

Probennotizen Frühjahr

2023

Italien

Österreich

Deutschland



Les Grains Nobles

© März 2023

1174 Langhe rosso DOC Larigi 2022* - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP - Farbe: purpurrot. In der Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Frucht-süße, saftig, beerig - Im Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich, hinten salzig. Besser geht Barbera nicht. -Keine Angst vor dem Alkoholgehalt. Gen.: 20 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2020* - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigem 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

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.

1259 L. Insieme 2020* - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, Petit Verdot, 18 Mte Barrique Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend. Etwas Pfeffer - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Der Gewürzschrank öffnet sich.. Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 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.

1196 Barolo DOCG Cannubi 2019* Lieferung November - ro - Reben aus einer der berühmtesten und besten Barolo-Lagen, weißer Lehm - Farbe: dichtes Rot - In der Nase: hochelegant und fein, dunkle Kirsche, saftige Frucht, generös - Im Mund: kraftvollelegant, sanft und lange ansteigend. Der rote Fruchtkorb mit seinen Gewürzen nimmt das Tannin gut mit. Dieser Wein will nicht enden. -Extrem rar. Solo trinken- volle Konzentration auf dieses Meisterwerk. 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: Fruchtextplosion 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

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2021 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus.12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: mittleres Rot - In der Nase: Veilchen, Tiefe, Zartbitterschoko, Kirsche und Tabak, - Im Mund: trinkig, reich, ätherische Aromen mit Kirsche. Sanft ansteigend. Füllt den Rachen aus, etwas Pfeffer, gute Länge mit Kakaopulver. Basis-Nebbiolo Zu: Fleisch vom Grill, Gulasch, Pilzpfanne - Genuss: 7 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 Weichselkirsche, 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.

1194 Barolo DOCG Arborina 2019* - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: floral,

Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopulver und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - 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 kirschtig, 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 FRÀ

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.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2021 13%- we Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ananas. - Im Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch,Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

1064 Lugana Garda DOC 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 2022 - rs - Corvina65, Rondinella30, Molinara5, 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 2022 12,5%- ro - Corvina65, Rondinella30, 5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Pflaume, 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.

1058 Corvina DOC 2020 14%- ro - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Im Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen.Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2022 12,5%- ro - Corvina80, Rondinella20,kein Holz, 90 Pkte WE - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche, Cassis und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

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, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques.15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatro - 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. +

1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.CI. DOCG 2016 15,5%- ro Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure Farbe: granatro - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikate. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. -Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. Genuss: 12 J. +

CHIANTI-MONTEPERTOLI 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, Fruchtstübe wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich. Angenehme Säurerücktur - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen -Genuss: 5 J.

1638 Fat.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.

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.

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.

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 Ribaldaccio 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, kirschig 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.

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: Fruchtstübe, 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, Früchtekorb 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 ausgezeichnet, 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.

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 Fruchtstübe. Preisgünstig für diese Qualitätsstufe. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 15 J. +

1083 Il Corzano IGT Toscana 2019 - ro - 14,5%, Sangiovese50, CS50; 18 Mte Barrique, davon 40% neu; - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten mit Fruchtstübe, 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.

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2005 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

1115 Chiara IGT 2022 - we -14% Chardonnay, - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, beerig, Apfel,Birne, Blüten, nussig Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, Kräuter - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, helles Fleisch - Genuss: 2 J.

1128 Sangiovese Bianco IGT 2022 - we - Sangiovese, weiß gekeltet - Farbe: fast farblos, kleiner Grünstich - Nase: floral, Apfel, Blüten, Mandarine,Zesten - Mund: Apfel, Grapefruit. Ansteigende Würze mit Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge mit Apfelnoten, Mineralik. Minze im Nachhall. - Zu: Terrasse, Spargel, sommerlicher Salat- Genuss: 2 J.

1109 Primavera 2022 - rs - Rosé von Sangiovese - Farbe: brillantes, helles Ziegelrot - Nase: Himbeere, feine Blüten - Mund: Himbeere, etwas Süße, schöne Fruchtigkeit, süffiger Rosé - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 3J.

1101 Trittico IGT 2021 - ro - 14%; Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, Pfeffer. - Im Mund: frisch mit Gripp. 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: Früchtekorb, 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.

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1576 Vermentino 2021 - 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.

1577 Rosato „Eco“ 2022-rs-14,5/3/5,4 auf Stein, Sand und Lehm gewachsen. Farbe: leuchtendes Rosé. In der Nase: strömen die Himbeeren aus dem Glas, gefolgt von Blüten und Kirsche. Im Mund: rotfruchtig, mit saftiger Textur. Grapefruitnoten tragen ihn lang aus. Zu: gegrilltem Lachs, deftige Versperplatte, Solo- Genuss: 2 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 DOCG 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 2020-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, Schokolagenpraline, 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 Himbeernoten 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 2021 - we - aus Fiano75, Greco35, alte Reben, 12% Farbe: mittleres gelb - In der Nase: hat er Pfirsich, Ananas, grünen Apfel. Blüten nach Veilchen und Linde. Einladend - Im Mund: exotisch anmutend, frisch und durchaus auch kräftig in der Aromatik. Leichte Würze, Ingwer, 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.

1098 Carlomagno Fiano Puglia IGT 2021 - we - reiner Fiano - Farbe: hellgelb In der Nase: exotischer Auftakt, frisch, trinkanimierend - Im Mund: Mango und Zitrus, frisch, leicher Schmelz, trinkig - Ab 16 Uhr Genuss: 2 J.

1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2021 - rs - trockener Rosé von Primitivo, 12%, alte Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: Blüten nach wilder Rose, Orangenesten, Honigwabe, jodig - Im Mund: Erdbeeren, Salzzitrone, Mandarine und Kalkmineralik. Milde Säure, beschwingt und frisch. Wunderbares tänzerisches und mineralisches Finale. - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein,

Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1307 Imprint Rosato von Susumaniello IGT 2020 - rs - trockener Rosé von Susumaniello, 12%, 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, hegebutte. Frische immer präsent. Sehr gut. - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1305 A Mano Negroamaro IGT 2020 - ro - 30-60 Jahre alte Reben, 13,5 % Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1308 Volunte Primitivo IGT 2021 - ro - von Salento, 13,5/4,5/5,7 - Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte, Brombeere und Pflaume. Lakritz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, Brombeermarmelade. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2021 - ro - 14/10/5,8; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze, Tabakblatt, Veilchen- Im Mund: Wildkirschen und Brombeere, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo IGT 2020 - ro - von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte Reben, , zwei Monate in Barriques, 14,5 % Farbe: rubingranat In der Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 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.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito IGT 2021 - ro - von 40-60 Jahre alten Weinbergen, 5 Wochen angetrocknete Trauben. 14,5%, Farbe: dunkelrot - In der Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Im Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, balsamisch, samtig, rund, voll und geschmeidig (Amaronotyp) mit weichem, und langem Abgang. - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1306 Prima Mano Primitivo IGT 2017 - ro - 15%; von 70-90 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren - Farbe: dunkelrot In der Nase: Fruchtkonzentrat mit Blütensüße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. -Im Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche Aprikose. Die Säure strukturiert. Hallt lange nach. - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak Genuss: 10 J.

1366 Prima Mano Negroamaro IGT 2017 - ro - 14,5, 70-90 Jahre alte Reben, kein Barriqueausbau - Farbe: dunkelrot - In der Nase: eher kühler Typ, burgundisch, aber kraftvoll, Amaronotyp. Dunkle Beeren, elegant für diese Konzentration - Im Mund: dunkle Beeren, saftig und burgundischer Anklang, reife Kirschen, Johannisbeeren, getrocknete Aprikosen, balsamisch-elegant, sehr viel Länge - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2021 - ro - 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer 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, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Im Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2019 - ro - 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzaromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

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

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2022 - we 13/3,2/6- reiner Fiano von Sizilien, 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.

1401 Insozia Terre Siciliane IGT 2022 - we - 12,5; reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Ansonica bekannt - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zarte Blüten mit Honignoten, bezaubernd einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte. Apfel - Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas, reifer Apfel. Sehr eleganter Verlauf mit Frische und Klarheit, final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Siciliane IGT 2022 - we - 13; Insozia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Feuerstein, reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 4 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2021 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-750 Höhenmeter. 17 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. Farbe: strohgelb - In der Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume. Mandelig, viele Blüten. - Im Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Großartiger Speisebegleiter. - Genuss: 5 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2021 - ro 13/3,2/6- beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit weißem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Hagebutte, Veilchen, Rose. 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: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

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

1399 Disueri Nero d'Avola Sicilia DOC 2021 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 20 Jahre alte Reben, kein Holz. Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - In der Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschtiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Früchtekorb. Feingliedrig und elegant, Leder - Im Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment. Etwas kühler servieren. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1395 Alta Mora Etna Rosso Feudo di Mezzo DOC 2011 - ro - Nerello-Mascalese, Nur 2 ha, 100jährige Reben auf Vulkanverwitterungsböden, 650 Höhenmeter. Ausbau im großen Holz. Farbe: dunkles Kirschrot - In der Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Rotbeerig, Mineralik, Finesse. Kräuter und Pfeffer - Im Mund: dicht gepackte Fruchtnoten, hoch-elegant, burgundisch. Reich mit Tiefe und Finessen, angenehme Säure. Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2021 - 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, Gewürze, weich und reich. Amarone Charakter 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 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.

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2020* - ro - 12,5; Montepulciano d'Abbruzzo Farbe: dunkelrot - In der Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

ÖSTERREICH**WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO**

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2022 - we - auf Terrassen mit Paragneis, Reben von 1987 und 1973 - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: saftige Birne, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Im Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, 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 Steinfrüchte. - Im Mund: cremig mit zitroneller Säure, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

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

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2021 - we - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. - 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: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1373 Riesling Smaragd Ried Kollmütz 2021 - we - von alten Reben auf reinem Urgestein; - Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Im Mund: milde Limette, Apfel, Pfirsich, dann Mineralik 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. Kriebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 12 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. Sehr dicht und frisch. Brombeernaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 2 J.

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

1357 Chardonnay Smaragd mal anders 2019 - we - Ursprünglich wurden 16 ausgesuchte Stöcke vermehrt und auf Kollmütz ausgepflanzt. Die Reben sind von 2003, geringer Ertrag. - Farbe: helles Goldgelb In der Nase: Stachelbeere, Melisse, Ingwer, - 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.+

1376 Grauburgunder Kain & Abel 2020 - we - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein, 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.

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: Blüten mit Fruchtsüße und Akazienhonig, feine Kräuter im Bergheu, Pfirsich. Tiefgründig. - Im Mund: zurückhaltend, mineralischer Ansatz mit Salz und feinen Gerbstoffen. Zartfruchtig nach Birne, Quitte und Aprikose. Langsame Entwicklung, weißer Pfeffer kommt auf, auch Zitrus. Struktur älterer Reben, wunderbar mit Potenzial - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

1501 Gelber Muskateller 2021 - we - 13/1/7,6 - Farbe: mittleres Gelb mit Kupferstich - In der Nase: deutlicher, aber feiner Mukatton mit Rosenblüten. Auch Früchte

Frühjahr 2023

wie Renecloden und Aprikose, Paprikapfeffer. Einladend. - Im Mund: wunderbar zurückhaltend und elegant mit Finessen. Frisch und saftig mit roter Grapefruit, Ananas 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.

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 Renekode, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2021 - we - 14/4,6/5,9; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - In der Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Im Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigtong, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillennektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J. +

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2021 - we - 14,5/5,6/5/6; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, 93 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Im Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). Minze und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein 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 Söfen, 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. +

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, feingliedrig, 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 Finessen 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 Söfen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 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.

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

1448 Rosé 9 grape varieties 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

Les Grains Nobles

durch Fruchtsüße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kernton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang Zu: 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 Finessen. 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 Rinderlilet, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 GRANIT Zweigelt 2015 - ro - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques. 94 F-P Farbe: granatrot - In der Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Im Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessenreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 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 etwas 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 Fruchtaromen aufsteigen. Insgesamt der kühle Typ, Tannine tragen, stören - Zu: Reh-rücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 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.

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.

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.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

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

1465 Grüner Veltliner DAC 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.

1485 Grüner Veltliner Ried Kirchbergen 2021 - we - 13/1,7/5,6; Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, sauber, Renecloden - Im Mund: fruchtig nach gelben Früchten, Exotic, kleiner Bitternis, Honig und Würze. Gute Länge, Pfeffer im Nachhall. Sehr gut. Großartiges PLV- Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner Ried Hochschof 2021 - we - 13,5/4,9/5,8; 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reiche Blüten, Pfirsich, Ananas - Im Mund: Schmelz

und reiche gelbe Frucht, etwas Gerbstoff, Ananas, Rieslingsäure.. Im Nachhall pfeffrig mit Ananas - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 5 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: Kräuterröschung, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Im Mund: frisch mit Renegade, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Genuss: 3 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2022 - we - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen;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: Macis-blüte, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1459 Zweigelt 2020 - ro - 12,6/1,8/5,9; Lage Hochschopf - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

1462 Zweigelt Barrique 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 Extraktzucker. 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, Renegade und Birne, dann weißer Pfeffer. Hat Schmelz, Zitronen-abrieb. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkörnern und etwas Pfeffer aus - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2021 - we - 13,5/1,1/ 5,7; kalkhaltiger Löss vom Schatzberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Reife und Schmelz, gelbe Pflaume, März-Veilchen, reife Birne. Hat einen Hauch Exotik - Im Mund: reife, würzige und zitronige Fruchtigkeit, etwas Pfeffer, dann ein Honigtouch und Minze. Klingt sehr langsam aus, Zitrone bleibt, Würze von weißem Pfeffer. Frisch und dennoch mit Fülle, dabei sauber und klar. Wird empfohlen. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

2482 Rosé 2021 -rs- 12,5/3,7/6,2 Farbe: Lachs- In der Nase: Frische Erdbeere springen einen an, dann Himbeer und reife Kirsche, Kräuter und Pfefferl. Im Mund: Erdbeer und Himbeere sind präsent, die kräftige Würze führt zu einer mittleren Länge. Kein langweiliger Rosé. Zu: Lachs vom Grill, Gemüsepfanne, Solo- 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 abgedeckt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit -

Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2019 - ro - 13,5/1/5; auf Löss und Kalk, Barrique, hälftig 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 Paradezwiegelet. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 9 J.

1478 nur zweigelt 2019 - ro - 13,5/1,2/5; ohne alles: kaum Schwefel, Spontangärung, kein Filter. Beste Trauben - Farbe: purpurrot mit lila In der Nase: zurückhaltend, feine Blüten, Veilchen, zartsaftig. Elegant mit Finessen - Im Mund: weich, fruchtig-saftig, jung. Kirschen und später etwas Cassis. Finessenreich und grundrührlich, sauber. Reiner Wein, kühl zu lagern. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 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 ansteigende 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.

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.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2022 - we - 13,5/1/6; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte Farbe: grün-gelb - In der Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten,jodig und etwas Rauch. Schiefer-Mineralik - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

1616 Riesling Quarz 2021 - we - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS91,F90 Farbe: grün-gelb - In der Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen,saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Gefällt uns sehr Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1617 Chardonnay 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; mittelpäte 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. -Topjahrgang -Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 6 J.

1624 Zweigelt Schieferstein 2020 - ro - 13,5%, alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot mit Violetten 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.

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 Fruchtsüße, 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. +

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, Früchtekorb. 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

1606 Chardonnay Muschelkalk 2021 - we - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftig, dicht, Blüten, Melone und Birne - Im Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüße. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 5 J.

1695 Zweigelt Ried Umriss 2017 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: fleischig, kirschaftig, Cassis, wilde Rose, Leder - Im Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rotfruchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

1717 Zweigelt Reserve Alte Reben 2017 - ro - 40 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - In der Nase: Vaillie, dicht, extraktreich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis - Im Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2018 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - 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: präsenzte Fruchtsüße, betörend, Würze, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Im Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschkenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J. +

1715 Blaufränkisch Reserve 2017 - 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. +

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

1707 Cardinal 2017 - 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

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1728 Morillon Klassik DAC 2020 - we - 12/1/6; Morillon ist Chardonnay, sehr alte Reben. Stahltank, keine Malo Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig, Weissdornblüte, gelbfruchtig, mineralisch, einladend - Im Mund: Fruchtsüße nach gelben Früchten.

Klarapfel, Pfirsich. Eleganz und mineralische Länge. Sehr schön mit Hagebuttennoten von den alten reben - Leichter Wein zu Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - Genuss: 5 J.

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.

1777 Schilcher Klassik DAC 2021 - rs - 12/4/8,5; Rosé von der Wildbachertraube - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Im Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, weinig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1778 Schilcher Lamberg DAC 2021 - rs - 12,5/3,4/8,5; 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Veilchen, Himbeeren Mineralik. Im Mund: fruchtig-erdig, Wildbacher-Charakter, gute Säurebasis, geht schon in Richtung Rotwein Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genuss: 4 J. HWG

1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2020 - rs - 45 Jahre alte Reben, 12,5/2,5/7,5; langes Hefelager Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: wunderbare Fruchtsüße und Blüten, Veilchen, Rosen - Im Mund: Eleganz, frische Himbeere, Tiefgang. Großartiges Bouquet direkt gepflückte Himbeere, Tiefgang, Salz. Paprikawürze, auch Jod. Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot. Alles im Gleichgewicht, großartiges Rosé. - Genuss: 6 J. HWG

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 2021 - we - 12,5/6/6,9; Riesling55, Müller-Thurgau45 - Farbe: hellgelb - In der Nase: floral mit Blüten, Heu mit Kräutern. Carambola und Melone - Im Mund: saftig mit reifem Apfel. Hat schmelz, auch etwas Pfirsich. Gute Länge mit Substanz, hinten eine wunderbar feine Würze. Sehr trinkig. Zu: Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

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 - 12,5/7,2/7,8; auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - 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, feinstes Hagebutten-mark, mandelig. Schöne Länge mit kleiner Würze und frischem Finale. Bin begeistert. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Alltagswein für Rieslingfreunde - Genuss: 4 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2021 - we - 12,45/6,7/8,6; 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, Pfirsichsaft. In der Mitte etwas Bienenwabe und Zesten von der Bitterorange, frischer Ausklang mit Steinfrüchten und minzig-kräuterischen Aromen. Toll. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 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. Gradling, 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 2021 - we - 12,5/7,6/7,8; Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: erfreulich zurückhaltend, beginnt mit dunkler

Mineralik, Mango, Reneclode und Mirabelle, etwas Feuerstein, sauber. - Im Mund: präsentiert er sich eher streng mitleichter Bitternis und früher Säure. Dann Weinbergpfirsich, immerauch mit Kerntönen, bleibt er auf der markanten Seite. Braucht noch Zeit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen -Genuss: 8 J.

1767 Kirchenstück Riesling GG 2020 - we - 12,5/6,9/6; 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.+

1721 Berg Rottland Riesling GG 2020 - we - 12,5/6,8/6,7; Ganztraubenpressung. Steillage Rudesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, nur 0,3ha Farbe: 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.+

1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2020 - we - 12,5/7,3/6,2;

Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: groß. Finessen, hintergründig, Eleganz mit burgundischen Anklängen, feine Mineralik. Zarte Lindenblüten, Muskat, 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. Den sollte man haben. - Zu: Zander, Steinbutt, Garnelen, Krebstiere - 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: Bröche, 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 2021 - rs - 12,6/9,7/7,6; mit alten Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: wunderbar fruchtig, Erdbeeren, Blüten, Hagebutte - Im Mund: reife Erdbeeren, jodiges Feinsalz, saftig, Hauch Süße, sehr trinkig - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. -Genuss: 3 J.+

1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2021 - ro - Reben von Hölle und

Reichetal - 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 Höllenberg 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: 10J+

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, Fruchtkorb 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 Reichetal Spätburgunder GG 2018 - ro - 14/3,7/5,2; sandige Lösslehm 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 präsenter. 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 - 14/5,5/5,4; 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.+

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

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

1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2022 - we - 12/0,3/6; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem 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.

1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2022 - we - 12,5/3,6/8,6; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelettreichem 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.

1785 Silvaner Retzstadt. Langenberg Alte Reben EL 2021* we 12,5/1/5,7; 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem 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.

1756 Silvaner Rosenthalberg Stettener Stein EL 2021* - we 12,5/0,4/5,6; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral, Kalksteinmineralität, reife Birne. Im Mund: samtig im Antrunk, Birne, kräutrige Würze, ansteigende Grapefruit. Langes, frisches Finale. Zu: Skrei mit Orangensauce, Kräuter-Schafskäse, Brotzeit. Genuss: 7 J.

1792 Silvaner Benediktusberg Retzstadt Erste Lage 2021* -we-12,5/0,4/5,4, 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: 7 J.

1798 Silvaner Himmelspfad GG 2021* - we - 12,5/0,2/5,5; Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Feuerstein, Malz und junge Quitte - Im Mund: Erfrischend klar, Nektarine, rote Sternrenette, Birne. Enormer Spannungsbogen. Am Ende meldet sich die der Weiße Pfirsich. Ein Großartiger Silvaner der noch viele gute Jahre vor sich hat. - Zu: Spargel und Kalbsschnitzel, Seezunge, als Solist - Genuss: 10 J.

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim Johannisberg 2021* - we - 12,5/0,3/5,5; 50 Jahre alte Reben auf skelettreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann gereifte Frucht und kräutrige Würze. Im Mund: Gelbfruchtig, Mineralisch, Zitronenabrieb. Die Würze kommt durch. Ein Spaßmacher, der durch sein langes Hefelager nicht enden will. - Zu: -geräucherte Garnelen, Edelfisch mit Safran-Sauce, Als Solist in 5 Jahren - Genuss: 10J.+

1795 Spätburgunder Langenberg EL 2020 - ro - 12,5/0/6; 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 und Cassis, frisch, griffiges Tannin, minzige Nuancen, am Ende kommt die volle Kirschfrucht. Leicht und doch so lang Zu: Rehrücken, Käse, Pilzpfanne - Genuss: 10 J.

1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2019 - ro - 12,5/0,8/6,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: dunkle Kirsche, Würze. Weißer Pfeffer, Waldbeeren und Brombeeren, Rosmarin, rauchige Mineralik, Leder - 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, Zitro - 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. Zuheltem 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.

1941 Riesling tr. Gutswein 2022 - we - 12,5/6/7,3 - Farbe: hellgelb - In der Nase: weiße Blüten, Zitrus, Pfirsich, auch Aprikose. Frisch und sauber - Im Mund: saftig und trinkig, frisch, langsamer Anstieg, dann aber Weinbergpfirsich. Tolle Mineralik im Nachhall. Richtig gute Säure - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 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.

1841 Schweppenhäuser Ri tr. Schlossgarten 2020 - we - 12,5/5,1/7,4; 20 Jahre alte Reben auf Grauschiefer, spontanvergoren - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: florale und erdige Noten, Schiefer-mineralik, gelbe Früchte, sehr reif wirkend, braucht Zeit - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit mineralischer Unterlegung, kleiner Gerbstoff, sehr reifer Pfirsich, Reneklode, rauchig. Das wird sehr gut werden. - Zu: Huhn in Riesling, Sauerkraut mit Rauchfleisch - Genuss: 6 J.

1943 Riesling tr. Römerberg Windesheim 2021 - we - 12,5% die besten Trauben vom Römerberg, kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: helles Gold-Gelb. - In der Nase: Dezentere Nase, leichte Mineralität, weiße Blüten, Aprikose, gereifter Apfel, Bienenwachs. - Im Mund: Steinobst trifft auf Kernobst, saftig, gut eingebundene Säure. Am Ende kommt die noch sehr junge Aprikose wieder durch. Positiver Speichelfluss- das schreit nach mehr. - Zu: Kalbssteak mit einer Orangensauce. - Genuss: 10 J.

1844 Riesling tr. Felsenberg Schlossböckelheim 2021 - we - 12,5% sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: helles gelb mit grünlichen Reflexen. - In der Nase: Tee, Kräuter, weißer Pfirsich, Quitte und Lindenblütenhonig: - Im Mund: Saftig, Gelbfruchtig, Apfel, Pfirsich. Blütenaromatik, gegen Ende kommt die Wachauer Marille. Die Mineralität, gepaart mit angenehmen, aber doch spürbaren Säure verleihen diesem Riesling eine enorme Länge. Lecker! - Zu Heilbutt mit Kräuter-sauce. - Genuss 10 J.

1813 Blanc de noir tr Spätburgunder. 2022 - we - 12,5/6,5/6
Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: zurückhaltend mit floralen Noten, feine Himbeeren, frische Kräuterwiese - Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, Apfelkerne und Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

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 HERMANNENBERG

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 Zitronen. - 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 2021 - we - 13/3,8/7,5; vom Hermannenberg 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.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen 2021 - we - 12,5/6/ bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyrit mit karger Lößauflage in Seillage-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräutrige Würze, rauchige Mineralik, Tee, Nektarine. Im Mund: grüner Apfel, Maracuja, ganz hinten kommt der Weinbergspirsich., cremige Textur, Salz. Enorme Länge - Zu: auf der Haut gebratener Fisch, weißes Fleisch - Genuss: 10 J

1549 Felsenberg Riesling GG Schlossböckelheim 2021 - we - 12,5/3,8/8,6 Alte Reben auf Melaphyr aus der nach Süden ausgerichteten Steillage- Farbe Strohhgelb - In der Nase: sehr präsent Spontane Nase, Rauch, Hefe, Malz- Im Mund: Nase und Geschmack haben nichts miteinander zu tun, sehr frisch, klar, Mandarine, Grapefruit, Maracuja, Mango, Salzige Finale. Dieser Wein gehört in jeden guten Weinkeller! Zu: Mango-Chili-Risotto mit Crevetten, Kalbsfilet Genuss: 15+ J.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen* 2019 - we - 12,5/6,3/7; bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyrit mit karger Lößauflage in Steillage-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: direkt Pfirsich, Aprikose und Ananas, rauchige Mineralik. Mandeln, Rosen, etwas Brioche, kraftvoll Im Mund: cremige Haptik, langsamer, samtiger Aufbau mit Honig-Limette. Würze gewinnt an Kraft, bis zu Pfeffernoten. Alles zart und weich, aber durchsetzungstark. Wunderbares Finale mit Ananas und Würze - Zu: Edelfisch, weißem Fleisch mit würzigen Soßen, Genuss: 10 J.

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR 'N GREEN

1674; Freistil tr. 2022 we 11/5/7,2 vegan; Gelber Muskateller und Goldmuskateller Farbe: grün-gelb, In der Nase frisch und klar, Blüten wie Rose. Im Mund: Rosenwasser, Maracuja, grüner Apfel; leicht und doch mit Länge. Terrassenwein und zu asiatischen Gerichten, Zitronengrassuppe, Genuss 2J.

1678; Weiss 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.

1495 Sauvignon Blanc 2022, Trad. tr. Gutswein -11,5/2,8/7,1we ;vegan. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: grün-. grasig, Lindenblüte, leichte Stachelbeere, exotische Früchte, Im Mund: Frische Stachelbeere, Grapefruit, leichte Würze. Hinten raus knackiger Granny Smith Apfel. Zu asiatischen Gerichten, sommerlichen Salaten, Aperitif an heißen Tagen. Genuss 4J.

1673 Grauburgunder vom Löss, tr. Ortswein, vegan. 12,5/4/1,5,9 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, Lambrücken 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, Weinbergspfirsich. 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, Waldhonig. Immerzu reife Steinfrüchte, sehr lang - Zu: edle Fische mit Buttersoßen,weißem Fleisch wie Kalb und Geflügel, - Genuss: 6 J.

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

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:dezent 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, Hühnchenbrust. Genuss 8J.

1688 Riesling tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2021* - we - auf terziärem Kalkstein, kühle Lage. Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Mango, leicht zitrisch - ImMund: leichte Kalksteinmineralität, Gelbfruchtig, Mango und Weinbergspfirsich, Zitronenzeste. Saftig und trinkanimierend. 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 2021* Großkarlbach - we - 35jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl. Vegan. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Mineralik und Pfirsich sowie junge Ananas, gereifte Mango, getrocknete Kräuter - Im Mund: dezent zitrisch, dann kommt die Frucht durch, Pfirsich pur gefolgt Quitte, salziges Finale. Zu: Seezunge, Krabbencocktail - Genuss: 15 J

1679 MANO NEGRA Cuvée tr. 2019 - ro - 13/1,5/6; CS70,Blaufränkisch30 auf Lösslehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17Mte Barriqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Kirschen, Cassis und Dörrpflaume, 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.

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: reifeWildkirschen, 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.

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. Mittelkäftig und doch enorm lang. Zu: Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren Genuss: 10 J.

1740 Pinot Noir tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2017-ro- 13,5% Kalkstein, Barrique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: Granatrot - In der Nase: Waldbeeren, dunkle 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

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 Randauffhellung. - 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 mildeSäure nach Apfel, kleine Würze. Aromatisch und frisch wie seit Jahrennicht. 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: Schoppenweinund 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 gepufferter Säure, sauber und klar.Leicht würziges Finale, durchaus mit Länge. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zum Bratfisch - Genuss: 2 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.

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 derNase: cremig mit Blüten. Birne, kleiner Honigton. Sehr vielversprechnd. - Im Mund: Apfel und Birne, Hauch Feinbiter, das Strukturgibt 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 vonWilder 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 Aromahafen, 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: 3J.

1537 Gewürztraminer Spätlese Goldfalter 2022 - we - 9,5/73/6,3; 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.

1393 Spätburgunder Rose Kabinett 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 2J.

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.

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.

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.

220 Sylvaner 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral, Süße am Ende - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: 4 J.

230 Riesling Grand Cru Rangon 2018

Farbe: Weiß - in der Nase: deutlich Mineral, dahinter die zitronige Frucht und auch Pampelmuse - im Mund: voll, reife Frucht von Zitrusfrüchten hin zur Mandarine, darüber kräftiges Mineral, feine Säure, große Länge mit Frucht und Mineral im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

217 Edelzwicker-Liter* BIO 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: Frucht von Pfirsich und Mirabelle, etwas Zitrusfrucht, leichte florale Noten, dann mineralische Noten - im Mund: feine Frucht von Mirabelle und Pfirsich, Pampelmuse mit Abrieb, schönes Mineral und eine feine Säure im Abgang mit Abrieb und Kern - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: 3 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: 4 J.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: Weinbergpfirsich und Aprikose, Süsse von weißen Blüten, dann feines Mineral - im Mund: sehr reich und mundfüllend, reife Frucht, Pfirsich, Aprikosenkonfitüre und etwas Mandarine, Brioche, cremig, Hauch von Honig, sehr feine zitronige Säure, barocker Abgang mit viel eingekochter Frucht - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: 4 J.

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle und auch florale Noten - im 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 - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genussreife: 6 J.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: Aprikose und Pampelmuse, auch etwas Brioche, florale Noten, feines Mineral - im Mund: kernig und voll, Frucht von reifer Zitrone, weißer Pfirsich, Pampelmuse, Limettenabrieb, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und stahligem Mineral und floralen Noten im Abgang, noch sehr am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: 8 J.

226 Riesling Grand Cru Furstentum 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr reich, reifer Weinbergpfirsich, Rosentöne, etwas Brioche, leichter Honignote - im Mund: sehr horizontal, feine Süsse von exotischen Früchten, Confit von Zitrone, Säure elegant mit der Fruchtsüße und einem schönen Kernton verbunden, sehr langer aromatischer Abgang mit leichten Bitternoten und auch Gewürz - Verwendung zu: Fisch mit aromatischen Saucen, weißem Fleisch - Genussreife: 8 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

Farbe: Weiß - in der Nase: Rose und Litchi, dahinter feine Noten von Gewürztraminer - im Mund: sehr reich, feine Süße, Aprikose mit Kern, Rosentöne und Litschi, Honignoten, dezente Gewürzaromen, elegante Säure, die die süsse Aromatik perfekt unterstreicht, im Abgang spielen nochmal alle Aromen im Mund, große Länge - Verwendung zu: Dessert, Rhabarberkuchen - Genussreife: 8 J

228 Cremant d' Alsace Bulles Granites Extra Brut 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: schönes Mineral vom Granit, Orange und Orangenblüten, florale Noten, dann auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, Brioche und Mandel, sehr elegant - im Mund: zerstäubt im Mund, frische

Säure reifer Zitronen, dann deutliche Frucht mit Aromen von Mirabelle, Mandelton, dann das granitige Mineral, im Abgang Hauch Minze, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 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.

Blanck

4 Pinot Blanc d'Alsace 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: feine Aromatik, Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, ein Kernton, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und leichter Kernton, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 5 J.

10 Muscat d'Alsace 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: aromatisch, feiner Muskatton, getrocknete Aprikose, Passionsfrucht - im Mund: weich und voll, Frucht von Aprikose, Passionsfrucht, sehr reife Limette, Limettenabrieb, Rose, leichter Honigton, gute Säure, im Abgang typisch Muscat, saftig, gewürzig, leichter Kernton mit vollem Mineral, Zimt, nasser Stein - Verwendung zu: Fisch und hellem Fleisch mit kräftigen Saucen, Kaninchen, asiatischer und orientalischer Küche - Genussreife: 5J.

5 Sylvaner 2022 Vieilles Vignes

Farbe: Weiß - in der Nase: florale Noten, Aprikose, Pfirsich, etwas Pfeffer - im Mund: frisch mit Säure reifer Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, reife Birne, Cox, sehr frisches strukturgebendes Mineral, Frucht zwischen Mirabelle und Verbindung der angenehmen zitronigen Säuren mit Mineral - Verwendung zu: Dorsch, rustikaler Fischsuppe - Genussreife: 5 J.

29 Pinot Gris 2020

Farbe: Weiß - in der Nase: Aprikosenkonfitüre, Schale von Orange, florale Note - im Mund: deutliche Honignote, Frucht von Aprikosenkonfitüre, Quitte, darüber florale Noten, dann dagegen eine feine Säure von reifer Zitrone, im Abgang feine Honignote und Mandelton, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: 7 J.

18 Riesling 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: weiße Blüten, grüner Apfel, Zitrone, Limettenabrieb, klares Mineral - im Mund: klassischer, harmonischer Riesling, frische Säure von Zitrone und Limette, Stachelbeere, leichte Bittertöne von Pampelmuse, untermalt von schönem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 5 J.

21 Gewürztraminer 2020

Farbe: Weiß - in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, danach reife Frucht, verbunden mit den Kräutern - im Mund: Confit von reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer und Kräuter, dann auch Koriander, eine feine Säure, gute Länge, im Abgang feine Töne von Honig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: 7 - 10 J.

2 Gewürztraminer Burn Out

Orangewein, Farbe: Apricot - in der Nase: dezentes Gewürz, etwas Honig, Aprikose - im Mund: Feine Süße, Mandarine, Aprikosenkonfitüre, leichter Honigton, Gewürz, Pfeffer, Nelke, dann wieder Honig und Gewürz bleibt im Abgang - Verwendung zu: sehr milde Gemüsecurrys, gebratener Fisch, Zürcher Geschnetzeltes, gegrillte Poulletschenkel, gebratene Jakobsmuschel, Kräuter- oder Pilzrisotto, - Genussreife: 7 J.

8 Riesling Patergarten 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: aromatisch, Frucht zwischen Aprikose und Mirabelle, dahinter florale Noten, feiner Kernton - im Mund: kernig und kraftvoll, Zitrusfrüchte mit Kern, im Abgang eine gute Säure und salziges Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 7 J.

5 Riesling Rosenberg 2020

Farbe: Weiß - in der Nase: getrocknete Aprikose, Walnuss, etwas weiße Blüten von Weißdorn, leichter Mandelton - im Mund: getrocknete Aprikose, Walnuss, Nusslikör, Pampelmuse mit Kern, Mineral vom Granit, Frucht von grüner Apfel, mit dem Mineral darüber, leichter Salzton, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: feines Bouquet, florale Süße, Ananas, Frucht von Mirabelle, dahinter wieder florale Noten - im Mund: strukturiert, füllt den ganzen Mund aus, Frucht von Aprikose und reifer Mirabelle mit deutlichem Kernton, feine Säure, prickelndes Mineral, Rose - Verwendung zu: Fisch und hellem Fleisch mit leichten Saucen, Spargel, Pilzgerichten, Genussreife: 7 J.

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich, deutlich Blüten von weißer Rose, elegante Säure von reifer Zitrone, Ton von Maracuja, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 10 J.

11 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2018

Farbe: Weiß - in der Nase: deutliche Granittöne, weißes Steinobst, Birne - im Mund: reich, Frucht von Limette, Birne, darüber das Mineral, im Abgang ein Hauch weißer Pfeffer, dann feine Säure - Verwendung zu: fetthaltiger Fisch, scharfe Gerichte, geräucherte Wurstwaren, Ziegenkäse - Genussreife: 10 J.

16 Gewürztraminer Fürstentum 2020

Farbe: Weiß - in der Nase: klassische Nase von Rose, danach reife Frucht - im Mund: kalkiges Mineral, Rosenton, im Abgang feine Töne von Honig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: Apfeltarte, Desserts - Genussreife: 10 J.

14 Pinot Noir F 2016

Farbe: Rot - in der Nase: Confit roter Früchte, rote Johannisbeere, Hauch von Vanille - im Mund: Sauerkirsche und Schwarzkirsche, Hauch Vanille, Veilchennote, Bitterschokolade, Espresso, im Abgang auch schwarzes Holz und etwas Tabak, bleibt lang im Mund - Verwendung zu: Schweinefilet, Grilladen, gegrillte Aubergine und Zucchini, Ratatouille - Genussreife: 10 J.

Rolet

309 Arbois Blanc Chardonnay 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr fein, Brioche, reife Birne, Pfirsich dahinter Mineral, Crème brûlée, leichter Mandelton - im Mund: reiche exotische Frucht, Papaya, Aprikose, Aprikosentarte, dann mineralische Note, weißer Pfeffer, Vanillecreme, gute Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Hummer, Fisch mit kräftiger Sauce, weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

306 L'Etoile - Chardonnay 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: Toastaromen, getrocknete Aprikosen, William Christ Birne und etwas Mandeln, dann Mineral - im Mund: aromatisch und weich, weißer Pfirsich, Säure sehr reifer Zitronen, sogar etwas Banane, deutliche Mineralität, etwas florale Note von Jasmin, weißer Pfeffer, Hauch Marzipan, im Abgang Säuren Pampelmuse, große Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn, Hummer - Genussreife: 4 J.

305 Savagnin Ouillé 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: Mandarinenschale und Mandarine, klares Mineral, leichte Pfeffernote - im Mund: zwischen Zitrone und Mandarine, angenehme Säure, frisches Mineralität, gute Struktur, im Abgang Kernton, sehr lang - Verwendung zu: Huhn in Sahnesauce, Räucherlachs, Comté - Genussreife: 5 J.

308 Arbois Blanc Tradition 2015

50 % Savagnin, 50 % Chardonnay, Savagnin vier Jahre oxydativ ausgebaut wie ein Vin Jaune

Farbe: Weiß - in der Nase: deutlicher Sherryton, Trockenfrüchte, Zesten von Zitrone, frische Walnuss, aber auch Blüten - im Mund: Verbindung von getrockneter Frucht und aromatischen Walnussnoten, leichte Süße, Säure von reifer Zitrone, sehr schöne Sherrynote, deutliche Mineralität, schöne Länge, es bleibt die Walnussnote im Abgang - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce, asiatische Küche - Genussreife: 5 J.

324 Arbois Vin Jaune 2014

100% Savignin

Farbe: Weiß - in der Nase: getrocknete Früchte, Walnuss, Karamell, Kaffee, Muskatblüte, Trüffel, leichte Sherrynote - im Mund: sehr komplexe Aromatik, Walnuss, Rosinen, Haselnuss, Limette, Trüffel, Zitrusabrieb, auch hier getrocknete Früchte, weiße Rose, leichte Sherrynote, Mineral, im Abgang die nussigen Töne, zitronige Säure und Noten von Kaffee - Verwendung zu: Comté, asiatischen Gerichten, Huhn oder Geflügelfrikassee mit weißen Saucen, Trüffel - Genussreife: 5 J.

310 Arbois Rouge Tradition 2019

40 % Poulsard, je 30 % Pinot Noir und Trousseau, getrennt ausgebaut, gut vierzig Jahre alte Reben

Farbe: Rot - in der Nase: mineralisch, dann Himbeere - im Mund: fruchtig, zwischen Kirsche und Himbeere, dann Mineral, leichter Pfefferton, darüber die Frucht, sehr mineralischer Abgang - Verwendung zu: kräftig gewürzten Gemüse oder Fleisch - Genussreife: 6 J.

311 Arbois Rouge Trousseau 2019

Farbe: Rot - in der Nase: gekochte Kirsche mit Stein, Sauerkirsche, auch florale Noten, Hauch von frischem Leder - im Mund: Johannisbeere, florale Noten, feine Tannine von Bitterschokolade, schwarzer Tee, Limettenabrieb, frisches Mineral, gewürziger Abgang, gute Länge - Verwendung zu: kräftig gewürztem Schweinenacken, Perlhuhn - Genussreife 4J.

233 Arbois Rouge Tradition BIB 3 I 2018

Poulsard, Pinot Noir und Trousseau,

Farbe: Rot - in der Nase: Hauch von Nelke, Kirsche, sehr fein - im Mund: anschmeichelnd, gekochte Kirsche und etwas Himbeere, dann etwas Tannin und Mineral, bleibt im Abgang, viel Finesse - Verwendung zu: Schweinefilet mit Sahnesauce - Genussreife: 4 J.

322 Crémant Blanc du Noir 2018

Pinot Noir, 2% Poulsard

Farbe: Weiß - in der Nase: Baguettekruste, Mandelton, Johannisbeere mit Blatt, Walderdbeere, leicht floral, Zitrusabrieb - im Mund: schäumt fein, klares elegantes Mineral, feine Säure von Zitrusfrüchte, Pampelmusenabrieb, Hauch Marzipan, im Abgang angenehmer Ton von Bittermandel - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J.

315 Crémant du Jura Blanc Brut

50 % Chardonnay 20 % Savagnin, 30 % Poulsard, Trousseau und ein wenig Pinot Noir

Farbe: Weiß - in der Nase: frisch, Mirabelle und Pampelmuse und auch florale Noten - im Mund: schäumt, elegante Säure, deutliche Mineralität, Toastnote, Frucht und die frische Säure von Pampelmuse bleiben, gute Länge und Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: 2 J.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2018

Farbe: Weiß - in der Nase: reich, Briochentöne, Apfeltarte, reife Zitrone, Hauch von Marzipan - im Mund: zerstäubt, sehr reich, auch im Mund Apfel und angenehme Säure von reifer Zitrone, Mandel, sehr elegant und beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 4 J.

Chavet

336 Menetou-Salon 2020

Sauvignon, ähnlich Sancerre

Farbe: Weiß - in der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

337 Menetou-Salon rouge 2020

reiner Merlot, Ausbau ohne Sulfite, Bio

Farbe: Rot - in der Nase: sehr saftig, Frucht von Schwarzkirsche und Cassis vermischt mit Mousse au Chocolat - im Mund: viel Frucht von reifer Kirsche hin zu gekochter Frucht, dahinter kommt dann die Schokolade, im Abgang wieder sehr schöne Frucht - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch - Genussreife: 5 J.

Clotilde Davenne

978 Bourgogne Aligoté 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: weißer Pfirsich, Pampelmuse, weiße Blüten, frisches Mineral, nasser Stein - im Mund: reich, elegantes Mineral, reife Zitrone, Pampelmuse, Frucht von weißem Pfirsich, etwas Mandelton, gute Länge - Verwendung zu: als Aperitif und zum Hochsommerlichen Picknick, zu Austern und Seafood, Fisch, weißes Fleisch, gegrilltes Huhn, Frischkäse, Crottin de Chavignol - Genussreife: 5 J.

979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr schönes Bouquet, weißer Pfirsich, kalkiges Mineral, Jasmin, Mandel - im Mund: interessantes Zusammenspiel von Mineral und Frucht, reife Zitrone, dann frische Mirabelle, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, im Abgang weißer Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif, Austern, Taboulé, gedämpftem Gemüse, Ziegenkäse, Comte oder Saint-Nectaire - Genussreife: 6 J.

980 Sauvignon de Saint Bris 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: typische Sauvignonnoten, florale Note, Kräuter, grüne Paprika, Steinobst und etwas Brioche - im Mund: feine Fruchtsüße,

steiniges Mineral, Kräuter, Pampelmuschel, zitronige Säure, leichter Mandelton, im Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral und nochmal der Mandelton - Verwendung zu: zu Meeresfrüchten, gedämpftem Fisch, Sushi, skandinavischer Küche oder Ziegenkäse - Genussreife: 5 J.

981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2020

Farbe: Weiß - in der Nase: wunderschönes Bouquet, reife exotische Früchte, Passionsfrucht, Pfirsich, Mango, deutliches Mineral, weiße Rose, Geranie - im Mund: sehr elegante Säure, Limette, exotische Früchte, Passionsfrucht, etwas weiße Rose, im Abgang deutliches Mineral, darüber feine zitronige Säure, gute Länge einer feinen Säure im Abgang, sehr schöner Sauvignon - Verwendung zu: Schalentieren, Ziegenkäse, gedämpftem Fisch, Sushi, frischem und gedämpftem Gemüse - Genussreife: 6 J.

976 Côte d'Auxerre Vieilles Vignes 2021

Chardonnay
Farbe: Weiß - in der Nase: weiße Blüten, Marzipan, Vanille, Mandel, Mineral - im Mund: deutliches Mineral, weiße Blüten, etwas reife Birne und Pampelmuse, feine zitronige Säure, im Abgang Petersilie und feines Mineral mit leichter Salznote - Verwendung zu: Aperitif, Jacobsmuschel, Weißfisch, gegrilltes Geflügel - Genussreife: 6J.

977 Petit Chablis BIO 2022

Chardonnay, ganz nahe an Chablis, Nord-West Lage
Farbe: Weiß - in der Nase: elegante reiche Nase, floral und dann Aprikose, kalkiges Mineral - im Mund: zitronige Säure, dann Mineral und florale Noten, dann wieder die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Austern, gegrillte Sardinen, gebratene Flussfische, Omeletts, Ziegen- und Hartkäse - Genussreife: 4 J.

975 Chablis 2021

Chardonnay, 45 Jahre alte Reben, Südlage
Farbe: Weiß - in der Nase: feines elegantes Bouquet, Weißdorn, Walnuss, Mandel, kalkiges Mineral - im Mund: sehr frisch, zitronige Säure, kalkiges Mineral, florale Noten von Weißdorn, Bittermandel, zitronige Säure, nasser Stein - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: 5 J.

973 Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2022

Chardonnay
Farbe: Weiß - in der Nase: sehr feines Bouquet, intensiv floral, Mandel, Hauch Mirabelle, Limettenabrieb und Mineral - im Mund: Säure von Limette, Weinberg-Pfirsich, dahinter florale Noten, deutliches Kalkmineral, im Abgang Frucht und Säure von reifer Limette mit kräftigem Mineral, große Länge - Verwendung zu: Krebstieren, weißem Fleisch - Genussreife: 8 J.

972 Chablis Alte Reben 2020

Chardonnay
Farbe: Weiß - in der Nase: sehr aromatisch, komplexes Bouquet, Mirabellenkompott, weiße Blüten, Rose, getrocknete Aprikose, Hauch von Anis, deutliches Mineral - im Mund: sehr reich, Rosentöne, reife Mirabelle, weiche Säure reifer Zitrusfrüchte, Mandel, Birnengeist, alles gebettet auf deutlichem Mineral, im Abgang die feine Säure verbunden mit Mandel und Mineral, beachtliche Länge, sehr, sehr schöner Chablis - Verwendung zu: Als Aperitif, zu Austern, Meeresfrüchteplatten, Fischterrinen, gegrilltem oder pochiertem Fisch, Sushi, Geflügelterrinen, knackigem Gemüse, Ziegenkäse. - Genussreife: 7 J.

974 Chablis 1er Cru Vaucoupin 2021

Chardonnay, reine Südlage, im Edelstahlfass ausgebaut sehr steil, geht alles nur per Hand
Farbe: Weiß - in der Nase: sehr feines Bouquet, Mirabelle, Mandel intensive florale Noten von Mandelblüte und Vanilleblüten, Weißdorn, Walnuss, mineralische Note von nassem Stein - im Mund: sehr rund und sanft, weiße Blüten, elegantes Mineral und feine Säure reifer Zitrone, Hauch Marzipan, gute Struktur, im Abgang harmoniert das Mineral mit feiner Säure, Mandel und floralen Noten - Verwendung zu: Meeresfrüchte, Fisch mit reicher Sauce - Genussreife: 8 J.

985 Bourgogne

90% Pinot Noir 10% Cesár
Farbe: Rot - in der Nase: Wildkirsche, Blaubeere, Cassis, Pfefferkuchen - im Mund: feine Fruchtnoten von Wildkirsche und Himbeere, anschniegsam, feine Tannine von Halbbitterschokolade, Tabak und rosa Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Barbecue, gegrilltes weißes, Fisch und Käse Fleisch - Genussreife: 7 J.

986 Irancy 2018

100% Pinot Noir
Farbe: Rot - in der Nase: reiche Nase, Schwarzkirsche, Schokolade, Waldboden, gewürzige Noten - im Mund: konzentrierte schwarze Frucht, Schwarz- und Sauerkirsche, Bitterschokolade, Tabak, Zigarrennoten,

Rose, Nelke, Pfeffer, Piment, sehr lang im Abgang feine Tannine und die Säure der Sauerkirsche - Verwendung zu: feines Weißes Fleisch, Federwild - Genussreife: 5 J.

984 Crémant de Bourgogne

Zero Dosage 2020 18 Monate auf der Hefe, 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
Farbe: Weiß - in der Nase: Weinbergpfirsich, nasser Stein, Mandel - im Mund: knackige Mineral, frische Frucht von Zitrone, dann Weinberg-Pfirsich, Rose, weiße Johannisbeere, Hauch Abrieb Pampelmuse, weißer Pfeffer und Kruste von Baguette, - Verwendung zu: Aperitif, feines Blätterteiggebäck - Genussreife: 3J.

Jacob

195 Hautes Côtes de Beaune 2021

Pinot Noir, relativ junge Reben, Klone mit eher niedrigem Ertrag
Farbe: Rot - in der Nase: Frucht von Schwarzkirsche, Erdbeerkompott und etwas Cassis, Schokolade und etwas Holztöne - im Mund: Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und Schlehe, Tabaktannine, purer Kakao, feine Säure, schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: 10 J.

197 Savigny les Beaunes 2021

Pinot Noir, 30 - 60 Jahre alte Reben
Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche, Hauch Cassis, feine Aromen von Erdbeerkonfitüre, Schokolade, Tabaknote - im Mund: Schwarzkirsche, dann auch Sauerkirsche, etwas Cassis, Aronabeere, Hauch Himbeere, Tannine zwischen Kakao und Tabak, "Holzkohle" feine Säure von Sauerkirsche, rauchiger Abgang begleitet vom Mineral und Tanninen - Verwendung zu: Federwild, Rehragout - Genussreife: 10 J.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2021

Pinot Noir, Hanglage, sehr kalkreicher Boden
Farbe: Rot - in der Nase: Wildkirsche, Pfingstrose, rauchiges Holz, etwas Himbeere, feine Süsse von Erdbeerkonfitüre, Schokolade, elegant - im Mund: sehr reich, anschniegsam und elegant, reife Himbeere, Kirsche und auch Cassis, dann schokoladige Tannine, Tabak, Gewürz, Zimt, "Holzkohle", Pfeffer, feine Säure von Sauerkirsche, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: 10 J.

205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2021

Pinot Noir, Hanglagen oberhalb von Beaune
Farbe: Rot - in der Nase: konzentrierte schwarze Früchte, Walderdbeere, leicht florale Noten, Leder, leicht animalisch - im Mund: sehr reich und elegant, schwarze konzentrierte Frucht, Bitterschokolade, darüber eine feine Säure, Kiefernholz, perfektes Zusammenspiel zwischen Frucht, Mineral, Säure und Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 10 J.

206 Gevrey Chambertin 2021

Pinot Noir, Côte de Nuits
Farbe: Rot - in der Nase: Schokolade, Kirsche und Brombeere, Vanilleblüte, Hauch von Banane, frisches Holz - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere, dann Tannine mit Halbbitterschokolade, Süßholz, Nelke, darüber wieder die Frucht, jetzt zu genießen, aber noch grosses Entwicklungspotential - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 10 J.

Forey

275 Bourgogne Passetoutgrain * 2021

Gamay und Pinot Noir
Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, florale Süße, leichter Holzton, aromatisch - im Mund: Schwarzkirsche, Brombeere, Schlehe, dann eine leichte Säure, im Abgang die Frucht mit angenehmen Tanninen von Kaffee, lang - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: 4 J.

267 Bourgogne Pinot 2021

Pinot Noir, 10 % neue Barriques
Farbe: Rot - in der Nase: sehr schön die Verbindung von Frucht und Tanninen, Brombeere, Cassis, Hauch Flieder, Süßholz, Kaffee - im Mund: Verbindung von schöner Frucht von Brombeere, Fliederbeere und weichen Tanninen von Mokka und Tabak, eine leichte kirschnige Säure, ein Hauch Gewürz, schöne Länge - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: 5 J.

272 Nuits-St. Georges 2021

Farbe: Rot - in der Nase: feine Tannine, dann florale Süße, Heckenrose, dahinter gekochte Schwarzkirsche mit Kern, Hauch Himbeere und Orange - im Mund: reife Frucht von etwas Brombeere, Wild-Kirsche und etwas Himbeere, dann schokoladige Tannine und eine feine Säure, im Abgang

konzentrierte dunkle Früchte, klares Mineral und deutliche Tannine -
Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: 8 J.

Capitaine Gagnerot

355 Corton Charlemagne Grand Cru * 2020

Pinot Noir, 64 Jahre alte Reben

Farbe: Weiß - in der Nase: Mandeln, etwas Vanille und weiße Blüten - im Mund: enorm aromatisch, weißer Pfirsich, Mirabelle, Honigwabe, dann Mandarine, weißer Flieder, Mandel und feine Vanilletöne, schillerndes Mineral, im Abgang feine Säure, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt karaffieren, 10 J.

356 Ladoix * 2021

Pinot Noir, ein Drittel 60 Jahre alte Reben

Farbe: Rot - in der Nase: schönes Bouquet von Himbeere, Brombeere und etwas Kirsche, darüber schöne Tannine, rund - im Mund: sehr elegant, feine Aromen von Brombeere, Blaubeere und dann Himbeere, klares elegantes Mineral, angenehm weiche Tannine von Schokolade, im Abgang beachtliche Länge, schon sehr zugänglich, ein klassischer großer Pinot Noir am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourguignon - Genussreife: 5 J.

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2021

Pinot, Noir, 50 Jahre alte Reben

Farbe: Rot - in der Nase: Konfit von roten Früchten, ein Hauch Vanille, Waldboden und nasser Stein - im Mund: Johannisbeere, Himbeere und ein Hauch Brombeere, Himbeergeist, Hauch Pfeffer, untermalt von Kaffeetanninen, grosse Länge, im Abgang Tannine, Mineral und Frucht perfekt verbunden - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: 8 J.

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2021

Pinot Noir, 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton

Farbe: Rot - in der Nase: sehr fein in der Nase, elegante Tannine, Walderdbeere, Kirsche, Waldboden, Schokolade - im Mund: sehr reich, filigran und finessenreich, Kirsche, Himbeere, schillerndes klares Mineral, dezente weiche Tannine, leicht Rosmarinnote, jetzt jung offen und schon gut zu genießen, aber noch große Entwicklung - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: 10 J.

363 Corton Les Maréchaudes Grand Cru 2020

Pinot Noir, 50 Jahre alte Reben,

Farbe: Rot - in der Nase: sehr aromatische Attacke, Tannine mit Kompott von roten und schwarzen Früchten - im Mund: Mon-Cheri Note, darüber gekochte Kirsche und etwas Himbeere, im Abgang ein Hauch Pfeffer, weich, große Länge und Konzentration - Verwendung zu: besten Stücken vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 10 J.

362 Corton Les Maréchaudes Grand Cru 2017

Pinot Noir, 20 Jahre alte Reben

Farbe: Rot - in der Nase: expressive Nase, rote Früchte, Brombeerkonfitüre, Zedernholz - im Mund: voll, reich, anschiemig, Kirsche, etwas Brombeere, Himbeer, weiche Tannine, Gewürz und Zigarrennote, im Abgang nochmal feine Frucht verschmolzen mit den Tanninen, große Länge, hervorragend - Verwendung zu: besten Stücken vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt sehr gut zu trinken, 6 J.

361 Corton Les Renardes Grand Cru 2020

Pinot Noir, junge Reben

Farbe: Rot - in der Nase: Tannine und deutliche Frucht von Himbeere und Kirsche, etwas Brotkrume - im Mund: reich, gekochte Himbeere und etwas Cassis, dann ein Hauch Gewürz, gute Konzentration und schon reif - Verwendung zu: Rehrücken, Wildschweinrücken, Fasan - Genussreife: 10 J.

Thevenet

333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré Clessé 2020

Chardonnay, 45 Jahre alte Reben

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr schönes Bouquet, weiße Blüten, reife Birne und Quitte, reifer Pfirsich und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, florale Aromen, Honig, weißer Pfirsich, Pampelmuse, Mandelton, deutliche Mineralität, sehr lang, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: 6 J.

334 Domaine de la Bongran - Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé 2019

Chardonnay, 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr reich, weiße Blüten, Pfirsich, Mirabelle, Hauch Honig - im Mund: weiße Blüten, Honig, reife Birne, Pampelmuse,

Ananas, deutliches Mineral, Säure reifer Zitronen, Maiglöckchen, Mandelton, große Länge - Verwendung zu: Lachs mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: 8 J.

Viland

399 Beaujolais Blanc 2021

Chardonnay, sehr reif geerntet auf Granitboden

Farbe: Weiß - in der Nase: Frucht von Pfirsich, weiße Johannisbeere, Pampelmuse, auch florale Noten - im Mund: Frucht von weißem Pfirsich, Pampelmuse, frisches Mineral, sehr schöne zitronige Säure, dann wieder die Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genussreife: 3 J.

400 Beaujolais Plaisir d'été 2022

direkte Pressung von Gamay, reif geerntet

Farbe: Rosé - in der Nase: Johannisbeere, Hauch Mandarine, granitiges Mineral - im Mund: Johannisbeere und Erdbeere, Hauch Himbeere, etwas Pampelmuse, frisches Mineral, gute Länge, fruchtig-eleganter Rosé, feine Säure im Abgang und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und Entrées - Genussreife: 2 J.

401 Beaujolais Pierres Dorés 2021

Chardonnay, Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit

Farbe: Rot - in der Nase: Johannisbeere und Brombeere, Hauch Kirsche, dann Bitterschokolade - im Mund: Brombeere, gekochte Kirsche mit den Kernaromen, Johannisbeere, etwas purer Kakao, etwas Sauerkirsche, dann im Abgang Frucht und weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 3 J.

402 Beaujolais Vieilles Vignes 2021

Gamay, 70 Jahre alte Reben, armer Granitboden, lange Mazeration, Goldmedaille in Macon 2022

Farbe: Rot - in der Nase: feines und fruchtiges Bouquet, reife Brombeere, konzentrierte schwarze Früchte, samtige Tannine - im Mund: reich, Johannisbeere, Brombeere, etwas Cassis, strukturgebendes Tannin von Bitterschokolade, klares Mineral, langer Abgang von Frucht und Mineral - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

406 Machurat 2021 IGP

Gamay und Pinot Noir

Farbe: Rot - in der Nase: konzentrierte schwarze Frucht, Kirsche, Cassis, leichte Holztöne, Baguettekruste, Hauch Vanille - im Mund: weiche strukturgebende Tannine von Bitterschokolade und Mokka, reife Brombeere, Johannisbeere, Wildkirsche, Frische von Mineral, sehr feine Tannine, im Abgang Noten von purem Kakao und Frucht - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

403 Chénas 2021

Gamay, Cru Classé, sandiger Boden mit Kiesel

Farbe: Rot - in der Nase: sehr schönes Bouquet, strukturiert, Confit von schwarzen Früchten, Erdbeerkonfitüre, Bitterschokolade - im Mund: reiche schwarze Frucht, reife Brombeere, Hauch von Grapefruit, feine Säure von Sauerkirsche, florale Noten im Abgang schöne Tannine von Bitterschokolade und Frucht und Mineral, lang, macht Freude - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

404 Crémant de Bourgogne

Chardonnay, 18 Monate Flaschengärung

Farbe: Weiß - in der Nase: fruchtiges Bouquet, Birne, Mirabelle - im Mund: schöne Säure, Frucht von Zitrone und Birne, schäumt gut auf, im Abgang zitronige Säure - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

Perret

421 Condrieu Chéry* 2021

100% Viognier Steillage, alte Reben

Farbe: Weiß - in der Nase: Frucht von reifer Aprikose, weißer Pfirsich, Pfeffernote, florale Noten - im Mund: sehr reich, Aprikose, gekochte weiße Pfirsiche und reife Birne, auch florale Noten hin zu Maiglöckchen, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und ein klares Mineral, sehr lange, wunderschön! - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif, nicht zu stark gewürzte Terrinen, Speisen mit Trüffel - Genussreife: 8 J.

426 Saint Joseph Rouge 2021

Farbe: Rot - in der Nase: Aromen von roten und schwarzen Früchten,

darüber feine Tannine, feine Tabaknote, frisches Leder, Rauch - im Mund: Kirsche und Cassis, Säure von Sauerkirsche, etwas Pfeffer, sehr feine pudrige Tannine, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: jungem Reh oder Damwild - Genussreife: jetzt, noch besser in einigen Jahren, 10 J.

424 St. Joseph Les Grisières* 2020

Farbe: Rot - in der Nase: Brombeere und reife Schwarzkirsche, darüber leichte Marzipannote, schöne Tannine von Schokolade und Kaffee, - im Mund: voll, reich, Schwarzkirsche, Brombeere und Hauch Himbeere, schöne präsen Tannine von Schokolade, Mokka, Zedernholz. große Länge, großartig - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: 3 J., dann Pause von 4 J. und dann 8 J.

Burgaud

394 Côte Rotie 2021

Farbe: Rot - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschiemig, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden, im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: Wildbraten, orientalische Küche, Gerichte mit Kräutern der Provence - Genussreife: 4 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

Gonon

927 St. Joseph Rouge * 2021

Farbe: Rot - in der Nase: noch etwas verschlossen, dezente Tannine und zarte Kirsch-Himbeernote - im Mund: Kirsche und gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 3 J, dann 3 J Pause, dann 10J.

Cave des Tain

428 St Joseph Terre Ivoire 2020

Marsanne, Kalkboden, Farbe: Weiß - in der Nase: Pfirsich, getrocknete exotische Früchte, Honig, Toastnoten, Bittermandel - im Mund: Pfirsich, Mirabelle, getrocknete exotische Früchte, florale Noten von Maiglöckchen, kalkig Mineral, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jacobsmuschel - Genussreife: 5 J.

434 Hermitage Au coeur du Siecle 2017

Marsanne, Kiesel, Lehm, blauer Lehm in 3 m Tiefe, Farbe: Weiß - in der Nase: sehr reiche Nase, getrocknete exotische Früchte, Aprikose, Honig, Mandel - im Mund: exotische Früchte, getrocknete Aprikose, Honignote reife Birne, Orangenschale, dann weißer Pfeffer, Zimt, im Abgang Frucht und Gewürz schön verbunden, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Jacobsmuschel, weißes Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: 3 J.

430 St Joseph Esprit de Granit 2019

Syrah, 400l Fässer. 17-18 Monate im Fass, Farbe: Rot - in der Nase: schwarze Frucht von Kirsche, Brombeere Himbeergeist, Fliederbeere, weiche Tannine feiner Tabaknote, Zedernholz - im Mund: sehr konzentriert, eingekochte schwarze Frucht von Blaubeere, Himbeere, Himbeergeist, Cassis, Baguettekruste, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: Reh- oder Damwild, Federwild - Genussreife: 5 J.

432 Cornas Arenes Sauvages 2018

Syrah, Farbe: Rot - in der Nase: schwarze Frucht von Kirsche, Brombeere Himbeergeist, Fliederbeere, weiche Tannine feiner Tabaknote, Zedernholz - im Mund: sehr konzentriert, eingekochte schwarze Frucht von Blaubeere, Himbeere, Himbeergeist, Cassis, Baguettekruste, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: Haarwild z.B. Hasenpfeffer - Genussreife: 5 J.

435 Hermitage Gambert de Loche 2011

Syrah, 400l Fässer. 18 Monate im Fass, Farbe: Rot - in der Nase: Blaubeere, Fliederbeere, Brombeere, Kaffee, Leder, etwas Zigarrennote - im Mund: sehr reich, eingekochte Schwarzkirsche, Brombeerkonfitüre, Veilchen, Bitterschokolade, etwas Gewürz, dezente Pfeffernote, feine Mokatannine, etwas Tabak, leichte rauchige Note, Frucht, Tannine und Mineral sehr gut miteinander verbunden, großer Wein - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt, 5 J.

Domaine Grand Ribe

186 Côtes du Rhône 2022

Grenache, Marsanne, Roussanne, Clairette und Viognier, Farbe: Weiß - in der Nase: feines Bouquet, florale Noten hin zu Honig, dann Aprikose und etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose und Zitrusfrüchte, dann auch die feine Honignote, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

183 Côtes du Rhône Village de Rochegude BIO 2021

Rousanne und Marsanne, 9 Monate im Fass, Farbe: Weiß - in der Nase: expressives Bouquet, Ananas, Aprikose und Mandeln, auch florale Noten - im Mund: Ananas, Pampelmuse mit Abrieb, Süße von reifer Mirabelle, Mandeln, sehr reich und aromatisch, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jacobsmuschel - Genussreife: 2-3 J.

184 Côtes du Rhône Rosé Rochgude BIO 2021

Muscadet, Cinsault, Grenache, Syrah, Farbe: Rosé - in der Nase: sehr aromatisch, Erdbeerkonfitüre, Orangenblüten, klares Mineral - im Mund: Johannisbeere, Zitrusfrüchte, rosa Pampelmuse, Blutorange, schöne Säure, Bittermandel, florale Noten von Orchideen, schönes Mineral im Abgang - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2022.

185 Côtes du Rhône 2022

Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan, Farbe: Rot - in der Nase: Kirsche mit den Kernen gekocht, Gewürznoten, Pfeffer, dahinter leichte Kaffeetannine - im Mund: präsen Tannine von Bitterschokolade und Tabak, Zesten von Limette, Schwarzkirsche, Sauerkirsche, Cassis, feine gewürzige Noten, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 4 J.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2019

70 Jahre alte Reben, 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre, Carignan und etwas Marselan, drei Wochen Mazeration, Farbe: Rot - in der Nase: Brombeere, Kirsche, Cassis, Bitterschokolade, dahinter etwas Leder - im Mund: reich, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, Bitterschokolade, gewürzige Noten, etwas Pfeffer, kirschige Säure im Abgang etwas Süßholz, ausgewogene Aromatik, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: 8 J.

187 Le Vin de Demain sans Sulfiten 2021

Grenache und Syrah, ohne Sulfiten ausgebaut, karaffieren kurz vor dem Trinken, Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche, Cassis, Kaffee, Tabak, Hauch von Tabak, Holznote - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis, Mokatannine und Bitterschokolade, schöne Säure von Sauerkirsche, gute Länge - Verwendung zu: Wildfleisch - Genussreife: 2 J.

189 Côtes du Rhône Village St. Cécile BIO 2017

Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique, alte Fässer, mehrere Goldmedaillen, Farbe: Rot - in der Nase: Cassis, Kirsche, Karamell, leichter Rauchton - im Mund: reiche Frucht, Schwarzkirsche, reife Brombeere, "Himbeerbonbon" und Cassis, schwarzer Pfeffer, Piment, Bitterschokoladetannine, Espressonote, gewürzige Noten, große Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: 7 J.

191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire* BIO 2017

75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren, Farbe: Rot - in der Nase: konzentriert, gewürzige Holznote, Kirsche und Cassis, deutliche Tannine - im Mund: sehr voll und weich, elegant, Frucht von Schwarzkirsche, reife Brombeere und Cassis, schwarzer Pfeffer, Halbbitterschokolade, schöne Säure von Sauerkirsche, Espressonoten, im Abgang nochmal würzige Tannine und darüber die Frucht, große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: 8 J.

192 BIB 51 Côtes du Rhône 2022

Muscadel, Cinsault, Grenache, nur 12,5 % Alkohol, Farbe: Rosé - in der Nase: Walderdbeere, rote Johannisbeere etwas Mineral - im Mund: Walderdbeere, Zitrusfrucht, Pampelmuse mit Schale, etwas Pfirsich, gute Säure von roter Johannisbeere im Abgang Baguettekruste - Verwendung zu: - Genussreife: 3J .

Clos des Papes - Vincent Avril

479 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes weiss 2022

6 Rebsorten, unter anderem Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne und Clairette, karaffieren, Trinktemperatur 12 Grad, Farbe: Weiß - in der Nase: reiches Bouquet, floral und etwas Anis, reife Birne, Pampelmuse, am Ende auch etwas Mineral - im Mund: elegant und reich, sehr reife Frucht von Birne und weißer Pfirsich, Orange, Pomelo, dann florale Noten, elegantes Mineral, auch etwas Mandeln, perfekt im Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge, wunderbar - Verwendung zu: Huhn mit Sahnesauce, Fischgerichten - Genussreife: 10 J.

473 Petit Vin d'Avril*

Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Assemblage von 1/3 2021, 2/3 2022, ausgebaut am Ufer der Rhone,

Farbe: Rot - in der Nase: Brombeere, Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert - im Mund: sehr voll, konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche, Brombeere, etwas Blaubeere und auch etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang kommt die Frucht wieder - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: 4 J.

485 Châteauneuf-du-Pape rot, C.d.P. 2021

7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, sehr viel Mourvèdre, Farbe: Rot - in der Nase: konzentrierte schwarze Früchte, Süßholz, Wacholder, etwas florale Note von Rose - im Mund: sehr elegant und voll, weich, Halbbitterschokolade, Süßholz, dann feine Fruchtsüße von Kirsche, Brombeere, frische Säure von Kirsche, wieder Bitterschokolade und Kaffeetannine, etwas Zeste von Orange und Gewürz, ausgezeichnetes Spiel zwischen Frucht und Tanninen- Verwendung zu:, Lammschulter, Filet de boeuf ,Reh - Genussreife: jetzt, nach 3 - 4 J verschlossen,dann wieder in 8 Jahren, 30J.

486 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes rot 2020

7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, sehr viel Mourvèdre, Farbe: Rot - in der Nase: deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte verbunden mit kräftigen, aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, deutliche Kirschnote, dann kommt die würzige Note des Mourvèdre, etwas Lakritze, Frucht und Gewürze kommen am Ende wieder, große Präsenz, viel Konzentration, sehr große Länge - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Genussreife: jetzt, in 3 J verschlossen, dann wieder in 6 Jahren, 30J.

Mas Carlot - Cyril Marès

652 Mas Carlot-Génération 2022

60 % Roussanne, 25 % Marsanne und 15% Viognier, Reben von 20 J bis 50 J, Farbe: Weiß - in der Nase: florale Noten, Maiglöckchen, Aprikose, Zitrusfrüchte dahinter etwas Mandarine - im Mund: reich, Kernton, Aprikose mit Haut, Zeste von Pampelmuse, Hauch von exotischen Früchte, deutliche Note von Zitrone - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

657 Terre Natale (Clairette) 2020

100 % Clairette, die Hälfte von 70 Jahre alten Reben, 90 % im Tank, 10% im Fass , Farbe: Weiß - in der Nase: florale Note und Mirabelle, Pfirsich, feiner Mandelton - im Mund: kräftiges Mineral, florale und fruchtige Noten vermischt, Frucht von Mandarine und grünen Apfel , Zitrone mit Zesten, deutlicher Mandelton, im Abgang feine Säure mit glasklarem Mineral, sehr reich und elegant - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: 4 J.

647 Hommage à Paul Blanc blanc (ex Château Paul Blanc) 2021

70 % Roussanne, 30 % Viognier, 8 Monate in Barriques von neuen, einem,zwei, drei Jahren Weinen ausgebaut, Farbe: Weiß - in der Nase: weiße Blüten, Aprikosentarte, Hauch von Vanille, feine mineralische Note - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, Frucht und Süße reifer Aprikosen, Brioche, Mandel, weißer Pfeffer, schöne Säure und eine gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

650 Mas Carlot-Génération 2022

30 % Syrah, 60 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée, Farbe: Rosé - in der Nase: frische Frucht von Walderdbeere, Himbeere und Waldmeister, schönes Mineral, Zitrusfrucht - im Mund: feine Säure, frische Himbeere und Walderdbeere, prickelndes Mineral, schöne Säure von Johannisbeere, super Rose! - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 2 J.

654 L'Irrésistible 2022

Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration, Farbe: Rosé - in der Nase: feine Himbeernote, florale Note hin zur Rose, Zesten von Orange, auch ein Hauch von Mineral, sehr elegant - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, florale Noten von Rose, schöne Säure von Johannisbeere, ein Hauch von Tanninen, im Abgang Abrieb von Pampelmuse und ein Hauch Pfeffer - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort, Salate, sommerliches Couscous mit oder ohne Feta - Genussreife: 3 J.

656 Les Enfants Terribles 2020

70% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 30% Syrah, im Barrique ausgebaut, Farbe: Rot - in der Nase: feine Süße, würzige Noten, dann Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und leichte Noten von Nadelwald, feine Tannine und auch Piment - im Mund: feine Süße, Bitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere, Schwarzkirsche und Cassis, präsent Tannine mit deutlicher Gewürz- und Pfeffernote, gute Länge mit etwas Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, kräftiger Räucherschinken - Genussreife: 5 J.

655 Hommage à Paul Blanc rouge (ex Château Paul Blanc) 2020

90 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, Syrah in ältern Fässern, Mourvedre in neuen Fässern., Farbe: Rot - in der Nase: Cassis, Schwarzkirsche, Kiefer, würzige Noten - im Mund: sehr reich, weich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, Fliederbeere, gewürzige Noten, dann feine Holztöne und Bitterschokolade, gute Länge im Abgang nochmal weiche Tannine, verschmolzen mit der Frucht, wunderbar! - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, Schmor- und Wildgerichte mit Pfeffer, Anis und Muskat. Würzige orientalische Gerichte. - Genussreife: 6 J.

660 Avreys 2021

50% Roussanne, 50% Marsanne, in der Amphore ausgebaut, Weisswein ausgebaut wie Rotwein, 14 Tage Mazeration, ohne Sulfite, Farbe: Weiß - in der Nase: getrocknete Aprikose, schwarzer Tee, Sherrynote, Mineral, Schiefer, Granit - im Mund: Akazie, Orange, Aprikose, getrocknete Pflaume, Mandelton, dezenter Holzton - Verwendung zu: sehr milde Gemüsecurrys, gebratener Fisch, Zürcher Geschnetzeltes, gegrillte Poulltschenkel, gebratene Jakobsmuschel, Kräuter- oder Pilzrisotto, - Genussreife: 5 J.

Chateau St Louis

54 Château St.Louis 2021

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

58 L`Autodidacte 2022

100% Viognier, Farbe: Weiß - 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, Farbe: Weiß - 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, Farbe: Rot - 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 - Genussreife: 4 J.

57 L'Affranchi 2020

Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut, Farbe: Rot - 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, Farbe: Rot - 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.

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, Kaffeenoten - 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.

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, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019

70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault, Farbe: Rot - 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, Farbe: Rot - 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.

134 Clos de la Miro BIO ohne Sulfite 2020

70 % Syrah, 30 % Grenache, Farbe: Rot - in der Nase: schwarze Kirsche, Cassis und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: anschniegamsam und reich, Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Blaubeere, elegante Säure feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 6 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016

Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank, Farbe: Rot - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, und Tanninen, Holznote - 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, Farbe: Rot - in der Nase: - 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.

Gardies

893 Mas Las Cabes Blanc 2021

Grenache, Vermentino, Muscat, Macabeu, Farbe: Weiß - in der Nase: Blüten, insbesondere etwas Jasmin, Hauch von Zitrone, etwas Mineral - im Mund: Limone und ein Hauch Jasmin, dann wieder deutlich Limone, Blüten, sehr frisches und aromatisches Mineral vom Schiefer, gute Länge, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Lachs oder ähnlichen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 3 J.

876 La Vigne de mon pere 2020

Grenache Blanc et Gris, 70 Jahre alte Reben, Boden mit vielen Steinen, Farbe: Weiß - in der Nase: aromatische Attacke, Ananas, etwas Zitrone

und Mango - im Mund: reich, exotische Frucht, wieder etwas Ananas, dann schöne Säure, Zitrone und Kernnoten, große Länge und viel Finesse - Verwendung zu: Hummer, Languste und anderen Schalentieren, Seeteufel und weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen - Genussreife: 5 J.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2022

Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut, Farbe: Weiß - in der Nase: raffiniert und vielseitig, floral, deutliches Mineral, dann Hauch von Eukalyptus und Honigtöne - im Mund: reich und frisch zugleich, wunderbar im Gleichgewicht, florale Töne, exotische Früchte: Maracuja, Grapefruit, Litschi, feine Säure, sehr schöne Länge, sehr, sehr schöner Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 5 J.

886 Clos des Vignes - CdR Villages 2021

Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbieres, Farbe: Weiß - in der Nase: florales Bouquet hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik, dezente Ananastöne - im Mund: sehr klar, auch floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquats, Anistöne, dann angenehme Säure reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen - Genussreife: 5 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020

60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, ungefiltert, Farbe: Rot - in der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz - im Mund: reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süßholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spaß - Verwendung zu: allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: 4 J.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2020

alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut, Farbe: Rot - in der Nase: gekochte Brombeere und etwas Cassis, dezente, aber prägnante Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: ausdrucksstark und samtig, würzige Töne, Cassis, Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süßholz, sehr schön ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lamm, Grilladen, Damwild - Genussreife: 5 J.

875 La Vigne de mon pere 2021

60 % Syrah, Carignan, 35 % Grenache, Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas Blaubeere, Hauch von Veilchen, Lakritz - im Mund: Cassis, Brombeere und etwas Blaubeere, ganz viel Frucht, sehr offen, mal wieder ein Erfolg - Verwendung zu: Lamm, Auberginen - Genussreife: 8 J.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2020

Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden, Farbe: Rot - in der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao - im Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, wirkt noch lange nach, großer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: 7 J.

882 La Torre - CdR Villages 2019

Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert, Farbe: Rot - in der Nase: reich, Noten von Tabak, Leder, reife schwarze Früchte und Gewürze, Unterholz - im Mund: sehr ausdrucksstarker Wein, Potpourri von Frucht, Gewürz und feinen, aber ausdrucksstarken Tanninen, schöne Süße von Confit von schwarzen und roten Früchten, Noten von Tabak, Leder, etwas Süßholz, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: 10 J.

883 Les Falaises - CdR Villages 2019

Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben, Farbe: Rot - in der Nase: Garrigues, Karamell, dann schwarze Früchte, Holznote, leichte Ledernote, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschniegamsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holznote, Leder, im Abgang bleiben die schokoladigen erdigen Töne, verschmelzt mit der Frucht - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: 10 J.

Bärmann

505 Secco Blanc 2022

40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau, Farbe: Weiß - 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, Farbe: Rosé- 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 Mito, Farbe: Rot - in der Nase: Düfte 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, Farbe: Rosé- 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

Farbe: Weiß - in der Nase: floral und frisch, Maracuja, vollreife Birne, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, fruchtig, feine zitronige Säure, Mirabelle, Pfirsich, 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 %), Farbe: Weiß - in der Nase: floral, frische Birne, Pfirsich und etwas Pampelmuse, Zitruszesten - im Mund: frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere, Pfirsich, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Baguettekruste und etwas Mandelton, zitronige Säure bleibt - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

510 Weißburgunder 2022

Farbe: Weiß - 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

Farbe: Weiß - 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, Farbe: Weiß - 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

Farbe: Weiß - 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

Farbe: Rosé - 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: 2 J.

507 Merdinger Vintage Noir 2020

40 % Cabernet Mito und 60 % Spätburgunder, Farbe: Rot - 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

Farbe: Rot - 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.

Cinco Sentidos - Argentinien

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: 3 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 3 J.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2018

Farbe: Rot - in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topstücke vom Rind - Genussreife: 5 J.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Franc 2018

Farbe: Rot - in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: 4 J.

605 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon* 2018

Farbe: Rot - in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: 4 J.

610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet S. 2016

Farbe: Rot - in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: 7 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Ancelote 2016

Farbe: Rot - in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: 7 J.

614 Cinco Sentidos Espumante

Farbe: Weiß - in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeressüßfrüchten - Genussreife: 2 J.

613 Cinco Sentidos Tardio Malbec (Beerenauslese)

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

615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese)

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: 10 J.

Südafrika Palesa Wines

817 Chenin Blanc * 2018

Farbe: Weiß - in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: 2 J.

819 Pinotage * 2018

Farbe: Rot - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: 3 J.

Farbe: - in der Nase: deutlich reife Himbeere, darüber leicht rauchige Tannine - im Mund: sehr reich, reife Frucht von Himbeere und Brombeere, dezente Säure und feine Tannine, schon gut im Gleichgewicht und gute Länge mit weichen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: - Genussreife: .