

Probennotizen

Herbst 2023



Italien
Österreich
Deutschland
Frankreich
Argentinien

Les Grains Nobles

Fair Wein

© September 2023

BULGARINI und CA' LOJERA / CORNAREA

1139 Bulgarini-Fior di Lago 2022 - we - 12,5%; Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc - Farbe: zartgelb - In der Nase: feine Wiesenblumen, Kräuter, frisch, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Apfel, Kiwi, reifer Birne, Hauch Exotik und im Finale feine Zesten. Trinkig. - Zu: Aperitif, Fisch, Gemüse, Risotto - Genuss: 2 J.

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2022 - we -13% Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13% - Farbe: hell-gelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Yuzu - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, gedünstetem Fisch, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2022 - we -13% Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, Zitronenmelisse, viel Mineralik - Im Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 3 J.

1142Cá Lojera-Rosé della Guardia 2022 rs- 13,5% Merlot und Cabernet Sauvignon auf steinigten Böden. Farbehell rubinrot. In der Nase: feine Blüten, Himbeere und Kirsche, dunkle Mineralik: Im Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze, Himbeere, Erdbeere. Toller Aufbau, komplex. Rosé- Typ-Speisebegleiter, Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch, Genuss 2J.

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2022 - we - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig - Farbe: strohgelb - In der Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Veilchen und Küchenkräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, feinen Kräutern, Exotische Frucht- Marcuja und Ananas. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

FRIAUL Colli Orientali - CASTELLO DI BUTTRIO

1122 Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 2020 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: hellgelb - In der Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Stachelbeere, Maracuja, Ananas und Fenchelsaat - Im Mund: Hauch cremig mit typischen Noten. Hat Würze, Mineralik leicht nach Schiefer. - Zu: Fisch und zum Ziegenkäse, zu Vorspeisen, Spargel mit Schinken - Genuss: 5 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA / BIO

1732 Rosso di Montepulciano DOC 2021 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. - Farbe: granatroter - In der Nase: dunkle Kirsche mit Lakritz, Pflaume, Pfeffer, Unterholz, feine Würze - Im Mund: frisch, leicht aztringierend, würzig, Waldfrüchte, Piemont und gestossener Pfeffer, Leder. Gute Struktur, Tannine sind spürbar, fruchtiges Finale. - Zu: Pasta, rotem Fleisch, Solo - Genuss: 7 J.

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2019 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - Nase: Schon in der Nase wird der gute Jahrgang deutlich. Dicht mit Finessen: Wildkirsche, Kakao, reife Himbeeren, Leder. Saftig und reif. - Mund: Konsequenz im Verlauf, sehr strukturiert. Kirsichig mit Fruchtsüße im Antritt, Süßholz, etwas Pfeffer und Nelken, Wachholder. Sehr lang durch das elegante Tanningerüst, Großartig!! - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2018 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: purpurrot - In der Nase: Weichsel, weißer Pfeffer, Pflaumenkompott, dicht, Feige, Schwarzkirsche, Schokoladenpulver - Im Mund: kräftiger, eleganter Antritt mit Frucht von Wildkirschen und reifer Cassis. Tannineintrag ist moderat und mit Frucht und Kräutern begleitet, etwas Pfeffer, minzig. Säure ist nicht dominant. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus auch kräftigen Soßen - Genuss: 12 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1204 Langhe rosso DOC Giàrborina 2020* - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Im Mund: Fruchtsüße, dann aber auch mürbe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Orangenzesten, Fruchtsüße. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik und reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2020* - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigten Böden, 18 Mte im neuen Barrique Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - Im Mund: Reich, sauber, Mineralik, Kirschen. Ziemlich geradeaus, feine Früchte, etwas pfeffrig, Erde, Würze. Viel Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, gereiften Käse - Gen.: 20 J

1192 Barolo DOCG 2019* - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique-Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Tee, Rosen, warm und doch frisch, Erdbeere und Himbeere, viel Aromatik, einladend - Im Mund: voll mit roten Früchten, Wildkirschen, reich mit Fruchtsüße, Würze. Auch Hagebutte, Salmiak. Ausgesprochen samtige Tannine. Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist Genuss: 12 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina 2019* Lieferung November - ro Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Im Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die aber samtig wirken, immer Frucht und Schoko darüber. Weiselkirsche, Würze, Tabak. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. Toller Wein. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 18 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bricco Riserva 2017* Lieferung November - ro nur 0,7 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. Fässer von Taransaud und Francois Freres; 95 GP Farbe: rubingranat - In der Nase: warm, rauchig, dicht und saftig. Nelken, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Im Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Mandeln, Cassis, Waldbeeren. Gewürz und Lakritz, Schoko, Tannine mit Minze, fruchtige Länge, ein ganz großer Wein - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2021* - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Schwarzkirsche, Zwetscke, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

1186 Barbera d'Alba DOC 2021* - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten und dunkle Beeren, Rosen, Teer, Süßholz. - Im Mund: frisch, Weichsel und Cassis, Graphit, Schwarzkirsche. Hintergründig mit Würze, Früchtekorb. Hat Länge, bleibt trinkig. - Zu: Pasta, Risotto, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

1189 Barolo DOCG 2019 - ro - von allen Barolo-Crus, Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reich und weich, Hagebutten, Brombeere, Wacholder und Tee. Wunderbar - Im Mund: reich, kurz die Weiselkirsche, dann reiche Tannine, die die Früchte tragen und Schokonoten einbringen. Ätherische Nuancen mit Finessen und toller Aromatik. Großartiger Basis-Barolo. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1183 Barolo DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2019-ro-Pflanzjahr 1970. Farbe: Rubinrot In der Nase: Dunkle Kirsche, leicht balsamisch, Weichsel, ein Hauch Lakritz und Würze. Tabak. Im Mund: Brombeere, Wacholder, dunkle Kirsche und Leder. Gerbstoffe sorgen für ein langes Finale das nochmal die Weichsel hervorbringt. Hoffentlich habe ich 2040 noch was von dem Wein im Keller. Zu: Wildgerichte, BBQ, Zigarre. Genuss: 18 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2019* - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reiche Aromatik mit Rauch, Kalkmineralik, dichte, reife Kirchen, Trockenpflaume. Auch Tabak und Würze. Struktur und Eleganz - Im Mund: frisch und kirsichig, mineralisch mit Graphit, auch florale Anmutung. Schwarzkirsche, große Länge mit nicht enden wollender Frucht und Mineralik - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 18 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2019* - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: Süßholz, Tabak, Mineralik. Wildkirschen; Champignon und Zeder. Aromen kommen aus der Tiefe. - Im Mund: Fruchtsüße, gebündelt mit Schwarzkirsche, auch Gerbstoffe. Sauber und frisch. Gradlinig strukturiert. Großartig mit viel Potenzial, Kühler Typ vegetabilem Ausklang. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist -Genuss: 18 J.

1127 Barolo DOCG Paiagallo 2019* - ro - nur 4000 Flaschen, mehr als 35 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfass. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: Walbeeren und florale Noten. Kirschen und Himbeeren und eine feine Würze. Ohne Zweifel ein großer Wein. Im Mund: springt an mit Kraft und Tiefe. Wildkirsche, Heidelbeeren, Mineralik. Aromen entfalten sich langsam und nehmen Raum ein. Der Wein schmeckt nach einem Walsparziergang mit einem prallgefüllten Korb voller Waldbeeren. Sehr lang und sehr groß. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1072 Custoza DOC 2022 - we -12,5% Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1064 Lugana Garda DOC 2022 13%- we - Trebbiano di Lugana Farbe:helles Gelb In der Nase: mineralischer Auftakt , dann feine Blüten, Birne und Reneclode, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2021 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt Farbe: helles Ziegelrot - In der Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen,Brotkrume und kleines Gewürz - Im 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 2021 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1091Valpolicella Classico DOC Lena 2021 ro.

12,5% Corvina;Rondinella, Farbe:Rubinrot: In der Nase: Hagebutte und Veilchen,Gewürze und Rote Beeren, frischer Pfeffer,dicht und kraftvoll. Im Mund:Kirschen und Cassis, viel Frucht und Kraft, hat Struktur und Würze.wieder Pfeffer. Fruchtekorb auch im samtene Finale, ideal zu Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein.Genuss 7J.

1053 Valpolic. Class. Sup. DOC 2020ro

Corvina80, Rondinella20, großes Faß, rubinrot, Gewürze, dicht, Schoko und dunkle Früchte. Einladend. Weihnachtliche Gewürze,-pfeffrig, mandelig. Süßkirsche, Brombeere und Pflaume, Tabak, etwas Graphit; dichte Frucht. Saftig und einladend, gute Länge. weißem und rotem Fleisch, insbesondere Wild-Geflügel.Schmorbraten, zum Abendbrot, Genuss 8J.

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2019 - ro -Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester -Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Im 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 2018 15,5%- 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 - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, Röstaromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikate, lang, kraftvoll - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist, am Ende einer Feier. - Genuss: 10 J. +

CHIANTI-MONTESPERTOLI FATTORIE PARRI

1635 Il Monte bianco IGT 2022 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und weißer Blüte, Zitrus - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitronen, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten,- Zu: Terrasse, Lunch, kalte Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1625 Ribaldaccio Chardonnay IGT 2022 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: cremig und ansprechend, Birne und gereifter Apfel, Lindenblütenhonig - Im Mund: gelbe Früchte, weich, milde Säure. - Zu: Salaten, Vorspeisen - Genuss: 2J.

1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2021 - ro - 13,5% Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Waldbeeren, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich. Angenehme Säurerückstruktur - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen -Genuss: 5 J.

1636 Le Pigole IGT 2020 - ro - Sangiovese, Merlot und Grenache -Farbe: mittelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte, frisch - Im Mund: saftig und frisch, schwarze Früchte, Kakaotouch, trinkig - Zu: Grilladen. 7 J.

1638Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 2021 - ro 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Kirsche, rote Johannisbeere, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit angenehmen Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Schwarzfruchtiger Nachhall. Preis-/Qualitätshit - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm Genuss: 7 J.

1657 I Chioppi IGT 2017 - ro - 14%, Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon Farbe: rubinrot - In der Nase: Cabernet-Nase mit saftiger Schwarzkirsche, Cassis, Veilchen - Im Mund: saftig und kraftvoll, weiche Tannine mit Schoko, Süßholz, Lakritz - Zu: Ente, Gans und Rind. Lamm immerzu. Käse - Genuss: 10 J.

1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2019 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Leder, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringt etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, langes Finale. Großartiger Wein für wenig Geld. - Zu: gebratenem Fleisch, Ossobucco, Gulasch, Wildgeflügel - Genuss: 10 J.

1657 I Chioppi IGT 2017 - ro - 14%, Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon Farbe: rubinrot - In der Nase: Cabernet-Nase mit saftiger Schwarzkirsche, Cassis, Veilchen - Im Mund: saftig und kraftvoll, weiche Tannine mit Schoko, Süßholz, Lakritz - Zu: Ente, Gans und Rind. Lamm immerzu. Käse - Genuss: 10 J.

1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2015 - ro -15,5%, Cabernet Sauvignon Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein wunderbarer Supertoskaner - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 10 J.

1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2013 - we - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia - Farbe: goldgelb In der Nase: Honig und Dörr Obst, klare Struktur, Feige und Mandel -Im Mund:Süßwein mit Charakter, Eleganz und Finessen, im Finale Getrocknete Aprikose und Mandel Zu: Schokobrownie, Cantuccini - Genuss: 20 J.

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

1101 Trittico IGT 2021 - ro - 14%; Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, Pfeffer. - Im Mund: frisch mit Grupp. Cassis und Würze, reife Kirsche. Dunkelbeerig mit gut eingebundenem Tannin. ImFinale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Grillwein, Käse. Zum Feierabend - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2021 - ro - 14,5%; Sangiovese90, Canaiolo7, Merlot3 - Farbe: rubinrot - In der Nase: Fruchtekorb, Veilchen und ein Hauch Süßholz mit Kakao. Brombeeren, Minzbaltt. Frisch, charmant und strukturiert - Im Mund: Kirsche. Ansteigende Frische mit begleitenden Tanninen im Gleichklang. Bleibt frisch, leichte Würze, Nelken. Das Finale klingt mit Kirsche und Kakao aus. - Zu: Geflügel, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, - Genuss: 7 J.

1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2020 - ro -14,5%; Sangiovese100; - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Waldbeeren, reife Brombeeren,dunke Kirschen, dezenter Holzeinsatz, Waldboden. Mineralische Würze - Im Mund: Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und junge Pflaume, ausgewogene Tannine, Kakaopulver.Strukturierter Verlauf mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, leichtes Pfeffert. Die Säure- und Tanninstruktur lädt zu einem lagnen Abgang - Zu: Edle Entrecote, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, nach 5 Jahren ein toller Solist - Genuss: 15 J.+

1113 PONENTE IGT 2020 - ro - 15%, CS33, Merlot33,Sangiovese33, von Weinbergen mit Westausrichtung - Farbe:dunkles Rot mit lila - Nase: zunächst sehr zurückhaltend.Dunkle Früchte, fruchtsüße Noten, Leder, balsamisch. Etwas Rauch - Mund: anfänglich dominieren Tannine und Frucht gleichauf. Eine gute Säure mischt mit, wild und fordernd. dann Fruchtsüße mit tiefer Frucht, Kirschen, Pfeffer, Pfeifentabak. Die Tannine tragen ihn lang hinten raus - Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Unbedingt karaffieren. - Genuss: 12 J

FATTORIA CORZANO E PARTERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco IGT 2022 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten - Mund: Fruchtsüße, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

1079 Il Corzanello Rosso IGT 2022 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtekorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano Chianti DOCG 2021 - ro - Sangiovese85, Canaiolo15, 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.

1083 Il Corzano IGT Toscana 2020 - ro - 14,5%, Sangiovese45, CS40, Merlot 15; 16 Mte Barrique, davon 40% neu; - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige, dunkle Beeren wie Cassis und Brombeere, dazu reife Himbeeren. Lorbeerblatt, Vanille und Würze von Süßholz, Paprika und Pfeffer-Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finessenreich und spannend mit den Terroirnoten des Chianti. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 J

1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2020 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; Farbe: rubinrot - Nase: berauschend animierend, reich, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Mund: Schwarzkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, geistigen Komponenten. Hinten ein Früchtekorbs, milde Tannine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. Preisgünstig für diese Qualitätsstufe. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 15 J. +

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

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1576 Vermentino 2022 - we 13/2/6,2- im Barrique mit BSA Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gereifter Apfel, Blüten, sauber - Im Mund: cremig und gelbfruchtig, wenig Säure, reife Birne und Apfel, rund - Zu: asiatische Speisen, Pilze, Gemüse, vegetarische Bratlinge, Reisgerichte - Genuss: 3 J.

1578 Il Vispo IGT Toscana 2021 - ro - 13,5%, 8-14 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warmer Antritt mit Zwetschken, Wachholder, Sauerkirsche, dunklen Beeren - Im Mund: frisch mit reifen Kirschen, Zwetschken und auch hier Wachholder. Tannine tauchen mit Würze auf, Frucht bleibt präsent. Saftig und unkompliziert, auch im Finale mit Kakao und Kirsche sehr angenehm - Zu: Pasta, Vorspeisen. Pizza. Genuss: 4 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 2021 - ro - 15/0/5,7, 13-19 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) Farbe: granatrot mit lila In der Nase: Erdig mit Lakritz und Sauerkirsche. Konzentriert mit viel Frucht und Würze. - Im Mund: Feine Würze und Frische. Gut strukturiert, Kirsche, eingebundene Tannine mit toller Länge. Elegant. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2018 - ro - 14,5/0/5,4; 40 Jahre alte Sangiovese Reben, 3 Jahre im Tonneau, ein Drittel neues Holz. Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - In der Nase: reiche Aromen Vielfalt, vollreife Kirsche und auch Pflaume. Leder, Zeder, Wachholder und Kräuter. - Im Mund: reife rote Früchte, Waldbeeren. Runde, rauchige Gerbstoffe, balsamische Kirsche. Minze. Auch Wachholder und Lorbeer sind auszumachen. Dicht und saftig. Gerbstoff packt nochmal zu. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel, Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

1587 Brunello di Montalcino DOCD Ciliegio 2018-ro-14,5/0/5,3, 44 Jahre alte Sangiovese Reben. Spezifisches Teilstück mit dem Namen Ciliegio (Kirschbaum), 36 Monate in neuen französischen Eichenfässern (80%), Tonneaus von 500, danach 6 Monate Flaschenlagerung. Farbe: Granatrot - In der Nase: Reife Kirsche und Brombeere, mediterrane Kräuter, Unterholz. Im Mund: Rot- bis Dunkelfruchtig Das Tannin macht ihn schön lang, wobei die Sangiovese-Säure ihn frisch hält. Gewürze und ein Hauch von Leder runden diesen Wein ab. - Zu: gegrilltem, Entrecote, Wildschweinbraten. Genuss- 15 J.

MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1499 Rosato IGT 2022-rs- 13,5/1/5,7 Frabe: leuchtendes Himbeerrot In der Nase: weiße Erdbeere, reife Himbeere, Süßkirsche, Blüten. -Im Mund: Zarter Auftakt mit frischen Himbeeren, Erdbeere und Nuss. Die Sangiovese-Säure und Bitternis geben Struktur. Kein Langweiler-Rosé. Zu. Lachs vom Grill, Schweinefilet, Abendbrot- Genuss: 3 Jahre

1742 Rosso di Montalcino DOC 2021 - ro - 15/1,4/5,7; reiner Sangiovese, - Farbe: rubingranat - In der Nase: feine Blüten und milde Würze. Frisch, sauber, konzentrierte Frucht, rot bis Dunkelfruchtig, Schokoladenpraline, Würze großartig. - Im Mund: Brombeere und Schwarzkirsche machen den Auftakt, dann Graphit. Alles fließt frisch und saftig. Langsam kommen Gerbstoffe dazu, die Frische bleibt, ohne dass die Säure dominiert. Sehr lang, das Finale bilden Minze und Schokolade. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Steak, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2018 - ro - 15/0,8/5,4; erster Jahrgang von Pepita - Farbe: rubingranat - In der Nase: ohne flüchtige Aromen gerade und fruchtig nach Walbeeren, Schoko, Süßholz und Würze - Im Mund: Konzentriert und fordernd. Mineralik, Wildkirsche, reife Schlehen, Textur und Frische. Ansteigend würzig, Zartbitterschokolade. Mineralik im Finale, auch feine Himbeeren und Wildkirsche. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2020 - ro - 14,5/0,5/5,9; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - Nase: springt an mit dichtem Cassis, sauber, Pfeffer, grüne Pakrika, Kakao - Mund: Pflaume, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine. Toller Supertuscan. - Zu: rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

APULIEN

1301 A Mano Bianco Fiano Greco IGT 2022 - we 12% - aus Fiano75, Greco35, alte Reben, 12% Farbe: mittleres gelb - In der Nase: hat er Pfirsich, junge Ananas, Apfelschale. Kalter Kräutertee und Lindeblüte. Einladend - Im Mund: exotisch anmutend, frisch und durchaus auch kräftig in der Aromatik. Leichte Würze, gute Länge, Apfelsine, -milde Säure. Im Finale mit Salzmineralik, exotische Früchte, immer noch mandarinige Frische. Ein Preishit. - Zu: Aperitif, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot, Currygerichten - Genuss: 3 J.

1305 A Mano Negroamaro IGT 2022 - ro - 13% ;30-60Jahre alte Reben, kein Holz ausbau. - Farbe: Rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Kirsche, Weihnachtliche Gewürze, etwas Pfeffer, Veilchen - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süßig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo IGT 2022 - ro - 13,5% von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte Reben, kein Holz ausbau, Farbe: rubingranat In der Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume Im Mund: Wildkirschen und Brombeeren, milde Tannine, reife Blaubeeren, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Schmorbraten - Genuss: 5 J.

1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2022 - rs - trockener Rosé von Primitivo, 12%, alte Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: Blüten nach wilder Rose, Orangen, jodig - Im Mund: Erdbeeren, Salzzitrone, Mandarine und Kalkmineralik. Milde Säure, sommerlich frisch. mineralisches Finale. - Zu: Vorspeisen, Pasta. Garnelen, Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1098 Carlomagno Fiano Puglia IGT 2022 - we - reiner Fiano - Farbe: hellgelb In der Nase: exotischer Auftakt, Floral, frische Grapefruit, trinkanimierend - Im Mund: Mango und Zitrus, frisch, leicher Schmelz, Tringig -Zu: sommerliche Salate, Pastagerichte mit heller Sauce, Solo -Genuss: 2 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 2022 - ro -14/8/6,5 - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2018 - ro -14,5%; - Farbe: rubinrot - In der Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Im Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Fruchtsüße, Kirschkompost und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1307 Imprint Rosato von Susumaniello IGT 2022 - rs 13% - trockener Rosé von Susumaniello, 12%, alte Reben - Farbe: brillantes Rosé - In der Nase: zurückhaltend nach Eisbonbon und Weißdornblüten. Eleganz- versprechend. - Im Mund: sehr fein und mineralisch-salzig. Wildkirsche, Himbeere, viele zarte Finessen. Kühler Typ. Eukalyptus, ansteigende zarte Würze, habebutte. Frische immer präsent. Sehr gut. - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2022 - ro - 14/10/5,8; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase; Sauerkirsche und schwarze Johannisbeere, feine Blüten, Würze, Tabakblatt, - Im Mund: Wildkirschen und Brombeere, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2020 - ro - 15% -bis zu 80 Jahre alte Reben Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Viel reife Frucht, nicht likörig. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2020 - ro - 14,5%; -Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Gewürze, Pflaume und süßen Waldbeeren - Im Mund: frucht-süß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassisafft, Wald-beeren, lang - Zu: deftige Schmorgerichte, ... - Genuss: 6 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2021 - ro - 14% -Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitter-schokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mine-ralischer Auftakt mit der Dichte des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sanfte Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta ,Wurst. Als Solist. Genuss: 6 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2020 - ro -14,5% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: riecht nach eingekochte Kirschen, Waldbee-ren, Kakao, balsamisch - Im Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. ZuNachtschen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1308 Volunte Primitivo IGT 2022 - ro - von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Ama-rena-Touch. Sandelholz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unter-legt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenzesten. - Zu: Vielseitig ein-setzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2022 - we 13/3,2/6- reiner Fiano von Sizi-lien, 13% - Farbe: hellgelb mit Grünstich - In der Nase: Granny Smith. Kiwi weiße Blüten. Ansprechend - Im Mund:grüner Apfel, Hauch Bitternis. Frisch mit Citrusaromen, knackiger Apfel, Hagebutte, gute Länge. Mit Würze im Finale. - Zu: Aperitif, Terrasse, Fisch - Genuss: 2 J.

1345 Miopasso Nero d Avola DOC 2022 - ro 13/3,2/6- beste Trauben Nerod`Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Früchte, sehr reif, dennoch eleg-ant. Mit weißem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Hagebutte, Veilchen. Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach, reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1418 Miopasso Nero d Avola Appassimento DOC 2022 - ro - beste Trauben Nero d`Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 20 Tage ge-trocknet (appassite). Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Beeren und Trocken-frucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Frucht-süße - Im Mund: Fruchtekorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang - Zu: Abendrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen So-ßen - Genuss: 6 J.

1229 Nero Oro Nero d`Avola Appassimento DOC 2022 - ro - 14/7,2/5,1; beste Trauben Nero d`Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Ge-würze, weich und reich. Amarone Charakter; Leder und Tabak. Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen -Genuss: 6 J.

1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2019 - ro - 13,5/7/6,2, beste Trauben Nero d`Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und kom-plex, 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.

MAREMMA und andere Toskaner

1146 Borgo Scorpato-Borgonero IGT 2018 - ro - CS 20%, Sangiov 40%, Syrah 20%, Merlot 20%; 13,5% Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, dunklen Waldbeeren und Gewürze, später auch Pflaume, Lorbeer und Eukalyptus. - Im Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Top-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grillabend, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2017 - ro 14%- Montepulciano d`Abbruzzo90, CS10, 10 Monate in Barriques aus Allier-Eiche - Farbe: rubinrot mit violetten Refle-xen - In der Nase: Pflaumen und Kirschen, Johannisbeeren, würzig, dezente Röstaromen - Im Mund: Vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: jedem Fleisch-gang, Pilzpfanne, halbgereiftem Käse - Genuss: 10 J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2021 - we - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmitz, Rest auf Kolmütz. - Farbe: mittleres Grüngelb - In der Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Im Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtfleischig - Zu: Vorspei-sen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1373 Riesling Smaragd Ried Kollmütz 2021 - we - von alten Reben auf reinem Ur-gestein; - Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Im Mund: milde Limette, Apfel, Pfirsich, dann Mi-neralik und dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 12 J.

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2022 - we - auf Terrassen mit Parag-neis, Reben von 1987 und 1973 - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: saftige Birne, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Im Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mi-neralik, Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2022 - we - 12,2/1/5,2; auf Urgestein Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten, getrocknete Orange, Heu. Birne und Steinf Früchte. - Im Mund: cremig mit kitzenlnder Säure, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1373 Riesling Smaragd Ried Kollmütz 2021 - we - von alten Reben auf reinem Ur-gestein; - Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Im Mund: milde Limette, Apfel, Pfirsich, dann Mi-neralik und dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 12 J.

1367 Grüner Veltliner for friends only Magnum 2018 - we -15/2,3/5,7/auf Urge-stein, Reben von 1968 Farbe: goldgelb - In der Nase: Reneclode, Apfelsine, Salz, Jod, weißer Pfeffer. Viel Konzentration. - Im Mund: komplex mineralisch, feinvür-zig, Anklänge von gelben Früchten, Hauch Salz. Thymian und Macis, fast wie ein Riesling. Mineralik, wieder Früchte, große Länge. Potenzial. Super.Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Schweinefilet und -rücken - Genuss: 10 J.

1376 Grauburgunder Kain & Abel 2020 - we - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urge-stein, 370 Höhenmeter Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Im Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig- frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

1363 Chardonnay Smaragd 2020 - we - Reben von 1988 auf Urgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktsüße, Litchi, Birne, Zesten. - Im Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende.. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fisch-gerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: 6 J+

1357 Chardonnay Smaragd mal anders 2019 - we - Ursprünglich wurden 16 ausge-suchte Stöcke vermehrt und auf Kollmütz ausgepflanzt. Die Reben sind von 2003, geringer Ertrag. - Farbe: helles Gold-gelb In der Nase: Stachelbeere, Melisse, Ing-wer, - Im Mund: frisch, fruchtig, beinahe kecke Säure, die gut mit der Restsüße harmoniert. Erinnert an steirischen Sauvignon blanc - Zu: Fisch mit Buttersoßen, Kalb, Huhn, Kaninchen, Gerichte mit Curry, Buffets. - Genuss: 6 J.+

1356 Pulp Fiction green XIV RI+GV 2020 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Im Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Seiner dicht und frisch. Brombeernaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 2 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

1432 Gemischter Satz 2020 - we - 12,5/ 2,1; 8 Rebsorten, überwiegend auf einem Stück gewachsen und zusammen vergoren Farbe: Helles Grüngelb - In der Nase: Blü-ten mit Fruchtsüße und Akazienhonig, feine Kräuter im Bergehau, Pfirsich. Tiefgrün-dig. - Im Mund: zurückhaltend, mineralischer Ansatz mit Salz und feinen Gerb-stoffen. Zartfruchtig nach Birne, Quitte und Aprikose. Langsame Entwicklung, wei-ßer Pfeffer kommt auf, auch Zitrus. Struktur älterer Reben, wunderbar mit Potenzi-äl - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Aufder Terasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

1501 Gelber Muskateller 2021 - we - 13/1/7,6 - Farbe: mittleres Gelb mit Kupfer-stich - In der Nase: deutlicher, aber feiner Mukatton mit Rosenblüten. Auch Früchte wie Renecloden und Aprikose, Paprikapfeffer. Einladend. - Im Mund: wunderbar zu-rückhaltend und elegant mit Finessen. Frisch und saftig mit roter Grapefruit, Ana-nas mit Zitrus und nur leicht muskatig. Geradeheraus. Leicht ansteigende Würze, immer saftig und frisch bis ins Finale, Hauch Eukalyptus, gefällt sehr. Zu: Idealer

Terrassenwein oder als Aperitiv. Wunderbar zum Spargel. Genuss: 4 J.

1412 Riesling Donatus DAC 2019 - we - 13,5/5,7/5,4; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grüngelb. In der Nase: 2018 Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, fein-gliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im 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 Ametsberg DAC 2021 - we - 13,5/1/8,8; Steine und Staub von Granit, 94 FP Farbe: grüngelb - In der Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Feinessen und Tiefe, kleiner Honigtong und Orangenschale - Im Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2022 - we - 12,5/2,3/4,6; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand Farbe: helles Gelb mit Grünstich - In der Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, Hauch Würze mit Orangeade, Lindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanimierend - Im Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne, ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Reneklude, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein 2018 - we - 15/4,1/4,2; Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2021 - 14,5/5,2/7,5 we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. - Farbe: mittelgelb - In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Quittengelée. Großes Potenzial, Burgunderglas verwenden. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist Genuss: 12 J. +

1444 VI 2018 - we - Viognier vom Ametsberg auf Granit, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Veilchen - Im Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 7 J.

1448 Rosé 9 grape varieties 2022 - rs - 11,5/ - Farbe: apricotfarben In der Nase: Himbeere, feine Blüten nach Heckenrose, sauber und feingliedrig. - Im Mund: sehr im Gleichgewicht, Frisch, Himbeere und weiße Johannisbeere, abgepufferte Säure durch Fruchtsüße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kern-ton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang Zu: zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Terrasse Genuss: 3 J.

1434 Zweigelt Ried SAND 2022 - ro - 15/2/5,2; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - In der Nase: Balsamisch mit dunklen Beeren wie Cassis und Brombeere, Veilchen, Kirschkompott mit Vanille, etwas Nelken, dicht mit Feinessen. Sandelholz und etwas Wachholderbeeren. Sehr angenehm. - Im Mund: ansteigend reife Weichselkirsche, Cassis, Graphit und Würze, dabei saftig. Abgedeckelte Tannine, gute Frische, langer und würziger Nachhall mit dunklen Beeren, Kakaopulver. Großartig in dieser Preisklasse. - Zu: Grilladen, Lammrücken und Rinderfilet, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1439 Pinot Noir 2021 - ro - 12,5/1/5,1; auf Granit, etwas Löss, Barriqueausbau Farbe: rubinrot - In der Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Im Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild. Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten, später als Solist. - Genuss: 10 J.

1425 Merlot Limited Edition 2015 - ro - 15,5/2,9; Riede Kiesling, Granitschotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 300 Flaschen - Farbe: granatrot - In der Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Im 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.

1438 Cabernet-Franc 2018 - ro - 14,5/0,7/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Im 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.

1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2017 - ro - 13,5%; Riede, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 400 Flaschen. 95 F-P Farbe: granatrot - In der Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Im Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: besonderen Anlässen - Genuss: 20 J.

1442 Syrah 2018 - ro - 14/1,3/5,5; von Schotter und Granit; Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Auffallend ist eine enorme Tiefe und Eleganz. Röstaromen, feines Süßholz, Veilchen sowie süßlicher Tabak. Dunkle Beeren mit et-was schwarzem Tee. - Im Mund: reife Schattenmorelle. Die Säure wird sofort von Cassisnoten gekapert, Schoko und Minze kommen hinzu, alles hoch-elegant. Hat dabei eine enorme Tiefe, aus der minzige Würze und dunkle Frucht-aromen aufsteigen. Insgesamt der kühle Typ, Tannine tragen, stören - Zu: Reh-rücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2022 - we - 10% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Im Mund: floraler Antritt, Salz, Reneklude, Orange, gute Länge. Sauberer Terrassenwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1453 Gemischter Satz 2022 - we - 11,1/1,3/6,3; 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuterwiese, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Im Mund: frisch mit Reneklude, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Genuss: 3 J.

1465 Grüner Veltliner DAC Traisental 2022 - we - 12/2,2/5,2 Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas., dezente Bitternuancen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2022 - we - 13,7/3/5,1; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: florale Noten, Orangenschale, reifer Apfel, Quitte und Ananas, zudem leicht laktisch Im Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. Züricher Geschnetzeltes - Genuss: 3 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2022 - we - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahefen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Im Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1466 Riesling DAC 2022 - we - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macisblüte, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1462 Zweigelt Barrique 2020 - ro - 12/1/5,6; ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. Im Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant mit Tiefe, gute Länge. - Zum Fleischgang mit ungebundenen. Soßen, Steak, Filet, Schmorbraten, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1484 Welschriesling 2022 - we - 11,5/1/6,8; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: frischer Duft nach reifem Apfel, Quitte, weiße Blüten. Etwas erdige Mineralik - Im Mund: leicht und fruchtig mit Zitro und Klar-äpfel. Ewas Würze, Birne, klingt zitronig aus. Sehr sauber, ein frischer, leichter Sommerwein - Zu: Terrassenwein und für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kalter Spargel. Begrüßungsschluck für Partys - Genuss: 2 J.

1491 Gemischter Schatz 2022 - we - 11,5/3,1/5,9; Sauvignon bl35, Welschriesling30, Neuburger30 und Traminer5, vom Schatzberg. - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn und Linde, Hauch Ahornhonig und Würze, Apfelschale - Im Mund: frisch mit Würze, Tee und feinem Honig. Gute Länge, steigt noch an mit Zitrus, Apfelschale, Minze. Beachtlich lang, sauber und würzig auch im Finale. Wieder in dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Vorspeisen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

1482 Grauer Burgunder 2022 - we - 13/5,4/6,2; von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Honig, Mirabelle, etwas Rauch - Im Mund: saftig mit viel Mineralik, Salz, Zitruschale. Hauch Ananas mit Limette, Pfeffer. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. Ein Allrounder. - Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2022 - we - 12/1,5/5,6; Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuter, Apfel, Graipefruit, leicht vegetabil Im Mund: viel Steinmineralik, frisch, würzig mit süßlicher Ummantelung, Renecode und Birne, dann weißer Pfeffer. Hat Schmelz, Zitronen-abrieb. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkern und etwas Pfeffer aus - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1494 Zweigelt 2021 - ro - 13/1/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: wunderbarer Auftakt mit präziser Frucht nach Cassis. Leder und ätherische Noten (Blüten), süßes Lakritz. - Im Mund: reife Weichsel, vanillig, Hagebutten, feine Würze. Tannine sind abgedeckelt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1496 Zweigelt Privat 2019 - ro - 13,5/1/5,6; die besten Trauben von der Straußhaide. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: warm, reich und dicht, Paprika und weißer Pfeffer, schwarze Früchte und Beeren. Sauber mit ätherischen Nuancen - Im Mund: kirschig, balsamisch. Dann an-steigende Weichsel, sanfte Tannineinlage, Fruchtkorb und Tee. Frucht-süße, wunderbar harmonisch mit viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 15 J.

1487 Zweigelt Reserve 2019 - ro - 13,5/1/5; auf Löss und Kalk, Barrique, hältig neu. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarzkirsche. Lorbeerblatt und Waldboden. Dicht und einladend. Ohne Zweifel ein Großer - Im Mund: Brombeeren, Frucht-süße, zartes Lakritz. Gut eingebundenes Holz. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, aber nachdrücklich. Großartig, ein Paradezwiegelt. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 9 J.

1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2018 - ro -14,5/1/4,3Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - In der Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und Tee. Ziemlich dicht und komplex -Im Mund: kühler Typ mit Minze und Kirschen. Hat Würze von Tanninen, Zartbitter-Schoko, Eleganz, Dichte. Viel Potenzial, klingt nur sehr langsam aus, setzt Cassis frei, zeigt Größe. Nach zwei Stunden perfekt in der Harmonie. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 10 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND Silvane und Leo SOMMER

1614 Welschriesling Klassik 2022 - we - 11,5/2,3/5,8; - Farbe: hell-gelb - In der Nase:Zitrone, grüner Apfel, Kräuter , Apfelblüte- Im Mund: frisch, Zitrone, Aprikose, kleines Gewürz und Mineralik. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2022 - we - 11,5% , 1,4 Restsüße; auf Schiefer und sandigem Lehm - Farbe: grün-gelb - In der Nase: grüner Apfel , Blüten, Birne, Vegetabil - Im Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1617 Chardonnay Kalkschicht 2022 - we - 13/3,1/5,6; keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - In der Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Im Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. Nussig, würzig. Preis-/Qualitätshit -Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot Genuss: 3 J.

1618 Sauvignon blanc Sandstein 2022 - we - 13/2,3/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, getrocknetes Heu. Zitronenmelisse. Tomatenblatt. - Im Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. Die rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1629 Blaufränkisch Vomthal 2019 - ro - 13/1,2/6; von Schiefer und Kalk - Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Leder, Pfeffer. Ansprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche. Das angenehme Tannin trägt ihn lange raus. -Topjahren -Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 6 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2020 - ro - 13,5%/1/6,2; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Frucht-süße, Schwarzkirsche, Mandel, 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. +

1624 Zweigelt Schieferstein 2020 - ro - 13,5%, alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot mit Violett anhängen - In der Nase: feingliedrig und würzig, elegant mit Piemont und Waldbeeren - Im Mund: Kirschen und Waldbeeren, warmer Typ, tolles Tanningerüst. Rauch.gewürzig im Finale - Zu: Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - Genuss: 10 J.

1626 Camer Reserve 2018 - ro - 14/1/6; Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Cassis, Pfeffer, Wildkirsche - Im Mund: vollmundig, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J.

NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING

1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2018 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, rot-bis dunkelfruchtig, leichte Kräuter.. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Bitterschokolade, gute Länge, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1607 Rusterberg Rot 2020 - ro - CS, Blauf, Merlot; 25 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel Farbe: rubinrot - In der Nase: Cassis, Pfeffer , grüne Pakrika, Eukalyptus. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, Brombeere, Kaffee. Nougat Eleganz, gute Länge. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. Brathuhn - Genuss: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2017 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques,13,5/1,7/4,8 ; 92 FP Farbe: rubin-granat - In der Nase: präsenste Fruchtsüße, betörend,Würze, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Im Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. -Zu:Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. -Genuss: 9 J.+

1715 Blaufränkisch Reserve 2018 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk , 2 Jahre in neuen Darnajou; 95PALaCarte - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Im 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, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

1707 Cardinal 2018 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw,10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PALaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - In der Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Im Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, als Solist Genuss: 15 J.+ , dekantieren

1705 Marco Polo 2018 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; - Farbe: granatrot In der Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Tabak, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, viel-versprechend. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüsse, Brombeere und Cassis. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15J.+ , dekantieren

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2021 - we - 12,5/1/6,2 - Farbe: grüngelb - In der Nase sehr zurückhaltend Cassisblatt mit Mineralik unterlegt, Orangenzesten, Hauch grüner Paprika, exotische Fruchtsüße. - Im Mund fruchtiger Antritt mit milder Säure, dennoch Zitrus und Frische. Sauber, beginnende Exotik, erstaunlich gute Länge mit Mineralik. Wer es nicht neuseeländisch mag, ist hier richtig. Zu: Für nur so, Vorspeisen, Fisch Genuss: 4 J. HWG

1729 Sauvignon Blanc Lamberg DAC 2018 - we - 13/1/6,2; auf Lehm und Kalk, lange auf der Feinhefe - Farbe: grüngelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, Nesseln, getrockneter Thymian. Hagebutte - Im Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße mit Mango und Maracuja. Nesseln, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 j.

DEUTSCHLAND RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR N GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2022 - we - 12/6/ - Farbe: hellgelb In der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfeffermimze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2022 - we - 13/3,4/5,7; Riesling55, Müller-Thurgau45 - Farbe: hellgelb - In der Nase: floral mit Blüten und frischen Kräutern. Apfel und Limette - Im Mund: saftig mit reifem Apfel - Hat schmelz, auch etwas Pfirsich. Gute Länge mit Substanz, hinten eine wunderbar feine Würze. Hat trinkfluß. Zu: Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

Herbst 2023

1759 Gutsriesling tr. 2022 - we - 12,5/5,7/6,3; von Hochheimer Lagen und Weiß Erd, 20% Großes Holz, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit Pfirsich und Aprikose. Gute Fülle Im Mund: frisch, Zitrone und Orange, kleiner Gerbstoff, gelbe Stein-Früchte, zitroniges Finale mit feinen Kräutern - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

1761 Hochheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2021 - we -13/4,9/6,5; auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß Edelstahl+ Großes Holzfass 35%. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: bekannt erdig-kalkige Mineralik, feiner Pfirsich,, sauber mit Finessen. Reife Frucht, aber sehr elegant. - Im Mund: frischer und typischer Riesling. Saftig mit Pfirsich und Ananas. Sauber und klar, weiße Blüten, mandelig. Schöne Länge mit kleiner Würze und frischem Finale. Ein saftiger Spaßmacher. - Zu: Begrüss-ungsschluck, Fisch, Alltagswein für Rieslingfreunde - Genuss: 4 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2022 - we -12,5/6,4/6,3; Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Löss-lehm Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: wunderbar fein mit Blüten, Tee und glockenklarem Weinbergpfirsich. Feingliedrig und elegant. - Im Mund: frisch und saftig, Birne, Orangen, limettig. Kräuter, Mandeln, Pfirsich. In der Mitte etwas Bienenwabe und Zesten von der Bitterorange, frischer Ausklang mit Steinfrüchten und floralem finish - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Riesling tr. Erste Lage 2022 - we -13/5,2/6,5; 80% Stückfass, 20% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Rebenauf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Kräuter, Pfirsich, Aprikose, reife Papaya. Im Mund: saftig, Zitronenabrieb, pfeffriger Pfirsich, Tee. Im Unterbau Limette, darüber Aprikose. Sehr elegant und mineralisch. Feingliedrig, bietet immer wieder neue Fruchtaromen an. Sehr gelungen. - Topseller - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 10 J. +

1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. EL 2021 - we - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr mineralisch und gezügelt, hoch elegant. Weißer Pfirsich, florale Noten, Apfel, Weißdornblüten. Viele Finessen im Hintergrund. - Im Mund: weißer Pfirsich, Apfel (Granny), milde Ananas, kleiner und gelungener Gerbstoffeintrag, Weinbergpfirsich, lebendige Säure. Überraschend zurückhaltend, was bei dem Potenzial sehr vielversprechend ist. Gradlinig, fruchtig-lebendig, jetzt (Februar) noch unfer - Zu: feinen Fischen mit auch kräftigen Soßen, weißem Fleisch und Geflügel - Genuss: 8 J.

1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. EL 2022 - we - 12,5/6,2/6,5; Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. Ausbau in Stahl und 80% im Stückfass Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Ananas, Mango, Reineclode und Mirabelle, etwas Feuerstein, sehr klar mit etwas Blütenduft. - Im Mund: die spürbare Säure macht ihn schön frisch. Weinbergpfirsich und Maracuja erscheinen. Die Aromatik der Banane erinnert an einen Chardonnay. Braucht noch Zeit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.

1766 Weiß Erd Riesling GG 2021 - we - 12,5/4,6/5,8; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll auf weißem Mergel. 1,3ha - der Burgunder unter den Rieslingen. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Lindenblüten, Kräuter. Weißer Pfirsich, burgundisch - Im Mund: floral, kleine Bitternis, Aprikose, Apfel, getrocknete Kräuter, Limette. Würzige Länge, Nachhall mit Aprikose und Zesten sowie Kalkmineralik, Hagebuttenmark - Zu: Edelischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Gen.: 8 J. +

1767 Kirchenstück Riesling GG 2021 - we - 13/3,8/5,8; Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel, 2,4ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: offen, gradlinig, Weinbergpfirsich, Mirabelle, Babyananas. Hat Finessen und Mineralität - Im Mund: leicht salziger Antritt mit feiner Pfirsichfrucht, etwas Ananas, Fruchtsüße. Säure stützt ausreichend im Hintergrund. Fruchtsüße auch im Finale mit Ananas und Pfirsich - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur, Perlhuhn. - Genuss: 10 J. +

1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2021 - we - 12,5/5,2/7,2; Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: groß, aufspielend, hintergründig, feine Mineralik. Zarte Lindenblüten, Litschi, Pfirsich. - Im Mund: groß. Zunächst konzentriert auf einen Punkt, bietet langsam Nuancen an: Mineralik mit Salz, Fruchtsüße, Ananas, weißer Pfeffer, (Raps) honig, Limette. Große Länge, immerwährender Anstieg. Ein klassiker, der in den Keller muss. - Zu: Zander, Steinbutt, Garnelen, Krabstiere - Genuss: 12 J. +

1768 Hölle Riesling GG 2021 - we - 13/4,2/5,8; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, floral, Blüten von Veilchen, Rosen - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit Pfirsich und Trocken-Aprikose, Honigton, Zitrus, dann auch Kräuter und Muskatnuß. Klingt lange aus mit Ananas, Mango und Honigwabe. Hat Kraft, die im Finale besonders deutlich wird - Zu: Edelische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt, Hummer, Langusten und weißem Fleisch - Genuss: 15 J. +

1721 Berg Rottland Riesling GG 2021 - we - 13/8,2/7,6; Ganztraubenpressung. Steillage Rüdesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, nur 0,3ha Farbe:

Les Grains Nobles

mittleres Gelb - In der Nase: Steinmineralik, Weinbergpfirsich, Thymian, Orangenblüten, etwas Honig - Im Mund: weich, starker Antritt mit reifen, gelben Früchten, ansteigend, Nektarine, salzig. Sehr lang, im Rückhall Schiefer und Kräuter mit Zesten. Hat Charakter und Rückgrat - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste, Landhuhn - Genuss: 12 J. +

2788 Marcobrunn Riesling GG 2021-we- 12,5/6,6/7 auf Kalk, tonige Mergelböden mit Lösslehmauflage. Ausbau im großen Holzfass Farbe: hellgelb: In der Nase: weißer Pfirsich, geriebener Apfel und Blütenduft. Erdig, Mineralisch. Im Mund: Aprikosenkonfitüre verbreitet sich, duft von Lindenblüten und saftigem Pfirsich. getrocknete Kräuter. Ausgewogenes Süße-Säurespiel, dass nicht enden will. Weltklasse. Zu: Einfach mal Solo zelebrieren. Genuss: 18 J.

2787 Pfaffenberg Riesling GG 2021 -we-12,5/6,1/6,6 auf kalkhaltigem Löss und Schluff auf Quarz. Ausbau im großen Holzfass. Farbe: hellgelb: In der Nase: Gelber Apfel, Reife Birne, florale Nuancen. Wärmere Stilistik. Im Mund: Plattpfirsich und Williamsbirne, Kräuter und Limonenpfeffer, cremig lang, weiterhin gelbfruchtig mit zitrischem finish. Zu: Sommerlichen Gerichten, weißem Fleisch, auf der Terrasse Genuss: 12 J.

1918 Weißer Burgunder Mineral tr. 2022 - we - 13/0,6/6,1; teilweise von der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur 1.800 Liter - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verhaltener Auftakt dann mit Birne und leichtem Rauch. Reife. Auch Rosenduft, spannend - Im Mund: cremige Haptik, vegetale Aromen. Dann reifer Apfel und reife Birne, immer auch cremig und lang. Kalkmineralik im Untergrund, bleibt schmelzig und für einen Weißburgunder sehr kraftvoll. - Zu: Terrasse und Fisch, aber insbesondere zu hellem Fleisch. Vielseitig und eindrucksvoll. - Genuss: 7 J.

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2022 - we -13,5/0,7/5,3; 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typische Sbl-Noten mit Stachelbeere, Paprika, Cassis- und auch Tomatenblättern. Auch Maracuja wir deutlich. - Im Mund: reife Früchte, Stachelbeere und Birne, ansteigend. Kräftiger Antritt, Maracuja. Sehr lange anhaltende reife Aromen. Zur richtigen Zeit kommen Orangensäure und -Zesten ins Spiel, bringen Frische rein. Würzige Länge. - Zu: großem Fischgang, Ziegenkäse, weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2022 - we - 13,5/1,4/5,3; 1995 auf Herrnberg gepflanzt. Im Stückfass und wenig Barrique ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Brioche, Hauch Vanille, Birne, Caramel etwas Rauch - Im Mund: >Mineralik, Salz, gelbfruchtig, Tee. Aprikosen, Birnen, Mango, Toffee. Sehr gelungen, das wenige Barrique läßt Raum für die Aromen des Weins. Sehr gelungen. - Zu: ruft nach Fisch in der Salzkruste. Zu weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J. +

1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2022 - rs - 12,5/3,3/4,8; mit alten Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: wunderbar fruchtig, Erdbeeren, Blüten, Himbeeren - Im Mund: reife Erdbeeren, jodiges Feinsalz, saftig, elegantes säurespiel. Deutlich trockener als der Jahrgang zuvor. - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J. +

1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2021 - ro - Reben von Hölle und Reichsthal - Farbe: kaminrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Im Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typ - Zu: edlem Fleisch - Genuss: 5 J. +

1724 Asmannshäuser Spätburgunder Rotschiefer tr. Ortswein 2020 - ro 14/3,7/5; Kommt vom Asmannshäuser Hölleberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques; - Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, Kakao. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit Würze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J. +

1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2020 - ro -13,5/3,8/5; grobkörniger Sand auf tief liegendem Kalk; - Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tabak. - Im Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J. +

1719 Reichsthal Spätburgunder GG 2018 - ro - 14/3,7/5,2; sandige Lösslehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. Barrique-70% Erstbelegung. - Farbe: kaminrot - In der Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Weißer Pfeffer, dann Himbeere. - Im Mund: weich, Tabak, Walbeeren, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsent. Sauber und sehr fein, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J. +

1919 Assmsh. Höllenberg Spätburgunder GG 2018 - ro - 14/5,5/4,4; Taransaud-Barriques, von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: tiefgründig mit Rauch und Schiefernoten, Speck, Brombeere, Tee, Wacholder. Finessenreich-nordburgundisch - Im Mund: Schwarzkirsche, Cassis, Himbeere. Schiefer mit Tabak, Trockemkräuter. Reif und ätherisch mit tiefer Frucht. Guter Säurefonds, hat viel Zukunft - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

RHEINGAU SCHLOSS JOHANNISBERG

2940 Bronzelack Riesling, trocken 2022-we- 12,5/5/8, Taunusqurzit mit Lösslehmauflage Vergärung um Stahl und 30 % in 1200 Liter Fässern aus eigener Eiche. Farbe: helles Strogelb, In der Nase: weiße Johannisbeere, gelber Apfel und Mirabellen. Danach stöhmt es vegetabil in die Nase- Veilchen, getr. Rosen, Küchenkräuter. -Im Mund: Weinbergspfirsich, Birne und etwas Pfeffer, der dezente Holzeinsatz verleiht ihm tiefe. Die Säure macht ihn angenehm frisch. Großartige Vorstufe zum GG. Zu: Fisch auf der Haut gebraten, Schnitzel, Abendbrot -Genuss: 8 J.

2941 Silberlack Riesling GG, trocken 2021-we-13/2,7/7,3 Taunusqurzit mit Lösslehmauflage. Vergärung im Stahl und 60 % in 1200 Liter Fässern aus eigener Eiche. Farbe: mittleres Geld. In der Nase: der Obstkorb geht auf, - Marille, Grapefruit und junge Ananas, etwas Orangenabrieb. Dann eingelgter Ingwer, zarter rauch. Im Mund: die Fruchtigkeit spiegelt sich wieder, das ganze beilebender Säure. Kräutrig Würze und mineralität machen ihn unheimlich komplex. Zu: Risotto, Edelfisch, Spampifanne-Genuss 15 J.

2942 Goldlack Riesling, trocken 2020 -we-12,5/3,9/6,6 Taunusqurzit mit Lösslehmauflage. Handlese, 24 Stunden Mazeration und sanfte Pressung. Vergärung im 1200 l großen Eichenholzfass aus Eiche des eigenen Waldes. Im Anschluss Lagerung auf der Hefe für 24 Monate in der 9 Meter tiefen Bibliotheca Subterranea bei 10,5° Celsius. Füllung im Frühjahr 2023. Dauffolgend Flaschenreifung bis zum 01. September. Farbe: sanftes Gold. In der Nase: Getrocknete Marille, Kumquats und Grapefruit, Tee und Gebäck. Warme Stilistik. Mund: Exotische Frucht nach Maracuja, die Grapefruit kommt durch, kräutrig Würze. Enorm viel Druck mit viel Schmelz. Die Säurestruktur verleiht eine wunderbare Länge. Zu. Feinen Wildgerichten, kräftigem Fischeintopf mit Safran, leichte Zigarre. Genuss: 25 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2022 - we - 12,5/3,6/8,6; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Im Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

1451 Silvaner Gutswein 2022 - we -; 2 RZ auf Muschelkalk -Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, gelbe Früchte, Birne, etwas Ananas und Hagebutte, kleiner Kernon. Mineralisch - Im Mund:weiße Johannisbeeren, gelbe Früchte, Litschi. Hagebutte mit der Mineralik von Kalk, trinkig. Toller Abendbrotwein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 4 J.

1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2022 - we - 12/0,3/6; 30 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Bocksbeutel, - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräftiger Auftritt mit Blüten, grünem Apfel und Apfelkern. Eleganter Schmelz mit Kalkmineralik - Im Mund: klar und sauber mit gelben Früchten, frisch, Limette, Grapefruit, Mineralik. Wunderbar ausbalanciert, zügiger Trinkfluss,angedeuteter Schmelz. Klingt elegant und immer noch frisch aus. - Zu: sehr vielseitig. Paßt zu Vorspeisen, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Gemüse-Genuss: 5 J.

1785 Silvaner Retzstadt. Langenberg Alte Reben EL 2022 we 12,5/2,2/6,8; 40 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage. Im Stückfass ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gereifter Apfel, weiße Blüten, grüner Tee, gemahlene Steine- Im Mund: -mundfüllender, klarer Silvaner, zurückhaltende Frucht, gereiftes Kernobst. Aus dem grünen Tee in der Nase wird im Geschmack Hagebuttentee. Das gut eingebundene Holz und die geringen Tannine machen ihn zu einem perfekten Speisebegleiter. Zu: Schweinefilet unter der Kräuterkruste, deftiger Fischeintopf, Scarmoza- Genuss: 7 J.

1792 Silvaner Benediktusberg Retzstadt Erste Lage 2022-we-13/2/6,9, 40 Jahre alte Reben auf Muschelkalk. Farbe: mittleres Gelb- In der Nase: Blüten, Traubig, Kalk. Im Mund: zum Auftakt Birne, gefolgt von weißem Pfeffer und Muskat. Leicht adstringierend. Zu. Heilbutt mit Passepiere, Pasta mit Muscheln. Genuss: 7J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2022 - we -12,5/0,5/6,8; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Doppel-Stückfass ausgebaut, der kräftigste der 3 Ersten Lagen Silvaner -Der Schäfer ist eine alte Gewannenbezeichnung für ein Teilstück im Langenberg. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Birne, weißer Pfirsich, frisches Bröckchen, Kalkstein und Kräuter - Im Mund: Birne, Aprikose, frische Kräuter. Große Länge mit Würze, braucht Zeit - Zu: Kotelett am Knochen, geräucherter Fisch. Dorade, gereifter Käse - Genuss: 10 J.+

1798 Silvaner Himmelpfad GG 2022 - we - 12,5/0,2/5,5; Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräutrig Würze, Feuerstein, Tee und reifer Apfel - Im Mund: kühle Stilistik,

Plattpfirsich, gelber Apfel, salzige Mineralität gut eingebundenes Holz. Knochentrocken, nicht primärfruchtig. Ein Großartiger Silvaner- perfekter Speisebegleiter. - Zu: , Spargel und Kalbsschnitzel, Seezunge, Austern als Solist- Genuss: 10 J.

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim Johannisberg 2022 we - 12/0,3/5,5; 50 Jahre alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buttsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann gereifte Frucht und kräutrig Würze. Feuerstein und Abrieb eine Zitrone klingen an. Im Mund: Gelbfruchtig, Mineralisch, Zitronenabrieb, trockene Mineralität sticht hervor. Zug und kraft bei sehr moderatem Alkoholgehalt. Ein Silvaner, der ein bisschen an Riesling erinnert. Im Nachhall kommen die roten Früchte wie Cassis und Waldbeeren - Zu: -geräucherte Garnelen, Edelfisch mit Safran-Sauce, Als Solist in 5 Jahren- Genuss: 10J.+

1795 Spätburgunder Langenberg EL 2021 - ro - 12,5/0,4/5,8; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk, 10% Neuholz, 9 Farbe: granatrot - In der Nase: Kirsche, Schokopulver, Rauch und Röstaromen, dunkle Beeren, Im Mund: Wildkirsche, Waldbeeren und saftige Kirsche, frisch, griffiges Tannin, mit Anklang von geräuchertem Speck. Leicht und doch so lang Zu: Rehrücken, Käse, Pilzpfanne - Genuss: 10 J.

1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2020 - ro - 12,5/0,8/6,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: dunkle Kirsche, süßliche Würze. Thymian +Pfeffer, Waldbeeren und Brombeeren, rauchige Mineralik, - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine. kühler Typ - Zu: Wildgeflügel, Pfeffer-Steak., Solist, Zigarillo - Genuss: 10J.+

NAHE - Gebr. KAUER

1812 Scheurebe tr. 2022 - we - 12/5,5/6; von 8 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Cassisblatt, Maracuja, sauber und fein, sehr schön- Im Mund: Stachelbeere, Cassis. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Melisse und Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2022 - we - 12,5/4,1/5,5; bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Weißdornblüten, Apfel, Zitrone - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem Gerbstoff, feine Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder S tr 2022 - we - 13/3,2/ 5,5; 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessen, Honigton, Quitte und Pfirsich. - Im Mund: Birne, Orange, Limette. Wunderbar strukturiert. Hauch exotik mit Litschi, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 7 J

1947 Weissburgunder Reservé tr. 2019 - we - 13/2,4/6,1; 40% Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Im Mund: Apfel, auch Bratapfel, vielschichtig. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitronen, etwas Haselnuss und Kräuter, Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlene Steinen. Großer - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 7 J.

1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2022 - we - 12,5/3,3/5,6; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, trinkanimierend - Im Mund: frisch, aromatisch mit ansteigender Frucht, Minze, Orangen. Ausdrucksstark mit guter Länge, saftig im Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zuhellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2022 - we - 13,5/3,2/5,5; 50% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, Hagebutte, leicht vanillig - Im Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Vielschichtig. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

1942 Windesheimer Riesling tr. v. roten Sandstein 2022 - we - 12,5/4,9/7,2; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungs-sandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. - Im Mund: Pfirsich mit Nougat, also mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Minze. Mineralik nach Stein und Kräuter im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1843 Schweppenhäuser Ri tr. Grauschiefer 2022 - we - 12,5/5,8/7,3; Reben von 2000, Grauschieferlage, 40% spontanvergoren Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: moseliger Antritt, Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Im Mund: gradlinig, kühle Mineralik, Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Auch etwas Chili und Rauch von der Schiefer-mineralik. Feuerstein. Gelungene Würze - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1813 Blanc de noir tr Spätburgunder. 2022 - we - 12,5/6,5/6 Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: zurückhaltend mit floralen Noten,

Herbst 2023

feine Himbeeren, frische Kräuterwiese - Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, Apfelkerne und Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2022 - rs - 11,5/9,5/5,8; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: helles Lachsrot - In der Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Büten - Im Mund: süße Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, frisch, trinkanimierend mit Zug. - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

NAHE - GUT HERMANSBERG

1541 Weißer Burgunder tr. Gutswein 2022 - we - 11,5/5,3/6,8; Edelstahl, überwiegend von der Kupfergrube Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Blüten, leicht cremig - Im Mund: gelbe Früchte, Mineralik von Stein und Salz, feine Kräuter. Sehr saftig mit Struktur und Frische. Ein Mineralischer Weißburgunder - Zu: Spargel, Fisch und weißem Fleisch. Kalb, Hähnchen, nur so - Genuss: 4 J.

1542 Just Riesling tr. Gutswein 2022 - we - 12,5/6,3/7,9; Edelstahl, überwiegend von Großen Lagen, Reinzuchtheften Farbe: gelb-grün - In der Nase: offen, klarer und sauberer Rieslingduft mit Aprikose und Pfirsich springt aus dem Glas. Apfel und Zitrone. - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit Grapefruit, gelbem Apfel, ansteigend dann auch Aprikose. Etwas weißer Pfeffer, kleiner Mandelton. Durchgängige Säure, etwas Ananas und Würze im mittellangen Finale. Etwas zugänglicher als Vorgängerjahrgang - Zu: nur so, Fisch und Vorspeisen. Carpaccio und Ceviche, Pastagerichte - Genuss: 3 J.

1543 7 Terroirs Riesling tr. Gutswein 2022 - we - 12,5 /3/7,4; von den 7 GGs Farbe: grün-gelb - In der Nase: floral mit Weißdornblüten und Jasmin, gemäßigtem Gras. Augustapfel. Zarter Weinbergpfirsich, Granitmineralik. - Im Mund: frisch, zarte Bitternoten in Richtung Tee, limettiger Verlauf, feine Pfefferminze. Weißer Pfirsich, elegant und gradlinig, wie wir es mögen. - Zu: Terasse im Sommer, Fisch und Vorspeisen, Avocadosalat mit Garnelen - Genuss: 10 J.

1544 Vom Schiefer Riesling tr. Ortswein 2022 - we - 12,5/3,8/7,5; vom Hermansberg auf Tonschiefer und Löss, bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine, zunächst mineralische Grauschiefertöne. Verhaltene Frucht nach Steinobst, eher Blüten und Trockenkräuter - Im Mund: toller Auftakt, Kombi von Pfirsich und Schiefernoten ist genial. Milde Säure, die gut trägt. Zitrische Basis, gerade und glockenklar, frisch mit Minze. Lange ausklingend mit Mineralik, wunderbar. - Zu: Fisch und Huhn, Kaninchen und Kalb - Genuss: 10 J.

1545 Vom Vulkan Riesling tr. Ortswein 2022 - we - 12,5/1/7,2; von Kupfergrube auf Melaphyr und vulkanischem Eruptivgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Schmelz, Tee, Apfel und Birne, Grapefruit kräuterige Noten, Honigmelone. - Im Mund: cremige Haptik, die auf milde Säure tift. Saftiger und würziger Verlauf. Mineralik mit weißem Pfirsich, Zitrus., feste Melone Baut Spannung auf, bleibt lange am Gaumen, geht mit Salz und Mineralik ins Finale. Toller Wein mit Potenzial - Zu: Grillfisch und gebratenem Fleisch. Verträgt Röstaromen - Genuss: 10 J.

2547 Rotenberg Riesling GG Altenbamburg 2022 - we - 12,5/2/8,4; alte Reben auf Rhyolith mit Eisenanteil - Farbe: Strohgelb - In der Nase: würzig, flintig, Apfel und Kräutertee und Kamille, dezent käsig - Im Mund: knackiger Apfel, limettig, fordernde Säureimpulse, Rauch, gelbe Pflaume, Physalis straffes, ausgewogenes Finale Zu: Scampifanne, Paella, gegrillte Putenbrust - Genuss: 10 J.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen 2022 - we - 12,5/6/ bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyrt mit karger Lößauflage in Seillage-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräutrige Würze, rauchige Mineralik, Tee, Blüten. Im Mund: Apfel, Maracujakern, ganz hinten kommt der Weinbergpfirsich., cremige Textur, Salz. Enorme Länge - Zu: auf der Haut gebratener Fisch, weißes Fleisch - Genuss: 10 J

1549 Felsenberg Riesling GG Schlossböckelheim 2022 - we - 12,5/3,8/8,6 Alte Reben auf Melaphyr aus der nach Süden ausgerichteten Steillage - Farbe Strohgelb - In der Nase: zurückhaltende Frucht, etwas Rauch, Hefe, steinige Mineralität, Zitrusnoten - Im Mund: Grüner Apfel, weißer Pfirsich, Tymian, sehr frisch, klar, Mandarine, Grapefruit, mediterrane Kräuter, Salzige Finale. Dieser Wein ist deutlich zugänglicher als 21-fast brav! Zu: Mango-Chili-Risotto mit Crevetten, Kalbsfilet Ab Weingut bereits ausverkauft, wir haben aber ein paar Flaschen reserviert. Genuss: 15+ J.

1552 Hermansberg Riesling GG Reserve . 2018 - we -13/5,3/8,1; alte Reben auf Tonschiefer und Löß, Melapyr, Steillage 2 Jahre im Faß auf der Hefe, 3 Jahre Flaschenreife-Farbe: strohgelb - In der Nase: ausgesprochen saftig mit Pfirsich und Orange, kräuterig, getrocknete gelbe Steinfrucht. Schmelz, etwas Tee, Rauch. Bei aller Kraft hochelegant, springt an - Im Mund: grüner Apfel, Salzzitrone, Gerbstoffe, alles in voller Harmonie. Steinobst mit rassisger, integrierter Limette, Aromenvielfalt auf immer hohem Niveau, viel Druck, Mundfüllend, lang. Ein ganz großer Riesling. - Zu: Kalbsleber mit Salbei, Kräuterküche, Grillfisch wie Dorade - Genuss: 20 J.

Les Grains Nobles

1553 Kupfergrube Riesling GG Reserve 2018 - we -12,5/2,9/8,4; uralte Reben auf Melaphyrgestein und Carbonschiefer, 2 Jahre Fassausbau, 3 Jahre Flaschenreife - Farbe: strohgelb - In der Nase: mineralisch, erdig, Orangenzesten und exotischer Maracuja. Feuerstein, Augustapfel, dahinter Pfirsich - Im Mund: unglaublich komplex und dennoch feingliedrig. Grapefruit, Nektarine, Wiesenkräuter, schafgabe, Tymian und ein hauch Minze. Ein nicht enden wollender Wein, der zwischen Frucht und dem kräutrigen hin und her springt leicht aztringierend. Großartiges Reifepotenzial. - Zu: Seeteufel, Kräutersoßen, sogar zu Fleischgerichten von Hirsch bis Lamm - Genuss: 20 J.

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR 'N GREEN

1678; Weisser Burgunder Trad. tr. Gutswein 2022 - we-12/4,5/6,2; vegan- Farbe: mittleres Gelb- In der Nase: harmonisch frisch, gelber Apfel etwas Pfirsich. Im Mund Apfel, Birne, angenehmes Salz, animierende Säure. Hinten raus gelbfruchtig mit schöner Länge. Zu weißem Fleisch, Spargel, allrounder für jeden Tag. Genuss 3J.

1673 Grauburgunder vom Löss, tr. Ortswein, 2022 vegan. 12,5/4/,5,9 Farbe mittleres Gelb. In der Nase: Apfel, Birne, Nuss, Bittermandel. Im Mund: Roter Apfel, reife Birne, getrocknete Aprikose, Walnuss. Etwas zugänglicher als der Vorgänger Jahrgang. Zu: Wiener Schnitzel, Lammrücken unter der Nusskruste, deftiges Abendbrot. Genuss: 4J.

1681 Riesling 2022, Trad, tr. Gutswein, we 12,5/4,5/6,2 ,vegan. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: Kräuter, weiße Blüten, Weinbergpfirsich. Im Mund: saftiger Pfirsich, gelber Apfel, knackige Birne, Limettenzeste. Das unglaubliche süße-säure Spiel macht diesen Gutsriesling unglaublich lang. Zu: sommerlichen Salaten, Fischterrinen, solo auf der Terrasse. Genuss: 5J.

1682 Riesling tr. Laumersh. Kalksteinfels Ortswein 2022 - we -12/3,4/8,5; vegan, alte Reben von Steinbuckel und Kirschgarten - Farbe: gelb-grün - In der Nase: kalkmineralisch, zarter Pfirsich und Rauch, vollreife, gelbe Früchte - Im Mund: Feuerstein, klar und zitrisch, moderate Säure, Feuerstein bleibt mit Würze. Reife Ananas, Waldhönig. Immerzu reife Steinfrüchte, sehr lang - Zu: edle Fische mit Buttersoßen, weißem Fleisch wie Kalb und Geflügel, - Genuss: 6 J.

1683 Riesling tr. Großkarlbacher Burgweg, 1G 2022, -we-12,5/4,4/8 vegan Alte Reben, felsiger Kalkstein, Edelstahl. Farbe: Strohgelb. In der Nase: Pfirsich, Malz, jodig. Im Mund: frischer samtiger Gerbstoffeintrag, reifer Pfirsich, Limettenabrieb und mediterrane Kräuter. Zu: Edelfischteller mit Safransauce, Dorade auf Rata-touille, Kalbsfilet. Genuss 8J.

1684 Riesling tr. Kallstadter Steinacker Ries. 1G 2022-we- 12,5/2,8/8,1 vegan Kalkböden auf 250 Höhenmetern um den Saumagen herrum, Edelstahl. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: grüne Birne, kräuterige Würze, Kalkstein Mineralik, Platt-pfirsich. Im Mund: Frischer Antritt, Apfel, Grapefruit, Lindenblütenhonig, Salz. Frisch mit cremigem Finale. Zu: Edelfischen mit Zitronensauce, Scampifanne, leitere Terrinen. Genuss: 8 J

1687 Riesling tr. Laumersheimer Kapellenberg, 1G; 2022, vegan 12,5/5,2/7,8 Reben von 1962, gewachsen auf Löss, Kiesel und Quarzit. Farbe: Strohgelb. In der Nase: dezente Raucharomatik, Muskat, Pfirsich. Im Mund: saftig frische Textur, salzig, jodig. Im Finale taucht der Pfirsich mit etwas Pfeffer auf. Zu: Loup de mer auf der Haut gebraten, Bouillabaisse, Hühnerbrust. Genuss 8J.

1688 Riesling tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2022 -12,5/2,2/8,1 we - auf terziärem Kalkstein, kühle Lage. Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Mango, leicht zitrisch - Im Mund: leichte Kalksteinmineralität, Gelbfruchtig, Mango und Weinbergpfirsich, Zitronenzeste. Saftig und trinkanimierend. angenehme Bitterkeit Ein Spaßmacher, denn man auch gerne in der Fruchtphase trinken kann. -Zu: Sommerlicher Salat mit Fruchtesig und geräucherter Putenbrust - Genuss: 15 J.

1689 Riesling tr. Im großen Garten GG 2022- 12,5/2,3/7,7 Großkarlbach - we - 35jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl. Vegan. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: wärmere stlistik. Mineralik und Pfirsich sowie junge Ananas, gereifte Mango, getrocknete Kräuter- Im Mund: dezent zitrisch, dann kommt die Frucht durch, grüner Apfel, Blüten, junge Quitte, salziges Finale. -der zugänglichste (der 5 Riesling GG´s) in dieser frühen Phase Zu: Seezunge, Krabbencocktail- Genuss: 15 J

1692 Riesling tr. Kirschgarten Laumersheim GG 2022 -12,5/1,8/7,9 we - gewachsen auf Kalk-mergel. Alte Reben, Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich mit etwas Rauch, Ananas, Grapefruit, weiße Blüten - Im Mund: Pfirsich, Mango, Birne, Salzige Mineralität, langer Nachhall, frische Limette begleitet das Finale. - Zu: Zander auf Champagnerkraut mit Croutons und Weintrauben. - Genuss: 15 J.

1680 Riesling tr. Schwarzer Herrgott GG Zell 2022 12,5/1,9/8,2-we- Kalksteinplateau mit schwerer lehmiger Mergelschicht. Edelstahl. Vegan. -Farbe: leuchtendes Gold-Gelb- In der Nase: Apfel, weiße Blüten, Feige und weißer Pfirsich, Rauch. - Im Mund: Birne, Melone, Limettenabrieb, dezenter Pfirsich., der rauch aus der Nase kommt im Mund dezent vor.. Angenehme Säurestruktur., animierend..-Zu: Jacobsmuschel auf Belugalinsen mit Speckschaum. -Genuss 15 J.

1730 Riesling tr. Saumagen GG Kallstadt 2022 12,5/2,0/8-we- Kalkmergel. Edelstahl. Vegan - Farbe: Strohgelb- In der Nase: reduktive Nase, kleiner Spontit, Wildkräuter, Nektarine, Hagebutte, flintig - Im Mund: Holsteiner Cox, Mandarine, Weinbergpfirsich, Orangenzeste. Kräutrige Würze. Enorme Länge. Typ Speisebeleiter zu

kräftigem. Hier wirkt die Säure am mildesten (der 5 Riesling GG's). Schnell zuschlagen, dieser ist in der Regel als erstes vergriffen.
Zu: Saumagen, Steinpilzrisotto - Genuss 15 J.

1764 Pinot Noir tr. Laumersh. Reserve Orstwein 2018 - ro - 13,5/0,2/6,9; Farbe: dunkelrot - In der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, balsamisch, Wildkirsche, Vanille, Süßholz - Im Mund: reife Wildkirschen, etwas Schlehe, frische, burgundische Noten, saftig. Gute Ausbreitung typischer PN-Eigenschaften. Gute Länge, fester Kern, Potenzial - Zu: Wildgeflügel, Ente, Gans, Rinderfilet, edle Wildkeulen - Genuss: 10 J.

1740 Pinot Noir tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2018 - ro - 13,5/0,2/6,1 Kalkstein, Barrique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: Granatrot - In der Nase: Waldbeeren, Amarena Kirsche, Schokolade, dezentes Holz, Champignon. - Im Mund: rotfruchtig, zupackendes Tannin mit belebender frische. Etwas Minze, weißer Pfeffer, die Sauerkirsche schließt ab. - Zu: Braten vom Galloway in eigener Sauce mit Rote Bete und Ur-Karotte. Genuss 15 J

1679 MANO NEGRA Cuvée tr. 2019 - ro - 13/1,5/6; CS70, Blaufränkisch 30 auf Lösslehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17 Mte Barriqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Kirschen, Cassis und Dörripflaume, Nelken. Einladend - Im Mund: reife rote Früchte, Würze nach Nelken und Kräutern, etwas Pfeffer. Hat Charme und südländischen Charakter. - Zu: Rehkeule, Grilladen, nur so - Genuss: 8 J.

1690 St. Laurent Reserve tr. Laumersheim 2017 VDP-Ortswein - ro - 13,5% Kalkstein, Barrique. Vegan. Farbe: dunkles Kirschrot - In der Nase: Schattenmorellen, Brombeere, Pflaume, Röstaromen, Leder. - Im Mund: Kirsche pur, gefolgt von Waldbeeren, angenehmes Tanningerüst. Gut eingebundenes Holz. Mittelkäfigt und doch enorm lang. Zu: Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren Genuss: 10 J.

1750 Sangiovese Reserve tr. Laumersheim 2018 VDP-Ortswein - ro - 13,5% Kalkstein, Barrique. Vegan. - Farbe: Kirschrot - In der Nase: Kirsche, Eukalyptus, Leder, Piemont. - Im Mund: Kirsche, Himbeere, Raucharomen, etwas Speck. Griffige und doch gut eingebundene Tannine. Für diesen Sangiovese lasse ich viele Italiener gerne stehen. - Zu: Bistecca alla fiorentina, Schmorfleisch - Genuss: 10 J.

1760 Cabernet Franc Reserve tr. Gerolsheim 2018 VDP-Ortswein - ro - 13,5% Barrique. Vegan. Farbe: dunkles Rot mit leichter Randaufhellung. - In der Nase: Pflaume, weißer Pfeffer, jodig, animalische Anklänge. - Im Mund: dunkle Kirsche, Pflaumenkompott, Pfeffermischung, Brombeere. Gut eingebundenes Holz. - Zu: Pfeffersteak, Paprikasauce und Kartoffelecken. - Genuss: 10 J.

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1521 Silvaner tr. Liter 2022 - we - 13/4/6,6; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: frisch, knackige Birne, Mirabellen, Lindenblüten - Im Mund: leichter Wein, wunderbarfruchtig mit Apfel, Mandarine und Mineralik nach Salz. Relativ milde Säure nach Apfel, kleine Würze. Aromatisch und frisch wie seit Jahren nicht. Zuverlässiger Alltagswein zum Schmunzelpreis. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 2 J.

1405 Weißburgunder tr. Liter 2022 - we - 12,5/4/6,3 - Farbe: hell-gelb - In der Nase: Weißdornblüten, leicht cremig, Hauch Ananas - Im Mund: reife Birne, Zitronensaft und grüner Apfel mit Kern und Mandeln. Frisches Finale mit wunderbarer Würze. - Zu: Schoppenwein und zum Abendbrot - Genuss: 2 J.

1532 Riesling tr. Liter 2022 - we - 12,5/6,5/8,1; 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - In der Nase: feinmandelig, fast Haselnuss. Feine Blüten, saftig und einladend. - Im Mund: baut sich auf, saftig und frisch. Limettig mit gepuffter Säure, sauber und klar. Leicht würziges Finale, durchaus mit Länge. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zum Bratfisch - Genuss: 2 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2022 - we - 12,5 /4/6,3; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Ananas, Jasminblüte, grüner Apfel und Tee. Einladend. Weißbrotkrume, Birne, Lindenblüten, Heu - Im Mund: Apfel, Pfirsich, Kerne. Dann Ananas, ansteigende mittlere Würze, Limettenschale, Minze. Bemerkenswertes Finale für diese Preisklasse. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit tr. 2022 - we - 13/4,5/6,3; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend, Weißdornblüten, grüner Apfel. Mit Finessen. - Im Mund: Mirabellen, Titrus, grüner Apfel. Gute Konzentration, daraus Länge schöpfend. Feingliedrig, sehr gerade und klar. Klingt sauber mit grünem Apfel aus. Hat Entwicklung vor sich. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2022 - we - 12,5/5,5/6,8; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche und typische Aromen, allerdings frisch und klar, keine Reife-noten. Etwas Rauch, Birne, Mirabelle. Zum Anbeißen. - Im Mund: Apfel und Zitrus mit toller Frische, hat Zug. Weiße Johannisbeere, Limetten, weißer Pfeffer, Boscopapfel. Mehr Säure als sonst, für mich vorteilhaft. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1601 Grauer Burgunder Rittersberg Spätl. tr. 2022 - we - 14/6/6,3; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: dicht mit Blüten, Birne, reif - Im Mund: Zitro, ansteigende

Frucht mit kleiner Bitternis. Birne, Ananas. Gute und frische Länge, Würze im Nachhall - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1447 Chardonnay Rittersberg tr. 2022 - we - 13,5/4/7,3; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig mit Blüten. Birne, kleiner Honigt. Sehr vielversprechend. - Im Mund: Apfel und Birne, Hauch Feinbitter, das Struktur gibt und Würze. Gute Säure, würzig im Finale. Ganz toller Wein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch mit Chalotten, Asiagerichten - Genuss: 3 J.

1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg tr. 2022 - we - 13/5,5/8,4; auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Mirabellen, Hauch floral mit feiner Kräuterwürze. - Im Mund: toller Auftakt mit ansteigenden und frischen Aromen nach Zesten, Limetten und saftiger Aprikose. Gute Länge mit Frische. Auch Ananas und Piment d'Espelette führen in das leicht limettige Finale. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit tr. 2022 - we - 13,5/5,5/8,6; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: rauchig-kalkig mit Hagebuttenmark und Blüten von Wilder Rose. Zartmandelig. Pfirsich schimmert durch. - Im Mund: hat er Tiefe und Mineralik, entfaltet sich mit limettigen Noten, pfeffriger Würze, Minze. Orangenaromen und spät dann auch Pfirsich mit Feinbitternis. Hat Potenzial und Finessen. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Kalmit tr. 2022 - we - 13,5/4/7,7; keine Aromahefen, auf Kalk gewachsen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit typischen Noten von Paprika, Heu mit Kräutern, auch etwas Cassisblatt, Stachelbeeren. - Im Mund: Stachelbeeren und Mango, Apfel und Würze. Gute Länge, hat Kraft, rosa Grapfruit. Aromen und Säure sind im Gleichgewicht. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1339 Muskateller. tr. 2022 - we - 13/2/7,6; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feiner Muscatton, Blüten, Kerne, saftig. - Im Mund: Frische, Frucht und mandeliges Muscat sind in wunderbarer Balance. Feine Aromen, gute Säure, was der Aromatraube gut tut. Macht ihn im Sommer terrassenfähig - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel, Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1479 Gewürztraminer tr. 2022 - we - 13,2/3/6,2; vom Fuße des Kalmits - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: unaufdringlich mit feinen Blüten, Rosen, Hagebuttenmark - Im Mund: feine Würze mit guter Frische. Die Säure stützt wunderbar, gibt Struktur und Klarheit. Gute Länge, kein typischer Vertreter eines Gewürztraminers. - Zu: Nachmittags auf der Terrasse, zu weißem Fleisch, zum Dessert mit wenig Süße, Garnelen und zu Kaninchen in Estragon - Genuss: 3 J.

1537 Gewürztraminer Spätlese Goldfalter 2022 - we - 9,5/7/3/6,3; von der Kalmit, Reben von 1997 Farbe: gelb - In der Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Im Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2022 - we - 12/6/8,2; vom Spätburgunder auf sandigen Böden - Farbe: aprikofarben - In der Nase: Veilchen, weiße Johannisbeere - Im Mund: frische Himbeeren, Frische mit Würze und floralen Nuancen - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

1393 Spätburgunder Rose Cabinet tr. 2022 - rs - 12/4,5/6,7; vinifiziert aus ganzen Trauben Farbe: lachsfarben - In der Nase: schöne erdige Noten, reife Himbeeren und Erdbeeren - Im Mund: Hagenbutte, Himbeere, saftig mit kleiner Bitternis, die mit Schmelz kommt. Tolle Frisch, saftig mit guter Länge und Kalkmineralik. - Zu: Abendbrot, sommerlichem Essen - Genuss: 3 J.

Rheinessen-Kühling-Gillot Bio

2400 Sauvignon Blanc Hase 2022 - we - 12/2/7,5 Farbe: hellgelb mit grünen Reflexen - In der Nase: klassische SB Nase, viel Stachelbeere, weiße Johannisbeere, Blütenaromatik, milder Pfeffer, Limettenabrieb. - Im Mund: frisch, klar, präzise. Stachelbeere und Graipefruit, ein Hauch Exotic mit kräutriger Würze. Saftig. Zu: Aperitif, Feierabend, leichte Fischgerichte, Austern - Genuss 2 J.

2854 Qvinterra Scheurebe 2022 - we - 12,5/1/6 Farbe: hellgelb. In der Nase: Cassis, Pfefferminz, Blüten, hinten raus saftiger Pfirsich. Im Mund: Pfirsich, Maracuja, Grapefruit, die tänzelnde Säure kitzelt noch etwas Zitronenmelisse hervor. Ordentlich trocken, leichte Mineralität, klingt er animierend aus. Zu: laue Sommer-nacht, Aperitif, Asiatische Gerichte (nicht scharf). Genuss: 4 J.

2852 Qvinterra Riesling 2022 - we - 12/3/7 Farbe: hellgelb. Überwiegend aus den besten Oppenheimer Lagen vom Kalk und Löss. In der Nase: gelbfruchtig, kräutrige Würze, leichte Kalksteinmineralität, die erste Nase fordert einen auf sofort das Glas anzusetzen. - Im Mund: Marille, Plattpfirsich, zarte Kräuter, samtig, ja fast cremig. Toll eingebundene Säure. Großartiger VDP-Gutswein. - Zu: Mango-Risotto, Edelfisch mit Fruchtsauce, toller Solist. Genuss: 6 J.

2853 Qvinterra Riesling feinherb 2022 - we - 11,5/10/7,5 Überwiegend aus Niersteiner Lagen vom Rotschiefer. Farbe: hellgelb. In der Nase: Pfirsich, reife Birne, mediterrane Kräuter, nussig. Erdige Mineralik. - Im Mund: vollmundig, lang,

Gelbfruchtig mit Exotischen Anklängen, etwas Papaya. Melone. Mineralischer Gripp. Ist lange präsent. Am unteren Ende des feinherben. Vieleitiger Wein. Zu. Leicht pikantem Asiatischem essen, Sushi, kräftig gewürzte Paella. Genuss: 6J.

2855 Qvinterra Grauburgunder 2022 -we-12/1/6 Farbe: helles Strohgelb. -In der Nase: Boskop, reife Birne, Rauchmandel, dezente Kräuter, Frühlingswiese. -Im Mund: reifer Apfel, Cantaloupe-Melone, kräutrig-würzig, Mundfüllend. Im Finale dann frischer Apfel mit Blüten. Knochentrockener Allrounder. Zu: fast allem, Kalt geräucherter Fisch, Abendbrot, Schnitzel. Genuss 4 J.

2858 Oppenheim Chardonnay Alte Reben VDP-Ortswein 2021 -we- 12,5/0,6/6 Pflanzjahr 1998 auf Kalk und Mergel, spontan vergoren im franz. Tonneaux. Farbe: Goldgelb. In der Nase: Mirabelle und Apfel, Caramel und zarter Rauch, Popcorn. Schon in der Nase eine unheimliche Länge. Im Mund: kräutrig, rauchiger Start, getrockneter Apfel, salzig und rund. Caramel und getrocknete Aprikose spielen miteinander. Außergewöhnliche Länge bei schlankem Alkoholgehalt. Burgundergläser verwenden! Edelfisch, Wildgeflügel, Dry-Aged-Beef, mittlere Zigarre Genuss 15J.

2863 Riesling Reservé vom Rotliegenden 2018 -we-12,5/3,5/7

Treasure Collection. Farbe hellgold. In der Nase: warmer Antritt, Aprikosenkonfektüre, getrocknete gelbe Früchte, Schiefernuancen und Fruchtsüße. Apfel und Limette lassen ihn wieder erfrischen. - Im Mund: Kraftvoll mit kandiertem Obst, Quitte, Salz und dezentes Jod sorgen für ordentlich Gripp. Der reife Fruchtkorb ist präsent, das Süße-Säurespiel schiebt ihn weit raus. Ein Vollmundiger Spaßmacher. Zu: Fisch mit Safransauce, Backhähnchen, deftiger Gemüseauflauf. Genuss 8J.

Rheinhausen-Battenfeld Spanier Bio

2900 Riesling Eisquell VDP Gutswein, 2022 -we- 12/2/7 von kalkhaltigen steillagen im Wonnegau. spontan, Ausbau in Stahl und Doppelstück. Farbe: Strohgelb. In der Nase: enorm fruchtbetont, fast ungewohnt für dieses Weingut. Weißer Pfirsich, Marillen und saftige Pflaumen wechseln sich ab, etwas Ananas und frische Kräuter. Im Mund: die Fruchtkomponente spiegelt sich wieder, gepaart mit Mineralik und Salz. Ordentlich Zug. Sensationeller Gutswein. Zu: sommerliche, leichte Gerichte. Zum wohlverdienten Feierabend. Genuss: 5 J.

2901 Weissburgunder Réserve, VDP Gutswein 2022 -we- 12,5/0,8/6,2; Ausbau 3-5 Jahre alten Tonneaus, bis Mai auf der Feinhefe. Farbe: hellgold. In der Nase: Gelbfruchtig, Blüten und Kräuter, einen touch Brioche. ; Im Mund: Reifer Apfel, getrocknete Aprikose, Feige, frische Kräuter. Gut eingebundenes Holz. cremig mit angenehmer Säurestruktur. Zu. gefülltem Kürbis, Züricher Geschnetzeltes, deftige Brotzeit. Genuss: 5 Jahre

2902 Spätburgunder VDP Gutswein 2021 -r- 12,5/0,4/5,5 Ausbau in Barrique und Tonneaux. Farbe: Rubinrot. In der Nase: reife Kirschen und Brombeeren, etwas Rauch und Speck. Im Mund: reife Kirschen und Walfrüchte, Speck, gut eingebundenes Holz. Extraktsüße bei vollkommener Trockenheit. Zu. Rinderfilet, Ente, Käseteller Genuss: 5 J.

2906 Hohen-Sülzen Spätburgunder EL, 2020 -r-12,5/0,5/6 auf Kalkstein mit Lössauflage. spontan vergoren, Ausbau für 18 Monate in franz. Barriques. Farbe: Rubinrot. In der Nase: Dunkelbeerig, Waldboden, Nelken und Lorbeer. Im Mund: dunkle Kirsche und Brombeere, Champignon und geräuchertes Salz, ausgewogenes Tanning mit belebender Säure. Mundfüllend lang bei sehr moderatem Alkoholgehalt. Klasse! Zu. Edlen Fleischgerichten, Braten mit weihnachtlichen Gewürzen, Solo mit leichter Zigarre. Genuss: 10 J.

2907 Kirchenstück Riesling GG, 2020 -w- 12,5/3/7 von Kalkböden, spontan vergoren, in Stück- und Doppelstückfässern ausgebaut. Farbe: Strohgelb. In der Nase: kühl und klar, Kräuterwürze und duft nach weißem Pfirsich und Mandarinenschale. Im Mund: die fordernde Säure zeigt Aromen von frischer Limette und Orange, kandierter Ingwer und Kalksteinmineralität. Das salzige Finale macht in in der Zukunft zu einem perfekten Speisebegleiter. Zu: Austern, hochwertigen Fischgerichten. Genuss: ab 2025- 10 Jahre

2908 Frauenberg Riesling GG, 2022 -w- 12,5/3/7 von Kalkböden, spontan vergoren, in Stück- und Doppelstückfässern ausgebaut. Farbe: Strohgelb In der Nase: leicht reduktiv, malzig, Sommerregen. nach kürzester Zeit dann die Frucht von Marille, Granny Smith und Limette. Frische Kräuter und getrockneter Tymian. Im Mund: Kernobst ist direkt präsent, Nussschale und feine Gewürze zeigen sich. Die Säure schiebt voran, das elegante Tanningeüst gibt Struktur. Karrafieren oder weglegen. Zu. Krustentieren, Edelfisch, weißes Fleisch. Genuss: ab 2025- 10 Jahre

1 ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2020 we - Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois - **Farbe:** zitronengelb mit weißgoldenen Effekten. **Nase:** feine Aromatik zwischen Birne und Mirabelle, Quitte und weiße Blüten, dezente Zitrusnote, Ananas. **Mund:** feine Fruchtsüße von reifer Birne, Mirabelle mit Kern, reife Zitrone mit Kern, Mandarine dagegen prickelndes Mineral, im Abgang saftige Frucht mit leichtem Kernton, frische Eleganz, gute Länge. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken. **Genussreife:** 6 J.

7 Muscat d'Alsace 2022 we - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** aromatisch, weiße Blüten, leichter Heuton, Frucht weißer Pfirsich, getrocknete Aprikose, Nektarine, nasser Stein. **Mund:** Frucht von weißem Pfirsich, reifer Zitrone mit Kern, Grapefruitabrieb, gute Struktur, leichter Kernton, pfeffrig, mit vollem Mineral dagegen eine gute Säure, die Aromen bleiben lange im Mund. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken. **Genussreife:** 6 J.

8 Riesling Patergarten 2022 we - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** Orangeabrieb, Orangenblüte, getrocknete Aprikose, etwas Haselnuss, Rauchton. **Mund:** kernig und kraftvoll, reife Zitrusfrüchte, Mirabelle, getrocknete Aprikose, Grapefruit, im Abgang eine Säure von Zitrone, salziges Mineral. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken. **Genussreife:** 8 J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2022 0 - 100 % Auxerrois, schwere Lehmböden - **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** aromatisch, florale Süße, Steinobst, Quitte, dahinter wieder florale Noten und Kernton, fleischig, leichter Hauch von Muscat **Mund:** anschniegsam und rund, elegante Struktur, sehr klares fast prickelndes Mineral, füllt den ganzen Mund aus, Weinbergpfirsich mit Kern, Rose, Abgang saftig und der Kernton, Pfeffer **Verwendung zu:** Fisch und hellem Fleisch mit leichten Saucen, Spargel, Pilzgerichten, **Genussreife:** 6 J, besonders gut in 2-3 Jahren

11 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2017 0 - erste Grand Cru Lage des Elsass, Forst, ganz niedrig e Erträge - **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** granitiges Mineral, elegante Säure, Zitruschale, Grüntee **Mund:** reich, Frucht und Mineral sind gleichzeitig präsent, dann elegante Säure von Limette, Orangenabrieb, Bergamotte Aprikose, Hauch von Jasmin, danach wieder das Mineral, das im Mund bleibt, sehr lang, wunderbarer Wein **Verwendung zu:** Fisch und hellem Fleisch mit leichten Saucen, Spargel, Pilzgerichten **Genussreife:** 10 J., toll in 2-3 Jahren

14 Pinot Noir F 2017 0 - Fürstentum, eigentlich Grand Cru - **Farbe:** kräftiges Kirschrot, **Nase:** sehr schöne Nase, Cassis, Himbeer, Kirsche mit Kern, Hauch Kirschegeist, **Mund:** Kirsche mit Stein, Rosmarin, Tropenholz, weiche Tannine

Bitterschokolade, Rauch, Im Hauch von Rose auch weiterhin Frucht, fleischige Tannine **Verwendung zu:** wie Burgunder, Fasan, Taube, **Genussreife:** 10 J, jetzt sehr schön zu trinken

18 Riesling 2022 we - Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru-Lagen, Stahltankgärung - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** reife Birne, Quitte, Zitruschale, florale Noten, exotische Frucht, schöne mineralische Noten, Brioche. **Mund:** klassischer, harmonischer Riesling, reife Birne, frische Säure von Zitrone und Limette, leichte Bittertöne von Pampelmuse, untermalt von schönem Mineral. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen, z. B. Forelle und zum So-Trinken. **Genussreife:** 10 J.

20 Gewürztraminer Mambourg 2016 ro - 50% Muscat Ottonel, 50% Muscat d'Alsace, Kalkböden - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** reife Beere, Quitte, getrocknete Südfrüchte, Orangenschale, Creme Brûlée, Mandel. **Mund:** Aprikosenkonfitüre, Honig, getrocknete Südfrüchte, guter Körper, leichte Säure. Im Abgang bleibt ein schöner Mandelton. **Verwendung zu:** Ente à l'Orange, Plat de Martinique. **Genussreife:** 10-15 J, jetzt sehr schön zu trinken.

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2019 we - alte Reben auf Kalkböden - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Hauch Pfirsichlikör, weißer Pfeffer, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral, Brotkrume und Haselnuss. **Mund:** deutlich das Terroir, sehr reich, konzentriertes Zusammenspiel von Frucht und Mineral, Blüten von weißen Rosen, Ton von Maracuja, elegante Säure von Limone, leichter Kernton, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten. **Verwendung zu:** Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen. **Genussreife:** 10-15 J., jetzt dekantieren, besser noch 2-3 Jahre warten.

21 Gewürztraminer 2020 0 - tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Fürstentum, gerade abgefüllt - **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** getrocknete Aprikose, etwas florale Noten, nonignoten diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, leichter Pfefferton **Mund:** Confit von reifer Mango, getrockneter Aprikose und Honig, darüber Pfeffer, Kräuter, dann auch Koriander, eine feine Säure, ganz leichter Zitruston, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazien-Honig, bleibt lange im Mund **Verwendung zu:** exotisch gewürzten Speisen, Tapas **Genussreife:** 10-15 J, jetzt sehr schön zu trinken

23 Pinot Noir 2020 ro - Ausbau im Edelstahlfass - **Farbe:** schwarzrot. **Nase:** Frucht Kirsche, Heidelbeere, Nusston, Halbbitterschokolade. **Mund:** Kirsche und etwas Schlehe, gut zugänglich, leichter und doch voller Wein, im Abgang Frucht und salziges Mineral. **Verwendung zu:** Schweinfilet, Grilladen, Auberginen und Zucchini gegrillt, Ratatouille. **Genussreife:** 10-15 J.

29 Pinot Gris 2020 0 - Colmar, Katzenthal und Kientzheim - **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** feine Honignote, reife Aprikose, Schale von Orange **Mund:** Honignoten auch Honigwabe, Frucht von Mirabellenkonfitüre, reife Birne, Quitte, darüber florale Noten dagegen eine sehr feine und gleichzeitig elegante präsenste Säure, Limette, gute Länge, einfach und ein Genuss **Verwendung zu:** Huhn oder Kaninchen mit cremiger Sauce **Genussreife:** 10 J.

216 DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter* BIO 2022 we - Chasselas, Pinot Blanc und Pinot Auxerrois, Jahrgang 2021 - **Farbe:** brilliant, mittleres Gelb. **Nase:** Frucht von Mirabelle mit Kern, leichte florale Noten, dann auch eine feine Mineralität. **Mund:** sehr rund, zitronige Säure, auch Frucht von Mirabelle, dann wieder Zitrone, Abrieb von Grapefruit, auch etwas Mineral, mineralische Noten und eine feine Säure im Abgang. **Verwendung zu:** Abendbrot auf der Terrasse, auch zu Geflügel. **Genussreife:** 4 J.

218 Côtes d'Ammerschwyr BIO 2022 **Farbe:** Weiß - in der Nase: erst florale Noten von Weißdorn und Akazie, klares Mineral, Mirabell und etwas Brioche, Hauch von Vanille - im Mund: schöne Frucht, Weinbergpfirsich, etwas Mandarine, Fliederbeerblüten und leichte zitronige Säure, schönes Mineral, gute Länge - **Verwendung zu:** Abendbrot, zu weißem Fleisch - **Genussreife:** 6 J.

220 Sylvaner 2022 we - neben dem Schlossberg, Granitboden und von Ammerschwyr - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, etwas Zitrone, dann reife Mirabelle. **Mund:** schöne zitronige Säure, die den Wein trägt, danach Mirabelle und Zitrone, schönes Mineral, etwas Brioche, leichter Pfefferton im Abgang, Brioche, gute Verbindung von Säure und Mineral, feine Süße am Ende. **Verwendung zu:** Fisch in verschiedenen Variationen. **Genussreife:** 5 J.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2022 we - 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehm Boden - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** reifer Pfirsich, dann feine Süße, dahinter Mineral. **Mund:** sehr reich, reifer Pfirsich, Passionsfrucht und etwas Mandarine, angenehme frische Säure, etwas Brioche, im Abgang Aprikose mit einer feinen Säure darüber, am Ende feines Mineral, Kernton. **Verwendung zu:** weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen. **Genussreife:** 4 J.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2021 we - Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** reiches, frisches Bouquet, Mineral und Frucht zwischen reifem Pfirsich, Aprikose und reifer Pampelmuse und etwas weiße Blüten. **Mund:** Frucht zwischen Zitrone und reifer Mango, Hauch von Ananas, schöne Spannung zwischen der zitronigen Säure und der exotischen Frucht, im Abgang

Mineral und Zitrone, sehr lang mit einem schönem Mineral. **Verwendung zu:** Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel. **Genussreife:** 8 J.

226 Riesling Fürstentum 2020 we - Kalk-Lehm Boden, Grand Cru, 12 g Restsüsse - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** sehr reich, deutliche Rosentöne, Aprikose, Mirabelle mit Honignoten und etwas Brioche. **Mund:** hat sich hervorragend entwickelt, eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Pampelmuse mit Schale, Hauch Brioche, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine und eine feine Säure, wunderschön! **Verwendung zu:** Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch. **Genussreife:** 8 J.

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé 2019 **Farbe:** Rosé - in der Nase: rote Johannisbeere, Orange, Mandarine, Orangenzeste, Himbeergeist, weiße Blüten, feines Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und Johannisbeere, feine Säure reifer Zitrusfrüchte, leichter Kernton, frisches Mineral, im Abgang Frucht von Johannisbeere, Mandel, leicht salzig und weißer Pfeffer, sehr schöne Länge - **Verwendung zu:** Austern, exotischen Gerichten, Desserts oder Kuchen - **Genussreife:** 2 J.

228 Crémant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2018 we - Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, und in Ammerschwyr, jetzt auch BIO, neue Abfüllung, 0g Dosage! - **Farbe:** mittleres Gelb, sehr feine Perlung. **Nase:** florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, dann Brioche und Mineral, sehr elegant. **Mund:** perlt fein und lebendig im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, Grapefruit, Orangenabrieb, Hauch Brioche, deutlich granitiges Mineral, sehr gute Länge. **Verwendung zu:** Aperitif. **Genussreife:** 3 J.

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2018 we - Granitboden, neben dem Schlossberg - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Aprikose, Passionsfrucht, auch florale Noten. **Mund:** feine Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sind die Aromen sehr gut verbunden, große Länge, hervorragender Dessertwein. **Verwendung zu:** vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar. **Genussreife:** 6 J.

234 Harmonie "R" 2020 **Farbe:** Weiß - in der Nase: reich, sehr aromatisch, reifer Pfirsich, reife Birne, florale Noten von Akaziennote, Hauch Gewürztraminer, ein wenig rauchige Noten - im Mund: reife Frucht von weißem Pfirsich und Birne und feine Säure von Zitrone und Pampelmuse, Hauch Mandarine, Limettenabrieb, sehr schönes Mineral, voller aromatischer Abgang mit Salz vom Basalt, Rauch, Gewürz und Pfeffer, große Länge - **Verwendung zu:** Perlhuhn, Kalb, Kaninchen, Fisch mit aromatischen Soßen. **Genussreife:** 10 J

235 Gewürztraminer Kaefferkopf 2019 we - Grand Cru Lage - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** Rose und Litchi, dahinter feine Noten von Gewürztraminer. **Mund:** sehr reich, präsent Süße, dann die Rosentöne, Aprikosentarte, dezente Gewürzaromen, Honignoten im Abgang, große Länge. **Verwendung zu:** Aperitif, Spargel mit Schinken, asiatische Gerichte. **Genussreife:** 8 J.

30 CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

31 Crémant de Bordeaux we - 100% Semillon, in kleinen Körben geerntet, niedrige Dosierung, 8 g pro 100 l, zwischen Brut und Extra Brut - **Farbe:** mittleres Gelb, feine Perlung. **Nase:** Nektarine und Mirabelle und reife Stachelbeere, Geißblatt. **Mund:** weckt den Mund, schönes Gleichgewicht zwischen Frucht und angenehmer zitroniger Pfirsich, gelber Apfel, Limettenabrieb, mineralischer Abgang mit etwas Minze. **Verwendung zu:** Aperitif, Melone und Schinken, fermentiertes Gemüse, passt auch gut für Brunch. **Genussreife:** 3 J.

32 Les Vignes de Coulous BIO 2022 we - Sauvignon Blanc - **Farbe:** helles Gelb mit goldenen Reflexen. **Nase:** Heu, Kräuter, leicht florale Note, weißer Pfirsich, grüne Paprika. **Mund:** Pfirsich, dann Aprikose und feine zitronige Säure, etwas weiße Blüten, leichte Kräuternote, sehr klares, feines Mineral. **Verwendung zu:** Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt. **Genussreife:** 3 J.

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2021 we - 40% Sauvignon blanc, 60% Sémillon, zum Teil alte Reben - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** volles, reiches Bouquet, florale Noten, frisch geschnittenes Gras, Wiesenblüten, Frucht von reifem Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral. **Mund:** weich, voll und frisch, Frucht von Mirabelle, weißer Pfirsich, etwas Ananas und sehr reife Zitrone, frische Säure und schillerndes Mineral. **Verwendung zu:** auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und vielen Vorspeisen. **Genussreife:** 4 J.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2019 ro - 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 1 Jahr im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert - **Farbe:** sehr dunkles Rot mit braunvioletttem Rand. **Nase:** elegantes Bouquet, Frucht von Cassis, Brombeere, Kirsche, dann Kaffeetannine und Waldboden, sehr elegant. **Mund:** sehr reich und samtig, Frucht von reifer Schwarzkirsche, Brombeere und etwas Cassis und eingekochter Heidelbeere, sehr schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, die sehr gut mit der Frucht verbunden sind, im Abgang wieder Süßholz und Schwarzkirsche. **Verwendung zu:** rotem Fleisch und auch zu Lamm. **Genussreife:** 4 J.

37 Les Vignes de Coulous BIO 2022 ro - Bio, 60% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 25% Merlot, früh abgefüllt - **Farbe:** rotschwarz mit lebhaft violetttem Rand. **Nase:** konzentrierte Frucht von

Cassis, Heidelbeere, Kirsche, Kaffeetannine. **Mund:** deutliche Frucht von Kirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere, etwas Himbeergeist, Tannine von Mokka und purem Kakao, gute Länge, die "wilde Seite" der Domaine. **Verwendung zu:** Grilladen von rotem Fleisch, gegrilltes Gemüse. **Genussreife:** 4 J.

38 Les Vignes de Coulous Vin Liqueureux BIO 2020 we - 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, im Edelstahlfass ausgebaut - **Farbe:** kräftiges Gold-Gelb. **Nase:** weiße Blüten, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas, Honigtöne. **Mund:** deutliche Honignoten, Holunderblüten, sehr reife Birne und reifer Pfirsich, Dosenananas, getrocknete Aprikose und Ananas, mineralische Note, die den Wein ins Gleichgewicht bringt, umschmeichelt den Gaumen, sehr schön. **Verwendung zu:** Foie Gras, Kuchen, Desserts von frischen Früchten. **Genussreife:** 10 J.

39 Pure Gourmandise 2022 ro - Merlot, ohne Schwefel vinifiziert - **Farbe:** schwarzrot mit violetttem Rand. **Nase:** konzentrierte Frucht, expressive schwarze Frucht, viel Heidelbeere und Schwarzkirsche, zarte Schokolade. **Mund:** rund, weich, konzentrierte dunkle Beeren, dezentes Holz, frisches Mineral mit feiner Säure von Sauerkirsche, Tannine von Bitterschokolade, gute Länge, unkompliziert zu trinken. **Verwendung zu:** Entrecôte, gegrillte Rinderrippe.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacias 2020 we - 100 % alte Sémillon auf Kalkboden, 50% im Barrique in neuen Fässern ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen - **Farbe:** Gold-Gelb. **Nase:** florale Noten, Aprikosenhaut, Frucht zwischen weißem Pfirsich, Mirabelle und Mandarine. **Mund:** anschiemig und voll, feine zitronige Säure, weiße Blüten, sehr schöne Frucht von Pfirsich, Aprikose und Litschi, etwas Ananas und Mandarine, danach Briochenoten, im Abgang klingt die Frucht verbunden mit Blüten und Brioche weiter nach, gute Länge. **Verwendung zu:** Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. **Genussreife:** 4 J.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2021 rs - 100% Merlot, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein - **Farbe:** lachsrot. **Nase:** Walderdbeere, Johannisbeere, Süßkirsche, Aprikosentarte, Orangenschale, Wildrose, schöne mineralische Note. **Mund:** sehr frischer, aromatischer Rosé, schöne Frucht, Johannisbeere, Walderdbeere, weiße Blüten, Aprikosentarte, Mineral mit angenehmer Säure von Grapefruit, Limettenabrieb, gute Länge, sehr schöner Rosé. **Verwendung zu:** passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse. **Genussreife:** 2 J.

42 Château Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2019 ro - 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut - **Farbe:** rotschwarz, braunvioletter Rand. **Nase:** schönes Zusammenspiel von roten und

schwarzen Früchten, Mineral und den Tanninen mit Kakaonoten und dezenten Noten vom Barrique.

Mund: voll und weich, sehr fruchtig, Schwarzkirsche und Brombeere, frisches Mineral, dann Noten vom Barrique, schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, etwas Süßholz, sehr gute Länge.

Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein. **Genussreife:** 5 J.

45 A la Fraiche 2022 ro - Merlot und Cabernet Sauvignon - **Farbe:** helles Kirschtrot. **Nase:** Kirsche, Johannisbeere, etwas Brombeere, Tee und frische Tabakblätter. **Mund:** sehr saftig, Süße reifer Kirschen, Himbeere, angenehme Säure von Sauerkirschen, dezente Tannine von Bitterschokolade, hohe Mineralität, kalt trinken!

Verwendung zu: Genussreife: 3 J.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS

54 Château St.Louis 2021 70 % Roussanne, 30 % Viognier, - in der **Nase:** reich, florale Noten, dann Pampelmuse und Pfirsich - im **Mund:** frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge - **Verwendung zu:** Fisch oder weißem Fleisch mit leichten Saucen, Falafel - **Genussreife:** 3 J.

58 L'Autodidacte 2022 100% Viognier - in der **Nase:** sehr aromatisch, würzig, Pfirsichblüten - im **Mund:** auch im Mund aromatisch, würzig, Aprikose, weißer Pfirsich, weiße Blüten, reife Zitrone, schönes Mineral - **Verwendung zu:** Falafel, gegrilltes Hähnchen, leichtes Risotto mit Trüffel - **Genussreife:** 4J.

59 Elegance -Chardonnay Viognier 2021 Pays DOC, 50% Chardonnay, 50% Viognier, in Eichenholz ausgebaut, Farbe: Weiß - in der **Nase:** Aprikose, etwas florale Noten, frisches Mineral, leichter Mandelton - im **Mund:** sehr weich und rund, Süße von Aprikose, Pfirsich, Mandelton, feines Mineralnoten, reife Zitrone - **Verwendung zu:** Risotto, Couscous mit Aprikosen, weißem Fleisch, Kalb - **Genussreife:** 4 J.

53 The Big One 2021 Pays D'oc, 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % des Weines sechs Monate im Barrique ausgebaut - in der **Nase:** weiße Blüten, feine Süße von ein Hauch Brioche - im **Mund:** etwas Pfirsich, etwas Aprikose, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, Brioche, im Abgang Zitrusfrüchte und ein Hauch Mandeln, reich im Abgang - **Verwendung zu:** weißem Fleisch oder Meeresfrüchten - **Genussreife:** 4 J.

52 Château St.Louis 2022 40 % Syrah, 60 % Grenache, Farbe: Rosé - in der **Nase:** Mandarine, Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im **Mund:** sehr fein, sehr frisches Mineral, Walderdbeere, kräutrige Noten, dann etwas Himbeere mit leichter Kernnote, feine Säure von weißer Johannisbeere - **Verwendung zu:** während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - **Genussreife:** 2 J.

55 Château St.Louis 2020 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique, - in der **Nase:** reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, dann Vanille, darüber weiche Tannine und eine feine Süße - im **Mund:** Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, schöne Länge - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Pastagerichte, **Genussreife:** 4 J.

57 L'Affranchi 2020 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut - in der **Nase:** Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine Tanninnoten - im **Mund:** reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - **Verwendung zu:** Wildschwein, Damwild - **Genussreife:** 4 J.

51 The Big One 2020 50 % Syrah, 35 % Grenache und 15 % Carignan, - in der **Nase:** einladend, Frucht von Pflaume und Blaubeere, Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im **Mund:** rund, Frucht von reifer Brombeere, Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaume, Säure von Sauerkirsche, dahinter Schokolade, auch Kaffee angenehm weiche Tannine, schöne Länge - **Verwendung zu:** zu rotem Fleisch, zum Grillen, Braten mit leichtem Gewürz - **Genussreife:** 6 J. 18

61 Le Flacon 2018 12-18 Monate im Fass ausgebaut, neue Fässer, 50 % Carignan, 30 % Syrah, 20% Grenache, in Holzkiste, Farbe: Rot - in der **Nase:** Confit schwarzer Früchte, Pfeffer, Bitterschokolade, Kaffenoten - im **Mund:** sehr gewürzig, Halbbitterschokolade, etwas Tabak und Espressonoten, Frucht von reifer schwarzer Kirsche, Brombeerconfit, Pflaumengeist, Fruchtbrot, Holz und Frucht sehr schön verbunden, im Abgang nochmal sehr feine Tannine von Mokka - **Verwendung zu:** roten Fleisch, Grilladen, Ragouts - **Genussreife:** 5-10 Jahre

BORDEAUX - CHATEAU LE REY

88 Château le Rey Les Rocheuses 2020 ro - 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, Cote de Bordeaux, Kiesel, Vinifizierung ohne Sulfite, 8 Monate in einjährigen Fässern, lange Mazeration - **Farbe:** schwarzrot mit Rand. **Nase:** eingekochte Schwarzkirsche, Heidelbeere, Cassis, Pflaume, leicht floral, Bitterschokolade, Brioche, Leder. **Mund:** weich und rund, konzentrierte Frucht von Cassis, Heidelbeere und Schwarzkirsche, samtige Tannine von Bitterschokolade und Mokka, Säure von Sauerkirsche, klares Mineral, im langen Abgang nochmal Frucht und Tannine mit einem Hauch Minze. **Verwendung zu:** Steak, Rinderbraten. **Genussreife:** 10J

89 Château le Rey Les Argileuses 2021 ro - 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, auf Lehmboden, Ausbau ohne Sulfite, 20% im Fass, 40% Fass zweites Jahr, 40% Fass drittes Jahr, 31 mg/l, sehr niedrige pH-Werte, Konversion zu Bio - **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletter Rand. **Nase:** sehr

elegantes Bouquet, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Cassis, Pflaume, Veilchen, Bitterschokolade, Lakritz, Leder. **Mund:** sehr konzentriert, sehr frisch, Frucht von Schwarzkirsche, Cassis, Aroniabeere und Pflaume, reife Sauerkirsche, Aroniabeere, Gewürz, Veilchen, kräftige Tannine von Bitterschokolade und Mokka. Im Abgang nochmal die Kirsche mit einem strukturgebenden Mineral. **Verwendung zu:** Lammschulter, Lamragout. **Genussreife:** jetzt, 10 J.

BORDEAUX - ST EMILION - CHATEAU BELLEFONT - BELCIER

90 Château Bellefont - Belcier HVE 3 2019 ro - 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, St Emilion Cru Classé, Ernte über drei Wochen, Parzelle für Parzelle, 30% im neuen Fass, 10% im großem Holzfass, 30% im einjährigen Fass, 30% im zweijährigen Fass - **Farbe:** schwarzrot mit dunkelrotem Rand. **Nase:** sehr harmonisch, feines fruchtiges Bouquet, Confit rote und schwarze Früchte verbunden mit floraler Note, dann Halbbitterschokolade-Tannine, Hauch von Nougat, feiner Tabak und Barriquenote. **Mund:** sehr fruchtig, rund, anschmiegsam, hervorragend eingebundene Tannine, sehr saftig, Confit von Schwarzkirsche und Brombeere, perfektes Zusammenspiel der Frucht, der Säure reifer Kirschen und den fein eingebundenen Tanninen von Mokka und Bitterschokolade. **Verwendung zu:** Entrecôte, Gerichte mit rotem Fleisch oder Wild. **Genussreife:** jetzt, 30 J.

91 Les Tours de Belcier 2018 ro - St. Emilion Grand Cru, auf Kalkboden, 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon, HVE, Zweitwein Ch. le Bellefont Bellecier, 92 James Suckling - **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletter Rand. **Nase:** sehr einladend, Schwarzkirsche, Brombeere, Pflaume, Fliederbeere, Veilchen, etwas Schokolade. **Mund:** voll, pudrige Tanninen von Schokolade und Mokka, Brombeere, Cassis, Fliederbeere, Veilchen, frischegebendes Mineral, im Abgang nochmal die Frucht begleitet durch die Tannine. **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef. **Genussreife:** jetzt, 30 J.

BORDEAUX - ST EMILION - CHATEAU HAUT BRISSON

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2020 ro - biologischer Anbau seit 2010, 90% Merlot, 10% Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden; HVE III - **Farbe:** tiefes Schwarzrot. **Nase:** sehr weich, Aromen sehr elegant verbunden, Frucht von Cassis, Kirsche und roter Johannisbeere, Rose, Veilchen und würzige Tannine. **Mund:** Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen von schwarzem Holz, feine Mokka-Tannine, reiner Kakao, feiner Hauch von Nelke, Veilchen, Rose, präsent Mineral schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Bitterschokolade und feine Barriquetöne. **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef. **Genussreife:** jetzt, 15 J.

BORDEAUX - POMEROL - CHATEAU LA PATACHE

98 Château Haut Musset - Lalande de Pomerol 2020 ro - 90% Merlot, 10 % Cabernet Franc, sehr kleine Produktion - **Farbe:** Schwarzrot, violetter Rand. **Nase:** Cassis, Kirsch, etwas Lakritz und Gewürz. **Mund:** Schwarzkirsche, frische Brombeere, Halbbitterschokolade, gut im Gleichgewicht, im Abgang Gewürz. **Verwendung zu:** Steak, Entrecôte, auch Osso Bucco. **Genussreife:** jetzt, 20J.

UNGARN DOMAINE SELECTES

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2021 we - Ungarn, Tokai, Rebsorte Furmint - **Farbe:** sehr helles Gelb. **Nase:** sehr floral, weiße Blüten und etwas Pfirsich, dann mineralische Note. **Mund:** feine zitronige Säure, und auch die Süße von reifen Zitronen, weiße Blüten, dann weißer Pfirsich hin zu Litchi, Hauch Ananas, sehr klares Mineral vom Vulkangestein, frischer, eleganter Weißwein. **Verwendung zu:** Fisch und Meeresfrüchte mit eher feinen Saucen, Antipasti, Sushi. **Genussreife:** 4 J.

100 Tokaji Château Hellha Saveurs d'automne 2021 we - Furmint, Ausbau in Edelstahlfässern, 18 g/l Restsüße, Säure 5,6 g/l - **Farbe:** sehr helles Gelb. **Nase:** feine Süße, Holunderblüten, Pfirsich, Orangenabrieb und etwas Honig, etwas Brioche. **Mund:** reifer Pfirsich, Limette, Orangenabrieb, leichter Honigton, weiße Blüten, etwas Muskat und Zimt, gutes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische. **Verwendung zu:** schöner Aperitif, frischer Willkommensgruß, zum Dessert. **Genussreife:** 8 J.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

105 Leukadios 2021 ro - 40% Syrah, 30 % Grenache, 15% Carignan, 15 % Mourvedre, Konversion zu Bio - **Farbe:** rotschwarz, violetter Rand. **Nase:** Brombeere, Brombeerkonfitüre, schwarze Johannisbeere, darüber Mokka-Töne, etwas Leder, Schokolade. **Mund:** deutlich reife Brombeere, Himbeere, saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garrigue, schöne schokoladige Tannine. **Verwendung zu:** Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule. **Genussreife:** 5 J.

107 Leukadios 2020 we - Marsanne, Vermentino und Muscat Petit Grain, in Konversion zu BIO, 3. Jahr - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** Holunderblüte, Weinbergpfirsich, leichter Honigton. **Mund:** Grapefruit, Kerntöne und deutliches Mineral, leichter Honigton, reife Zitrone, Weinbergpfirsich und Aromen von der Muscattraube. **Verwendung zu:** Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen. **Genussreife:** 3

J.

108 Leukadios 2022 rs - 70% Syrah, 30% Grenache, direkte Pressung, - **Farbe:** altrosa mit hellrosa Rand. **Nase:** saftig, reife Kirsche, leichter Ton von Waldboden und Walderdbeere, etwas Holunderblüte, Zitronenmelisse, Minze. **Mund:** reife

Kirsche, rote Johannisbeere, Cassis, Limette und Bittermandel im Abgang, etwas Melisse und Mineral. **Verwendung zu:** zum ganzen Essen. **Genussreife:** 3 J.

BORDEAUX - ST ESTEPHE - CHATEAU ST ESTEPHE

110 Château Arnaud 2019 ro - 50% Cabernet, 50% Merlot - **Farbe:** schwarzrot. **Nase:** Cassisnote, Kirsche, weiche angenehme schokoladige Tannine. **Mund:** angenehm weich und voll, zugänglich, schöne Tannine von Kaffee, Frucht Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere, feine Säure von Johannisbeere, im Abgang elegant, die Tannine über der Frucht, jetzt schon gut zu trinken. **Verwendung zu:** **Genussreife:** jetzt, 10 J.

113 Château St Estephe - Primeur 2022 ro - 60% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern - **Farbe:** rotschwarz mit violetter Rand. **Nase:** weich und vollfruchtig, Confit von dunklen Beeren, Gewürz, frisches Leder, Krokant, Zedernholz, Pfingstrose. **Mund:** sehr weich, süße Frucht von Schwarzkirsche, mit Cassis, Heidelbeere, feine Gewürznote, Süßholz, danach Tannine zwischen Kaffee, darüber bleibt lange die Frucht, elegante Säure von roter Johannisbeere, enorme Länge, Frucht bleibt noch lange präsent. **Verwendung zu:** Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte. **Genussreife:** jetzt, 5 J.

117 Château St. Estèphe 2020 ro - 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, ein Drittel in neuen Fässern ausgebaut - **Farbe:** dunkles Rot. **Nase:** sehr schönes Bouquet, reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade, leichte florale Noten, Rose. **Mund:** sehr voll, einschmeichelnd, samtig und mineralisch frisch, Schwarzkirsche und Brombeere, dann Cassis und Heidelbeere, weiche schokoladige Tannine, etwas Süßholz, Veilchen, später frische kirschige Säure, gute Konzentration, im Abgang Frucht und angenehm. **Verwendung zu:** rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** schon viel runder als letztes Jahr, aber noch voll in der Entwicklung, 20 J, unbedingt dekantieren.

118 Château St. Estèphe 2019 ro - 55% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc - **Farbe:** kirschrot. **Nase:** eingekochte schwarze Früchte, dann Kaffeetannine, Brioche, Leder, Zedernholz, leichte florale Noten. **Mund:** sehr weich und anschmiegsam, konzentriert, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Brombeere, danach Cassis, deutliche Tannine zwischen Kaffee und Schokolade, Veilchen, darüber bleibt lange die Frucht, Veilchen, im Abgang Frucht und samtiges Tannin und Minze, große Länge. **Verwendung zu:** Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte. **Genussreife:** jetzt, 20 J.

BORDEAUX - CHATEAU PONTOISE CABARUS

124 Château Pontoise Cabarrus 2020 ro - von jungen Reben, 60% Merlot, Rest Cabernet-Sauvignon - **Farbe:** schwarz mit kräftig violetter

Rand. **Nase:** sehr schöne Nase, weich, florale Noten, dann Cassis und Himbeere, leichte Mokkatannine. **Mund:** Frucht von Schwarzkirsche und Brombeere, schwarze Johannisbeere, Holunder, eher Mokka Tannine, im Abgang etwas Tabak, sehr schöne Länge, wird sich noch sehr entwickeln. **Verwendung zu:** rotem Fleisch, auch mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** noch 1-2 J. warten, 15 J.

125 Coté Pontoise 2021 ro - 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon - **Farbe:** schwarzrot, mit violetter Rand. **Nase:** feine Fruchtsüße, Heidelbeere, Cassis, Brombeere, Veilchen, Bitterschokolade und Mokka. **Mund:** schon sehr prägnante Frucht, kräftige Tannine von Mokka und Bitterschokolade, die sich noch gut integrieren werden, Schwarzkirsche, Brombeere, Cassis und frische Säure von roter Johannisbeere, Pfeffer und Gewürznoten, etwas Veilchen, große Länge. **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** 10 J.

126 Coté Pontoise 2016 ro - 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon - **Farbe:** schwarzrot mit violetter Rand. **Nase:** Heidelbeere 2016, elegantes Bukett 2018, Frucht Heidelbeere, Cassis und gekochter Erdbeere, dann feine Tannine. **Mund:** sehr schön, aber in den Rüpeljahren, reife rote Früchte, leichte schokoladige Tannine, im Abgang wieder die Fruchtnote und ein Hauch Minze und Schokolade, schöne Länge. **Verwendung zu:** Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte. **Genussreife:** jetzt, 10 J.

129 Château Pontoise Cabarrus, Cru Bourgeois 2017 ro - 45 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut - **Farbe:** schwarz mit tiefvioletter Rand. **Nase:** dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten, Bitterschokolade, Krokant, Walnuss, Barrique, etwas Leder. **Mund:** jetzt perfekt zu trinken, voll, weich, anschmiegsam, reife Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche und leichter Ton von Süßholz, im Abgang dann reife Sauerkirsche und weiche Tannine hin zu Schokolade, alles in wunderbarer Verbindung, exzeptionelle Länge, großer W. **Verwendung zu:** Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte. **Genussreife:** jetzt hervorragend, 5 J.

130 Ch. Pontoise Cabarrus 2021 ro - 40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass 1/3 neues Fass, 1/3 1-jähriges, 1/3 2-jähriges Fass - **Farbe:** schwarz mit tiefvioletter Rand. **Nase:** Cassis, reife Pflaume, Brombeere, etwas Konfitüre roter Früchte, feine Fruchtsüße, florale Süße, Schokolade. **Mund:** elegant, konzentrierte Frucht und Tannine in schönem Zusammenspiel, Kirsche, Heidelbeere, Cassis, Brombeere, dann die Tannine von Mokka und Schokolade, dezente Holznote, im Abgang wieder Mokka und Brombeere und rote Johannisbeere, schöne Entwicklung seit I. **Verwendung zu:** Filetsteak, auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild. **Genussreife:** 10 J.

CHRISTIAN BAILLAT

137 Domaine Baillat Rosé BIO 2021 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration, Farbe: Rosé - **in der Nase:** Himbeer- und Walderdbeere-Aromatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktvoller Rosé - **Verwendung** zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - **Genussreife:** 2 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault, - **in der Nase:** schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im **Mund:** reife Frucht, Sauerkirsche, Schlehe, Hauch von Himbeere, feine Säure und weiche Tannine, im Abgang Kaffeenoten und nochmals die Frucht von Kirsche - **Verwendung** zu: gegrilltem Fleisch - **Genussreife:** 4 J.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben, Farbe: Rot - **in der Nase:** Frucht zwischen Brombeere, schwarze Johannisbeere und ein Hauch von Lakritz - im **Mund:** elegante Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehme Säure von Pampelmuse, Bitterschokolade, leichter, eleganter Wein, der viel zu sagen hat - **Verwendung** zu: Rehkeule, auch Lamm, aber auch zu Pasta und Pizza - **Genussreife:** 2 J.

140 Christian Baillat 2018 Carignan, Mazeration Carbonique, Im Fass ausgebaut, - **in der Nase:** schmeichelnd, Schale von Cassis, Heidelbeer, feine Noten von Kräutern - im **Mund:** füllt den ganzen Mund, feine Süße, deutlich Cassis auch etwas Himbeer und Sauerkirsche, Tannine sind gut eingebunden, aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht und Bitterschokolade - **Verwendung** zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - **Genussreife:** 3 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015 Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank, - **in der Nase:** schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, und Tanninen, Holztöne - im **Mund:** geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, großartig - **Verwendung** zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - **Genussreife:** 4 J.

138 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019 15 % Syrah und 85% Carignan-Grenache, im **Mund:** feine Süße von Schwarzkirsche, Kräuter, Cassis, Brioche, sehr schönes Zusammenspiel der verschiedenen Noten, ganz feiner Wein - **Verwendung** zu: schönes Stück vom Rind - **Genussreife:** 8 J.

COTES DE BLAYE - BEL AIR LA ROYERE

147 Château Bel Air La Royère 2020 ro - 65% Merlot (60 Jahre alte Reben), 35% Malbec, 15% in Amphoren, zur Hälfte neue Barriques, die andere Hälfte Barriques im 2. Jahr. **Farbe:** schwarz, tiefvioletter Rand. **Nase:** sehr schönes Bouquet, Cassis, Kirsche, Zedernholz, florale Süße, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant. **Mund:** konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche und Blaubeere, feine fruchtige Süße von reifer Brombeere, präsenste Tannine von Schokolade und Espresso, frisches Mineral, sehr gut strukturiert, im Abgang wieder deutlich Confit dunkler Beeren und Tannine. **Verwendung** zu: Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel, Gerichte mit getrockneten Tomaten. **Genussreife:** jetzt, 10 J.

148 Les Roses du Bel Air la Royere 2021 rs - je 30% Merlot, Cabernet Sauvignon, gepresst, vor 3 Wochen abgefüllt. **Farbe:** helles Lachsrosa mit brillanten, silbernen Reflexen. **Nase:** fruchtig, Johannisbeere, Weißdorn, weißer Pfirsich, Himbeernote, Rose, Minze. **Mund:** eleganter Rosé, weißer Pfirsich, feine Himbeernote, Süße reifer Erdbeeren, Limette, Brioche, Rose. **Verwendung** zu: einfach so trinken, Huhn, leichte asiatische Curries. **Genussreife:** jetzt, 2 J.

150 L'Esprit de Bel Air La Royère 2020 ro - 90% Merlot, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Fass. **Farbe:** schwarzrot mit kräftigem, violettem Rand. **Nase:** schöne Nase, Kirsche, schwarze Johannisbeere und Veilchen, gut integriert, etwas Tabak, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee. **Mund:** rund und reich, Frucht von Schwarzkirsche und Heidelbeere, gut eingebundene griffige Tannine, Bitterschokolade und Hauch von Tabak, Sauerkirsche mit Kern, im Abgang dunkle Beeren, Tannine, Espresso und Bitterschokolade, dezenter Bittermandelton. **Verwendung** zu: Rinderbraten, Lammkotelett. **Genussreife:** jetzt schon zu trinken, besser noch in 2-3 J, 10 J.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2021 ro - Merlot, inzwischen zehnjährige Reben. **Farbe:** dunkles Rot mit purpurnem Rand. **Nase:** Heidelbeere, Brombeere, Cassis, kräftige Tannine von Schokolade, etwas Tabak. **Mund:** Schwarzkirsche, Brombeere und Cassis, begleitet von kräftigen schokoladigen Tanninen, schöne Struktur, dann im Abgang nochmal deutliche Bitterschokolade. **Verwendung** zu: gegrilltem Fleisch, Fleischgerichte, Pasta mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** jetzt, 5 J.

154 Fig 10 2020 ro - 100% Malbec, 80 J. alte Reben. **Nase:** Blaubeere, Cassis, Veilchen, Zesten von Orangenzeste, Halbbitterschokolade, Kakao. **Mund:** intensive Frucht von Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeere, Aroniabeere, verbunden mit Bitterschokolade, Mokka und feine Tabaknote, Mineral, sehr gute Struktur, langer Abgang, hervorragender Malbec.

155 L'Ambre Inattendu 2022 ro - Sauvignon Blanc. **Farbe:** dunkles Goldgelb. **Nase:** Honigtöne,

Herbst 2023 - Ausgabe 83

Trockenfrüchte, Nussaromen, weiße Blüten, Mandelblüte. **Mund:** getrocknete Aprikose, Orangenzeste, Schokolade, Salznote, Obstbrand, grüne Walnuss, Eukalyptus.

156 Justin Malbec 2021 ro - ein reiner Malbec von zehnjährigem Lehmalkboden, Bio-zertifiziert. **Farbe:** schwarz, tiefvioletter Rand. **Nase:** sehr fein und einladend, Himbeere und Schwarzkirsche, dann auch Blaubeere, gewürzige Noten, Pfeffer, Mokka und Veilchen. **Mund:** kräftig, schokoladige Tannine, Frucht von Sauerkirsche und Cassis, Brombeere, Pfeffertöne im Abgang, präsenete Tannine von Mokka und Bitterschokolade mit schwarzer Johannisbeere. **Verwendung zu:** einfache Grilladen, mediterrane Salate. **Genussreife:** 5 J.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

161 Château La Caze Bellevue 2019 ro - 80% Merlot, 20% Cabernet Franc, ausgebaut im Fass mit Mikrooxydation - **Farbe:** Schwarz mit braunvioletterm Rand. **Nase:** Feine Süße, Gebäck, Brombeere, Tannine von Schokolade, Süßholz. **Mund:** Weich und rund, schönes Zusammenspiel von Frucht und Tanninen, das Mineral gibt Finesse und Frische, Schwarzkirsche, Brombeere, im Abgang bleibt lange die Frucht, etwas Süßholz, Kaffee. **Verwendung zu:** Rotes Fleisch gegrillt. **Genussreife:** Jetzt 10 J.

162 Château La Caze Bellevue 2020 ro - 80% Merlot, 20% Cabernet Franc - **Farbe:** Schwarzrot, violetter Rand. **Nase:** feine Süße, Cassis, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade. **Mund:** elegant, konzentrierte Frucht von Brombeere und Johannisbeere, Kirsche, griffige Tannine von Bitterschokolade und Kaffee, auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang Frucht und Tannine miteinander verbunden, sehr schöner Wein wird sich wunderbar entwickeln. **Verwendung zu:** rotes Fleisch gegrillt. **Genussreife:** jetzt 10 J.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2020 ro - 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques - **Farbe:** schwarzrot, braunvioletter Rand. **Nase:** Schwarzkirsche und Cassis, Heidelbeere, Schokolade, etwas Tabak und Lakritz, elegant und saftig. **Mund:** schwarze Früchte, Brombeere, Cassis und Heidelbeere, Veilchennoten, Bitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht und weiche Tannine. **Verwendung zu:** rotes Fleisch, Wildschwein, Damwild. **Genussreife:** jetzt bis 8 J.

165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2016 ro - 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques - **Farbe:** rotschwarz, kräftig-violetter Rand. **Nase:** reich, Frucht und Tannine gut verbunden, Frucht Richtung gekochte Früchte, auch Noten von Bitterschokolade, Lebkuchen. **Mund:** sehr reife Fruchttöne verwoben, angenehme Tannine, vor allem Brombeere, schwarze Johannisbeere, dann Bitterschokolade, danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, sehr im Gleichgewicht, große Länge. **Verwendung zu:** Entrecôte, Rinderfilet. **Genussreife:** Jetzt 5 J.

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

456 Château d'Arricaud 2020 we - Semillon 70 %, Sauvignon 30% - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** weißer Pfirsich, Mandarine, Zitrone, dann florale Noten vom Sauvignon, etwas Brioche. **Mund:** frische zitronige Säure, klares Mineral, feine Süße reifer Zitronen, Frucht zwischen Mirabelle und Weinbergpfirsich, feine florale Noten, Brioche, dezente Säure, sehr im Gleichgewicht, facettenreicher und strukturierter Wein, leichter Kernton im Abgang. **Verwendung zu:** sehr schön als edles frisches Willkommen, feine Aperitifs, Salate mit Früchten, Ziegenkäse, Gemüsegratin, gegrilltes Gemüse, Fisch: Forelle, Hecht. **Genussreife:** jetzt, sehr gut zu trinken 3 J.

457 Les Fous Volants 2022 rs - 100% Cabernet Franc, von etwa zehnjährigen Reben - **Farbe:** helles Lachsrot. **Nase:** sehr schöne Nase, Pfirsich, floral, eingekochte Erdbeere, Johannisbeere, etwas Brioche. **Mund:** sehr reicher Rosé, Weinbergpfirsich mit Kernton, Noten von Rose, dann Johannisbeere, Walderdbeere, darunter präsent das Mineral, im Abgang nochmal die Frucht mit Kernton, große Länge. **Genussreife:** 3J.

458 Les Fous Volants 2020 ro - 100% Cabernet Franc, von etwa zehnjährigen Reben - **Farbe:** Rubinrot mit kirschrotem Rand. **Nase:** verführendes Aroma von Schwarzkirsche, Pfeffer, Tabak und Schokoladentannine. **Mund:** Sauerkirsche, Heidelbeere und Brombeere, Bitterschokolade, Mokka, Hauch Himbeere, auch im Mund gewürzige Noten von Pfeffer und Tabak und Holzöne, im Abgang frisch durch das Mineral, toller Wein. **Verwendung zu:** Sehr gut zu gegrilltem Gemüse, auch zu gegrilltem Fleisch. **Genussreife:** Jetzt 5 J.

460 Château d'Arricaud Grand Vin 2019 ro - 90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Petit Verdot, Ausbau 30 Monate in alten Barriques - **Farbe:** schwarzrot mit violetterm Rand. **Nase:** sehr einladendes Bouquet, konzentrierte Frucht von Cassis und Holunderbeere, feine Süße von Kirsche, Veilchen, feine Mokkanote, auch Tabak und Rauch, Leder. **Mund:** voll und reich, wunderbar schmeichelnd, feine Süße der Kirsche, Holunderbeeren, Cassis, griffige Tannine von Schokolade und Mokka, sehr große Länge, typischer Cabernet Sauvignon, ist noch voll in der Entwicklung, wird noch großartiger. **Verwendung zu:** Rotes Fleisch, Wild, Magret von Ente. **Genussreife:** jetzt 10 J.

461 Château d'Arricaud Liqueureux 2022 we - Beerenauslese, 80% Semillon, 20% Muscadelle und Sauvignon, 70 g Restsüße - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Weinbergpfirsich, Aprikose, weiße Blüten, Limette. **Mund:** volle Fruchtsüße von Honig und Litschi, aufgefangen von klarem Mineral und feiner zitroniger Säure, Mandarine, Limette, Litschi, Orangenabrieb, schöne Länge, leichter und eleganter Süßwein durch viel Zitrusfrucht im Abgang. **Verwendung zu:** Dessert oder Aperitif, Foie gras oder zum Empfang. **Genussreife:** jetzt 10 J.

465 Château d'Arricaud 2019 ro - 30% Cabernet Sauvignon, 68% Merlot, 2% Petit Verdot - **Farbe:** Rubinrot mit lebendigem rotem Rand. **Nase:** sehr elegantes Bouquet, feine florale Süße, Süßkirsche, dann dezente gewürzige Noten, samtige Tannine von Kaffee und Schokolade. **Mund:** sehr anschmiegsam und reich, ein Confit von Früchten, Kirsche, Cassis und Holunder, Hauch von Lakritz, eingebettet in samtige Tannine, Halbbitterschokolade und Mokka, dann wieder die reiche Frucht mit kräftigen Tanninen, große Länge, großartig. **Genussreife:** Jetzt 15 J.

VILMART

Cuvee Emotion 2015 Weiß - Jahrgangschampagner, 40 % Chardonnay classe premier Cru, 60% Pinot Noir (Rose saigné) - **Farbe:** grandiose Farbe, roseorange, mit silbernen Reflexe, **Nase:** etwas Orangenschale, gewürzige Noten, dann fruchtige Noten von Himbeer, Walderbeer, weisse Blüten **Mund:** Elegant, Himbeer und Kirsche, Walderbeere, elegante Mineral, florale Noten, Mandel und Aprikosentarte, im Abgang rosa Pomelo, Orangenabrieb, und ein Hauch von Zimt **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch zu Fisch und Foie Gras **Genussreife:** : jetzt bis 3 J.

Champagne Grand Cellier d'Or Magnum 2014 Weiß - 80%CH,20%PN 50 Jahre alte Reben - **Farbe:** , **Nase:** **Mund:** **Verwendung zu:** besondere Gelegenheiten wie Taufe, Hochzeit etc. **Genussreife:** : jetzt bis 3 J.

Champagne Coeur de Cuvée 2016 Weiß - 20%Pinot Noir, 80%Chardonnay, 50 Jahre alte Reben - **Farbe:** leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung, **Nase:** Brioche und Haselnuss dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose **Mund:** sehr voll, zerstäubt reich im Mund auf, Säure von Limette, ein Hauch von Brioche, Frucht von weissem Pflirsich, etwas Mandarine, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas Minze **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras **Genussreife:** 3: jetzt bis 3 J.

Champagne Coeur de Cuvée Magnum 2012 Weiß - Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay, Ausbau des Weines ein Jahr in Eichenfässern - **Farbe:** deutlich Gelb, extrem feine und dezente Perlung, **Nase:** Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose **Mund:** **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas **Genussreife:** : jetzt bis 3 J.

Champagne Grand Cellier 2012 Weiß - 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay - **Farbe:** mittleres Rosé, sehr feine Perlung, **Nase:** reich, cremig, dann Mus von Walderbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille **Mund:** explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge **Verwendung zu:** Aperitif und zum ganzen Essen **Genussreife:** jetzt bis 3 J.

Champagne Cuvée Rubis 0 Rosé - 90%Pinot Noir, 10% Chardonnay - **Farbe:** mittleres Rosé, feine Perlung, **Nase:** etwas Walderbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig **Mund:** explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang **Verwendung zu:** Aperitif **Genussreife:**

Champagne Gr. Cellier d'Or 2019 Weiß - Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l - Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe - **Farbe:** mittleres Gelb, sehr feine Perlung, die einen feinen Perlenring im Glas bildet, **Nase:** Biscuit und Brioche, Ananas und Orange nah an der Schale, darüber florale Komponenten von weissem Blüten **Mund:** sehr feine Perlung, die im Mund anregend aufschäumt, reich, frisch ,etwas cremig, sehr feine Zitrone, Orangeblüte,Hauch von Passionsfrucht, 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 3 J.

Champagne Vilmart Grande Reserve 0 Weiß - Basis cuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015 - **Farbe:** sehr feine Perlung, leichtes Gelb, **Nase:** Zitronencurd, etwas Pampelmuse, leichte Süsse weisser Blüten, schöne Frische **Mund:** zerstäubt wunderbar im Mund, Zitronen mit Abrieb, danach Frucht von Mandarine und ein wenig weisse Johannisbeere, Abgang von Mineral und feiner Säure, schöne Länge und sehr lebendig **Verwendung zu:** Aperitif **Genussreife:** : jetzt bis 3 J.

Blanc de Blancs 2012 Weiß - 100 % Chardonnay , 4g/l Dosage, limitiert auf 5800 Flaschen - **Farbe:** sehr feine Perlung,, **Nase:** erst Brioche und Biscuit,Haselnussnote, dann schöne Frucht von Aprikose, Blutorange, und Orangenblüte,Mineral **Mund:** sehr elegant und finessenreich, zerstäubt sehr fein im Mund, Pampelmuse,angenehme zitronige Säure, Orangenabrieb und Pampelmuse, weisse Blüten, Blutorange, elegantes Mineral, im Abgang Pomelo mit Zesten **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch zu Kalbfleisch und Fisch. **Genussreife:** : jetzt bis 3 J.

659 LANGEDOC - FRANCOIS LURTON

664 Mas Janeil C2 2021 ro - **Farbe:** dunkles Rot, **Nase:** schönes Bouquet, scharze Frucht, florale Noten von Rose **Mund:** sehr rund und weich, Töne von Rose, Wildkirsche, Brombeere und gewürzige Töne,schöne Konzentration, im Abgang Gewürz und Frucht, beachtliche Länge **Verwendung zu:** Kurzgegrilltes **rotes Fleisch, Pasta mit roter Sauce, Genussreife:** : 5 J

665 La Mule Rosé, EGP Pays d'oc 2022 rs - 100% Syrah - **Farbe:** zartes Lachsrosa. **Nase:** Johannisbeere, Mirabelle, florale Noten. **Mund:** angenehm frisch, weiße Johannisbeere, etwas

Walderdbeere und Kirschnote, reife Zitrone, schönes Mineral. **Verwendung zu:** gegrilltem Fleisch. **Genussreife:** 2J.

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2021 ro - aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut - **Farbe:** schwarzrot, violetter Rand. **Nase:** Kirsche, Brombeere, Veilchen dahinter, dann dezente Tannine, leichte Briochenote. **Mund:** Schwarzkirsche, Blaubeere und Brombeere, schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, gute Länge. **Verwendung zu:** Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt. **Genussreife:** jetzt 3 J.

672 Hauts de Janeil Grenache Sauvignon 2022 we - Roussillon, Grenache und Sauvignon, letzterer im Barrique ausgebaut, Cotes de Catalanes - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** Mirabelle, exotische Früchte, Zitrus, auch weiße Blüten hin zu Jasmin. **Mund:** voll und sehr frisch, feine Säure von Zitronen, reife Pfirsiche, etwas Aprikose hin zu Aprikosenhaut, Kernnote, schöne Länge. **Verwendung zu:** Aperitif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch und zu Jakobsmuscheln. **Genussreife:** 3 J.

674 La Mule, Merlot 2021 ro - Pinot Noir - **Farbe:** dunkles Rot mit hellrotem Rand. **Nase:** Cassis, Brombeere, Hauch von Himbeere, Brombeerblüten, Hibiskus, leichte Briochenote. **Mund:** konzentrierte rote Frucht über Tanninen von Kaffee und Schokolade, leicht und unkompliziert. **Verwendung zu:** zum So-Trinken und zum ganzen Essen. **Genussreife:** 4 J.

676 Les Salices Sauvignon 2022 we - kommt von einer Domaine des Minervois - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Weinbergpfirsich und Zitrone, mineralische Note, dann sehr floral hin zu Flieder. **Mund:** reich, frische Säure, reife Frucht von Aprikose mit Kern, Mirabelle, etwas Quitte oder Kumquat, gutes Zusammenspiel der Früchte und Säure, Hauch von Marzipan, gute Länge. **Verwendung zu:** Einfach So trinken, Fischgerichte, Pasta mit heller Sauce **Genussreife:** jetzt 3 Jahre.

677 Mas Janeil Traou de l'ouille 2020 we - Früher Mas Janeil Blanc, Macabeu und Grenache Gris, Ausbau halb im Fass, halb in Amphoren und Betoneier - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** schöne Nase von Holunderblüte und Pfirsichnoten, Zitrusnote, leichte Petersiliennote. **Mund:** Pfirsich, Maracuja, darunter mineralische Komponente, Pampelmuse und Aprikose mit Kernton, hinten leicht Blütenhonig, Mandelnote, im Abgang deutlich das Mineral. **Verwendung zu:** Gemüselasagne, Fisch mit leichten Saucen oder gebraten. **Genussreife:** jetzt, 5-6 Jahre.

679 La Mule Gros Manseng 2022 ro - Gros Manseng aus der Gascogne - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Jasmin, Mirabelle, Pfirsich, Limette und Toast. **Mund:** frisch, Frucht von reifer Zitrone, deutliches Mineral, Stachelbeere, Hauch Ananas, angenehme Säure. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse. **Genussreife:** jetzt 3 J.

680 La Viognier 2022 we - EGP Pays d'oc, 1/3 Ausbau im Barrique - **Farbe:** leichtes Gelb. **Nase:** weißer Pfirsich, leicht floral, reife Zitrone, etwas Mineral, Brioche. **Mund:** voll und weich, Brioche, Frucht zwischen reifer Aprikose und Pfirsich mit Kern, etwas Birne, weißer Pfeffer, dahinter Pampelmuse begleitet durch ein frisches Mineral, im Abgang Kernton. **Verwendung zu:** Aperitif. Einfach So trinken, Fischgerichte, Pasta mit heller Sauce **Genussreife:** jetzt 3 J.

681 Le petit Pas blanc - Cotes Catalan 2022 we - Macabeu, Grenache Gris, Grenache Blanc, Viognier- Cotes de Catalan - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Pfirsich, leicht floral, Zitronenabrieb, Brioche, Mineral. **Mund:** rund und weich, Maracuja, florale Noten, Limette, schönes Gleichgewicht zwischen frischer Säure und Mineral vom Schiefer, im Abgang Brioche, Gewürznoten und Pfeffer.

685 Les Fumeés Blanches Sauvignon 2021 we - Wein aus der Gascogne, reiner Sauvignon - **Farbe:** leichtes Gelb. **Nase:** Mirabelle, Pfirsich, Zitrone, etwas Mandarine, dann leichte Jasminnote. **Mund:** typisch Sauvignon, Mirabelle und reifer Pfirsich, leichte Ananas, dann angenehme Säure reifer Zitrone, dezente florale Noten, gut im Gleichgewicht, im Abgang bleibt die Zitrone, frischer, unkomplizierter Wein. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen. **Genussreife:** jetzt 3 J.

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2019 ro - Fitou, Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden - **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletter Rand. **Nase:** Blaubeere, Brombeere, Fliederbeersaft, florale Noten von Flieder, Mineral, Schokolade, leichte Ledernote. **Mund:** konzentrierte Frucht von Brombeere, Schwarzkirsche und Blaubeere, gut eingebettete schokoladige Tannine, Gewürze; Nelke und Garrigue, angenehme Mineralität vom Schieferboden, gute Länge. **Verwendung zu:** Lammfleisch im Ofen gegart, gegrillte Lammkotelettes, Lasagne. **Genussreife:** 5J

695 Mas Janeil Autentic Sans Soufres 2017 ro - 36% Grenache Noir, 32% Carignan, 32% Syrah, ohne Zugabe von Schwefel - **Farbe:** sehr kräftiges Rot, rotvioletter Rand. **Nase:** lebendige Frucht von Kirsche und Himbeere, dahinter schokoladige Tannine. **Mund:** Brombeere, auch etwas Schwarzkirsche, dann auch Vanilletöne, ausgesprochen fruchtig, beachtliche Länge und füllt den Mund. **Verwendung zu:** Entenbrust mit einer fruchtigen Sauce. **Genussreife:** jetzt, 1-2 J.

696 Le petit Pas blanc - Cotes Catalanes 2020 we - Macabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** Pfirsich, Pfirsichblüten, weiße Rose, Hauch von Minze. **Mund:** reich, Aprikose mit Kern, leichte Note von Pampelmuse, etwas Brioche, feines Mineral, angenehmer Kernton im Abgang. **Verwendung zu:** - **Genussreife:** jetzt, 3 J.

698 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2022 ro - **Farbe:** sehr dunkles Rot mit violetter Rand. **Nase:** saftig, Schwarzkirsche, Johannisbeersirup, leichte

gewürzige Noten. **Mund:** Schwarzkirsche, deutliche Fruchtsüße von dunklen Beeren, Hauch von Lakritz, dann Tannine von Schokolade, im Abgang dezente Mokatannine. **Verwendung zu:** Lammragout, Gulasch. **Genussreife:** jetzt, 5 J.

700 Les Hautes de Janeil Grenache-Sauvignon 2021 we - Sauvignon, Grenache - **Farbe:** leichtes Gelb. **Nase:** Cassisblüten, schöne Frische, reife Zitrone, Stachelbeere, Brotkrumen. **Mund:** reife Birne, weiße Blüte, dann etwas Pfirsich mit Kern, Pampelmuse, angenehme leicht zitronige Säure, Zitronenabrieb, Brotkrume, gute Länge. **Verwendung zu:** zum Trinken, Feldsalat mit Walnuss, mit gegrilltem Fisch oder mit leichten Saucen. **Genussreife:** jetzt, 3 J.

704 Mas Janeil Arrels Cotes de Catalan 2019 ro - Ex Mas Janeil, 60% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, Ausbau im Barrique - **Farbe:** schwarz mit schwarzvioletttem Rand. **Nase:** Bouquet von Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeere, Pfingstrose, Hauch von frischem Leder und Brotkrume. **Mund:** weicher, voller Wein, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeere, dann Tannine von Bitterschokolade, Mokka, Aromen von Gewürz, Orangenzeste im Abgang, Mineral vom Schiefer, Abgang Pfeffer und Lakritz, schöne Länge. **Genussreife:** 10 J.

711 SPANIEN

713 RUEDA - BODEGA F.LURTON

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2020 ro - aus Castilla und Leon, Bio - **Farbe:** schwarzrot, rotvioletter Rand. **Nase:** sehr expressiv, deutliche schokoladige und Mokka Tannine, Frucht von Blaubeere und Brombeere, Pflaume, dann etwas Tabak, etwas rosa Pfeffer, auch Creme Brûlée. **Mund:** reich und schmeichelnd, Frucht von Kirsche, auch Sauerkirsche, kräftige Tannine Bitterschokolade und Mokka und etwas Holzkohle, Garrigue und schwarzer Pfeffer. **Verwendung zu:** gegrilltem Rindfleisch, auch Grilladen mit würzigen Saucen. **Genussreife:** jetzt, 6 J.

721 Hermanos Lurton Verdejo 2021 we - Verdejo 90%, 10% Sauvignon - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** reife exotische Frucht, Noten von Maracuja, Zitrus und florale Noten. **Mund:** voll, fruchtig, cremige Note exotische Früchte, reife Zitrone, etwas florale Noten, Pampelmuse, grüne Paprika, Hauch von Minze, im Abgang etwas Mineral und Kernnote. **Verwendung zu:** Vorspeisen und Meeresfrüchten. **Genussreife:** Jetzt, 4 J.

SANCERRE - COTAT

375 Sancerre Rosé 2021 rs - Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben, Pinot Noir - **Farbe:** Lachsrosa. **Nase:** floral, Walderdbeere, Johannisbeere, Himbeere, Brioche. **Mund:** Empfängt mit eleganter Fruchtsäure von roter Johannisbeere, darüber reife Himbeere und frische Erdbeere, Brioche, Frucht verbunden mit präsentem Mineral vom Kalk, dann

auch eine florale Note hin zur Rose, im Abgang noch einmal die Frucht und das Mineral.

Verwendung zu: ganzem Essen. **Genussreife:** 8 J.

378 Sancerre Caillottes 12 2022 we - Sauvignon, wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** elegant in der Nase, florale Noten, weiße Blüten, ein Hauch Jasmin, dezent Litschi, deutlich Mineral. **Mund:** deutliches Mineral, Zitrone mit Abrieb und Kern, Grapefruit, "nasser Stein", weiße Blüten, im Abgang zitronige Säure und Bittermandel, sehr lang mit mineralischem Abgang. **Verwendung zu:** Fisch mit eleganten Saucen, Käse. **Genussreife:** jetzt, 10 J.

380 Sancerre La Grande Côte 18 2022 we - Sauvignon, zur Hälfte junge Reben, auf Kalklehmboden, indigene Hefe - **Nase:** erst floral, Orange, Orangenschale, leichte Mandarinennote, weiße Frucht, dann deutliches Mineral von Kalkboden. **Mund:** reich und kräftig mineralisch, weißer Weinbergpfirsich, reife Zitrone, Orange, Orangenabrieb, weiße Blüten, deutliches Mineral, leichte Note von Pomelo, im Abgang Limettenabrieb und das Mineral, ganz großer Wein. **Genussreife:** jetzt, bis 10 J.

382 Sancerre Les Monts Damnés 18 2022 we - Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 13,2 % Alkohol, indigene Hefe - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** elegant in der Nase, Pfirsich, Aprikosenkonfitüre, auch Jasmin, weiße Blüten, exotische Frucht, deutlich das Mineral, Brioche. **Mund:** sehr reich, präsent Mineral, Zitrone, Pfirsich, weiße Blüten, wieder das Mineral, im Abgang leichte zitronige Säure, sehr lang. Großer Weißwein! **Genussreife:** jetzt, bis 10 J.

732 SANCERRE - REVERDY

734 Sancerre Blanc 360 2022 we - Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** expressive Nase, sehr floral, Jasmin und weißen Flieder, weißer Pfirsich, leichte Briochetöne, etwas Petersilie, grüne Paprika, deutliches Mineral. **Mund:** reich, frisch, zitronige Säure, Grapefruit, Schale von Zitrusfrucht und schönes kräftiges Mineral, Flieder, etwas weißer Pfirsich, dann wieder Mineral vom kalkigen Boden, im Abgang mineralbetont mit reifer Zitrone und leichtem Briocheton.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2020 o - 10 % Carignan, 50% Grenache, 40 % Syrah, auf Lehm, Kalkboden - **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, schwarze Olive, Rose, Kaffee **Mund:** weich, schönes Zusammenspiel von Frucht und Tannin, reife Brombeere Süßkirsche, Cassis Kaffeetannine, feine gewürzige Noten von Garrigue, Am Abgang sehr schön Frucht und Mineral **Verwendung zu:** Pastagerichte, rotes Fleisch gebraten oder geschmort **Genussreife:** jetzt 6 J

742 Romain - Côtes Catalanes 2022 o - Vor allen Merlot (55 %), auch Grenache (25 %) und Syrah (20 %), direkt gepresst - **Farbe:** sehr leichtes Rosé,

Nase: Frucht von Walderdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Grapefruit
Mund: Johannisbeere, dann etwas Himbeere und Walderdbeere, Hauch Rhabarber leichter Kernton, und , feine Säure, am Ende Mineral und wieder schöne Frucht, einfach zu trinken **Verwendung zu:** dem ganzen Essen, auf der Terrasse **Genussreife:** jetzt 2 J

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2021 0 - 20 % Grenache blanc, 70 % Viognier, 10 % Roussanne, junge Reben - **Farbe:** sehr helles Gelb, **Nase:** weiße Blüten, grüne Paprika, leichte Citrusfrucht Stachelbeere, dahinter leichter Pfefferton **Mund:** feinsäuerlich, weiße Blüten, Weinbergpfirsich, Mirabelle, weiße Johannisbeere, mit Kernton und Pomelos, weißer Pfeffer, gute Länge **Verwendung zu:** zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi **Genussreife:** jetzt 3 J

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2022 0 - 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 % - **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** expressiv, deutlicher Muskatton eingebettet in weiße Blüten und Frucht von Maracuja und Aprikose, Limetten und Limettenabrieb, etwas Pampelmuse **Mund:** fein muskatiert, sehr frisch, Frucht von Grapefruit , Maracuja und Pfirsich mit leichtem Kernton, elegantes Mineral und feine zitronige Säure, im Abgang bleibt der Muskatton mit einer guten Länge **Verwendung zu:** Aperitif, Antipasti, Spargel **Genussreife:** jetzt 3 J

746 Pierre - Côtes Catalanes 2022 0 - Syrah, 50 %, 25% Merlot und 25 % Grenache Noir, kurze Mazeration, kleine Ernte - **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** rund, Frucht von Schwarzkirsche Brombeer und Cassis, Hauch Himbeere Schokolade **Mund:** typische Syrahnote, Cassis, Wildkirsche, Brombeere, Säure von Sauerkirsche, Mokka und Bitterschokolade, im Abgang schwarzer Pfeffer **Verwendung zu:** Ratatouille, Lamm, Ziege, Wild **Genussreife:** jetzt 3 J.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2022 0 - 10 % Syrah, 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Grenache Noir - **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** fruchtig Süße von Cassis , Brombeere und Kirsche und etwas Süssholz, dann Kaffee, Bitterschokolade **Mund:** reife Schwarzkirsche ,Cassis und Bitter-Schokolade, Kaffee, gute Länge, schwarzer Pfeffer im Abgang, fruchtiger unkomplizierter Wein mit guter Länge **Verwendung zu:** Grilladen, Entrecôte **Genussreife:** jetzt 3 J.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2021 0 - 60 % Syrah, 25 Grenache Noir, 10 Carignan und 5 % Mourvèdre auf Schieferboden, 4 Monate im Fass - **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** deutliche Frucht, Kirsche von Brombeere, florale Noten, Johannisbeere, Kaffee **Mund:** sehr weicher und voller Rotwein, Schwarzkirsche, Brombeere, leichte Note vom Sandel-Holz, etwas Rosmarin, Piment, schwarze Olive, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade und Mokka, große Länge, sehr schöner Wein **Verwendung zu:** Lamm in

verschiedensten Variationen, Gerichte mit Aubergine **Genussreife:** jetzt 10 J

749 Les Terres Grillées - CdR 2022 0 - 60 % Syrah, 25 Grenache Noir, 10 Carignan und 5 % auf Schieferboden, Syrah 4 Monate im Fass - **Farbe:** lachrot, **Nase:** Wildkirsche, florale Noten, Weinbergpfirsich dahinter eine feine zitronige Säure, Brioche, auch ein schönes Mineral **Mund:** sehr weich und frisch, Frucht von, Johannisbeere, Himbeere, Hauch Rhabarber und Vanille Süße reifer Kirschen, im Abgang schönes Mineral, gute Länge **Verwendung zu:** Aperitif und zum ganzen Essen **Genussreife:** jetzt 2 J

753 Le Chant des Frères - CdR 2022 0 - alte Reben von Grenache und Syrah, je zur Hälfte, wachsen auf Kieselböden, Quartz im 400 l - Barrique ausgebaut, Fässer im 3. - 5. Jahre - **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** Brombeere, rote Johannisbeere, auch etwas Cassis, Rose, dann feine Süße reifer Kirschen, Barriquenoten und etwas Kaffee, Schokolade **Mund:** sehr weich und voll, schokoladige Tannine, Wildirsche und Cassis, untermalt von Kaffeetönen und Bitterschokolade, schön im Gleichgewicht, feine fruchtige Säure roter Johannisbeere, schöne Länge **Verwendung zu:** Lamm, Damwild **Genussreife:** jetzt 7 J

759 Les Terres Grillées weiss - CdR 2021 - alte Reben von Grenache Blanc im 400 l Fass ausgebaut, Macabeu Vermentino und , Schieferboden - **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** elegant in der Nase, Aprikosentarte, Pfirsich Süße von Jasmin, etwas Hauch Vanille, klares Mineral **Mund:** sehr weich und rund Aprikose und Mirabellen reife Zitrone mit Kern weiße Blüten, schönes Mineral, im Abgang leichter Pfefferton **Verwendung zu:** Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch **Genussreife:** jetzt 5 J.

760 Les Terres Grillées rot - CdR Villages 2022 0 - Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 4 Monate Barrique für den Syrah - **Farbe:** schwarzrot mit violetter Rand, **Nase:** feine Tannine vom Barrique, Schwarzkirsche, Brombeere, auch etwas Himbeere, feine schokoladige Tannine darüber ein Hauch Tabak **Mund:** sehr schön, weich und voll, feine Fruchtsüße, Frucht von Kirschen, Brombeeren, Cassis, dann Schokolade, weiche Tannine, am Ende Mineral vom Schieferboden und gewürzige Noten von Garrigue, langer Abgang, schokoladige Tannine und Frucht von Kirsche klingen **Verwendung zu:** Lammschulter mit vielen Kräutern **Genussreife:** jetzt 8 J.

761 VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

750 La Perle Pourpre 2022 0 - 100 % Grenache Noir - **Farbe:** rotschwarz mit violetter Rand, **Nase:** Fruchtaromen zwischen gekochter Pflaume, Cassis, Mokka, Schokolade, **Mund:** Halbbitterschokolade, dann Frucht Pflaumekompott Nelke, Zimt, gute Struktur, mit weichen Tanninen, Kaffee, dann wieder

die Halbbitterschokolade im Abgang **Verwendung zu:** Dessert, Apéritif **Genussreife:** jetzt 3 J

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 0.75l 2022 0

- Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie - **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** Mandarine, frische Limone, Pfirsich, Honigtöne, zarte Muskatnote **Mund:** Ananas, Maracuja, Sehr reife Pfirsich, Mandarine, Jasmin, Honig im Abgang Zesten von Zitrone, und feiner Minzton, lang **Verwendung zu:** Aperitif, Apfelkuchen, Dessert im Allgemeinen **Genussreife:** jetzt bis 8 J

764 LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

776 Palombières BIO Magnum - C. du Languedoc 2020 ro - 50% Grenache, 5% Syrah, 20% Carignan, 20% Cinsault, 5% Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edelstahlfass ausgebaut und gerade abgefüllt - **Farbe:** schwarzrot mit lebhaft violettem Rand. **Nase:** Confit von schwarzen Früchten, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Tabakblatt, Schokolade, Crème Brûlée. **Mund:** viel Frucht, Schwarzkirsche, Walderdbeere, Cassis, Orangenschale, Säure reifer Zitronen, salzige Töne, schokoladige Tannine, sehr steiniges Mineral, elegant. **Verwendung zu:** Lamm, Lammschulter. **Genussreife:** 10 J.

778 Chichery blanc 2021 we - Marsanne und Grenache Blanc, erst vor zweieinhalb Monaten abgefüllt, nur ein halbes Jahr im Tank, daher schneller zugänglich, 12 % Alkohol - **Farbe:** hell Gelb. **Nase:** einladende Nase, frische Birne, weiße Blüten, weißer Pfirsich, Papaya, Passionsfrucht. **Mund:** sehr aromatisch und erfrischendes Mineral, weiße Blüten, Orange, Mandarine, Süße von reifen Zitronen, Abrieb von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, zarte Honignote, leichte Rauchnote, feines Mineral, sehr weich und rund, im Abgang sehr schöne Säure. **Verwendung zu:** sehr gut als Aperitif, oder zu Sushi, Crevetten. **Genussreife:** jetzt hervorragend zu trinken auf den Früchten, später mehr hin zu Honignote, 3-4 J.

779 La Rove ohne Sulfite 2022 ro - Grenache Noir 85%, Plant droit (alte Varietät von Cinsault), alte Reben über 50 Jahre, ohne Sulfite, nach drei Monaten abgefüllt, kalt trinken 15 Grad! - **Farbe:** granatrot. **Nase:** sehr frisch, rote Frucht, Walderdbeere, Himbeere, Kirschkonfitüre. **Mund:** elegant, Säure von Sauerkirsche und Zitrone, Johannisbeere, Heidelbeere, fruchtige Himbeere begleitet durch leichte Tannine von Kaffee, feine gewürzige Noten. **Verwendung zu:** **Genussreife:** 3-4 Jahre.

780 La Pharaonne - C. du Languedoc 2017 ro - **Farbe:** . **Nase:** Cassis und Heidelbeere, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche. **Mund:** hat sich schön entwickelt, sehr weich, voll, Cassis und Heidelbeere, feine Süße, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche, darüber feines Mineral, deutlich, aber weiche Tannine, Mokka und Tabak, Garrigue, im Abgang auf den Tanninen mit

eingekochter Frucht. **Verwendung zu:** **Genussreife:** jetzt, 7 J.

782 ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St. Chinian Les Tuileries BIO 2022 we - 50% Grenache Blanc, 40% Vermentino, 10% Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** florale Noten und Pfirsich, Birnentarte, zitronige Säure. **Mund:** klares Mineral, Säure von Grapefruit, Zitruszeste und Orangeblüte, Mirabelle, weißer Pfirsich, im Abgang etwas Minze. **Verwendung zu:** Fisch und andere Meeresfrüchte, gedünstet mit einer eher feinen Sauce. **Genussreife:** jetzt 2 J.

784 AOC St. Chinian Initiale BIO 2020 ro - Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre - **Farbe:** rotschwarz, rostroter Rand. **Nase:** Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, darüber Noten von Schokolade, Vanilleblüte. **Mund:** kräftiger Wein, sehr konzentriert, saftig, Frucht von Sauerkirsche, Blaubeere, Cassis, Tannine von Bitterschokolade und Mokka, Garrigue, Süßholz und im Abgang etwas Lakritz. **Verwendung zu:** Lammragout, Gulasch. **Genussreife:** jetzt 5 J.

785 Viognier 2022 we - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** floral, weiße Blüten, Jasmin, auch etwas Zitrusfrüchte, Grapefruit, leichte Ananas, florale Süße von Jasmin und weißer Schokolade. **Mund:** Mirabelle, deutliches Mineral, Pampelmuse mit Abrieb, Ananas, Litchi, weißer Pfeffer im Abgang. **Verwendung zu:** Fisch und andere Meeresfrüchte, gedünstet mit einer eher feinen Sauce. **Genussreife:** jetzt, 3 J.

786 Eime de Vinha 2022 we - zum größten Teil auf Schieferboden, Vermentino, Grenache Blanc und Viognier, 6 Monate auf dem Fass - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Mango und Passionsfrucht, Pfirsich, Ananas, Jasmin, deutliches Mineral. **Mund:** voll, rund, kräftig, schönes Spiel vom Mineral und der Frucht von reifem Pfirsich, Jasmin und Ananas, feine zitronige Säure, unterstrichen von feinem Mandelton. **Verwendung zu:** Vorspeisen, Carpaccio von Lachs, Fisch mit besonderen Saucen, Paella, Antipasti Huhn, Aperitif. **Genussreife:** jetzt 2 J.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2019 ro - Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut - **Farbe:** schwarz mit violettem Rand. **Nase:** Heidelbeere, auch Heidekraut, reife Brombeere und dann Mineral vom Schiefer, etwas Garrigue, Süßholz, schokoladige Töne. **Mund:** weich und voll, konzentrierte Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere und Brombeere, Mineral vom Schiefer, gebettet auf den Tanninen von Kaffee und Mokka, darüber feine Gewürznoten von Garrigue, gute Länge. **Verwendung zu:** Moussaka, überhaupt Gerichte mit Aubergine, Ente, Hirsch und Wildschwein. **Genussreife:** jetzt 7 J.

790 Aimadis 2019 ro - 50% Syrah - Schiefer, 50% Mourvèdre zwischen sandigem Lehmboden - **Farbe:** schwarzrot mit violettem Rand. **Nase:** weiches

Bouquet, Brombeere und Schwarzkirsche, Kakao, Mineral, Zedernholz. **Mund:** sehr weich, Confit von Waldfrucht, Heidelbeere, Brombeere, Kirsche, dezente Süßholznote, Tannine von Bitterschokolade und Kakao, langer, runder Abgang mit Zedernholz und eingebetteter schöner Frucht. **Verwendung zu:** dem ganzen Essen. **Genussreife:** jetzt 10 J.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2018 ro - Alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan - **Farbe:** schwarzrot, braunvioletter Rand. **Nase:** konzentriert, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Waldboden, schokoladige Noten, sehr feines Tannin und Mineral. **Mund:** Cassis, Schlehe, Schwarzkirsche und Brombeere, schönes Zusammenspiel der Frucht mit griffigen Tanninen von Mokka und Kakao, große Mineralität. **Verwendung zu:** Wild oder Lammgerichte. **Genussreife:** 5 J, jetzt hervorragend.

793 AOC St. Chinian Sarremale 2017 ro - Grenache, alte Carignan und etwas Syrah - **Farbe:** dunkles Rot hin zum Schwarz, rotvioletter Rand. **Nase:** sehr reich, Heidelbeere, Brombeere, Kirsche, schöne Tannine hin zur Schokolade. **Mund:** sehr reich und elegant, seidene Tannine und klares Mineral, darüber konzentrierte Frucht von Süßkirsche, Brombeere und Heidelbeere, auch etwas Orange mit Zeste, Zitruskern, Schokolade, im Abgang unterstreicht das Mineral nochmal den Wein, Pfeffer, sehr. **Verwendung zu:** Lamm, edles Fleisch, Wild. **Genussreife:** jetzt 6 J.

794 AOC St. Chinian Ancestrale BIO 2020 ro - Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden - **Farbe:** rotschwarz, braunvioletter Rand. **Nase:** gewürzige Noten von Garrigue und Pfeffer, Heidelbeere, Brombeere, Aromen von Heidekraut, Süßholz, feine Süße, Halbbitter-Schokolade. **Mund:** weich und voll, konzentrierte Frucht von Heidelbeere, Brombeere und Cassis, darüber feine Süße von Schwarzkirsche und etwas Süßholz, Tanninen von Bitterschokolade, mineralischen Tönen vom Schiefer, sehr reicher Wein mit viel Potenzial. **Verwendung zu:** Lamm, Ratatouille, Wildschwein. **Genussreife:** 6 J.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2021 rs - Mourvèdre - saignée, Syrah, Grenache, Cinsault, direkt gepresst - **Farbe:** altrosa. **Nase:** reife Erdbeere und Rhabarber, rote Johannisbeere, feine Süße der Kirschen, schöne mineralische Note vom Schiefer. **Mund:** Johannisbeere, Walderdbeere, Rhabarberkompott, schöne Säure von Pampelmuse, Hauch Sauerkirsche, klares, griffiges Mineral, etwas florale Noten, schöne Länge, Hauch von Minze im Abgang. **Verwendung zu:** zum ganzen Essen. **Genussreife:** jetzt 2 J.

870 ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2019 ro - grappe entière Mourvèdre und etwas Carignan auf Schiefer, mit ganz geringem Sulfitzusatz am Ende des Ausbaus - **Farbe:** rotschwarz mit dunkelvioletter Rand. **Nase:** roten Früchten, feine

Süße, gewürzige Noten, Tabak, Schwarzkirsche, Cassis, Heidekraut, Garrigue. **Mund:** konzentriert und saftig, gekochte Kirsche und Brombeere, dann das Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, deutliches Tannin von Bitterschokolade, Tabaknoten und Mokka, sehr gute Länge im Abgang nochmal schönes Spiel zwischen Frucht, Tanninen und Gewürz.

Verwendung zu: Wildschweintrüben, Hammelschulter. **Genussreife:** jetzt 5 J.

875 Les Vignes de mon Père 2020 we - Rousanne - **Farbe:** Goldgelb. **Nase:** florale Noten, Pampelmuse, Zitrone, Birne, Mandel, Aprikose. **Mund:** große Frische durch ein klares Mineral, sehr reich, reife Limette und Limettenkern, Pfirsich, grüner Apfel, weißer Pfeffer, Hauch von floralen Noten.

Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen. **Genussreife:** jetzt 5 J.

876 Les Vignes de mon Père 2020 ro - Grenache, Carignan - **Farbe:** dunkelrot mit rotem Rand. **Nase:** Kirsche, Brombeere, Süßholz, ein Hauch Nougat, Schokolade. **Mund:** frischer Rotwein, sehr elegant, auf der Frucht, Kirsche, Johannisbeere, Brombeere, frisches Mineral, weiche Tannine von Bitterschokolade und ein Hauch Nougat, schön lang und unkompliziert zu trinken. **Genussreife:** jetzt 5 J.

878 La Torreta - CdR Villages 2022 we - Tourbat - **Farbe:** helles Gelb, goldgelber Rand. **Nase:** reife Aprikose, Ananas, Akazienhonig, Honigwabe, Toastnote. **Mund:** Sehr aromatisch, Frische, reife Zitrone, Passionsfrucht, reife Aprikose, Brioche. **Genussreife:** 8-10 J.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2022 we - Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut - **Farbe:** zitronengelb. **Nase:** elegant, floral, deutliches Mineral, Maracuja, dann Honigtöne. **Mund:** reich und frisch zugleich, aromatisch, große Mineralität, reife Zitrone, Hauch Mirabelle, florale Töne, Maracuja, Grapefruit, Litschi, feine Säure, enormer mineralischer Abgang mit weißem Pfeffer, hervorragende Länge. Jetzt schon groß, noch sehr jung. **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** jetzt 6 J, aber in 1-2 Jahren am besten.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2020 ro - alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut - **Farbe:** schwarzrot mit lebhaft violetter Rand. **Nase:** gekochte Brombeere und etwas Cassis, Tabakblätter, schwarzer Tee, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert. **Mund:** ausdrucksstark und saftig, würzige Töne, Cassis, Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süßholz, ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewicht, schöne Länge. **Verwendung zu:** Lamm, Grilladen, Damwild. **Genussreife:** 6 J.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2020 ro - Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden - **Farbe:** schwarzrot mit kräftig violetter Rand. **Nase:** beginnt mit Noten von Unterholz, Confit von roten Früchten, Gewürze der Garrigue, Kakao. **Mund:** sehr rund und reich mit feiner konzentrierter Frucht, Confit von roten und schwarzen Früchten, mit feinen gewürzigen Noten von Garrigue, Tannine von Kakao sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, sehr lang, wirkt noch lange nach, großer Wein. **Verwendung zu:** Lammschulter, Rotwild. **Genussreife:** 7 J.

882 La Torre - CdR Villages 2019 ro - Kalkböden, alte Reben, vor allem Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert - **Farbe:** schwarz mit dunkelviolettem Rand. **Nase:** reich, reife schwarze Früchte, Brombeersaft, Noten von Tabak, Leder, Gewürz und Unterholz. **Mund:** Sehr ausdrucksstarker Wein, feine Süße von Schwarzkirsche, Blaubeerkonfitüre, Hauch von Himbeere, darüber feine gewürzige Töne, untermalt von weichen Tanninen von Bitterschokolade und Espresso, Noten von Tabak, Leder, Etwas Süßholz, sehr schöne Länge, groß. **Verwendung zu:** Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter. **Genussreife:** 10 J.

883 Les Falaises - CdR Villages 2019 ro - Carignan, Grenache, Syrah, jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben - **Farbe:** schwarz mit dunkelviolettem Rand. **Nase:** schwarze Früchte, Holztöne, leichte Ledernote, Garrigues, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote. **Mund:** reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere, dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holztöne, Leder, Im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, verschmelzt mit dem. **Verwendung zu:** Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen. **Genussreife:** 10 J.

886 Clos des Vignes - CdR Villages 2021 we - Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbieres - **Farbe:** goldgelb. **Nase:** florales Bukett, hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik, dezente Ananastöne. **Mund:** sehr klar, auch floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquat, Anistöne, dann angenehme Säure und reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer. **Verwendung zu:** Jakobsmuscheln, Krebse. **Genussreife:** 5 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020 ro - 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan, ganz wenig Mourvèdre, im Betonfass ausgebaut, ungefiltert - **Farbe:** rotschwarz mit rotvioletter Rand. **Nase:** reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz. **Mund:** reich,

zugänglich, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber deutliche Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süßholz, gute Länge, schöner Wein. **Verwendung zu:** Zu allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm. **Genussreife:** 5 J.

889 Je cherche le ciel - CdR Villages 2020 we - Grenache gris auf mineralischem Boden - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** frische Zitrone, weißer Pfirsich, Litschi, grüne Paprika, klares Mineral. **Mund:** Mineral und frische zitronige Säure als Strukturgeber, weißer Pfirsich, weiße Blüten, leicht gewürzig, sehr runder aromatischer Wein. **Verwendung zu:** Fisch mit reicher Sauce. **Genussreife:** 4 J.

893 Mas Las Cabes Blanc 2021 we - 40% Grenache, 20% Vermentino, Macabeu, Muscat - **Farbe:** strahlendes Gelb. **Nase:** weiße Blüten, Weißdorn, Zitrusfrucht, Mirabelle, weißer Pfirsich, Mineral. **Mund:** frisch und elegant und aromatisch, sehr reife Limone, Orangenblüte, Limettenabrieb, sehr frisches Mineral von Schiefer, weißer Pfirsich, gute Länge. **Verwendung zu:** Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen. **Genussreife:** 3 J.

898 CHATEAU CARVIN UND CHARIVARI WINES-NEA BERGLUND

899 Chateau Crasin AOP Bourdeaux 2021 0 - 100 % Sauvignon gris, 30 Jahre alte Reben, kleine Erträge für 1 Jahr im Holzfass - **Farbe:** helles gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** Pfirsich, Nektarine, florale Noten, frische Kräuter und ein Hauch Brioche, Rauch **Mund:** weiche Frucht, Mirabelle, Hauch Ananas, etwas florale Noten, Kräuternoten, schöne Säure von reifer Zitrone, etwas Kern, bleibt lange Mund, konzentriert auf der Frucht **Verwendung zu:** fisch, gut gegrillter Fisch, auch gegrilltes Fleisch **Genussreife:**

900 La Rose sauvage 2022 0 - 100 % Malbec, 10 Minuten Extraktion, ohne Filter, nur 9,5 % Alkohol - **Farbe:** altrosa mit hellrosa Rand, **Nase:** florale Noten, Süßkirsche, Johannisbeerblätter, Johannisbeere, Kumquat **Mund:** Walderdbeere, Johannisbeere, etwas Pfirsich, feines Mineral und Säure zwischen Kirsche und sehr reifer Zitrone, ein eleganter und leichter Rose mit wenig Alkohol **Verwendung zu:** ideal im Hochsommer, zu leichten Speisen oder einfach nur so **Genussreife:** 2 Jahre

901 Cuvee Noiree 2018 0 - 6 Rebsorten, jede Rebsorte einzeln auf Fass auf der Hefe, alte Fässer, 12-18 Monate im Fass - **Farbe:** Granatrot mit kirschrotem Rand, **Nase:** Schwarzkirsche, eingekochte schwarze Beeren, Rauch, Karamell, dezente Tabaknote, schokoladige Tannine **Mund:** sehr weich und anschmiegsam, eingekochte schwarze Frucht von Heidelbeere und reifer Brombeere, Tannine von purem Kakao, Kaffee, Holz, feine Tabaknote darüber dezente Süße von Kirsche, Lorbeer, Rosmarin, im Abgang wieder dunkle Holztöne verbunden mit Sc **Verwendung zu:** kurz gegrilltes rotes Fleisch, Lamm, Ente,

Couscoussalte mit getrockneten Tomaten,
Genussreife:

903 Le Petit Coucou AOP CdB 2021 0 - 100% Merlot Handlese Spontanvergärung, kein Holz - **Farbe:** Granatrot, **Nase:** einladen Nase, volle Frucht, Cassis, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Rose **Mund:** Scharzkirsche, Cassis, Aronabeere, Bitterschokolade, frisches Mineral sehr einbänglich und unkompliziert **Verwendung zu:** **Genussreife:**

904 L'Aventure Nocturne 2021 0 - 100% Merlot 20% alte Reben 12 Monate in altem Holz - **Farbe:** Kirschrot mit rotbraunem Rand, **Nase:** Schwarzkirsche, Cassis, Schokolade, frisches Holz, leicht florale Noten **Mund:** sehr weich, Pflaume, dunkle Beeren, eingedickte Kirsche, Orangenabrieb, Bitterschokolade, Mokka **Verwendung zu:** **Genussreife:**

905 Château Carsin AOP Bordeaux 2020 0 - 100% Carmenere - **Farbe:** Granatrot mit kirschrotem Rand, **Nase:** rote Pflaume, Brombeere, Flieder **Mund:** sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere, Pflaume, im Abgang zunächst etwas Schokolade, etwas Orangenzesten, minarlich frisch, leicht zu trinken **Verwendung zu:** **Genussreife:** Ende 2008 bis 2015

BÄRMANN

505 Secco Blanc 2022 40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau, - in der **Nase:** frische Birne und Mirabelle mit Kern - im **Mund:** schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und gekochte Birne, darüber eine feine Säure von Zitrone - **Verwendung zu:** Aperitif - **Genussreife:** 2 J.

512 Secco Rosé 2022 von Spätburgunderreben, - in der **Nase:** Süßkirsche und Walderdbeere - im **Mund:** schäumt auf mit einer feinen Frucht von frischer Walderdbeere und dann feine kirschige Säure und ein Hauch von süßer Himbeere - **Verwendung zu:** Aperitif - **Genussreife:** 2 J. **513 Secco Noir 2022** Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos, **Farbe:** Rot - in der **Nase:** Däfte von Cassis und Brombeeren - im **Mund:** schäumt auf, Frucht von Cassis und deutlich Brombeere, auch Schokolade, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, sehr wenig - **Verwendung zu:** Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - **Genussreife:** 2 J.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2020 Merdinger Pinot Noir, 10 Monate auf der Hefe - in der **Nase:** Rösttöne, Croissantkruste, Frucht zwischen Johannisbeer und Kirsche und Walderdbeere - im **Mund:** schäumt schöne auf, frische Säure, dann Wildkirsche und Johannisbeere, etwas Himbeere, Toastnote, Baguettekruste, schöne Frische - **Verwendung zu:** Aperitif - **Genussreife:** 3 J.

509 Rivaner 2022 - in der **Nase:** floral und frisch, Maracuja, vollreife Birne, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im **Mund:** aromatisch, fruchtig, feine zitronige Säure, Mirabelle, Pfirisch, im Abgang Mineral und die zitronige Säure, gute Länge -

Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - **Genussreife:** 2 J.

508 Sundao 2022 Cuvée aus Rivaner (60 %) und Scheurebe (40 %), - in der **Nase:** floral, frische Birne, Pfirisch und etwas Pampelmuse, Zitruszesten - im **Mund:** frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere, Pfirisch, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Baguettekruste und etwas Mandelton, zitronige Säure bleibt - **Verwendung zu:** gebratenem Fisch - **Genussreife:** 2 J.

510 Weißburgunder 2022 - in der **Nase:** florale Noten von Orangeblüten, Orangenschale, dann Aprikose und darüber Mineral, dann auch ein Hauch Brotkrume - im **Mund:** frische zitronige Säure, Orange, Mirabelle, und Pampelmuse, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit der zitronigen Säure und Orangenabrieb, gute Länge - **Verwendung zu:** Fisch mit leichter Sauce - **Genussreife:** 2 J.

514 Grauburgunder 2022 - in der **Nase:** reiche Nase, reife Birne, dann auch Mirabelle, ein Hauch von Tanninen - im **Mund:** fruchtige Noten von reifer Mirabelle, Weinbergpfirsich, Aprikose, dagegen zitronige Säure, dann auch Mineral, viel Körper und gute Länge - **Verwendung zu:** Lachs mit Crevettensauce - **Genussreife:** 3 J.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2020 Lage am Tuniberg, 12 Monate im Barrique ausgebaut, in der **Nase:** cremige Vanilletöne, Toastnote, dann auch florale Noten - im **Mund:** reife Mirabelle mit Kern, reife Stachelbeere, frische Birne, Vanillenote, beachtliche Länge mit feinen vanilligen Noten vom Barrique und etwas mineralische Noten, beachtliche Länge - **Verwendung zu:** Seeteufel, Fisch mit cremigen Saucen mit Safrannote - **Genussreife:** 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2022 - in der **Nase:** Holunderblüte, etwas Litchi, Aprikose, Zitronenabrieb - im **Mund:** aromatisch, frische zitronige Säure, Weinbergpfirsich, dann der Muskatton und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, beachtliche Länge, im Abgang dann deutliche Muskatnote - **Verwendung zu:** weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - **Genussreife:** 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2022 - in der **Nase:** Walderdbeere, Johannisbeere, etwas Himbeere und Weißdorn - im **Mund:** frisch, fruchtig mit Aromen von roter Johannisbeere, Wildkirsche und etwas Himbeere mit feiner Süße, ganz feine Tannine, gute Länge - **Verwendung zu:** So-Trinken, auch Cavaillonmelone mit Schinken - **Genussreife:** 2J.

507 Merdinger Vintage Noir 2020 - 40 % Cabernet Mitos und 60 % Spätburgunder, in der **Nase:** deutliche Tannine, Cassis, Himbeere und Schwarzkirsche - im **Mund:** reich, Himbeere, Schwarzkirsche und auch ein Hauch Cassis miteinander verbunden, darüber kirschige Säure, dezente Tannine, weich und gute Länge - **Verwendung zu:** Aperitif, Ziegenfleisch - **Genussreife:** 2-3 J.

502 Merdinger Spätburgunder 2021 - in der Nase: gekochte schwarze und rote Früchte von Kirsche, etwas Tabaknoten, darüber Frucht von Kirsche, Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - **im Mund:** feine Süße, Wildkirsche, etwas reife Himbeere, dann Mineral und Tannine im Abgang, es bleibt eine feine kirschige Säure im Mund, darüber Barriquenoten, etwas Minze - Verwendung zu: Wildente, jungem Damwild - **Genussreife:** 4 J.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2019 Farbe: Rot - **in der Nase:** leichte Barriquenoten, dann Himbeergeist, dahinter Brombeere, darüber die Tannine - **im Mund:** feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, danach auch eine leichte Tanninnote, im Abgang kirschige Säure und feines Tannin - Verwendung zu: Entrecôte - **Genussreife:** 7 J.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2019 Farbe: Rot - in der Nase: volles und weiches Bouquet, feine Barriquenoten, dann rote Früchte, feine Tannine hin zum Leder - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht von Schwarzkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang Bitterschokolade - Verwendung zu: guten Stücken vom Rind gegrillt - **Genussreife:** 6 J.

498 Orangewein - unfiltriert 2020 Scheurebe, mit 4 Wochen Mazeration, unfiltriert, Fässer deren Boden und Deckel aus Akazienholz sind, **Farbe:** Rosé- **in der Nase:** Orange, Mandarine, Toastnote, weisse Blüten, - **im Mund:** Orange, Litchi, deutliche Säure, Toastnote, Töne vom Holz, Hauch von Cassis, im Abgang Koriandernote - Verwendung zu: japanische Küche, Chutneys - **Genussreife:** 4 J.

MENDOZA - FINCA ALGARVE

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019 we - Palmira, 30% für 12 Monate in Barriques ausgebaut - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Pfirsich, Hauch Ananas, grüne Paprika, leichtes Mineral, Brioche. **Mund:** reifer, Pfirsich, Aprikose, Hauch Mango, Grapefruit, Kräuter, deutliches Mineral, Toast, sehr gutes Verhältnis zwischen Aroma und Säure. **Verwendung zu:** Fisch mit kräftigeren Soßen, Paella, Terrinen. **Genussreife:** 3 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019 we - aus Cafayate - **Farbe:** leichtes Gelb. **Nase:** leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin. **Mund:** deutliche Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge. **Verwendung zu:** Aperitif, Antipasti, Spargel. **Genussreife:** 3 J.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2018 ro - 30% für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert - **Farbe:** rotschwarz mit rotviolettem Rand. **Nase:** konzentrierte schwarze Frucht, etwas Marzipan, dahinter ein Hauch Schokolade. **Mund:** beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt, sehr stimmig, toller Wein.

Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind. **Genussreife:** 5 J.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon 2018 ro - 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert - **Farbe:** rotschwarz mit rotviolettem Rand. **Nase:** saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Aroniabeere, Zedernholz, Hauch Vanille. **Mund:** Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, auch Kaffee, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge. **Verwendung zu:** Steak, Entrecôte. **Genussreife:** 4 J.

610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet S. 2014 ro - 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut - **Farbe:** schwarzrot mit leicht dunkelviolettem Rand. **Nase:** deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente. **Mund:** deutliche Schwarzkirsche und Schokolade, leichte florale Süße, Tabak, sehr rund, im Abgang Kaffeetannine, ein sehr schöner Wein mit Seele. **Verwendung zu:** Damwild, Côte de Boeuf. **Genussreife:** 7 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Ancellotta 2016 ro - 50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert - **Farbe:** schwarz mit violettem Rand. **Nase:** Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis. **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:** 7 J.

612 Cinco Sentidos Gran Reserva 2015 ro - Je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut - **Farbe:** schwarz mit braunviolettem Rand. **Nase:** intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz. **Mund:** Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein. **Verwendung zu:** sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte. **Genussreife:** 10 J.

613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese) 2019 ro - Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut - **Farbe:** schwarz mit violettem Rand. **Nase:** Trockenpflaume. **Mund:** Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge. **Verwendung zu:** Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild. **Genussreife:** jetzt 3 J.

614 Cinco Sentidos Espumante we - Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne. **Mund:** frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische.

Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte.

Genussreife: 2 J.

615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese)

- Muscat d'Alexandrie, Torrontes - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte. **Mund:** gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton. **Verwendung zu:** Käse, Desserts.

Genussreife: 10 J.

617 El Vinatero 2020 - 100% Malbec - **Farbe:**

schwarzrot. **Nase:** schwarze Früchte, Schokolade und Kaffee. **Mund:** Brombeere, Heidelbeere, Aroniakirsche, Kaffetannine und eine leichte Fruchtsüße, sehr gut ausbalanciert. **Verwendung zu:** gegrilltes Rindfleisch, Lammgerichte, Wild.

Genussreife: 3 J.

812 El Vino del Capitan BIO 2017 - 100% Cabernet

Sauvignon, Einnahmen beim Einkauf gehen in Projekte mit argentinischen Musiker*innen - **Farbe:**

schwarzrot. **Nase:** dunkle Beerenfrucht, Bitterschokolade, Tabak. **Mund:** dunkle Früchte, gutes Spiel zwischen angenehmer Süße und den kräftigen Tanninen, guter Trinkfluss. **Verwendung zu:** Rindfleisch, Lamm, Gerichte mit Aubergine.

Genussreife: 3 J.