge mit etwas Mineral - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

**22 Riesling Grand Cru Furstentum 2016** alte Reben.

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

**19 Riesling Grand Cru Schlossberg Magnum 2015** der erste Grand Cru des Elsass.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, etwas reife Ananas, deutliches Mineral vom Granit - im Mund: reich, reifer weißer Pfirsich, dann deutliches Mineral, danach Zitrusfrüchte, beachtliche Länge mit dem Mineral und der Säure im Abgang - Verwendung zu: zu gedünsteten Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2030.

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

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: dezenter Muskaton, etwas Jasmin, auch weiße Pfirsiche, sehr floral - im Mund: Jasmin, schöne Säure, dann Frucht von reifem Pfirsich, im Abgang bleibt eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**21 Gewurztraminer 2017** tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Frucht von Mango, dann dezente leicht pfeffrige Gewürznote, danach Honig - im Mund: Confit von Ananas und reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer, eine feine Säure, dann auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund, im Abgang klassische Gewurztraminernote - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2025.

**29 Pinot Gris 2016** Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Honignote, dann reife Mirabelle und Mandarine - im Mund: deutliche Honignote, Mirabellenkonfitüre und Feige, dann sehr schöne Säure, die perfekt zum Honigton passt - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

**SANCERRE - FRANCOIS COTAT**

**378 Sancerre Caillottes 2017** Caillottes hieß früher Jeunes Vignes.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frisch, schöne Frucht zwischen Pampelmuse und Mirabelle, dann ein Hauch Mineral - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas frische Mirabelle, dann ein leichter Kernton hin zum Mineral, angenehme Säure, im Abgang Hauch von Mandeln, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2023.

**376 Sancerre Les Monts Damnés 2017** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten, weiße Blüten, dahinter weiße Früchte, dann Aprikose und etwas Mandeln, dann Mineral, sehr, sehr reich nach einiger Zeit im Glas - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, reife Zitrone und auch Pampelmuse, aromatisch, auch weiße Blüten, im Abgang schöne zitronige Säure und ein leichter Kernton, sehr lang mit mineralischen Tönen - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2025.

**377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2017** Sauvignon, Kalklehmboden, 44 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten mit einem Hauch Honig, dann mineralisch - im Mund: reich, leichte Süße vom Honig, dann zitronige Säure, abgelöst vom Mineral, viel Körper, im Abgang die zitronige Frucht mit der Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

**379 Sancerre La Grande Côte 2017** zur Hälfte junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: reich, erst floral dann Frucht von weißem Pfirsich, Mineral - im Mund: Reich, schöne zitronige Säure, dann reife weiße Pfirsiche, auch weiße Blüten, dann deutlich Mineral,

im Abgang bleiben die Fruchtnoten, sehr lang - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, zu Fisch mit eher leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

**375 Sancerre Rosé 2017** Pinot Noir, direkte Pressung.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: floral aber auch ein Hauch von Brioche und dann Himbeere - im Mund: deutlich Zitrone, dann Walderdbeere und Himbeere, Mineral vom Kalk, auch eine florale Note hin zur Rose - Verwendung zu: ganzem Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**SANCERRE - DOMAINE HYPOLYTE REVERDY**

**734 Sancerre Blanc 2017** Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: fruchtige Noten von reifer Birne, dann die Sauvignonnote zwischen Geißblatt und Jasmin, schöne Mineralität, sehr reich - im Mund: sehr reich, reife Birne, schöne zitronige Säure, dann ein Hauch Jasmin, die Mineralität dominiert den Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**737 Sancerre Rosé 2017** direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Himbeere, Kirsche und Walderdbeere, darüber eine feine zitronige Säure, etwas Brotkrume - im Mund: zu Beginn angenehme Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Walderdbeere, dann dominiert die Säure, feine Mineralität, elegant, im Abgang etwas Brotkrume, beachtliche Länge. Charaktervoller Rosé. - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum gegrillten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**738 Sancerre Rouge 2016** nicht geschönt und nicht gefiltert.

Farbe: Sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: Deutlich Himbeere, dann leicht schokoladige Tannine mit Leder am Ende - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und gekochter Kirsche leichte Kaffeetannine, dann wieder die Frucht, auch ein Hauch Tabak, schöne Länge, im Abgang Frucht und Tannine verbunden - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2023.

**HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS**

**125 Côté Pontoise 2016** 55 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: reife schwarze Früchte, Schokolade und Brotkrume - im Mund: reife Kirsche, dann etwas Cassis, schokoladige Tannine, sehr weich, im Abgang Frucht und Schokolade - Verwendung zu: rotem Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2026.

**123 Côté Pontoise Lief. 2019** Côté Pontoise.

Farbe: dunkles Rot, mit violetter Rand- in der Nase: Cassis, Brombeere, bleibt auf der Frucht, feine Aromatik, schon gut entwickelt - im Mund: erstaunlich saftig für diesen Jahrgang, Frucht von Schwarzkirsche, dann Kernton, gute Länge, erstaunlich offen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2019 bis 2024.

**130 Ch. Pontoise Cabarrus 2017** Primeur Lieferung 2019 45 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: eher verschlossen, dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten - im Mund: kirschige Frucht und auch etwas Cassis verbunden dann eher diskrete Tannine, Holznote dezent aber präsent, dann wieder die Frucht mit Schokolade, die im Abgang deutlich hervortritt - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2020-2028.

**131 Ch. Pontoise Cabarrus 2016** 47 % Merlot, 53 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit tiefen Violett am Rand- in der Nase: schwarze Früchte verbunden mit floralen Noten in Richtung Veilchen, dann schokoladige Tannine und ein Hauch Barriquenote - im Mund: reich, Kirsche, Cassis, sehr dezente Tannine, danach Frucht von Brombeere, etwas Brotkrume, elegant, im Abgang leichte Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2019 - 2027.

**HAUT-MEDOC - CHATEAU ST.ESTEPHE & CHATEAU POMYS**

**116 Château St. Estèphe 2017** Primeur Lief. 2019 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: Dunkles Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: fruchtig mit schwarzen Früchten, Cassis, leichte Schokoladennote am Ende - im Mund: Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, schon gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine und Sauerkirsche - Verwendung zu: Entrecôte, auch Lammrücken

**119 Château St. Estèphe 2015** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, leichte Süße, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 2019 bis 2029.

**117 Château St. Estèphe 2016** 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, gerade abgefüllt.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: reife Cassis und Schwarzkirsche, darüber etwas Leder, sehr gut im Gleichgewicht, ist in ein paar Monaten deutlich expressiver, ein Wein, der voll auf der Frucht sein wird - im Mund: Frucht von Kirsche mit Kern, dann dunkle Tannine, auch leicht animalisch, danach Frucht von schwarzer Johannisbeermarmelade, reifer Wein mit guter Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2026, jetzt unbedingt dekantieren.

**118 Château Pomys 2013** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: schokoladige Tannine verbunden mit Frucht von Cassis und Brombeere - im Mund: im ersten Moment feine Süße, dann Tannine zwischen Schokolade und Mokka, Frucht von Cassis und frischer Brombeere, abgelöst durch Tannine, gut im Gleichgewicht und jetzt perfekt zu trinken - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### COTE DE BLAYE - CHATEAU BEL AIR LA ROYERE

**151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2016** Merlot und etwas Malbec.

Farbe: dunkles Rot mit braunvioletterm Rand- in der Nase: sehr gleichmäßiges Bukett mit Verbindung von Schokolade und Cassis und Brombeere - im Mund: feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche verbunden mit schokoladigen Tönen, auch etwas Tabak - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**153 Justin Merlot 2017** 100% Merlot, Vinifikation à la Bourgogne, ganze Trauben mazeriert.

Farbe: schwarzrot mit violetten Rand- in der Nase: Halbbitterschokolade und Frucht von Kirsche, Hauch von Kohlensäure - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, leicht schokoladige Tannine, frisch - Verwendung zu: gegrilltem Würstchen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**156 Justin Malbec 2017** ein reiner Malbec von jungen Reben.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Cassis und Blaubeere, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: feine Süße, Frucht von Sauerkirsche und dahinter Blaubeere, weiche Tannine, im Abgang frische Heidelbeere - Verwendung zu: einfache Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2016** 80% Merlot, 10% Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon, aus dem Fass probiert, wird demnächst abgefüllt.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: reich, reife schwarze Früchte, darüber feine Barriquenoten und etwas Schokolade - im Mund: sehr fruchtig, Frucht zwischen Sauerkirsche und Schwarzkirsche, dann ein Hauch Blaubeere, dezente Tannine, die aber deutlich an der Lippe zu spüren sind - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2020.

**149 l'Esprit de Bel Air La Royère 2015** 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: feine Frucht von Sauerkirsche, etwas Vanille und auch feine Tannine - im Mund: reich, dann Frucht von Cassis und Brombeere und ein Hauch Blaubeere, dann etwas Sauerkirsche und angenehme Tannine, unterstützt von leichten Barriquenoten - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2023.

**143 Château Bel Air La Royère 2016** 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 50 % 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut, im Zuckerbad sind die unreifen Trauben aussortiert worden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: eingedickte Marmelade von schwarzen Früchten, etwas Tabak, Noten von Obstbrand, reich - im Mund: sehr weich und anschmiegsam, Frucht von Cassis, Brombeere und Heidelbeere, sehr dezente Tannine, die jedoch im Abgang bleiben - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**145 Château Bel Air La Royère 2015** 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in zu 50 % neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: 2015: feine Note vom Barrique mit etwas Vanille, dann deutlich Blaubeere, eingelegte Schwarzkirsche - im Mund: feine fruchtige Süße, dann Frucht von

Schwarzkirsche und Blaubeere, darüber dezente Barriquenoten und samtige Kakaotannine, die wieder von der Blaubeernote abgelöst werden. - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

**160 Château La Caze Bellevue 2013** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Schokolade, dahinter Frucht von Schwarzkirsche, angenehme Frucht, weiche Tannine - im Mund: frische Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, dann deutlich Schokolade, im Abgang auch deutlicher Schokoladenton, ein reifer Wein - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

**159 Château La Caze Bellevue 2015** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: Kirschkompott mit den Kernen gekocht, darüber deutlich Halbbitterschokolade und feine Tannine - im Mund: Kirsche mit Kern, auch Brombeere, konzentriert und strukturiert, elegant, Bitterschokolade im Abgang, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2021.

**166 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2012** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: reiches Bouquet, diskrete schwarze Früchte, Tabak und etwas Pfeffer perfekt verbunden - im Mund: sehr reich, beginnt mit Cassis und Kirschtönen, gut verbunden mit den leicht schokoladigen Tanninen, im Gleichgewicht, nach der Frucht kommen dann die Tannine und umgekehrt, sehr große Länge, jetzt perfekt - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2024.

**163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2015** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Obstbrand, ein Hauch von Vanille und Schokolade, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

**165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2016** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: rotschwarz, kräftig-violetter Rand- in der Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, auch schokoladige Noten - im Mund: sehr reife Fruchttöne, vor allen Dingen Brombeere, dann Halbbitterschokolade und danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, schon gut entwickelt und im Gleichgewicht - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet Genussreife: jetzt bis 2026.

#### DAS IMPERIUM VON MEYROU

**101 Château de la Nauze 2016** 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden.

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: saftig, schwarze Früchte und Halbbitterschokolade - im Mund: Reiche Frucht und sehr dezente Tannine aber deutlich Schokolade, im Abgang die Kirsche mit Kern - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2021.

**88 Chateau Guibeu 2016** Merlot, Bio, Puisseguin-St. Emilion, Ausbau in Fässern, lange Mazeration.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletterm Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, weiche Tannine - im Mund: sehr weich und schöne Frucht von Cassis und Schwarzkirsche, runde Tannine mit schokoladigen Tönen - Verwendung zu: Steak, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2022.

**89 Chateau le Rey 2016** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, auf Lehm Boden, Ausbau ohne Sulfit.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Pflaume, Schokolade, sehr weich - im Mund: zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, darüber etwas reife Sauerkirsche, man spürt die Vinifikation ohne Schwefel - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2022.

**92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2014** biologischer Anbau seit 2010, 91 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehm Boden, in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Feine Aromen vom Barrique, etwas Vanille, Cassis und Kirsche, dann würzige Tannine - im Mund: feine Fruchtsüße, dann eine Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen vom Barrique, feine Mokkatannine, schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Schokolade und feine Barriquetöne - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2026.

**GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD**

**456 Château d'Arricaud 2015** Semillion 70 %, Sauvignon 30 %.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mirabelle und etwas Zitrone, dann florale Noten vom Sauvignon, reich - im Mund: Zitrone und dann Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, auch feine florale Noten, präsende Säure, dann auch florale Komponenten, schöne Länge - Verwendung zu: Forelle, Hecht mit Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**458 Château d'Arricaud Cuvée Prestige 2012** Semillion 70 %, Sauvignon 30 %, neun Monaten in neuen Barriques und Barriques eines Weines.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikosenmarmelade, etwas Brioche, dahinter florale Noten vom Sauvignon, reich - im Mund: reich, Frucht von Mirabelle und, Mandarine und dann Noten von Brioche, sehr dezente Barriquenote, im Abgang kommt wieder die Semillionnote, große Länge - Verwendung zu: Krustentieren und weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**459 Château d'Arricaud 2014** 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, im Fass ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: weiches Bouquet, Schokolade, Pflaume und etwas Schwarzkirsche und auch etwas Tabak - im Mund: sehr anschniegsam, gekochte Kirsche und Pflaume, etwas Brotkrume, feine Fruchtsüße, gute Länge, im Abgang wieder ein Hauch Tabak, gute Länge - Verwendung zu: Lammshulter - Genussreife: jetzt bis 2021.

**462 Château d'Arricaud 2015** 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, im Fass ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Brombeere, Hauch von Leder - im Mund: Kirsche mit Schokolade, dann kaffeeartige Tannine, danach kommt die kirschige Frucht wieder, Bitterschokolade im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

**463 Château d'Arricaud Grand Vin 2014** 30 % 85 Jahre alte Reben, 30 % vierzig Jahre, nur zehn Prozent junge Reben.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: aromatische Kirsche mit Kern, konzentriert, etwas Lakritz - im Mund: Kirsche, saftig, viel Konzentration, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und schokoladigen Tanninen, dann auch deutlich Lakritz, gute Länge, im Abgang aromatische Noten - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

**464 Château d'Arricaud Grand Vin 2015** 30 % 85 Jahre alte Reben, 30 % vierzig Jahre, nur zehn Prozent junge Reben, zwei Jahre im Barrique ausgebaut, zur Hälfte neue.

Farbe: Schwarz, violetter Rand- in der Nase: etwas Brotkrume, dann Cassis und Himbeere, dezente Tannine, - im Mund: saftig und anschniegsam, Schokolade und gekochte Schwarzkirsche, Hauch von Barrique, schöne Länge und Struktur - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2025.

**CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH**

**34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2017** 40 % Sauvignon blanc, 60 % Sémillon, zum Teil alte Reben, Goldmedaille in Paris.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Deutliche Sauvignonnote mit Aromen von Jasmin, Frucht von Mirabelle und Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und reifer Zitrone, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacias 2016** 100 % alte Sémillon, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, Croissant, dann eine feine Barriquenote und florale Noten, Vanilletöne auch am Ende - im Mund: sehr schöne Frucht von reifem Pfirsich, etwas Pampelmuse, dann etwas Vanille vom Barrique, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: jetzt bis 2022.

**41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2017** 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 50 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: leichtes ziegelrot- in der Nase: Frucht zwischen Süßkirsche und Walderdbeere, dann leichte mineralische Note und dann Aromen gekochter Früchte - im Mund: sehr fruchtig, reife Walderdbeere und auch ein Hauch Himbeere, schöne Mineralität und angenehme Säure, dadurch frisch und strukturiert, gute Länge, ein sehr schöner Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2020.

**42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2015** 65 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Gekochte Schwarzkirsche, dann Brotkrume - im Mund: Schwarzkirsche und auch etwas Brombeere, dann ganz leichte Note vom Barrique mit weichen Tanninen, die die Frucht unterstützen, auch etwas Cassis, etwas Lakritz, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2022.

**36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2015** 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 9 Monate im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Frucht von Pflaume und ein Hauch Cassis, dann Brotkrume und ein etwas Lakritz vom Barrique, sehr elegant - im Mund: sehr reich und elegant gleichzeitig, rund, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente schokoladige Tannine, im Abgang wieder Lakritz und Kirsche - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

**CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE**

**545 Côtes du Rhône 2016** 16 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: sehr dunkles Rot- in der Nase: fruchtiges Bouquet, feine Himbeertöne - im Mund: deutliche Frucht von Himbeere und Brombeere, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**546 Cornas Renaissance 2015** im Mittel 20 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz- in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsche mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas. - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

**543 Cornas 2015** Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: 2019 bis 2030.

**MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE**

**107 Leukadios 2017** Vermentino, Marsanne und Muscat Petits Grains.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Attacke, Zitrusfrüchte, dahinter ein Hauch vom Muscat und Akazienhonig - im Mund: Honigattacke, dann Zitrusfrüchte und Aromen von der Muscattraube, im Abgang deutliches Mineral, reich und schöne Länge - Verwendung zu: Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**108 Leukadios 2017** Syrah, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: saftig, reife Süßkirsche und Walderdbeere, etwas Zitronenmelisse - im Mund: reich, reife Süßkirsche mit deutlicher Fruchtsüße, auch etwas Walderdbeere, im Abgang cremig mit etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**105 Leukadios 2017** Syrah, Grenache.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: reife schwarze Früchte und ein Hauch Himbeere, Kräuter der Garrigues - im Mund: sehr anschniegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garruiges - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

**54 Château St. Louis-la-Perdrix L'Envol 2017** 70 % Roussanne, 30 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leicht floral, dann Pampelmuse und frische Birne - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Birne, dann leichter Ton von Mandeln ohne Schale, gute Länge mit Kerntönen im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

**55 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2017** 35 % Syrah, 45 % Grenache und 20 % Carignan, Maceration carbonique.

Farbe: sehr dunkles Rot mit leicht violetterm Rand- in der Nase: rund mit schöner Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

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

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

#### LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT

**765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2016** 48 % Sauvignon. 45 % Grenache Blanc und 7 % Colombar.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Deutlich Sauvignon, dann reiche Fruchtnote von Feige und getrockneten weißen Früchten, leichte fruchtige Süße - im Mund: reife Töne von Birne und Feige, dann die florale Noten vom Sauvignon, Jasmin, angenehme Säure, sehr reich und lang - Verwendung zu: Meeresfrüchte, auch Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**777 Chic Chery 2015** Marsanne und Grenache Blanc.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Hauch von Honig und auch Honigkuchen, dann eine reiche Frucht und etwas Gewürz - im Mund: reife Birne, Hauch von Honig, dann würzige Noten vom Honigkuchen, schöne zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Kalbsbries, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**772 Les Enclos 2016** 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Fruchtige Süße, Himbeere und Kirsche, leicht rauchig - im Mund: Kirsche und etwas schwarze Johannisbeere, Gewürze im Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2023.

**767 Chic Chery 2014** 27 Monate in Edelstahlfassern ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau.

Farbe: dunkles Rot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: gewürzig, Schwarzkirsche mit Kern und Schokolade, im Abgang wieder das Gewürz - im Mund: eingedickte Kirschmarmelade, etwas Lebkuchen, sehr konzentriert und schöne Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2021.

**775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2015** 50 % Grénache, 5 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: Dunkles Rot mit lebhaft violetterm Rand- in der Nase: Brand von Kirsche und Brombeere, deutliche Gewürznoten, Pfeffer und Koriander, am Ende Bitterschokolade - im Mund: viel Frucht, Kirsche, ein Hauch von Himbeere und deutlich Brombeere, auch etwas Schokolade, dann die Gewürznote hin zu Pfeffer - Verwendung zu: Lammkeule, Entrecote - Genussreife: jetzt bis 2024.

#### ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

**743 Clarisse - Côtes Catalanes 2017** 35 % Grenache, 60 % Viognier, 5 % Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose und reife weiße Johannisbeere, aromatisch mit einem leichtem Mandelton - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2020.

**744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2017** 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrone, Muskatton und dann ein wenig Jasmin, sehr frisch - im Mund: leicht muskatiert, schöne frische zitronige Säure, elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit Zitrone, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2020.

**759 Les Terres Grillées - CdR 2016** alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, Grenache in neuen Barriques von 400 l ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: 2015 etwas Rose und dann etwas Mandel, danach reife Stachelbeere 2016 etwas Brotkrume, dann florale Noten und etwas Griesbirne - im Mund: Litchi, dann reife Zitrone, etwas weiße Blüten, danach zitronige Säure und deutliches Mineral 2016 viel Frucht, reich, leichtes Mineral, angenehme Säure und etwas Mandeln - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**742 Romain - Côtes Catalanes 2017** Vor allen Merlot, auch Grenache und Syrah, direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: deutliche Frucht von Süßkirsche und Walderdbeere, angenehme Säure und Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern, etwas Walderdbeere, am Ende Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2020.

**749 Les Terres Grilles - CdR 2017** 60 % Syrah, 40 % Grenache Noir, direkte Pressung, 4 Monate in Barriques von drei oder vier Weinen ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und gekochte Zwetschge, dahinter eine feine zitronige Säure, auch ein schönes Mineral - im Mund: Frucht von Walderdbeere und etwas Süßkirsche, im Abgang eine feine Süße, beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**746 Pierre - Côtes Catalanes 2017** 20 % Syrah, 50 % Merlot von alten Reben und 30 % Grenache Noir.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: rund, Schokolade und Frucht von gekochter Schwarzkirsche miteinander verbunden, dahinter feine Fruchtsüße und wieder die Schokolade - im Mund: sehr rund, reich Schwarzkirsche, Himbeere und deutliche Schokoladentöne - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2022.

**747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes\* 2017** 25 % Syrah, 50 % Cabernet Sauvignon, 25 % Grenache Noir.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, dann Schokolade - im Mund: feine Schokolade, dann Sauerkirsche und Cassis und am Ende wieder Schokolade, konzentrierter Wein mit guter Länge - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

**741 Tradition - Côtes du Roussillon 2017** 10 % Carignan, 50 % Grenache, 40 % Syrah, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmazeration.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, danach ein Hauch Gewürz - im Mund: leichte Süße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann wieder die feine Süße und auch etwas Schokolade, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2020.

**753 Le Chant des Frères - CdR 2017** Grenache und Syrah, je zur Hälfte, im 400 l - Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, Hauch von Himbeere und auch etwas Cassis - im Mund: schokoladige Tannine, sehr reife Schwarzkirsche und Himbeere, etwas Vanille, schöner Wein - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

**748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2017** Syrah, Grenache Noir, Carignan und 60 % Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Mokkanote, etwas Gewürz, sehr komplex, Frucht von Brombeere - im Mund: etwas Rosmarin mit Brombeere, leichte Note vom Holz, dann Thymian und wieder Rosmarin, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2017** Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Feine Tannine, Schwarzkirsche, dann ein Hauch von Himbeere, dann gekochte Cassis und deutliche Schokolade - im Mund: sehr weich und anschmiegsam, reife Kirsche, Himbeere und etwas Cassis, dann Schokolade, endet mit dem Mineral vom Schieferboden - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

**752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 2017** Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, Mango, etwas Marzipan und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Mango, Zesten von Zitrone, im Abgang leicht cremig und lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2022.

**756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 0** 100 % Grenache.

Farbe: ganz dunkler Bernstein- in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung zu: zu Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2022, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

**751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2003** 24 Monate im Fass ausgebaut, Vin Doux Naturel.

Farbe: gelb mit leichtem Braunton- in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat und ein Hauch Rancio - im Mund: Confit von Zitrone, cremig und lang, Töne von altem Armagnac im Abgang, großartig - Verwendung zu: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

**783 AOC St.Chinian Les Tuileries BIO 2017** 50 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas weißer Pfirsich - im Mund: reife Aprikose, dann Frucht von Orange und darüber leichter Pfefferton, der im Abgang bleibt - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Huhn oder Pute - Genussreife: jetzt bis 2020.

**786 Eime de Vinha 2017** zum größten Teil auf Schieferboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, Pfirsich und Aprikose gekocht, darüber eine Pfeffernote - im Mund: wie in der Nase reife Pfirsiche und Aprikose, dann Zesten von Orangen und Pfeffer - Verwendung zu: Fisch mit kräftig gewürzten Saucen, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2017** Mourvèdre, Syrah und Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische weiße Johannisbeere, etwas Süßkirsche und ein Hauch von Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere und auch Johannisbeere, reich, schöne Länge und etwas Mandeln, gute Länge - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2017** Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, hellvioletter Rand- in der Nase: Kirsche mit Kern und etwas Himbeere, Hauch von Marzipan - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, feine Tannine, dann Brombeere und Kerntöne, leichter angenehmer Bitterton - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2016** Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: eine rote Frucht, darüber würzige Noten hin zu Pfeffer - im Mund: sehr reich, rote Früchte, dann auch die Pfeffernote deutlicher als in der Nase, die Frucht bleibt immer präsent, im Abgang dominiert die Gewürznote - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2023.

**788 AOC St. Chinian Signée BIO 2015** Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: gekochte Brombeere, darüber ein Hauch gekochte Pflaume und etwas Kakao - im Mund: sehr weich, gekochte Brombeere, Hauch von Heidelbeere, dann deutliche aber weiche Tannine, im Abgang die Frucht vereint mit den Tanninen, schöne Länge - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2023.

**791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2015** Alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Cassis und Heidelbeere, konzentriert, sehr feines Tannin und Mineral - im Mund: Schwarzkirsche und Heidelbeere, dann Milchsokolade vermischt mit der Frucht, dezente aber präzise Tannine, etwas Kakao, im Abgang kommt die Frucht wieder verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

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

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

**141 Louis Baillat Merlot 2015** reiner Merlot.

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

**134 Clos de la Miro BIO 2014** 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: frische Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, später etwas Himbeergeist und leichte

Holznote - im Mund: sehr weich, anschniegig, Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, danach etwas Brombeere, schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

#### ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten, danach reife Birne und etwas Mirabelle - im Mund: Birne, etwas Stachelbeere und ein Hauch Muskat, reicher Wein, angenehme frische Säure im Abgang - Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2017** Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, komplex, Frucht zwischen Birne und Aprikose, ein Hauch Mineral und etwas Mandeln - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle und etwas Aprikose, viel Frucht mit einer schönen zitronigen Säure, dann Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**876 CdR - Clos des Vignes 2017** Grenache Blanc et Gris, 70 Jahre alte Reben, Boden mit vielen Steinen.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: aromatische Attacke, Zitrone, Mango und Ananas - im Mund: reich, etwas exotische Frucht, auch im Mund etwas Ananas, dann schöne Säure, Zitrone mit Mango, große Länge und viel Finesse - Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

**888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2017** 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, gestern abgefüllt.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und Cassis - im Mund: Schwarzkirsche und deutlich Brombeere, darüber dezente Tannine, Hauch Schokolade, gute Länge, wieder sehr gelungen, kann mit jeder Woche mehr auf der Flasche nur noch besser werden - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

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

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

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer, Schwarzkirsche und Cassis - im Mund: Feine Süße, saftig, gekochte Kirsche, dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, etwas Bitterschokolade, sehr gute Länge mit den Gewürzen im Abgang - Verwendung zu: Wildschweinerücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2025.

**881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2015** Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

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

**883 Les Falaises - CdR Villages 2015** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.  
Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: schwarze Früchte, deutliche Tannine, dahinter eine feine Fruchtsüße - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen Brombeeren und etwas Heidelbeere, dann weiche Tannine mit Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### DESSERTWEINE von GARDIES

**873 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2015** Grenache Blanc und Gris.  
Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: Ranciotöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agen, Hauch von Haselnuss, sehr rund und erstaunliche Länge - Verwendung zu: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

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

Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, etwas reife Birne, Muskatnote am Ende, tolle Länge - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

#### SÜDFRANKREICH - FRANCOIS LURTON

**679 MJ Janeil Terret Sauvignon 2017** Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: Reich, Rose und auch etwas Jasmin vom Sauvignon, auch Frucht von Stachelbeere und Banane - im Mund: Frucht von Zitrone, weiße Blüten, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2020.

**672 Hauts de Janeil Grenache Viognier 2017** Roussillon, im Barrique angebaut, Grenache Gris und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, dann deutliche Pfeffernote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch und zu Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

**685 Les Fumeés Blanches Sauvignon 2017** Südfrankreich.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Zitrone und Orange, dann leichte Jasminnote - im Mund: Zitrone und Pfirsich, dann gute Säure und Jasmin eher dezent, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**676 Les Salices Sauvignon 2017** kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten und Pampelmuse- im Mund: kräftiges Cassisaroma, schöne Frische von Limetten - Verwendung zu: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure und sehr elegant, im Abgang klassische Sauvignonnote - Genussreife: jetzt bis 2020.

**699 Sauvignon Blanc Sparkling, Terres Fumées 2015** wie ein Prosecco.

Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen- in der Nase: frisch, Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: Zitrone und florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

**666 Les Hauts de Janeil Rosé 2017** z.T. In Barriques angebaut.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: schöne fruchtige Nase, saftige Kirsche, etwas Johannisbeere - im Mund: fruchtige Attacke wie in der Nase, sehr im Gleichgewicht, die Frucht bleibt lange im Mund - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**669 Terra Sana Rosé BIO 2017** ein Rosé von der Syrahtraube, Pressung nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Himbeere und Süßkirsche mit deutlicher Note vom Kern, Hauch von Walderdbeere - im Mund: sehr anschmiegsam, schöne Frucht zwischen Süßkirsche und reifer Birne, im Abgang Spiel von Säure und Mineral, gute Länge - Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2020.

**696 Mas Janeil Sans Soufres 2016** ohne Zugabe von Schwefel, Grenache, Syrah, Mourvèdre und etwas Carignan.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Frucht von Kirsche und Cassis, leichtes Gewürz - im Mund: Frucht von Kirsche und etwas Himbeere, auch würzige Noten, gute Struktur - Verwendung zu: Spieß von der Ernte mit einer Ananassaucen, - Genussreife: jetzt bis 2020.

**671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2017** aus dem Roussillon, teilweise im Barrique angebaut.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Syrahattacke mit Himbeere und auch etwas Brombeere dahinter, dann dezente Tannine - im Mund: sehr reich und saftig, zwischen Schwarzkirsche und Blaubeere, später Konfitüre von reifer Schwarzkirsche, ganz weiche Tannine mit Halbbitterschokolade, gute Länge - Verwendung zu: Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2022.

**673 Terra Sana Syrah BIO ohne Sulfite 2016** 100% Syrah, biologischer Anbau, ohne Zugabe von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: sehr viel saftige Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: feine Süße, Kirsche und Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann etwas Schokolade, schöne Konzentration, im Abgang gekochte Frucht eher von reifer roter Kirsche, am Ende darüber ein schokoladiger Ton - Verwendung zu: Wildgeflügel oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

**697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2017** 40% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Carignan, 10% Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit tiefvioletter Rand- in der Nase: Weiche Tannine, dann Kirsche Himbeere, Kakao und etwas Gewürznelke - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche und Brombeere, saftig und leichte Süße, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang Gewürz zwischen Nelke und Thymian - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2023.

**691 Cuvée des Ardoises des Erles 2016** Fitou, Carignan, Syrah und Grenache.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Mineralische Attacke, Blaubeere, angenehme Tannine, Gewürze - im Mund: feine Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Gewürze, elegant, deutliche Mineralität, beachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2022.

**684 Domaine du Ministre 2016** St. Chinian, 50 % Syrah, 40 % Grenache Noir, 10 % Mourvèdre, 12 Monate im Barrique angebaut, .

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Pfefferr, Schokolade, dezent Cassis - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Brombeere, Pfeffer, dann Frucht von Brombeere und deutliches Mineral - Verwendung zu: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

**703 Château des Erles Grand Vin 2013** alte Grenache, Carignan und Syrah auf kargen Schieferböden, 16 Monate Barriqueausbau.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Kräftige mineralische Note vom Schiefer, dann Blaubeere und auch ein Hauch Cassis, auch etwas Lakritz - im Mund: sehr weich und gleichzeitig strukturiert, leichte Süße, Frucht von Schwarzkirsche und Cassis mit leichtem Obstbrandton, auch etwas Schokolade, dann deutliche Mineralität, sehr lang und komplex - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2024.

#### SPANIEN

##### HERMANOS LURTON

**721 Hermanos Lurton Verdejo 2017** Verdejo.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Maracuja und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann dominant die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch etwas Pampelmuse, leicht würzige Noten im Abgang - Verwendung zu: Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2021.

**707 Hermanos Lurton Tempranillo Toro 2016** aus Castilla y Leon.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Zwischen Blaubeere und Brombeere, etwas Vanille, hin zu Schokolade - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reich, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, Mon Chery Note, sehr zugänglich. - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

##### CHAMPAGNE - VILMART

**642 Champagne Vilmart Grande Reserve** Basiscuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2025.

**643 Champagne Vilmart Grand Cellier** 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage.

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

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

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung - in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**641 Champagne Gr. Cellier d'Or 2013** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l - Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2022.

**638 Champagne Grand Cellier Rubis 2011** 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay.

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung- in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**636 Champagne Coeur de Cuvée 2010** 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2023.

## DEUTSCHLAND

### WEINGUT FRANK BÄRMANN - KAISERSTUHL

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

Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen- in der Nase: leichter Muskatton, dann Birne - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**512 Secco Rosé 2017** Spätburgunder.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Süße, frische Frucht von Walderdbeere und dann feine Säure - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**513 Secco Noir 2016** Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung- in der Nase: Düfte von Cassis, Himbeere und Brombeeren - im Mund: auch Cassis und Brombeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**509 Müller -Thurgau 2017** Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

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

**510 Weißburgunder 2017** Tuniberg, Lößboden.

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

**504 Spätburgunder Rosé QbA 2017** vom Tuniberg, Lößboden.

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

**506 Regent trocken 2016** Tuniberg, Lößboden.

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

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

Farbe: schwarzrot mit grauiviolettem Rand- in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von gekochter Himbeere und Schwarzkirsche, dann wieder das Mineral - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere und etwas Brombeere, dann Mineral und Tabak im Abgang - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

**503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2016** 16 - 18 Jahre alte Reben, Kalkleimboden, mit Stielen vergoren.

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

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

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

## ARGENTINIEN

### MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE FAIR TRADE

**607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2016/2017** aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

**609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon 2013** 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche und Brombeere, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2020.

**611 Cinco Sentidos Special Blend** 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

**613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese)** Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: jetzt bis 2025.

**615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese)** Muscat d'Alexandrie, Torrontes.

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

#### MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

**801 Quinde Torrontes ( ex Santa Irene) 2016** biologischer Anbau [ Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2021.

**804 Medanos Chardonnay 2014** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**805 St Irene Cabernet Sauvignon 0** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: dunkles Purpurrot mit rotvioletttem Rand- in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: frische Kirsche, Mokatannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetttem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

**806 Medanos Malbec 2013** biologischer Anbau, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenzesten - Verwendung zu: Den besten Stücken vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

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

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

#### MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

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

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

**175 Malbec 2015** Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: rotschwarz mit violetttem Rand- in der Nase: Brombeere und Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Brombeere und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: 2020.

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

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

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

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### SÜDAFRIKA PALESA FAIR TRADE

**818 Sauvignon Blanc 2016** Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

**452 Pineau des Charentes Blanc** Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt

Farbe: goldgelb- in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Aperitif, Kaninchen, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2025.

**453 Pineau des Charentes Blanc - Vieux** Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt, oxydativer Ausbau mit bis zu dreißig Jahre alten Pineaus, Coup de Coeur des Guide Hachettes.

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leichter Rancio, cremig und angenehm nussig, getrocknete Feigen, feine Säure - im Mund: deutlicher Ton von getrockneter Feige und getrockneter Pflaume, dann etwas Schokolade, feine Säure, sehr groß und lang - Verwendung zu: Aperitif, Berawecka (Früchtebrot), Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2025.

**451 Pineau des Charentes Rubis** Most von Merlot wird junger Cognac zugesetzt.

Farbe: rotschwarz mit leichten Brauntönen am Rand- in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure

Verwendung zu: Aperitif und zu Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2025.

**447 Cognac V.S. Petite Champagne** ca. 6 bis zehn Jahre alte Cognacs. Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2025 wenn ungeöffnet.

**448 Cognac V.S.O.P. Fine Champagne** knapp zehn Jahre alter Cognac aus Petite und 15 jährigem Grande Champagne.

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: eingedickte gekochte Pflaume mit Kern, leichter Mandelton und ein Hauch von Karamell - im Mund: konzentrierte gekochte Zwetschge, etwas Nougat, viel Finesse, leichter Mandelton, schöne Länge mit leicht rauchigem Abgang - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.

**443 Cognac X.O. Grande Champagne** ca. 20 Jahre alter Cognac aus der Grande Champagne.

Farbe: kräftige Bernsteinfarbe- in der Nase: viel Finesse, getrocknete Aprikose, danach leicht rauchig, etwas Rosinen und ein Hauch von Marzipan - im Mund: ganz mild, geradezu anschmiegend, viel Finesse, nach wie vor ein Gesamtkunstwerk, schwer zu beschreiben, eingedicktes Birnenmus, sehr weich und lang im Abgang, leicht rauchige Töne - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

**444 Cognac Très Vieille Res. Petite Champ.** Petite Champagne, 25 Jahre und ältere Cognacs.

Farbe: kräftiges Bernstein- in der Nase: rauchig, Schokotöne, getrocknete Feigen, Hauch von Holz - im Mund: sehr weich, dann schokoladige Töne, Datteln, Rauch, sehr große Länge, bleibt im Mund - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.