

Probennotizen Herbst 2022

Italien

Österreich

Deutschland

Frankreich

Argentinien



Les Grains Nobles
Fair Wein

© *September 2022*

ITALIEN

ALTO ADIGE - TRÖPFLTALHOF BIO - DEMETER

1701 LeVIOGN Viognier 20 - we - 13/=/4,9; 20jährige Viognier auf 300sm, Kalkschotterboden, 9 Monate auf der Hefe im Großen Holz - Farbe: leuchtendes Hellgelb - In der Nase: Blüten, Orangenschale, Quitten, Honig und Fruchtsüße. Elegant und sauber, etwas Tee und Märzveilchen. - Im Mund: Ananas, Orangen mit Würze, Andenbeere, auch Aprikose, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Bleibt frisch mit etwas Minze, im Nachhall exotisch. - Zu: Solist und zu raffinierten Vorspeisen. Zu Fisch zB Seeteufel und Krebsen. Kalb, Land-Hähnchen - Genuss: 6 J.

1704 GARNELLEN Anphora Sauvignon blanc 2018 - we 13,8/1/4,7; nur 3.000 Flaschen von 1,2ha auf 500sm. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphyre und Kalkdolomit. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als abgezogener Wein. Wenig geschwefelt - Farbe: tiefes Gelb, Kupferfarben. In der Nase: ein Traum. Sanft, reintonig, finessenreich. Konzentration und Eleganz, Orangen, Bienenwachs, reich. Entwässert, reife Birnen und Quitten. Genial. - Im Mund: Saft, traubig. Zitrusaromen, Stachelbeere, Mineralik. Steigt dann an mit Orangen, exotischen Nuancen, endlos lang. Verbleibt mit Würze, Gerbstoffen, komplex und reich, nie schwer. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Ein Weinabenteurer. - Zu: Solist, zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. Ziegenkäse vom Ziegenhof Rehder. Kann leicht eine Woche offen stehen - Genuss: 10 J.

1712 RosÉMARIE Anphora 2020 - rs - 13,5/3/5,2; 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10 Monate spontanvergoren in der Amphore. Farbe: orange-rosa - In der Nase: erdig, Blüten, Erdbeeren, Röstaromen, Blüten. - Im Mund: leicht salziger Auftakt, Erdbeeren, traubig. Saftig mit großer Länge, Mineralik, Schmelz, Gerbstoffe. Erdbeere im Nachhall. Ernst zu nehmender Rosé, nichts für den Strand, sehr gelungen - Zu: weißem und rotem Fleisch, Vorspeisen, ein toller Begrüßungswein. Zum Sommermenue. - Genuss: 4 J. +

ALTO ADIGE - ELENA WALCH / HOFSTÄTTER / ST.MICHAEL-EPPAN

1643 Hofstätter-Weissburgunder DOC 2020 - we - Mergelböden Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, Pfirsich mit Apfel und Birne - Im Mund: elegant und frisch, Apfel, Birne, hinten Haselnuss. Sauber und klar. - Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.

1095 Hofstätter-de Vite IGT Vig. delle Dolomiti 2021 - we -13/Mergelböden, Cuveé aus Sauvignon blanc, Müller und Pinot, auf Mergel, Edelstahl - Farbe: hellgelb - In der Nase: Auftakt mit Sauvignon Blanc. Heu, mildes Cassiblatt und exotische Früchte, auch etwas Maracuja. Wer hätte das gedacht? Richtig trinkanimierend. - Im Mund: Ananas, Maracuja, Apfelkerne, Zesten. Klar, gleichwohl ansteigend mit exotischen Früchten, die ausreichend von der Säure getragen werden. Gute Länge. Kein Angeber, gut strukturiert und im Trinkfluss. Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.

1133 Walch-Pinot Bianco Kristallberg Alto Adige DOC 2019 - we 13,5/2,1/7,5; kalkhaltige Böden in 600 Metern Höhe, ein wenig Barrique - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: frische Birnen und Weinbergpfirsich, Renecloden. Etwas Walnuss und rauchige Mineralik Im Mund: saftig, elegant mit Frische und guter Führung durch die Säure. Birne, Kräuter, schön lebendig und mit guter Länge. Im Finale auch Jod und Salz. - Zu: Fisch, Krebsen, hellem Fleisch, Abendbrot Genuss: 6 J.

1644 Hofstätter-Pinot Grigio DOC 2021 - we - Mergelböden - Farbe: strohgelb - In der Nase: saftige Birnen, vielschichtig - Im Mund: reife Birne mit Würze, Stachelbeeren, Hauch Mango - Zu: Nudeln, Suppen, weißem Fleisch - Genuss: 3 J.

1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2021 - we - 13/2,3/5,5; kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Im Mund: nussig nach gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1106 Walch-Pinot Grigio Castel Ringberg Alto Adige DOC 2019 we - 13,5/2,4/5,6; Mergelböden auf 800 Metern, 15% Barrique, mit BSA - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Birnen, Salbei und Blüten Im Mund: cremig mit gelben Früchten und guter Würze. Birne, Reneclode, etwas Vanille. Dicht und bis ins Finale mit würzigen Noten, Salbei. Milde Säure. - Zu: hellem Fleisch wie Kalb, Kaninchen, Huhn. Ragout, Risotto mit Pilzen - Genuss: 5 J.

1119 St.MichEppan-Grigio Alto Adige Sanct Valentin 2019 - we -14,5; im Tonnau ausgebaut; 94 Fpkte - Farbe: strohgelb - In der Nase: fruchtig-frisch nach Apfel, Birne und feiner Vanille - Im Mund: Rauch, Vanille. Dazu kommen Fruchtnoten von Pfirsichen, Zitronenzesten, Banane, Birne und süßem Apfel. - Zu: hellem Fleisch. Toller Solist -Genuss: 6 J.

1645 Walch-Sauvignon Castell Ringberg DOC 2019 - we 12,5/2/6,7; Mergelböden auf 800 Metern Farbe: hellgelb - In der Nase: verlockend nach Stachelbeeren, Cassisblatt, Feuerstein und Brennesseln - Im Mund: mineralisch und exotisch, klare Struktur, gute Länge. Großer SB - Zu: Spargel, Fisch, Ziegenkäse - Genuss: 4J. Farbe: deutliches Gelb - 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.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC2021* - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatroter - In der Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Fruchtkorb mit Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Im Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

1172 Barbera d'Alba DOC2021* - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique Farbe: granatroter - In der Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Fruchtestrauß von dunklen Beeren, grandios Im Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschtig, saftig. Viel Tiefe und Struktur. Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 8 J.

1173 Langhe Nebbiolo DOC 2021* - ro - 20 bis 50 Jahre alte Reben, 5 Mte im Barrique Farbe: Rubinrot. In der Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Im Mund:rote Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Zu: Antipasti und rotem Fleisch - Genuss: 6 J.

1174 Langhe rosso DOC Larigi 2019* - ro -reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. - Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Fruchtsüße, saftig, beerig - Im Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich, hinten salzig. Von einem tollen Jahrgang. - Zu: Grilladen, Käse, zum Vergnügen - Genuss: 20 J. Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J., besonders gut in 2-3 Jahren.

1259 L. Insieme* 2019 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Frucht-süße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig. Lecker - Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J.

1192 Barolo DOCG* 2018 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Tee, Rosen, Erdbeere und Himbeere, viel Aromatik, einladend - Im Mund: voll mit roten Früchten, Wildkirschen, reich mit Fruchtsüße, Würze. Auch Tee, Lakritz. Ausgesprochen samtige Tannine. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Genuss: 7 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina 2018* 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. Weiskirsche, Würze, Tabak. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. Toller Wein. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 10 J.

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

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

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

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2019* - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: dunkle Früchte und Würze strömen aus dem Glas, feine und tiefe Aromen. Holunderbeere, Wachholder. Grandios - Im Mund: Cassis, Früchte und Mineralik. Waldbeeren, saftig und packend bis ins lange Finale. Tannine sind völlig von Extrakten ummantelt. Toll, wie immer. - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2017* - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 PN; 18 Mte. Neue Barriques. Farbe: granatroter - In der Nase: Aromen vom Pinot Noir dominieren vorne. Veilchen, etwas Rauch, braucht Luft - Im Mund: ansteigende rote Früchte, Gerbstoffe und Säure gewinnen kurz, bleibt burgundisch bis ins Finale. - Zu: Fleischgängen mit kräftigen Soßen, Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2020* - 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, Piment. Süßes Lakritz - Im Mund: trinkig, reich, ätherische Aromen mit Kirsche. Sanft ansteigend. Füllt den Rachen aus, etwas Pfeffer, gute Länge mit Kakaopulver. Basis-Nebbiolo - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J. +

1189 Barolo DOCG 2018* - ro - von allen Barolo-Crus, 91Galloni, Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reich und weich, Hagebutten, Getreidenoten, 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. Gefällt sehr. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2018* - 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, Kakaopuder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2018* - 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 kirschig, 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: 10 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2018* - 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: Veilchen, Tabak, Mineralik. Wildkirschen und Wacholder. Aromen kommen aus der Tiefe. - Im Mund: Fruchtsüße, gebündelt mit Schwarzkirsche, auch Gerbstoffe. Sauber und frisch. Gradlinig strukturiert. Großartig mit viel Potenzial, Kühler Typ. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

1127 Barolo DOCG Paiagallo 2018* - ro - nur 4tausend Flaschen, mehr als 30 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: reich mit Blüten nach Veilchen. Kirschen und 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. Ein wunderbares Konzert, der Fruchtkorb füllt sich. Sehr lang und sehr groß. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15J.

BULGARINI und CA' LOJERA /CORNAREA

1139 Bulgarini-Fior di Lago 2021 - we - 12,5%; Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc - Farbe: zartgelb - In der Nase: feine Wiesenblumen, Kräuter, frisch, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Apfel, Kiwi, reifer Birne, Hauch Exotik und im Finale feine Zesten. Trinkig. - Zu: Fisch, Gemüse, Risotto - Genuss: 2 J.

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2021 - we - Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hell-gelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2021 - we - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Im Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarin. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2021 - rs - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese Farbe: lachsrosa - In der Nase: rote Waldbeeren - Im Mund: weinig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2021 - we - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig - Farbe: strohgelb - In der Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittemus und Kräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1072 Custoza DOC 2021 - we - 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 2020 - we Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, 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 2021 - we - Trebbiano di Lugana Farbe:helles Gelb In der Nase: mineralischer Auftakt , dann feine Blüten, Birne und Reneclode, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2021 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt Farbe: helles Ziegelrot - In der Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Im Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

1061 Bardolino DOC 2021 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte,

Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1058 Corvina DOC 2018 - 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 2020 - 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 2017 - ro -Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques.15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, 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, delikater, lang, kraftvoll - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist, am Ende einer Feier. - Genuss: 10 J. +

1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.Cl. DOCG 2016 - ro Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit ReSelektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure Farbe: granatrot - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikater. 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. +

FRIAUL Colli Orientali - CASTELLO DI BUTTRIO und LA TUNELLA

1151 Tunella- Sauvignon Friuli Colli Orient.DOC 2021 - we -13/6,15/5,25; Edelstahl Farbe: strohgelb - In der Nase: Feldblumen, Salbei, Pfirsich, Stachelbeeren, Andenbeere - Im Mund: beerig mit Mineralik, exotische Früchte, Melone, Pfirsich, milde Säure. Gutbalanciert, Paprika. Mineralität mit Salz im Finale. - Zu: edlem Fisch, Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und Ziegenkäse - Genuss: 3 J.

1122 Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 2019 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: hellgelb - In der Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Stachelbeere, Maracuja, Ananas und Mango - Im Mund: Hauch cremig mit typischen Noten. Hat Würze, Mineralik leicht nach Schiefer. - Zu: Fisch und zum Ziegenkäse, zu Vorspeisen, Spargel mit Schinken - Genuss: 3 J.

1169 Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC 2019 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga Farbe: hellgelb - In der Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Apfel, Birne, exotische Früchte - Im Mund: mild und feingliedrig, frischer Apfel, Knackbirne, dennoch milde Säure und cremige Anflüge. Sehr schöne, elegante Länge. Mineralik. Gelungen - Zu: weißem Fleisch und zum Käse, zu Vorspeisen, zu rohem Schinken. - Gen: 3 J.

1123 Tunella-Chardonnay Friuli Colli Orient. DOC 2021 - we 13/; Edelstahl - Farbe: strohgelb - In der Nase: nach weißen Blüten, Honigmelone, tropischen Früchten wie Ananas - Im Mund: zarter Schmelz ohne Säurespitzen, Birne, Orangen, frisch. - Zu: Pasta, gegrilltem Fisch - Genuss: 3 J.

1159 Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC 2019 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga -Farbe: strohgelb - In der Nase: Weißdornblüte, Exotik, Schmelz. Feine Blüten. - Im Mund: Birnen und Pfirsich, etwas Orange und Maracuja, cemig und weich, milde Säure. Gute Länge, sehr ausgeglichen - Zu:Vorspeisen, Nudeln, weißem Fleisch, zu Fisch und zum Käse - Genuss: 3 J.

CHIANTI-MONTESPERTOLI FATTORIE PARRI

1635 Il Monte bianco IGT 2021 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrus - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1625 Ribalduccio Chardonnay IGT 2021 - we - 12,5 Farbe: helles Gelb - In der Nase: cremig und ansprechend, Birne - Im Mund: gelbe Früchte, weich, milde Säure. - Zu: Salaten, Vorspeisen - Genuss: 0

1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2020 - ro - 13,5% Farbe:mittelrot - In der

Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen Genuss: 5 J.

1638 Fat. Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 2020 - ro 3,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit eingundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Scharfruchtiger 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 2018 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtarten von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale. Großer Wein, wird im Preis nicht deutlich - Zu: gebratenem Fleisch, Osso bucco, Gulasch, Geflügel - 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 Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2015 - ro - 15,5%, Cabernet Sauvignon - Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein wunderbarer Supertoskaner - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 10 J.

1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2011 - we - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia - Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig und Dörr-obst, klare Struktur, Agrumen - Im Mund: Süßwein mit Charakter, Eleganz und Finessen - Zu: Dessert - Genuss: 20 J.

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

1101 Trittico IGT 2020 - ro - 14%; Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, trinkig-mierend. - Im Mund: frisch mit festem Körper. Cassis und Würze, reife Kirsche. Ansteigende Früchte gehen mit den milden Tanninen, Mineralik vom Galestro. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. Zum Feierabend - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2019 - ro - 14,5%; Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5 - Farbe: rubinrot - In der Nase: Früchtekorb, Veilchen und ein Hauch Süßholz mit Kakao. Brombeeren, ansteigende ätherische Noten, wie es sonst nur höhere Qualitäten aufweisen. Frisch, charmant und strukturiert - Im Mund: Kirsche. Ansteigende Früchte mit begleitenden Tanninen im Gleichklang. Bleibt frisch, standhaft mit leichter Würze, Nelken. Geht ohne Schwere ins immer noch kirschtige Finale - Zu: Geflügel, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

CHIANTI CLASSICO - CASA BRANCAIA BIO

1886 Brancaia Il Bianco IGT 2020 - we - 13/1,48/5,65; Sauvignon Blanc 90, Viognier5, 91JS - Farbe: hellgelb - In der Nase: Apfel, Birne, Limone - Im Mund: frisch und klar, harmonischer Verlauf, Zitronen Zesten, kleine Würze. Auch Stachelbeere und Maracuja. - Zu: Fisch, Meeresfrüchte, Spargel, Ziegenkäse - Genuss: 4 J.

1883 Brancaia TRE Rosso IGT 2019 - ro - 13,5/ Sangiovese80, Merlot10, CS10; Ausbau im Tonneaux und Beton, von den drei Weingütern der Familie Widmer, 91 PP - Farbe: sattes Rot - In der Nase: nach Brombeeren und Weich-seln, würzig mit getrockneten Kräutern, Pfeffer, balsamisch - Im Mund: kraft-voll und dicht, aber weich in den Tanninen. Tolle Struktur, Cassis, Kirschen, saftig. Gute Länge - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, nur so - Genuss: 7 J.

1886 Chianti Classico DOCG 2019 - ro - 13/ reiner Sangiovese - Farbe: rubinrot - In der Nase: schwarze Kirschen, frischen Pflaumen, Pfefferminze und etwas Schoko. Wunderbarer Jahrgang - Im Mund, beerig mit Waldfrüchten, Frische, Kirschen und Cassis, polierten Tanninen. Hauch Schoko im Finale, lang und seidig. Sehr gelungen und verführerisch. - Zu: Geflügel, Wild und Steaks, Käse. Als Solist schon früh geeignet. - Genuss: 7 J.

1884 Chianti Classico Riserva DOCG 2017 - ro - 13,5%/Sangiovese80 im Tonneaux, Merlot20 im Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzige Kirsche, opulenter Auftritt mit Graphit, Veilchen und zartem Trockenkräutern. Vielversprechend - Im Mund: reich, ansteigend kirschtig, weich. Milde Tannine, fruchtummantelt. Kraftvoll, dennoch nicht störrisch. Geschliffen - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 10 J.

MAREMMA - AMPELEIA BIO Demeter

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2020 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: viele Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1012 Kepos IGT Maremma 2020 - ro - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 11 Mte. im Zementfass, - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Im Mund: kirschtige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 18/19 - ro - reiner Cabernet Franc. 20 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dichtes Granatrot - In der Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Wachholder, dicke Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Im Mund: Fruchtsüße und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

MAREMMA und andere Toskaner

1146 Borgo Scorpato-Borgonero IGT 2016 - ro - CS, Sangiovese, Syrah; 13,5% - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Im Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1226 Sette Ponti-Crognolo Toscano Rosso IGT 2015 - ro - Sangiovese und Merlot; 14% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis und Würze. Dicht, Hauch Kakao, Kirschen - Im Mund: Cassis. Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin, Struktur durch Sangiovese. Rund und würzig. - Zu: Grilladen, Lamm, Ente und Gans. Wildblatt - Genuss: 12 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT 2020 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30 vom Sassicaia-Produzenten - Farbe: dunkles Rot mit Violet - In der Nase: reiche Fruchtarten, balsamisch, Cassis und Schwarzkirschen - Im Mund: reich mit viel Cassis und Struktur. kirschtig, wird dunkler, Brombeeren, etwas Kaffee. Mürbere Tannine und langes Finale. - Zu: Grilladen, Braten und Solist - Genuss: 12 J.

1251 Argentiera-Villa Donoratico Bolgheri DOC 2019 - ro - CS40, CF30, M20; 14% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Kirschen und Pflaumen mit Kakao, Veilchen. Reich und warm - Im Mund: konzentrierte, dunkle Früchte, Cassis. Zunächst Cabernet-Sauvignon, dann Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin. Durch den Wein zieht sich eine kirschtige Frucht, die viel Eleganz verleiht. Ein Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgereiften Käse. - Genuss: 12 J.

1256 Tenuta della Vite-Lucente Toscana IGT 2018 - ro - Sangiovese25, Merlot75; 14%; Zweitwein des Luce della Vite - Farbe: dunkles Rot mit Violet - In der Nase: schmeichlerisch-seidig mit reifen Kirschen und feinen Gewürzen. Macht Spaß, mit Charakter - Im Mund: harmonisch und seidig mit schwarzen Früchten wie reifen Kirschen, und Cassis, Hauch Minze, Nelken, Piment, Fruchtsüße, Salbei, Leder, hat Tiefe und Eleganz. - Zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genuss: 12 J.

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1576 Vermentino 2021 - we - im Barrique mit BSA - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Quitte, Blüten, sauber - Im Mund: cremig und gelbfruchtig, wenig Säure, Quitte, reife Birne, gelungen - Zu: asiatische Speisen, Pilze, Gemüse, vegetarische Bratlinge, Reisgerichte - Genuss: 3 J.

1578 Il Vispo IGT Toscana 2020 - ro - 13,5%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warmer Antritt mit Zwetschken, Wachholder, reifen, 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. Auch gut zu Grilladen. - Genuss: 4 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 2020 - ro - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaux (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: Veilchenblüten, erdig mit Lakritz und Kirsche. Konzentriert mit viel Frucht. - Im Mund: reich und betörend. Feine Würze und Frische. Gut strukturiert, dicht mit feiner Würze, eingebundenen Tanninen und guter Länge. Im Finale etwas Schoko. Begeistert - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2017 - ro - 14,7%; 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre im Tonneau, ein Drittel neu. - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - In der Nase: reich, Aromen Vielfalt, vollreife Kirsche und auch Pflaume. Leder, Wachholder und Kräuter. Zugänglich - Im Mund: reife rote Früchte, Waldbeeren. Runde, rauchige Gerbstoffe, balsamische Kirsche. Minze. Auch Wachholder und Lorbeer sind auszumachen. Dicht und saftig. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG * 2016 - ro - 14,8%, 40 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaux - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: großartig! Zurückhaltend, zögerlicher Antritt. Öffnet sich langsam mit viel Finessen und Eleganz, die zarte Würze fügt sich ein. Veilchen, Süßholz, bezaubernde Fruchtarten von Schwarzkirsche und Waldbeeren ausgereift und dennoch knackig. Im Mund: schon in der Haptik weich, reich und elegant im Antritt. Harmonisch,

dennoch distanziert. Ansteigende Schwarzkirsche, mildes Lakritz, ansteigende Fruchtsüße, mit immer mehr Kraft Finessen und bis ins lange Finale. Großes Potenzial. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1742 Rosso di Montalcino DOC 2020 - ro - 14,6/1/5,7; perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, - Farbe: rubingranat - In der Nase: feine Blüten und milde Würze. Frisch, sauber, gewachstes Leder, Hagebutte, Rose, etwas Nougat und Kirsche. Finessenreich, großartig. - Im Mund: toller Antritt mit langsamem Anstieg von Kirschen, mildem Cassis, Graphit. Alles fließt frisch und saftig. Langsam kommen Gerbstoffe dazu, die Frische bleibt, ohne dass die Säure dominiert. Sehr lang, geht in Schwarzkirsche, Minze und Schoko über. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Steak, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2017 - ro - 15,1/1/6,1; letzter Jahrgang von Pablo - Farbe: rubingranat - In der Nase: ohne flüchtige Aromen gerade und fruchtig nach Veilchen, Schoko, Süßholz und Würze - Im Mund: Konzentriert und fordernd. Mineralik, Wildkirsche, reife Schlehen, fordernde Gerbstoffe und Frische. Ansteigend würzig, Tee, saftig. Mineralik im Finale, auch feine Himbeernoten und Wildkirsche. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

1732 Rosso di Montepulciano DOC 2020 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. - Farbe: granatrot - In der Nase: Kirsche mit Lakritz, dicht, etwas Süßholz, feine Würze. Hat Finessen, hervorragender Jahrgang - Im Mund: dicht und elegant, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassi. Leder. Gute Struktur, Tannine sind rund, fruchtiges Finale. Preis-/Leistungshit - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J.

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2017 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: purpurrot - In der Nase: zurückhaltend, dicht, tolle Finessen für 2017, feingliedrig. Feige, Schwarzkirsche, Cassis, feinstes Schoko, auch Blüten. - Im Mund: kräftiger, eleganter Antritt mit Frucht von Wildkirschen und reifer Cassis. Tannineintrag ist moderat und mit Frucht und Kräutern begleitet, etwas Pfeffer, minzig. Säure ist nicht dominant. Ein sehr gelungener Ausnahme-17er. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus auch kräftigen Soßen - Genuss: 12 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.

1124 Capuzzimati-Dueterre Bianco 2020 - we - 13,7; Chardonnay aus Apulien und Kalabrien - Farbe: hellgelb - In der Nase: Zitrus und helle Früchte, mineralisch - Im Mund: frisch und saftig mit weißen Johannisbeeren, Birne, Zesten. - Zu: Fisch, Ziegenkäse, Risotti - Genuss: 3 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, Orangenzensten, 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, Hagebutte. 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 2020 - ro - von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenzensten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2021 - ro - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, 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 2020 - ro - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Wechsel 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 Orangenzensten, 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 Nachtsichen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2020 - ro - 14% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Im Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassissaft, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2018 - 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 Nachtsichen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2019 - ro - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtsichen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2019 - 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 Waldf Früchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2019 - ro - 15/13/5,5; - Farbe: dunkelrot - In der Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1261 Farnese-Edizione Cinque Autoctoni 0 - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: mächtige Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Im Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2021 - we - reiner Fiano von Sizilien, 13% - Farbe: hellgelb mit Grüntlich - In der Nase: Augustapfel, frisch, Weißdornblüte, Honigwabe. Ansprechend - Im Mund: grüner Apfel, Hauch Bitternis. Frisch mit Citrusaromen, frische Ananas, Hagebutte, gute Länge. Mit Würze im Finale. - Zu: Aperitif, Terrasse, Fisch - Genuss: 2 J.

1401 Insolia Terre Siciliane IGT 2019 - 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 -Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. 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 Sizziliane IGT 2019 - we - 13; Insolia70 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 Zitronenymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr 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: 3 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2020 - ro - beste Trauben Nerod'Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, 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 Viniifikation 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: Fruchtkorb 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 2018 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 20Jahre alte Reben, kein Holz. Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - In der Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - 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. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro - 13,5; beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage An-trocknung - 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 2018 - ro - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot 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

1274 Pasetti-Pecorino DOP 2020 - we - 13; - Farbe: mittleres Gelb -In der Nase: feien Blüten in Rtg. Weißdorn, gelbfruchtig. Wiesenheu mit Kräutern - Im Mund: leicht cremig, aber sofort mit milder Säure und Frische unterlegt. Ansteigende Frucht, grüner Apfel, Steinobst,edler Bitterton, Orangen Zesten mit Würze. Sehr gute Länge und ein wunderbares Finale. - Zu: Risotto mit Fisch, Dorade, Wolfbarsch Genuss: 3 J.

1029 Frattasi-Falanghina del Sannio Taburno DOP Bonea 2021 we - 12,5; Falaghina aus Taburno, Kampanien, auf Vulkanböden, Edelstahl Farbe: strohgelb - In der Nase: eröffnet mit hellen Früchten: süße Birnen, weißer Pfirsich und etwas Limette. Ginster und Jasmin. -Im Mund: perfekt ausbalancierte Fruchtsäure zwischen Agilität und Eleganz. Langer Abgang mit mineralischem, leicht salzigem Finale Zu: hellem Fisch, weißem Fleisch oder zu Risotto mit Steinpilzen - Genuss: 5 J.

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralchetto 2019 - ro - 12,5; Montepulciano d'Ab-ruzzo 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.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2015 - ro - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - In der Nase: Pflaumen und Kir-schen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Im Mund: Vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 10 J.

1045 Vigneti d'Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2017 - ro - 13,5; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique - Farbe: dunkles Rot - In der Nase:

Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirscheriger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelken-pfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

1046 Vigneti d'Vulture-Piano del Cerro DOC 2015 - ro - 14; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique -Farbe: tiefdunkelrot - In der Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Im Mund:fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirscheriger Frucht, befeuchtenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge,voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichten, kräftigem Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

PORTUGAL

1134 Prazo de Roriz DOC Douro 17/18 - ro - Toriga Franca und Tinta Barroca; 14,3/1,2/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: Schwarz- kirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig, Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsami-sche Kirsche. - Im Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem -Genuss: 7J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2021 - we - auf Terrassen mit Paragneis, Reben von 1987 und 1973 - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: cremige Gelbfrucht, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Im Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Sup-pen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2021 - we - 12,2/1/5,2; auf Urgestein Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne und Steinfrüchte. - Im Mund: cremig, reif, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vor-speisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1348 Grüner Veltliner Smaragd Ried Postolern 2020 - we - auf Paragneis - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen Im Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

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

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: Vorspei-sen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

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

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, Litchi, Birne, Zesten. - Im Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fisch-gerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: 6 J+

1357 Chardonnay Smaragd mal anders 2019 - we - Ursprünglich wurden 16 ausge-suchte Stöcke vermehrt und auf Kollmütz ausgepflanzt. Die Reben sind von 2003, geringer Ertrag. - Farbe: helles Gold-gelb In der Nase: Stachelbeere, Melisse, Ing-ber, - 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 Urge-stein, 370 Höhenmeter Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Im Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig- frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

1432 Gemischter Satz 2020 - we - 12,5/ 2,1; 8 Rebsorten, überwiegend auf einem Stück gewachsen und zusammen vergoren Farbe: Helles Grün gelb - In der Nase: Blüten mit Fruchtsüße und Akazienhonig, feine Kräuter im Bergehau, 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 Terrasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

1446 Roter Veltliner 2021 - we - 12,5/ 2,1; von Kies- und Schotterböden - Farbe: hellgelb - In der Nase: Knackig mit Klarapfel, Nuancen von Pfirsich und gelber Pflaume, Spargel, Quitte. Holunderblüte, Paprika. Überhaupt eine Anmutung an SB Im Mund: Apfel und Knackbirne, traubig. Apfelkerne (mit kleiner Bitternis), Zitronenabrieb und Minze. Gelbe Pflaume liegt über Mineralik. Frisch bis ins Finale mit Mineralik und milder Würze. Gradlinig und unverspielt, macht Spaß. Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terrasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

1501 Gelber Muskateller 2021 - we - 12,5/2,1 - Farbe: mittleres Gelb mit Kupferstich - In der Nase: deutlicher, aber feiner Mukatton mit Rosenblüten. Auch Früchte wie Renekloden 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, gefüllt sehr. Zu: Idealer Terrassenwein oder als Aperitiv. Wunderbar zum Spargel. - Genuss: 4 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2021 - we - 12,5/1,2 Gramm Restzucker/Liter; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand Farbe: helles Gelb mit Grünstich - In der Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, Reneklude. Hauch Würze mit Orangeade, exotischer Anmutung mit Litchi und Ananas. Lindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanimierend - Im Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne, saubere Zitrusfrucht, ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Reneklude, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2021 - we - 13,5/6,8; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund 93 FP 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 Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillenektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J. +

1429 Grüner Veltliner Eichenstade DAC 2021 - we - 14,5/634; 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 (Apfelkerne). 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 - 13,5/7,5; Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2019 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 95 FP, 92 PP - 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 Extrakt süße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

1412 Riesling Donatus DAC 2019 - we - 13,5/5,5; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grünelb. In der Nase: 2018 Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, fein-gliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

1433 Riesling Ried Ametzberg DAC 2021 - we - 14,5/9,5/4,8; Steine und Staub von Granit, 94 FP Farbe: grünelb - In der Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner Honigton und Orangenschale - Im Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

1444 VI 2017 - we - Viognier vom Ametzberg auf Granit, Barrique 93 FP - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - 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: 5 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 2020 - rs - 11,5%/ 1 Gramm RZ - Farbe: apricotfarben In der Nase: Himbeere, feine Blüten nach Heckenrose, sauber und feingliedrig. Frische Haselnuss, Hagebutte. Eleganz - Im Mund: sehr im Gleichgewicht, Frisch, Himbeere und weiße Johannisbeere, abgepufferte Säure durch Fruchtsüße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kern ton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang - Zu: zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Terrasse - Genuss: 3 J.

1434 Zweigelt Ried SAND 2020 - ro - 13,5/1; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - In der Nase: Balsamich mit dunklen Beeren wie Cassis und Brombeere, Veilchen, Kirschkompott mit Vanille, etwas Nelken, dicht mit Finessen. Sandelholz und etwas Wachholderbeeren. Ausgesprochen einladend. - Im Mund: ansteigend reife Weichselkirsche, Cassis, Graphit und Würze, dabei saftig. Abgedeckelte Tannine, gute Frische, langer und würziger Nachhall mit dunklen Beeren, etwas Lakritz und samtener Kakao-Tanninen. Großartig in dieser Preisklasse. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, 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.

1443 Cabernet Sauvignon 2012 - ro - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, Farbe: granatrot - In der Nase: pure Kraft und Dichte, Cassissaft, Fruchtkorb - Im Mund: viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Sehr schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

1442 Syrah 2018 - ro - 13,5/1; 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 Frucht-aromen 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 - 13,5/1,1/5; 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 2012 - ro - 13,5/1/4,6; 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: Reh-rücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), 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 Maßwein 2021 - we - 10% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Im Mund: floraler Antritt, Salz, Reneklude, Orange, gute Länge. Sauberer Terrassenwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2021 - 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. Sehr gelungen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2021 - 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 Im Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus.

Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfeffertl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - 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, kleiner Bitternis, Honig und Würze. Gute Länge, Pfeffer im Nachhall. Sehr gut. - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner Ried Hochsopf 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, gutes Säurespiel. Im Nachhall pfeffrig mit Ananas - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

1453 Gemischter Satz 2021 - we - 11,1/1,3/6,3; 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuterwiese, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Im Mund: frisch mit Reneclode, 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 2021 - we - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahefen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Im Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1461 Muscat Ottonell 2019 - we - 11,6/2,1/4,9; auf Löss mit Kalkinseln Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuss, Nougat. Frisch bei milder Säure - Im Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macis-blüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Zu: Nachmittagswein, Begrüßungsschluck, wo Birnen und Äpfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

1466 Riesling DAC 2020 - 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 2019 - ro - 12,6/1,8/5,9; Lage Hochsopf - 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 Extraktstärke. 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 2021 - 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, Reneclode. 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 2021 - we - 12/1,6/6,2; Sauvignon bl40, Welschriesling30, Neuburger20 und Traminer10, 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 2021 - we - 13/6,8/6,7; 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, Orangeade. Hauch Ananas mit Limette, Minze. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. - Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2021 - we - 12,5/1,5/5,8; Farbe: helles Gelb - In der Nase: Reneclode, etwas Schmelz, März-Veilchen, lädt ein. Im Mund: viel Steinmineralik, frisch, würzig mit süßlicher Ummantelung, Reneclode und Birne, dann weißer Pfeffer. Hat Schmelz, Zitronen-abrieb. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkern und etwas Pfeffer aus - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

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, Zitronen 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.

1494 Zweigelt 2019 - ro - 12,5/1,1/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: wunderbarer Auftakt mit präziser Frucht nach Cassis. Leder und ätherische Noten (Blüten), süßes Lakritz. - Im Mund: reife Weichsel, vanillig, Hagebutten, feine Würze. Tannine sind abgedeckelt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2018 - ro - 14/1,2/5; auf Löss und Kalk, Barrique, hältig neu. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarzkirsche. Lorbeerblatt und Blüten. Dicht und einladend. Ohne Zweifel ein Großer - Im Mund: Brombeeren, Frucht-süße, zartes Lakritz. Steigt langsam an, zwingt die Tannine in eine dienliche Rolle. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, aber nachdrücklich. Großartig, ein Paradezwiegelt. - 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 grundehrlich, sauber. Reiner Wein, kühl zu lagern. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

1496 Zweigelt Privat 2018 - ro - 14,5/1/5,4; 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, dennoch saftig, Veilchen, schwarze Früchte und Beeren. Sauber mit ätherischen Nuancen - Im Mund: kirschtig, balsamisch. Dann an-steigende Weichsel, sanfte Tannineinlage, Früchtekorb 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 - 14,5/1/4,3 Barriqueausbau 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 2021 - we - 11,5/2,3/5,8; - Farbe: hell-gelb - In der Nase: zarte Zitronen, gelber Apfel, Kräuter - Im Mund: frisch, Zitronen, Aprikose, kleines Gewürz und Mineralik. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2021 - we - 11,5%, 1,4 Restsüße; auf Schiefer und sandigem Lehm - Farbe: grün-gelb - In der Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne, Hauch Exotik - Im Mund: würzig, 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.

1615 Grüner Veltliner Schiefer M 2021 - we - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer. - Farbe: grün-gelb - In der Nase: Klaräpfel, Würze, Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefermineralik. - Im Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2019 - 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 von 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 2020 - 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. Preis-/Qualitätshit - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot Genuss: 3 J.

1618 Sauvignon blanc Sandstein 2020 - we - 13/2,3/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nessel. Hauch Mango und Maracuja. - 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 2018 - ro - 13/1,2/6; von Schiefer und Kalk - Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassi, Piment. Ansprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets,

Abendbrot - Genuss: 4 J.

1624 Zweigelt Schieferstein 2018 - ro - 13,5%, alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: fein-gliedrig und gewürzig, elegant mit Rosenblüten und Waldbeeren - Im Mund: Kirschen und Waldbeeren, warmer Typ, milde Tannine. 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 2018 - ro - 13,5%/1/6,2; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Fruchtkorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

1626 Camer Reserve 2017 - ro - 14/1/6; Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 92 Fpkte Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Im Mund: gestaut und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J.

NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING

1606 Chardonnay Muschelkalk 2020 - we - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Im Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßg. 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 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: fleischig, kirschaftig, Cassis, wilde Rose - 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: Valille, 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 2017 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1607 Rusterberg Rot 2016 - ro - CS, Blauf, Merlot; 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques,13,5/1/7/4,8 ; 92 FP Farbe: rubin-granat - In der Nase: präsenste Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, 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 2017 - 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, Vanille, 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 2020 - we - 12,5/1/6,2 - Farbe: grüngelb - In der Nase: sauber, mineralisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen - Im Mund: klar, gerade, zarte Maracujaanklänge, etwas Cassis, Stachelbeeren. Feuerstein im Finale - Zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte Genuss: 4 J.

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, wenig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1778 Schilcher Lamberg DAC 2020 - rs - 12/3/8; 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Rosen, Hagebutten, rote Johannisbeeren, hochelegant - Im Mund: cremig-frisch, reife Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein.Edler Rosé mit Struktur und Finessen - Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genuss: 4 J.

1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2020 - rs - 40 Jahre alte Reben, 12,5/ 1/7,5; langes Hefelager Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Mineralik vom Boden, Rosenblüten, rote Früchte, Eleganz - Im Mund: zitroniger Auftakt, rote Früchte, Leder, Mineralik mit Salz und Jod - Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot. Rosé auch für den Winter. - Genuss: 6 J.

DEUTSCHLAND RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR'N GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2021 - we - 12/6/ - Farbe: hellgelb In der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfefferminze. 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. 2021 - we - 12,5/8,4/7,3; 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 mitNatursoßen - Genuss: 8 J.

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

1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Riesling tr. Erste Lage 2021 - we -12,5/4/6; 30% Stückfass, 70% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Rebenauf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - In derNase: heckenrose, Kräuter, Finessen von Pfirsich, Aprikose, Zitronengras. Wunderbar. Im Mund: Zitronenabrieb, Orange, pfeffrigerPfirsich, Tee. Im Unterbau Limette, darüber Kiwi und Aprikose. Sehr elegant und mineralisch. Feingliedrig, bietet immer wieder neueFruchtaromen an. Sehr gelungen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigenSoßen, Hummer, Krebsen -

Genuss: 8 J.+

1599 Hochheimer Domdechane 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.

1766 Weiß Erd Riesling GG 2019 - we - 12,5/4,6/5,8; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröllauf weißem Mergel. 1,3ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Hagebutten, Kräuter. Weißer Pfirsich, burgundisch - Im Mund: floral, kleine Bitternis, Aprikose, Apfel, getrocknete Kräuter, Limette. Würzige Länge, Nachhall mit Apriko und Zesten sowie Kalkmineralik, Hagebuttenmark - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Gen.: 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.+

1768 Hölle Riesling GG 2019 - we - 13/4,2/5,8; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, Geißblatt, Blüten von Veilchen, Rosen - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit Pfirsich und Trocken-Aprikose, Honigton, Zitrus, dann auch Kräuter und Muskatnuß. Klingt lange aus mit Ananas, Mangound Honigwabe. Hat Kraft, die im Finale besonders deutlich wird - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt, Hummer, Langusten und weißem Fleisch - Genuss: 15 J.+

1721 Berg Rottland Riesling GG 1819 - we - 12/6,1/6,2; Ganztraubenpressung. Steillage Rüdeshheim, 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, reife Birne mit Kern, ansteigend, Apfelsine, Nougat, getrocknete Kräuter. Sehr lang, im Rückhall Schiefer und Kräuter mit Zesten. Hat Charakter und Rückgrat - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste, Landhuhn - Genuss: 10 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 konzen-triert 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. 2021 - we - 13/0,6/6,1; teilweises der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur 1.800 Liter - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zart-vanillig im Auftakt 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: 7J.

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/4,5/7,8; 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 Pfeffer, Stachelbeere und Birne, ansteigend. Kräftiger Antritt, etwas Hagebuttenfleisch, 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 2021 - we - 13,5/1,5/5,8; 1995 auf Herrnberg gepflanzt. Im Stückfass und wenig Barrique ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Weizenstroh, Brioche, Hauch Vanille, Birne, etwas Rauch - Im Mund: >Mineralik, Salz, gelbfruchtig, Tee, Aprikosen, Birnen, Mango. 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 2020 - ro - Reben von Hölle und Reichstal - 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 2019 - ro 14/5/5,3; Kommt vom Asmannshäuser Hölleberg von 50jährigen Reben. Steile

Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques; 90Fpkte -Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarz-kirsche, 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 2019 - ro -13,5/3,4/5; grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk; 91FPkte -Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. -Im Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, 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 Reichstal Spätburgunder GG 2015 - ro - 14/2,1/4,8; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - In der Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Etwas Anis, dann Himbeere. Tiefgang und Finessen. Anmutung an Volnay - Im Mund: weich, Tabak, Kirschen, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein trotz des heißen Jahres. Köstlich, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

1919 Assmsh. Hölleberg 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.+

RHEINGAU - QUERBACH BIO

1814 Riesling Schoppen 2017 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung. Flaschen mit patentiertem Edelstahl-Kronkorken - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte wie Reneclode und Pfirsich, springt an, kleine Sekundäraromen. Später etwas reife Ananas mit rosa Grapefruit. Empfehlung. - Im Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen mit mehr Wärem. Etwas Gerbstoff, sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 6 J.

1817 Riesling sur lie 2019 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung. Flaschen mit patentiertem Edelstahl-Kronkorken Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Aprikose, auch weiße Blüten. Feingliedrig - Im Mund: gelbe Früchte mit einem Hauch Mango und Kiwi, Zitrone, ansteigende Aromen. Dann Honig-töne, zarte Bitternis, Ananas. Würze kommt auf, sehr lang mit lebendiger Fruchtsüße. Noch viel Substanz und Potenzial. Empfehlung. - Zu: Fischgerichte, Käse. Zum Sauerkraut. - Genuss: 8 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

1451 Silvaner Gutswein 2021 - we - 12/0,1/5,6; 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, feine Fruchtsüße. Hagebutte mit der Mineralik von Kalk, trinkig. Toller Abendrotwein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 4 J.

1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2021 - we - 12/0,3/6; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel, 90 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräftiger Auftritt mit Blüten, grünem Apfel, Kernton, einem Hauch Honig. Eleganter Schmelz mit Kalkmineralik - Im Mund: klar und sauber mit gelben Früchten, frisch, Limette, Mineralik. Wunderbar ausbalanciert, zügiger Trinkfluss, angeedeuteter 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 2021 - 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; über 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 Rossthalberg 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.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2021 - we. 13/0,1/5,2; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Doppel-Stückfass ausgebaut, der kräftigste der 4 Ersten Lagen Silvaner Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: reife Birne, kandierte Aprikose, Brioche, Haselnusschale, Hefe. Im Mund: vanillige Birne, Orange, Aprikose. Große Länge mit Würze, braucht Zeit. Zu: Kotelett am Knochen, geräucherter Fisch. Dorade, gereifter Käse - 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 Sternennette, 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 skelttreichem, 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 Kirschrucht. 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. 2021 - we - 11,5/4,8/6,8; von 8 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Cassisblatt, Marakuja, sauber und fein, sehr schön Im Mund: würzige Stachelbeere, Minze. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2021 - we - 12,4/6,4; bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: 12,5/3,5/6,2; Weißdornblüten, Apfel, Zitro - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem Gerbstoff, fene Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder S tr 2021 - we - 13/3,5/ 6,3; 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessen, Honigton, Qitte 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 Zitrtone, 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 2021 - we - 12,5/3,8/6,2; 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. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2021 - we - 13/3,2/6,2; 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 2021 - we - 11,5/6,9/7,8 - 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 2021 - we - 12/5,8/7,4; 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 2021 - we - 12/6/7,7; 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, Reneklude, 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.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2021 - rs - 11,5/9/6,9; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: helles Lachsrot - In der Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Hagebutte - Im Mund: beschwingt mit 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 2021 - we - 11,5/4,2/8,2; 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. Wirkt schlank, legt noch zu. - Zu: Spargel, Fisch und weißem Fleisch. Kalb, Hähnchen, nur so - Genuss: 4 J.

1542 Just Riesling tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/6,3/7,2; Edelstahl, überwiegend von Großen Lagen, Reinzuchtthefen Farbe: gelb-grün - In der Nase: offen, klarer und sauberer Rieslingduft mit Aprikose und Pfirsich springt aus dem Glas. Thymian und Weizen mit etwas schwarzem Tee. - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit Grapefruit, gelbem Apfel, ansteigend dann auch Aprikose. Etwas weißer Pfeffer, leicht minzig, kleiner Mandelton. Durchgängige Säure, etwas Ananas und Würze im mittellangen Finale. - Zu: nur so, Fisch und Vorspeisen. Carpaccio und Ceviche, Pastagerichte - Genuss: 3 J.

1543 7 Terroirs Riesling tr. Gutswein 2021 - we - 12,5 / 3/7,4; von den 7 GGs Farbe: grün-gelb - In der Nase: floral mit Weißdornblüten und Jasmin, gemähem Gras . Augustapfel. Zarter Weinbergpfirsich, Granitmineralik. - Im Mund: glockenklar, 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.

1545 Vom Vulkan Riesling tr. Ortswein 2021 - we - 13/1/7,2; von Kupfergrube auf Melaphyr und vulkanischem Eruptivgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Schmelz, süßlicher Rauch, Apfel und Birne, Mirabellen. Trockene und kräuterige Blätter. Zarter Pfirsich, Honigwabe - Im Mund: cremige Haptik, die auf milde Säure tift. Saftiger und würziger Verlauf. Mineralik mit weißem Pfirsich, Zitrus. Baut Spannung auf, bleibt lange am Gaumen, geht mit Salz und Mineralik ins Finale. Toller Wein mit Potenzial - Zu: Grillfisch und

gebratenem Fleisch. Verträgt Röstaromen - Genuss: 10 J.

1546 Steinterrassen Riesling tr. Grosse Lagen 2021 - we - 12,5/5,3/8; alte Reben von 3 steilen GG-Lagen mit Porphyrböden, Halbstück - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit Schmelz reife Äpfel und Birnen, Thymian, Macisblüte, Safran. Burgundisch mit Orangenzesten, Nüssen - Im Mund: cremige Haptik, Kreide, zitrische Noten, burgundisch auch am Gaumen. Gerbstoffeintrag, Carambola, Kiwi, Orangen. Hinten dann Steinfrüchte und Kräuter. Enormes Potenzial - Zu: Gulasch, Roastbeef, Buffets, Pilzen, Risotto - Genuss: 10 J.

1547 Rotenberg Riesling GG Altenbamburg* 2020 - we - 13/7,2/6,7; alte Reben auf Rhyolith mit Eisenanteil, heißer Jahrgang - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefe, reife Frucht mit Ananas, Orangenzesten, Muskat, reifem Apfel. Duftige Blüten, Fleisch - Im Mund: durchaus süßliche Ananas, reich und ansteigend mit limettiger Säure. Bleibt auf der Ananasseite, wird salzig-jodig, fordert Hummer oder Langusten ein. Weißer Pfeffer und Minze, Steinmineralik. Spannend. - Zu: Hummer, Langustinen in kräftigem Sud, Grillfisch oder auch 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: kräutrig würzig, rauchige Mineralik, Tee, Nektarine. Im Mund: grüner Apfel, Maracuja, ganz hinten kommt der Weinbergpfirsich, cremige Textur, Salz. Enorme Länge - Zu: auf der Haut gebratener Fisch, weißes Fleisch - Genuss: 10 J

1547 Rotenberg Riesling GG Altenbamburg 2021 - we - 12,5/2/8,4; alte Reben auf Rhyolith mit Eisenanteil - Farbe: Strohgelb - In der Nase: würzig, flintig, dezente Kernfruchtaromatik, Mandarine - Im Mund: knackiger Apfel, limettig, fordernde Säureimpulse, Rauch, gelbe Pflaume, Physalis - Zu: Scampifanne, Paella, gegrillte Putenbrust - Genuss: Ab 2024 - 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 Strohgelb - 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.

1552 Hermannsberg Riesling GG Reserve Subs. 2017 - we - 12,5/4,6/8,7; alte Reben auf Tonschiefer und Löß, Melaphyr, Steillage - Farbe: strohgelb - In der Nase: ausgesprochen saftig mit Pfirsich und Aprikose, kräutrig, Orangen. Reich mit Schmelz, etwas Tee, Rauch. Bei aller Kraft hochhelegant, springt an - Im Mund: grüner Apfel, Salz-zitrone, Gerbstoffe, alles in voller Harmonie. Steinobst mit rassiger, integrierter Limette, Aromenviefalt auf immer hohem Niveau, viel Druck, alles folgerichtig. Ein ganz großer Riesling. - Zu: Kalbsleber mit Salbei, Kräuterküche, Grillfisch wie Dorade - Genuss: 25 J.

1553 Kupfergrube Riesling GG Reserve Subs. 2017 - we - 12,5/2,9/8,4; uralte Reben auf Melaphyrgestein und Carbonschiefer, 2 Jahre Fassausbau - Farbe: strohgelb - In der Nase: beginnt mit kleinem Petrolchen, Orangenzesten und exotischer Anmutung. Feuerstein, gemahlene Steine. Reneclode, Augustapfel, dahinter Pfirsich - Im Mund: unglaublich komplex und dennoch feingliedrig. Feinste Ananas, zates Anis, exotische Früchte, Blüten vom Thymian und Minze. Einnicht enden wollendes, subtiles Anreihen von Aromen, die alle Sinnesspannen. Strenger als Hermannsberg. - Zu: Seeteufel, Kräutersoßen, sogar zu Fleischgerichten von Hirsch bis Lamm - Genuss: 15 J.

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR 'N GREEN

1674 Freistil tr. 2021 - we - 11/5,3/7,4; Gelber Muskateller und Goldmuskateller - Farbe: grün-gelb - In der Nase: leicht muskatig, gemähtes Gras, Zitruszesten, Rosen - Im Mund: zartes Muskat, Rosenwasser und Augustapfel. Ansteigende Limette mit kleinem Gerbstoff, gute Länge mit Stachelbeere und Honigmelone. Hat bei aller Leichtigkeit durchaus Tiefe. - Zu: Terrassenwein am Nachmittag - Genuss: 2 J.

1678 Weisser Burgunder Trad. tr. Gutswein 2021 - we - 12/6,1/7; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Birne, cremig, Veilchen, Fruchtsüße und mürber Apfel, etwas karamellig, Trockenfrüchte. Sehr ansprechend - Im Mund: genial mit reifer Birne, salziger Mineralität, ansteigende, apfelsinige Säure. Hauch Pfirsich, hinten weißer Pfeffer. Saftige Länge mit gelber Frucht und Mango - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 3 J.

1495 Sauvignon blanc tr. Tradition 2021 - we - 12/3,7/7,7; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:verhalten Cassisblatt, Nessel, exotische Früchte mit Maracuja, gemähte Kräuterwiese - Im Mund: frisch mit Stachelbeere, Orangen, rosa Grapefruit, Würze nach Kräutermalz und Zitrus - Zu: Asia-Gerichte, Fisch mit Natursoßen, Spargel - Genuss: 4 J.

1673 Grauer Burgunder tr. Vom Löss Ortswein 2021 - we - 12,5/4/7,2; vegan - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - In der Nase: traubig, Weißbrotkrume, Malz, Tapenade, hochreifer Apfel, getrocknete Mango, Nüsse - Im Mund: toll. Erinnert an Natural-Wein. Viel reife Frucht mit zarter Säure, sehr lang und auf gleichbleibendem, hohem Niveau, Traubig mit Schmelz und Reife, jedoch ohne Süße. Tee, Tymian, rosa Grapefruit, getrockneter Apfel, elegant-würziges Finale. - Zu: weißem Fleisch wie Kalb und Kaninchen, Schweinebraten - Genuss: 5 J.

1681 Riesling Trad. tr. Gutswein 2021 - we - 12/5,5/8,1; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräutriger Antritt mit Pfirsich, Jasminblüten, Orangen - Im Mund: mandeliger Pfirsich, gelber Apfel und Limette, leicht cremig und abgepufferte Säure. Toller Weinbergpfirsich taucht wieder auf, frisch mit mandeligem Schmelz im Finale. - Zu: Tapas, Fisch, Terrinen und hellem Fleisch - Genuss: 4 J.

1682 Riesling tr. Laumersh. Kalksteinfels Ortswein 2021 - we - 12/5/8,5; vegan, alte Reben von Steinbuckel und Kirschgarten - Farbe: gelb-grün - In der Nase: kalkmineralisch, zarter Pfirsich und Rauch, vollreife, gelbe Früchte, Brotkrume, Akazienhonig - Im Mund: Feuerstein, klar und zitrisch, moderate Säure, Feuerstein bleibt mit Würze. Reife Ananas, Waldhonig. Immerzu reife Steinfrüchte, sehr lang, mineralisch im edlen Finale. - Zu: edle Fische mit Buttersoßen, weißem Fleisch wie Kalb und Geflügel, Ragouts, Risotto - Genuss: 6 J.

1684 Riesling tr. Kallstadter Steinacker EL 2021 - we - 12/3,5/8,5; vegan, Kalkböden auf 250 Höhenmetern um Saumagen herum, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feingliedrig mit Knackbirne, Lindenblüten, ganz kleines Petrolchen, Kalkmineralik wie gemahlene Steine, Thymianblüten - Im Mund: cremig-weich, Honigton mit kleiner Bitternis wie Apfelkerne, rosa Grapefruit, Salz. Frische mit Orangen und viel Würze, auch etwas weißer Pfeffer. Cremige Haptik, verbunden mit Ananas und Würze. Feingliedrig bis ins Finale. - Zu: gekochtem Edelfisch mit Fenchel und Zitrone, Grillfisch, Champagnersauerkraut - Genuss: 8 J.

1683 Riesling tr. Großkarlbacher Burgweg EL 2021 - we - 12,5/4,5/8,3; vegan, alte Reben, felsiger Kalkstein, Edelstahl - Farbe: strohgelb - In der Nase: deutlich Pfirsich und Aprikose, Hagebutte, jodig. Große Tiefe, Macisblüte - Im Mund: cremige Haptik, frisch, samtiger Gerbstoffeintrag. Pfirsich und Aprikose, Kalkmineralik. Limettige Säure mit Kräutern von wildem Fenchel und Thymian - Zu: Fischpasteten, Edelfische wie Steinbutt mit Paprikasoßen, Hecht mit Rieslingsalotten, sowas - Genuss: 8 J.

1687 Riesling tr. Laumersh. Kapellenberg EL 2021 - we - 12,5/5/8; vegan, Reben von 1962 auf Löss, Kiesel und Quarzit, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: finessenreich und feingliedrig, zarter Weinbergpfirsich, Hauch Ananas, Märzveilchen, muskatig - Im Mund: saftig und salzig-mineralisch, sanft ansteigend, tänzerisch-schwebend. Fordernde Säure und feine Gerbstoffe, pfeffrige Würze. Schwebend auch Früchte nach Pfirsich, etwas weiße Johannisbeere, kleiner Honigton. Salz-jodig. Frisch bis ins langanhaltende Fi - Zu: Fisch mit Natursoßen und Kräutern, Adlerfisch, St Pierre, Steinbutt, Zander. Genuss: 8 J.

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 - Im Mund: leichte Kalksteinmineralität, Gelbfruchtig, Mango und Weinbergpfirsich, Zitronenzeste. Saftig und trinkanierend. 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.

1692 Riesling tr. Kirschgarten Laumersheim GG 2021 - we - gewachsen auf Kalkmergel. Alte Reben, Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich mit etwas Rauch, Papaya und Feige, weiße Blüten - Im Mund: Pfirsich, Mango, Birne, Salzige Mineralität, langer Nachhall - Zu: Zander auf Champagnersauerkraut mit Croutons und Weintrauben. - Genuss: 15 J.

1680 Riesling tr. Schwarzer Herrgott GG Zell 2021 - we - Kalksteinplateau mit schwerer lehmiger Mergelschicht. Edelstahl. Vegan. - Farbe: leuchtendes Gold-Gelb - In der Nase: Cantaloupe-Melone, weiße Blüten, Birne und weißer Pfirsich. - Im Mund: Birne, Melone, Limettenabrieb, dezenter Pfirsich. Fenchelsamen präsentieren sich. Animierende Säure die sofort Lust auf den nächsten Schluck macht. - Zu: Jacobsmuschel auf Belugalinsen mit Speckschaum. - Genuss 15 J.

1730 Riesling tr. Saumagen GG Kallstadt 2021 - we - Kalkmergel. Edelstahl. Vegan - Farbe: Strohgelb - In der Nase: Wildkräuter, Nektarine, Salbei. - Im Mund: Holsteiner Cox, Mandarine, Weinbergpfirsich, Orangenzeste. Kräutrig Würze. Enorme Länge. Typ Speiseleiter zu kräftigem. - Dieser Wein kommt ganz schnell in unseren Keller. Zu: Saumagen, Steinpilzrisotto - Genuss 15 J.

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

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

1690 St. Laurent Reserve tr. Laumersheim 2016 VDP-Ortswein - ro - 13,5% Kalkstein, Barrique. Vegan Farbe: dunkles Kirschrot - In der Nase: Schattenmorellen, Brombeere, Pflaume, Röstaromen. - Im Mund: Kirsche pur, gefolgt von Waldbeeren, angenehmes Tanningerüst. 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

1807 Pinot Noir tr. Kirschgarten GG 2018 - ro - 14/0,2/6,4; Talkessel aus Kalksteinfels, häftig Barriques neu/gebraucht - Farbe: dunkelrot - In der Nase: warmes, reiches B. mit süßem Rauch, Zedernholz, Cassis. Wildkirsche und Kakao-pulver, etwas Kaffee. Pflaume, balsamisch - Im Mund: Wildkirschen, Kirschbrand, Zwetschke. Nelken und Zimt, ätherische Ausbreit, geistige Noten. Leder und Süßholz. Braucht Zeit. - Zu: großen Ereignissen - Genuss: ab 26, 15J.

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

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

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1521 Silvaner tr. Liter 2021 - we - 13/4/6,6; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: frisch, knackige Birne, Mirabellen, Lindenblüten - Im Mund: leichter Wein, wunderbarfruchtig mit Apfel, Mandarine und Mineralik nach Salz. Relativ milde Säure nach Apfel, kleine Würze. Aromatisch und frisch wie seit Jahren. Zuverlässiger Alltagswein zum Schmunzelpreis. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 2 J.

1405 Weißburgunder tr. Liter 2021 - we - 12,5/4/6,3 - Farbe: hell-gelb - In der Nase: Weißdornblüten, leicht cremig, Hauch Ananas - Im Mund: reife Birne, Zitronensaft und grüner Apfel mit Kern und Mandeln. Frisches Finale mit wunderbarer Würze. - Zu: Schoppenwein und zum Abendbrot - Genuss: 2 J.

1532 Riesling tr. Liter 2021 - we - 12,5/6/5,8,1; 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - In der Nase: feinmandelig, fast Haselnuss. Feine Blüten, saftig und einladend. - Im Mund: baut sich auf, saftig und frisch. Limettig mit gepuffter Säure, sauber und klar. Leicht würziges Finale, durchaus mit Länge. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zum Bratfisch - Genuss: 2 J.

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2021 - 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. 2021 - 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. 2021 - we - 13/4,5/6,3; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend, Weißdornblüten, grüner Apfel. Mit Feinheiten. - 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. 2021 - 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. 2020 - 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. 2021 - we - 13,5/4/7,3; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig mit Blüten. Birne, kleiner Honigton. Sehr vielversprechend. - Im Mund: Apfel und Birne, Hauch Feinbitter, das Struktur gibt und Würze. Gute Säure, würzig im Finale. Ganz toller Wein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch mit Chalotten, Asiagerichten - Genuss: 3 J.

1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg tr. 2021 - 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 Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit tr. 2021 - we - 13,5/5,5/8,6; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres

Gelb - In der Nase: rauchig-kalkig mit Hagebuttenmark und Blüten von Wilder Rose. Zartmandelig. Pfirsich schimmert durch. - Im Mund: hat er Tiefe und Mineralik, entfaltet sich mit limettigen Noten, pfeffriger Würze, Minze. Orangenaromen und spät dann auch Pfirsich mit Feinbitternis. Hat Potenzial und Feinheiten. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Kalmit tr. 2021 - we - 13,5/4/7,7; keine Aromahefen, auf Kalk gewachsen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit typischen Noten von Paprika, Heu mit Kräutern, auch etwas Cassisblatt, Stachelbberren. - 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 Kab. tr. 2021 - 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. 2021 - 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 Auslese Goldfalter 2020 - 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. 2021 - 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.

1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2018 - ro - 13,5/1,8/5,5; im Holzfass gereift Farbe: mittleres Rot - In der Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Im Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 7 J.

DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter 2021 BIO Chasselas, Pinot Blanc und Pinot Auxerrois
Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle mit Kern, leichte florale Noten, dann auch eine feine Mineralität - im Mund: zitronige Säure, auch Frucht von Mirabelle, dann wieder Zitrone und auch etwas Mineral, mineralische Noten und eine feine Säure im Abgang - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: 2 J.

220 Sylvaner 2021 neben dem Schlossberg, Granitboden und von Ammerschwihr. Farbe: mittleres Gelb - 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.

218 Côtes d' Ammerschwihr BIO 2021 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d' Alsace, Granitboden.
Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle und Brioche, darüber wieder die floralen Noten - im Mund: schöne Frucht, etwas Mandarine und danach eine leichte zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.J.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2020 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehm Boden.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reifer Pfirsich, Hauch Veilchen, dann feine Süße, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, reifer Pfirsich und etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Säure darüber, am Ende feines Mineral hin zum Kernton - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: 4 J.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2019 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral und Frucht zwischen reifem Pfirsich und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, florale Noten und feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und reifer Mango, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: 8 J.

226 Riesling Furstentum 2020 Kalk-Lehm Boden, Grand cru.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, deutliche Rosentöne, Confit von Früchten mit Honignoten und etwas Brioche - im Mund: eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Pampelmuse mit Schale, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine und eine feine Säure - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißem Fleisch - Genussreife: 8 J.

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2018 Granitboden, neben dem Schlossberg.
Farbe: deutliches Gelb - 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, universell einsetzbar - Genussreife: 6J.

234 Harmonie "R" 2019 Pinot Gris, Riesling und ein wenig, Basaltboden, R steht für Rangen.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife weiße Früchte, ein Hauch Gewurztraminer darüber, rauchiges Mineral - im Mund: reife Birne und feine Säure von Zitrone, dann auch ein Hauch Mandarine, sehr schönes Mineral, im Abgang spürt man etwas die Aromen des Gewurztraminers und etwas Salz vom Basalt, große Länge - Verwendung zu: Aperitif und Frucht-desserts - Genussreife: 7 J.

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2018 Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, und in Ammerschwihr, jetzt auch BIO.
Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, dann Brioche und Mineral, sehr elegant - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, auch deutlich granitiges Mineral, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen - wir wiederholen uns! - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J.

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé 2018 Granitboden neben Sonnenberg, 100 % Pinot Noir, 2 Stunden Mazeration.
Farbe: ganz leichtes Rosé hin zum Gelb - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Orange mit Schale, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und dann deutliche zitronige Säure, feine Tannine, sehr elegant und lang, im Abgang deutliche Noten vom Pinot Noir - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: 3 J.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Aromatik, Frucht zwischen

Mirabelle und reifer Birne, florale Noten, dezente Zitrusnote - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, reife Birne, dagegen schönes Mineral, weich und schmeichelnd, im Abgang saftig und leichter Kernton, frische Eleganz, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 4J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2019 100 % Auxerrois, schwere Lehmböden.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, florale Süße, Frucht von Mirabelle, dahinter wieder florale Noten und Kernton - im Mund: strukturiert, elegant, füllt den ganzen Mund aus, zarte Frucht von reifer Mirabelle mit deutlichem Kernton, im Abgang saftig und der Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J., besonders gut in 2-3 Jahren.

18 Riesling 2020 Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru - Lagen, Stahltankgärung.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zarte Frucht Zitruschale, floraler Hauch, schöne mineralische Noten, zarte Vanillenote - im Mund: klassischer, harmonischer Riesling, frische Säure von Zitrone und Limette, leichte Bittertöne von Pampelmuse, untermalt von schönem Mineral, - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, z. B. Forelle und zum So-Trinken - Genussreife: 5 J.

8 Riesling Patergarten 2018 Patergarten, schnellere Entwicklung.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatisch, Frucht von Pfirsich, dahinter florale Noten, Kernton - im Mund: Melange von reifen Zitrusfrüchten, Frucht von Pfirsich mit Kern, im Abgang eine gute Säure, Salzton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J.

5 Riesling Rosenbourg 2019 Richtung Riquewihr, Granitboden, dekantieren!
Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: mineralisch vom Granit, Haut von Aprikose, etwas Pampelmuse, nussige Töne - im Mund: gute Säure, Bittertöne von Pampelmuse, deutliches Mineral vom Granit, leichte nussige Töne, danach wieder Frucht, klares Mineral und Kernton im Abgang, lange im Mund, gradliniger Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J.

12 Riesling Schlossberg Grand Cru 2018 erster Grand Cru des Elsass, 1975 eingeführt.
Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: noch verschlossen, leichte Granittöne - im Mund: deutliche Mineralnoten, dann leicht zitronige Frucht, danach wieder das Mineral - Verwendung zu: !!hier stimmt was nicht - Genussreife: 10 J.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2018 alte Reben auf Kalkböden.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral - im Mund: deutlich das Terroir, sehr reich, konzentriertes Zusammenspiel von Frucht und Tanninen, Blüten von weißen Rosen, Ton von Maracuja, elegante Säure von Limone, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 10 J.

29 Pinot Gris 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Honignote, reife Aprikose, Schale von Orange - im Mund: Honignoten auch Honigwabe, Frucht von Mirabellenkonfitüre, darüber florale Noten dagegen eine sehr feine und gleichzeitig elegante, präzise Säure, gute Länge, einfach und ein Genuss - Verwendung zu: Huhn oder Kaninchen mit cremiger Sauce - Genussreife: 5 J.

10 Muscat d'Alsace 2021 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Muscat Ottonel, 50% Muscat d'Alsace.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, feiner Muskatton, Aprikose, Pfirsich - im Mund: Frucht von Aprikose, sehr reife Limette, florale Noten leichter Honigton, dagegen eine gute Säure, im Abgang typisch Muscat, saftig, gewürzig, und leichter Kernton mit vollem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, Huhn und Kaninchen, zum So-Trinken - Genussreife: 7 J.

11 Riesling Schlossberg Grand Cru 2017 erste Grand Cru Lage des Elsass, Forst, ganz niedrige Erträge.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: granitiges Mineral, elegante Säure, Zitruschale, Grüntee - im Mund: reich, Frucht und Mineral sind gleichzeitig präsent, dann elegante Säure von Limette, Orangenabrieb, Bergamotte Aprikose, Hauch von Jasmin, danach wieder das Mineral, das im Mund bleibt, sehr lang, wunderbarer Wein - Verwendung zu: !!hier stimmt was nicht - Genussreife: 10 J., toll in 2-3 Jahren.

21 Gewurztraminer 2021 tiefer Kalk-Lehm Boden, ein Teil vom Furstentum, gerade abgefüllt.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: getrocknete Aprikose, etwas florale Noten, Honignoten, diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, leichter Pfefferton - im Mund: Confit von reifer Mango, getrockneter Aprikose und Honig, darüber Pfeffer, Kräuter, dann auch Koriander, eine feine Säure, ganz leichter Zitruston, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazien-Honig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: 10 J.

23 Pinot Noir 2019 Ausbau im Edelstahlfass.
Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: deutliche feine Tannine, Frucht von Himbeere, Brombeere, Himbeerstrauch, dann

Schwarzkirsche, darüber etwas Süßholz und Halbbitterschokolade - im Mund: Kirsche und etwas Himbeer einer Salzion, gut zugänglich, leichter und doch voller Wein, im Abgang feine und weiche Tannine von Bitterschokolade und Kirsche - Verwendung zu: Schweinfilet, Grilladen, gegrillte Auberginen und Zucchini, Ratatouille - Genussreife: 10 J.

14 Pinot Noir F 2016 Fürstentum, eigentlich Grand Cru.

Farbe: purpur, am Rand kräftiges Rot - in der Nase: sehr schöne Nase, weich Cassis, Himbeer, Kirsch - im Mund: klassisch Pinot Noir, Kirschnoten, dann die Fürstentumnote von Rose, Rosmarin, Tropenholz, weiche Tannine, Bitterschokolade, Rauch, weiterhin Hauch von Rose - Verwendung zu: wie Burgunder, Fasan, Taube, - Genussreife: 10 J.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

380 Sancerre La Grande Côte 2021 zur Hälfte junge Reben, auf Kalkboden, indigene Hefen, 3 g Restsüße.

Farbe: - in der Nase: erst floral, Orangenschale, feine exotische Früchte, leichte Mandarinenote, dann deutliches Mineral von Kalkboden - im Mund: reich, reife Pfirsichnote, Pfirsichblüte, Zitruszesten, zitronige Säure, hervorragendes Mineral, leichte Note von Pomelo, im Abgang lange noch die Frucht und das Mineral, ganz großer Wein - Verwendung zu: Fisch, Meeresfrüchte, feinen Gemüsegerichten mit hellen Saucen- Genussreife: 10 J.

382 Sancerre Les Monts Damnés 2021 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 13,5 % Alkohol, indigene Hefe Farbe: mittleres Gelb Nase: elegant in der Nase, florale Noten, weiße Blüten, ein Hauch Jasmin, dezente Litschi, deutlich Mineral Mund: sehr reich, präsent Mineral, Birnenkompott, etwas Zitrone, aromatisch hin zur Pfirsich, weiße Blüten, wieder das Mineral im Abgang leichte zitronige Säure, sehr lang. Wunderschön! - Großer Weisswein!! - Verwendung zu: Fisch, Gemüsegerichte, Huhn, Genußreife: jetzt, bis 10 J

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2020 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben, 15,5 Alk, 10 g Restsüße.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: betörendes Bouquet, Honignote, Litschi, Akazienblüte, Maracuja, Pfirsich, dann mineralisch - im Mund: sehr reich, Süße vom Honig, deutlich Maracuja und Mango, Jasmin, feine Säure und unterstützendes Mineral, viel Körper, im Abgang bleibt die Frucht, dann das Mineral und wieder Honig, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 15 J.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2020 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 15,3 % Alkohol wegen des heißen Sommers, indigene Hefen, 10g Restsüße.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: elegant in der Nase, Maracuja, Litschi, deutlich Honig, ein Hauch Jasmin, deutlich Mineral - im Mund: üppig, aromatisch, reicher Mund von Honig und Süßfrüchten, sehr reifer Pfirsich und Maracuja, schönes Mineral, etwas Zitrone, weiße Blüten, im Abgang wieder die konzentrierte Frucht mit Honig und dezenter Säure, sehr lang mit mineralischem Abgang - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: 15 J.

375 Sancerre Rosé 2021 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: floral, Erdbeerkompott, Johannisbeerblätter, aber auch ein Hauch von Brioche und Himbeere - im Mund: empfängt mit eleganter Fruchtsäure von roter Johannisbeere, darüber reife Himbeere, Hauch von frischer Erdbeere, Frucht verbunden mit präsentem Mineral vom Kalk, dann auch eine florale Note hin zur Rose, im Abgang noch einmal die Frucht und das Mineral - Verwendung zu: ganzem Essen - Genussreife: 4 J.

SANCERRE - REVERDY

734 Sancerre Blanc 2021 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: expressive Nase, sehr floral, Jasmin und weißer Flieder, Mirabelle, weißer Pfirsich, leichte Brioche-Töne, deutliches Mineral - im Mund: reich, frisch, zitronige Säure, Grapefruit, Schale von Zitrusfrucht und klares Mineral, dann Ananas, Maracuja, reifer Pfirsich, etwas Grapefruit, dann wieder das schöne Mineral vom kalkigen Boden, im Abgang mineralbetont mit reifer Zitrone und lichem !! hier stimmt was nicht oder löschen - Verwendung zu: Meeresfrüchte, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 6 J.

737 Sancerre Rosé 2021 Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: deutliches Rosé, etwas ins Orange gehend, fast Aprikose - in der Nase: weiches Mineral, rote Johannisbeere, Himbeere, Walderdbeere, Brioche, Heidekraut, schon in der Nase ein klares Mineral, - im Mund: feine Säure verbunden mit der Frucht von roter Johannisbeere und Himbeere, dann die Fruchtsäure von Sauerkirsche, dahinter die Mineralität, elegant, im Abgang deutlich das Mineral mit einer eleganten zitronigen Säure, charaktvoller Rosé - Verwendung zu: auf der Terrasse, gegrilltem Fleisch - Genussreife: 3 J.

738 Sancerre Rouge 2019 nicht geschönt und nicht gefiltert.

Farbe: kräftiges Rot, hellroter Rand - in der Nase: expressive Frucht, Cassis, Schwarzkirsche, Johannisbeere, Heidelbeere etwas Himbeere, schönes Mineral, deutliche schokoladige Tannine, einladend - im Mund: sehr elegant und einladend, empfängt mit schwarzen Früchten und delikater Fruchtsüße, dann ein exzellentes Verhältnis zwischen Säure und Mineral, Kaffee und Bitterschokoladentannine, die im Abgang noch einmal herrlich mit der Frucht verbunden sind. Schöne Länge - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife:

7 J.

HAUT-MEDOC - DOMAINE PONTOISE CABARRUS

122 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur 2020 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeer, Cassis, Heidelbeere, Himbeergeist und Bitterschokolade und florale Noten - im Mund: sehr reich mit leichter Süße, Kirsche, Cassis, Himbeere und Brombeere, Süßholz, Kaffeetannine, Mokka und im Abgang wieder herrlich die Frucht gebettet auf leichtem Barrique. Enorme Länge. Großes Potenzial! - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 12 J.

130 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur 2021 Lieferung 2023 40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass 1/3 neues Fass, 1/3 1 jähriges, 1/3 2-jähriges Fass.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: Cassis, reife Pflaume, Brombeere, etwas Konfitüre roter Früchte, feine Fruchtsüße, Schokolade - im Mund: jetzt schon sehr elegant, Frucht und Tannine in weichem Zusammenspiel, kräftige Frucht, grosse Power, Kirsche, Cassis, Brombeere, dann weiche schokoladige Tannine, etwas Mokka, dezente Holznote, im Abgang wieder Mokka und Brombeere und rote Johannisbeere - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wild - Genussreife: 12 J.

129 Château Pontoise Cabarrus, Cru Bourgeois 2017 45 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten, weiche Barrique, etwas Leder und Bitterschokoladentannine - im Mund: voll, weich, anschmiegsam, reife Cassis, Brombeer, Schwarzkirsche und leichter Ton von Süßholz, im Abgang dann reife Sauerkirsche und weiche Tannine hin zu Schokolade, alles in wunderbarer Verbindung, exzeptionelle Länge, hat lange was zu erzählen, großer - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 8 J.

126 Coté Pontoise 2018 von jungen Reben, 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: elegantes Bukett, Frucht zwischen Cassis und gekochter Erdbeere, dann feine Tannine - im Mund: sehr schön, aber in den Rüpeljahren !! hier stimmt was nicht oder Komma weg, reife rote Früchte, leichte schokoladige Tannine, im Abgang wieder die Fruchtnote und ein Hauch Minze und Schokolade, schöne Länge - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 5 J.

ST. ESTEPHE - CHATEAU ST. ESTEPHE

110 Château Arnaud 2019 50% Cabernet, 50% Merlot.

Farbe: schwarzrot - in der Nase: Cassisnote, Kirsche weiche angenehme schokoladige Tannine - im Mund: angenehm weich und voll, zugänglich, schöne Tannine von Kaffee, Frucht Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere, feine Säure von Johannisbeere, im Abgang elegant die Tannine über der Frucht, jetzt schon gut zu trinken - Verwendung zu: !! hier stimmt was nicht - Genussreife: 8 J.

120 Château St. Estèphe Primeur 2021 Lief. 2023 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, Probe aus dem Fass.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: weiche Nase, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeersirup, ein Hauch Nougat - im Mund: sehr weich, gekochte Schwarzkirsche mit Cassis, Heidelbeere, auch etwas Heidelbeerkraut, feiner Tabak, danach Tannine zwischen Kaffee und Bitterschokolade, darüber bleibt lange die Frucht, elegante Säure von roter Johannisbeere, im Abgang pfeffrige Noten - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 8 J.

117 Château St. Estèphe 2020 55% Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot, ein Drittel in neuen Fässern ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr schönes Bouquet, reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade, leichte florale Noten von Rose - im Mund: sehr schön, weich, voll, einschmeichelnd, samtig am Gaumen, Schwarzkirsche und Brombeer, dann deutlich Cassis und Heidelbeere, weiche schokoladige Tannine, später frische kirschiege Säure, gute Konzentration, schon viel runder als letztes Jahr, aber noch voll in der Entwicklung - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 15 J., unbedingt dekantieren.

119 Château St. Estèphe 2018 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot zwei Tage Kaltmazeration.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, feine Fruchtsüße, darüber deutliche Tannine, Hauch von Rosmarin, Rose - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, etwas Veilchen untermalt von schönen Tannine von Mokka und Bitterschokolade, darüber eine reiche Frucht, schokoladigfruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 15 J.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2021 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 50 % im Barrique ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, Flieder und Jasmin, Mango, Limette, reifer Pfirsich, Mandarine, Kraut - im Mund: sehr weich und reich, Aprikose mit Stein, weiße Blüten und Pfirsich, Orangenschalen und Mandelton, im Abgang Kerntöne, auch Kern von Zitrusfrüchten, ein Hauch

von Meer, Zesten und ein belebendes Mineral, sehr grosse Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: ideal für ein Sommerpicknick, Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: 5 J., schon jetzt sehr gut zu trinken.

148 Les Roses du Bel Air la Royere 2021 je 30 % Malbec; Merlot, Cabernet Sauvignon, gepresst, vor 3 Wochen abgefüllt.

Farbe: rosa ins Grau, fast ein Blanc de noir - in der Nase: fruchtig, Johannisbeere, weißer Pfirsich, eine Himbeernote,, Rose - im Mund: eleganter Rosé, weißer Pfirsich, feine Himbeernote, Erdbeere, Rhabarbertarte, Rose Pierre du Ronsard - Verwendung zu: einfach So Trinken, Huhn, leichte asiatische Curries - Genussreife: 3 J.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2021 Merlot, inzwischen zehnjährige Reben, erst vor 2 Monaten abgefüllt.

Farbe: dunkles Rot mit purpurnen Rand - in der Nase: kräftige Tannine, fruchtig, feine Süsse, Schwarzkirsche, Cassis, Hauch von Himbeere - im Mund: feine Fruchtsüße von Schwarzkirsche und Pflaume, begleitet von kräftigen schokoladigen Tönen, Tabak und nochmal Brombeere, schöne Struktur, dann im Abgang nochmal deutliche Bitterschokolade, jetzt schon gut zu trinken, kann sich aber auch gerne noch entwickeln - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch, Fleischgerichten, Pasta mit kräftigen Saucen - Genussreife: 6 J.

156 Justin Malbec 2021 ein reiner Malbec von zehnjährigen Lehmalkboden, ist jetzt bio-zertifiziert.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr fein und einladend, Himbeere und Cassis, dann auch Blaubeere, Schwarzkirsche, Mokka und Veilchen - im Mund: seidig, schokoladige Tannine, Frucht von Sauerkirsche und Schwarzkirsche, Brombeere, Pfeffertöne, im Abgang präsent Tannine von Mokka und Bitterschokolade mit schwarzer Johannisbeere - Verwendung zu: einfachen Grilladen, mediterranen Salaten - Genussreife: 5 J.

150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2020 90% Merlot, 5% Malbec, 5 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Fass.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand - in der Nase: Kirsche, schwarze Johannisbeere und Veilchen, gut integriert etwas Tabak, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee - im Mund: wunderbar rund und reich an Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere, sehr schön verbunden mit angenehmen Tanninen Bitterschokolade und Hauch von Tabak, Sauerkirsche mit Kern, im Abgang Kirsche und scharze Johannisbeere und Tanninen Espresso und Bitterschokolade - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: 8 J.

147 Château Bel Air La Royère 2020 65% Merlot (60 Jahre alte Reben), 35% Malbec, 15 % in Amphoren, zur Hälfte neue Barriques, die andere Hälfte Barriques im 2.Jahr.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr schöne Nase, Cassis, Kirsche, Pflaume, Tabak, Zedernholz, Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant - im Mund: konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche und Blaubeere, feine fruchtige Süße, Brombeere, präsent schokoladige Tannine, elegant, viel Struktur, im Abgang deutlich wieder Confit dunkler Beeren und Tannine von Schokolade und Espresso, gewürzige Noten - Verwendung zu: Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel, Gerichten mit getrockneten Tomaten - Genussreife: 10 J.

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

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Veilchen, Marmelade von schwarzen Früchten und etwas Himbeere, etwas Mokatannine, darüber Crème Brulée - im Mund: sehr weich und anschiemig, Frucht von Cassis, Brombeere und Blaubeere, sehr dezente aber präsent Tannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 4 J.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

162 Château La Caze Bellevue 2020 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: feine Süsse, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade reich - im Mund: feine Süße, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang Frucht und Tannine miteinander verbunden, sehr schöner runder Wein, wunderbar - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: 5 J.

161 Château La Caze Bellevue 2019 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, ausgebaut im Fass mit Mikrooxydation.

Farbe: Schwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: noch etwas verschlossen, lässt aber Großes erahnen, feine Süsse, Gebäck, Brombeere, Tannine von Schokolade, Süßholz - im Mund: verspricht viel, schon jetzt sehr weich, man erahnt schon das Zusammenspiel von Frucht und Tanninen und die Finesse dieses Weines, Schwarzkirsche, Brombeer, Hauch von Himbeere, im Abgang bleibt die Frucht, etwas Süßholz, Kaffee - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: 4 J.

163 Château Gravel St. Emilion Gr. Cru 2020 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: Schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Obstbrand, Schokolade, etwas Tabak und Lakritz, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade und

weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht und weiche Tannine - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 8 J.

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

Farbe: Rotschwarz, kräftig-violetter Rand - in der Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, auch Noten von Bitterschokolade, Lebkuchen - im Mund: sehr reife Fruchttöne verwoben mit deutlichen, aber angenehmen Tannine, vor allen Dingen Brombeere, schwarze Johannisbeere, dann Bitterschokolade und danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, sehr im Gleichgewicht, große Länge - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: 15 J.

164 Château Gravel St. Emilion Grand Cru 2019 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: weiche, einschmeichelnde Nase, aber noch leicht verschlossen, schokoladige Süsse und Bitterschokoladen-Tannine, dann Brombeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere, ein Hauch von Vanille - im Mund: schon sehr präsent, aber noch ein Baby, Brombeere, elegante fruchtige Säure, Himbeere, Heidelbeere, rote und schwarze Johannisbeere, feine Süsse, etwas Süßholz und Veilchen, "Zimtstange", Hauch von Vanille, Bitterschokolade, Mokka, - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 15 J.

CHATEAU LE REY

89 Château le Rey Les Argileuses 2021 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, auf Lehm Boden, Ausbau ohne Sulfite, 20 % im Fass, 40% Fass zweites Jahr, 40% Fass drittes Jahr, 31 mg / l, sehr niedrige ph's.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Pflaume, Veilchen, Schokolade, Leder, - im Mund: weich, voll, sehr frisch und auf der Frucht, Frucht von Schwarzkirsche und Pflaume, reife Sauerkirsche, Gewürz, im Abgang nochmal die Kirsche mit einem strukturgebenden Mineral begleitet durch Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, und ein Hauch Gewürz - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: 10 J.

MEYROU – VINS SELECTES

101 Château de la Nauze 2020 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden, sehr wenig Sulfite, nur bei Abfüllung, vorher Vinifikation ohne Sulfite, 35 g (bis 30g gilt als Vin nature).

Farbe: Schwarz mit violettem Rand - in der Nase: saftig, feine Süße, Brombeerbombon kandiierte Kirsche und Bitterschokolade - im Mund: frische Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche mit der fruchtigen Säure, Tannine von Bitterschokolade, Tabak und Rauch, im Abgang eingekochte Kirsche und Brombeere - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: 4 J.

100 Tokaji Château Hellha Saveurs d'automne 2021 Furmint, Ausbau in Edelstahl fässern, 18 g/l Restsüße, Säure 5,6 g/l.

Farbe: sehr helles Gelb - in der Nase: feine Süße, Holunderblüten, Pfirsich und etwas Honig davon, auch ein Hauch Vanille - im Mund: Honignote, dann floral, danach reifer Pfirsich, Orangenabrieb, gutes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische - Verwendung zu: schöner Aperitif, frischer Willkommensgruss - Genussreife: 5 J.

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2021 Ungarn, Tokai, Rebsorte Furmint.

Farbe: sehr helles Gelb - in der Nase: sehr floral, weiße Blüten und etwas etwas Pfirsich, dann mineralische Note - im Mund: feine zitronige Säure und auch die Süsse von reifen Zitronen, weiße Blüten, dann weißer Pfirsich hin zu Litchi, Hauch Ananas, sehr klares Mineral vom Vulkangestein, frischer, eleganter Weißwein - Verwendung zu: Fisch und Meeresfrüchte mit eher feinen Saucen, Antipasti, Sushi - Genussreife: 4J.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2020 biologischer Anbau seit 2010, 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehm Boden.

Farbe: Schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: sehr weich und Nase, die Aromen sehr elegant verbunden, Frucht von Cassis und Kirsche, Ro se, Veilchen und würzige Tannine - im Mund: Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen von schwarzem Holz, feine Mokatannine, purer Kakao, feiner Hauch von Nelke, Veilchen, Rose, präsent Mineral, schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren B itterschokolade und feine Barriquetöne, - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: 10 J.

CHATEAU BELLEFONT-BELCIER – ST. EMILION

90 Château Bellefont - Belcier HVE 2019 70% Merlot, 25% Caernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, St Emilion Cru Classé, Ernte über drei Wochen, Parzelle für Parzelle, 30% in neuen Fässern, 10 % in grossen Holzfass, 30 % in ein Jahr alten Fässern, 30% 2 Jahre alte Fässer.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr harmonisch, feines ruchtiges Bouquet, Confit rote und schwarze Früchte verbunden mit floralen Noten, dann Halbbitterschokoladentannine, Hauch von Nougat, feine Tabak und Barriquetnote - im Mund: sehr fruchtig, rund, anschiemig, hervorragend eingebundene Tannine, sehr saftig, Confit von Schwarzkirsche und Brombeere, perfektes Zusammenspiel der Frucht, der Säure von reifen Kirschen und den fein eingebundenen Tanninen von Mokka und Bitterschokolade - Verwendung zu: Entrecôte, Gerichte mit rotem Fleisch oder Wild, Risotto mit Aubergine, Pasta mit roten Saucen - Genussreife: 30 J.

91 Les Tours de Belcier 2016 St, Emilion Grand Cru, auf Kalkboden, 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und 5 % Cabernet Sauvignon, HVE. Zweitwein

Ch.le Bellefont Bellecier.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: sehr einladend Schwarzkirsche, Brombeere, Pflaume, Fliederbeersaft, Veilchen, etwas Schokolade - im Mund: angenehm weich und voll, feine Süße von Kirsch-Confit, Brombeere, Himbeerbonbon, Veilchen gehalten durch die fruchtige Säure von Kirsche und Johannisbeere und gutem Mineral, samtene schokoladige Tannine von Schokolade und Mokka, im Abgang geben die schokoladigen Tannine mit einem schönen Mineral nochmal Struktur, große Länge, jetzt schon perfekt trinkreif - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecote, Roastbeef - Genussreife: 15 J.

CHATEAU LA PATACHE - POMEROL

93 Chateau La Patache 2019, 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Veilchen, Kirsche, Brombeere, Wildrose, Nelkenpfefer, purer Kakao, Bitterschokolade, - im Mund: angenehm weich und voll, rosa Pfeffer, Kirsche, Nelke, Veilchen, Holunder, umschmeichelt den Gaumen, Kraft vom Mineral, Tannine von Kaffee und Mokka, im Abgang feine Holznoten und nochmal pfeffrig - Verwendung zu: Gerichte mit rotem Fleisch, - Genussreife: 30 J.

GRAVES – CHATEAU D'ARRICAUD

456 Château d'Arricaud 2019 Semillion 70 %, Sauvignon 30 %.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pfirsich und noch etwas Mandarine, ein Hauch Zitrone, dann florale Noten vom Sauvignon, etwas Brioche - im Mund: frische zitronige Säure, klares Mineral, feine Süße reifer Zitronen, Frucht zwischen Mirabelle und Weinbergpfirsich, Mandarine, feine florale Noten, dezente Säure, Kernton, sehr im Gleichgewicht, facettenreicher, reicher und strukturierter Wein, im Abgang !!hier stimmt was nicht - Verwendung zu: sehr schön als edles frisches Willkommen, feine Aperitifs, Salate mit Früchten, Ziegenkäse, Gemüsegratin, gegrilltes Gemüse, Fisch: Forelle, Hecht - Genussreife: jetzt, jetzt sehr gut 8 J.

457 Les Fous Volands Rose 2021 100% Cabernet Franc, von etwa zehnjährigen Reben.

Farbe: helles rosa - in der Nase: sehr schöne Nase, Pfirsich, floral, Erdbeer, Johannisbeere, Rose - im Mund: sehr reicher Rose, Weinbergpfirsich mit Kernton, Noten von Rose, dann Johannisbeere, darunter präsent das Mineral, das dem Wein eine gute Struktur gibt! Im Abgang nochmal die Frucht mit Kernton - Verwendung zu: einfach so. Genussreife: 2 J.

458 Les Fous Volands Rot 2019 100% Cabernet Franc, von etwa zehnjährigen Reben.

Farbe: Schwarzrot mit rotem Rand - in der Nase: verführerisches Aroma von Schwarzkirsche, Pfeffer, Holz, Tabak und Schokoladentannine - im Mund: Schwarzkirsche, Heidelbeere, Bitterschokolade, Mokka, auch im Mund gewürzige Noten von Pfeffer und Tabak und Holzöne, voller Wein, der noch sehr jung ist, schönes Potenzial - Verwendung zu: sehr gut zu gegrilltem Gemüse, auch zu gegrilltem Fleisch - Genussreife: 5 J.

459 Château d'Arricaud 2018 38 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot, 2 % Petit Verdot, im Fass ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot, lebendig rotem Rand - in der Nase: weiches Bouquet, etwas Schwarzkirsche, Bitterschokolade, Holunderbeeren, Hauch Flieder, etwas Rauch und Kaffee - im Mund: sehr anschiemig und voll, schillerndes Mineral, Kirsche, feine Fruchtsüße von Kirsche und Holunder vermählt mit Bitterschokolade, Kaffee, etwas Tabak, etwas Holzönen, im Abgang wieder Schokolade sehr schöne Länge, hat sich sehr schön entwickelt - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: 8 J.

461 Château d'Arricaud Liqueureux 2012 Beerenauslese, 80 % Semillon, 20 % Muscadelle.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honigtöne, Aprikosenmarmelade, weiße Blüten - im Mund: volle Fruchtsüße aufgefangan von einem klaren Mineral und sehr feiner zitroniger Säure, Honig, sehr reife Mandarine, Zitrone, Grapefruit, im Abgang bleibt ganz lange eine feine Honignote - Verwendung zu: Dessert oder Aperitif, foie gras oder zum Empfang - Genussreife: 7 J.

460 Château d'Arricaud Grand Vin 2014 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot, 2 % Petit Verdot, Ausbau 20 Monate in alten Barriques.

Farbe: schwarzrot mit roter Rand - in der Nase: sehr elegant, Früchtebrot, Holunderbeer, und Veilchen, feine Mokkanote, auch Tabak und Rauch, etwas Cassis und Kirsche, sehr lebhaft, frisch und einladend - im Mund: wunderbar schmeicheld, samtig, voll und reich, Kirsche, Holunder, Cassis, dann etwas Schokolade, Tabaknote, MokkaTannine, alles wunderbar eingebunden, je länger im Mund, desto mehr Facetten tun sich auf, sehr grosse Länge, typische Cabernet Sauvignon, elegant - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen - Genussreife: 3 J.

CÔTES DE BORDEAUX – CHATEAU HAUT-RIAN - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2021 40 % Sauvignon blanc, 60 % Semillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: typisch Sauvignon: florale Noten, frisch geschnittenes Gras, Wiesenblüten, Frucht von reifem Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: weich, voll und frisch, Frucht zwischen reifer Mirabelle, Ananas und sehr reifer Zitrone, frische Säure und schillerndes Mineral - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: 4 J.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacia 2020 100 % alte Sémillon auf Kalkböden, im Barrique in neuen Fässern ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: florale Noten, Aprikosenhaut, Frucht zwischen weißem Pfirsich, Mirabelle und Mandarine, dann eine feine Barriquenote und Mandarine - im Mund: anschiemig und voll, feine zitronige Säure, weiße Blüten, sehr schöne Frucht von Mirabelle und Pfirsich und etwas Ananas. danach Briochenoten vom Barrique, im Abgang klingt die Frucht verbunden mit Blüten und Brioche weiter nach, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: 4 J.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2021 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 50 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: lachsrot - in der Nase: Frucht zwischen roter Johannisbeere und Waldbeere, Orangenschale, leichte Wildrose schöne mineralische Note, - im Mund: sehr frischer, aromatischer Rose, schöne Frucht, Johannisbeere, Walderdbeere, weiße Blüten und auch ein Hauch Mandarine, dann Mineral und angenehme Säure, gute Länge, ein sehr schöner Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: 2 J.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2019 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: schon in der Nase schönes Zusammenspiel von Rote und schwarze Früchte, Mineral und den Tannine mit Kakaonoten und dezente No ten vom Barrique - im Mund: voll und weich ohne schwer zu wirken, sehr fruchtig, Schwarzkirsche und Brombeere, dann Noten vom Barrique, Bitterschokolade, Mokka, etwas Süßholz, sehr gute Länge, macht einfach Spass - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinken genießen kann - Genussreife: 4 J.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2018 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 1 Jahr im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Frucht von Kirsche, Brombeere und Heidelbeere, dann Kaffeetannine und Waldboden, sehr elegant - im Mund: sehr reich und samtig, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis und eingekochter Heidelbeere, sehr schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, die sehr gut mit der Frucht verbunden sind, im Abgang wieder Süßholz und Schwarzkirsche untermalt - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: 4 J., jetzt perfekt zu trinken.

32 Les Vignes de Coulous BIO 2021 Sauvignon Blanc.

Farbe: helles gelb mit goldenen Reflexen - in der Nase: deutliche Sauvignonnote, Heu, leicht florale Noteweißer Pfirsich, Maracuja - im Mund: Limette, Pfirsich, dann Aprikose und deutlich Maracuja, etwas weiße Blüten, sehr klares, feines Mineral - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt - Genussreife: 3 J.

37 Les Vignes de Coulous BIO 2020 Bio, 60 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, 25 % Merlot.

Farbe: Rotschwarz mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: Cassis, Heidelbeere, Kirsche Kaffeetannine - im Mund: Tannine von Mokka und purem Kakao, deutliche Frucht von Kirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeer, etwas Himbeergeist gute Länge, die "wilde Seite" der Domaine, wild aber ausgewogen - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch, gegrilltes Gemüse - Genussreife: 4 J.

38 Les Vignes de Coulous Vin Liqueureux BIO 2020 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmböden, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: kräftiges Strohgelb - in der Nase: weiße Blüten, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas, Honigtöne - im Mund: deutliche Honignoten, Holunderblüten, sehr reife Birne und sehr reifer Pfirsich, mineralische Note, die den Wein ins Gleichgewicht bringt, umschmeichelt den Gaumen, sehr schön - Verwendung zu: Foie Gras, Desserts von frischen Früchten - Genussreife: 10 J.

31 Cremant de Bordeaux 100% Semillon, in kleinen Körben geerntet, niedrige Dosierung, 6 g pour 100 l, zwischen Brut und Extra Brut.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: floral, Nektarine und Mirabelle, weiße Blüten - im Mund: weckt den Mund, schönes Gleichgewicht zwischen Frucht und angenehmer Säure, Birne, Pfirsich, Limette, zum Ende etwas Pampelmuse - Verwendung zu: Aperitif, zu Melone und Schinken, fermentiertem Gemüse, passt auch gut für Brunch - Genussreife: 3 J.

542 CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2021 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: rotschwarz, lebhaft violette Rot am and - in der Nase: fruchtiges Bouquet, feine Himbeertöne und etwas Leder - im Mund: Mineral, dann deutliche Frucht von Himbeere und frischer Brombeere, auch etwas Schokolade, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: 6J.

546 Cornas Renaissance 2020 im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: 7 J.

543 Cornas 2020 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: 10 J.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios in Konversion zu BIO, 3. Jahr 2020 Marsanne, Vermentino et Muscat Petit Grains.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Holunderblüte, Weinbergpfirsich, ganz leichte Honigtöne - im Mund: Grapefruit, Kerntöne und deutliches Mineral, leichter Honigton, dann reife Zitrone, Weinbergpfirsich und Aromen von der Muscattraube - Verwendung zu: Sushi, geschmortem Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: 3 J.

108 Leukadios 2021 70% Syrah, 30 % Grenache, direkte Pressung.

Farbe: Altrosa mit hellrosa Rand - in der Nase: saftig, reife Kirsche, leichter Ton von Waldboden und Walderdbeere, etwas Holunderblüte, Zitronenmelisse, Minze - im Mund: reife Kirsche, rote Johannisbeere, Himbeere, Limette und Bittermandel im Abgang etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: 3 J.

105 Leukadios 2020 60% Syrah, 30 % Grenache, 10% Carignan.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, schwarze Johannisbeere darüber Mokkatöne, Schokolade - im Mund: sehr anschmiegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, deutlich Cassis, Himbeere saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garruiges, schöne schokoladige Tannine - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammschwein - Genussreife: 5 J.

LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2020 91 % Sauvignon. 9 % Colombard.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: sehr einladend, schöne Sauvignonnote, florale Note, Mirabelle, weißer Pfirsich, leichte Pfeffernote, Schale von Orange - im Mund: Pfirsich, Aprikose mit Kern, dann auch florale Noten vom Sauvignon, ein Hauch Jasmin, schönes Mineral, Brioche, gut im Gleichgewicht, feine zitronige Säure, nochmal Kerntöne im Abgang - Verwendung zu: Meeresfrüchten, auch Aperitif - Genussreife: 4 J.

778 Chichery blanc 2021 Marsanne und Grenache Blanc, erst vor zweieinhalb Monaten abgefüllt, nur ein halbes Jahr im Tank, daher schneller zugänglich.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Birne, weiße Blüten, Papaya, Passionsfrucht, - im Mund: sehr fruchtig, weiße Blüten, Orange, Mandarine, Süße von sehr reifen Zitronen, Passionsfrucht, Hauch von Honig, leichte Rauchnote, feines Mineral, sehr weich, schmeichelt den Gaumen, im Abgang sehr schöne Säure mit Orangenarab, gute Länge - Verwendung zu: sehr gut als Aperitif, oder zu Sushi, <Crevetten - Genussreife: jetzt auf den Früchten, später mehr hin zu Honignote, 4 J.

774 Les Enclos 2021 je 50%, Syrah und Mourvèdre, ohne Maceration.

Farbe: zartes Altrosa, - in der Nase: feine Süße, sehr elegant, Confit von Pfirsich, Orange, Mandarin, dann Orangen-Blüten und Mineral - im Mund: sehr weiniger Rosé, klares Mineral und angenehme Säure, Weinbergpfirsich, klares Mineral, dann dezente Noten von Himbeere und Johannisbeere, Walderdbeere, angenehme Säure, Minze und Pfeffer im Abgang, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: gut zu Speisen, z.B. Crevettes, Paella, Risotto, auch Hühnchen oder Kalbsfleisch - Genussreife: 3 J.

771 La Baumieres 2020 Grenache noir 80%, alte Reben, über 50 Jahre, 20% Mourvèdre.

Farbe: Braunrot mit dunklem Rot - in der Nase: Frucht von roten Früchten von Kirsche und Himbeere, etwas Bitterschokolade - im Mund: saftig, frisches Mineral im Spiel mit roten Früchten, etwas Pflaume, Bitterschokolade, sehr reife Zitrone, Espresso, Tabak, schwarzes Holz, dann wieder rote Frucht vermengt mit den Tanninen und etwas würzigen Noten - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ententajine gemeint - Genussreife: 6 J.

779 La Rove ohne Sulfite 2020 Grenache noir 50%, Plant droit, (alte Varietät von Cinsault) , über 50 Jahre alte Reben, ohne Sulfite, nach drei Monaten abgefüllt, kalt trinken 15 Grad!

Farbe: Purpur, am Rand kräftiges Rot - in der Nase: sehr frisch, rote Frucht, Bonbon anglais, Himbeere - im Mund: leicht aber voll, sehr elegant, feine Süße von Himbeere, Süßkirsche, Heidelbeere, begleitet durch leichte Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, feine würzige Noten - Verwendung zu: Reis oder Pastagerichte, rotes Fleisch- Genussreife: 4 J.

772 Les Enclos 2020 80 % Merlot ,20 % Cabernet Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: fruchtige Süße, Schwarzkirsche, Johannisbeere, sehr feine Tannine, - im Mund: eingekochte schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche, Heidelbeere, perfekt eingebettet mit feinen, weichen Tannine von Bitterschokolade und Kaffee mit leichten rauchigen und würzigen Noten, bleibt lange im Mund. Umkompliziert schön, gefällt - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: 6 J.

767 Chichery rouge 2018 4 Jahre in Edelstahlfassern ausgebaut, gerade abgefüllt, Mourvèdre und Syrah.

Farbe: ganz dunkles Rot mit braunvioletter Rand - in der Nase: Frucht von eingekochter Kirsche, Feige, Brombeere, Kirschbrand, Leder - im Mund: am Anfang Mokka , etwas Tabak, sehr viel schwarze Frucht, Brombeere, Heidelbeere, eingedickte Kirschmarmelade mit einer feinen Süße, darüber mineralische Noten, Mokkanote kommt wieder, schöne Länge, bleibt gut im Mund - Verwendung zu: Wildente, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: 7 J.

775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2017 50 % Grénache, 5 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edelstahlfass ausgebaut und gerade abgefüllt.

Farbe: Schwarz mit schwarzvioletter Rand - in der Nase: Confit von schwarzen Früchten, Brand von Kirsche, Unterholz, Gewürznoten von Pfeffer, Tabak, Bitterschokolade - im Mund: sehr rund, voll, feine Süße ,Konfit von Früchten, Orangenschale, leichte Gewürznote, Tannine sehr schön eingebunden, sehr elegant, im Abgang etwas geistige Noten, toller Wein - Verwendung zu: Reh, Lammkeule, Entrecôte - Genussreife: 6 J.

780 La Pharaonne - C. du Languedoc 2017

Farbe: - in der Nase: Cassis und Heidelbeere, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche - im Mund: hat sich schön entwickelt, sehr weich, voll, Cassis und Heidelbeere, feine Süße, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche, darüber feines Mineral deutlich, aber weiche Tannine Mokka und Tabak, Garrigue, im Abgang auf den Tanninen mit eingekochter ucht - Verwendung zu: Risotto - Genussreife: jetzt, aber noch nicht dem Höhepunkt, 10 J.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2021 20 % Grenache blanc, 70 % Viognier, 10 % Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Stachelbeere, Ananas, weiße Blüten, leichte Citrusfrucht dahinter leichter Pfefferton - im Mund: frisch und aromatisch, Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose, Mandarine, Pfirsich mit Kerntönen und Grapefruit, gute Länge - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: 3 J.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2021 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: expressiv, deutlicher Muskatton eingebettet in weiße Blüten und Frucht von Maracuja und Passionsfrucht, etwas Pampelmuse - im Mund: fein muskatiert, sehr frisch, Frucht von Grapefruit, Maracuja und Pfirsich mit leichtem Kerntönen, elegantes Mineral und feine zitronige Säure, im Abgang bleibt der Muskatton mit einer guten Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 3 J.

759 Les Terres Grillées - CdR 2020 alte Reben von Grenache blanc im 400 l Fass ausgebaut, Macabeu, Vermentino

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: elegant in der Nase, Aprikose, Pfirsich, florale Noten von Jasmin, etwas Litschi, Mineral - im Mund: sehr reich, angenehm anschmiegsam, Litschi und Aprikose, weißer Pfirsich und etwas weiße Blüten, leichter Pfefferton, schönes Mineral, angenehme Säure von Zitrusfrüchten und feine Barriquenoten, bleibt noch schön im Mund, am Ende nochmal pfeffrig - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: 3 J.

742 Romain - Côtes Catalanes 2021 Merlot (55 %), Grenache (25 %) und Syrah (20 %), direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Frucht von Walderdbeere, Himbeere, Johannisbeere, leichte Zitrusnote, Mandarine - im Mund: Johannisbeere, dann etwas Himbeere und Walderdbeere, etwas Mandarine, leichter Kerntönen, und feine Säure, am Ende Mineral und wieder schöne Frucht, einfach zu trinken - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: 2 J

749 Les Terres Grilles - CdR 2020 60 % Syrah, 25 Grenache Noir, 10 Carignan und 5 % auf Schieferboden, Syrah 4 Monate im Fass.

Farbe: kräftiges Rosé mit orangen Rand - in der Nase: schöne, aromatische Nase, Waldbeeren, Johannisbeere, Wildkirsche, florale Noten, dahinter eine feine zitronige Säure, auch ein schönes Mineral - im Mund: sehr weich und frisch, Johannisbeere, florale Noten, Waldbeere, Himbeere, feine Süße von Kirsche, im Abgang schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 3 J.

746 Pierre - Côtes Catalanes 2021 Syrah, 50 %, 25% Merlot und 25 % Grenache noir, kurze Mazeration, kleine Ernte.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: rund, Schokolade, Frucht von Schwarzkirsche Brombeere und Cassis - dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: typische Syrahnote, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche und etwas Brombeere, dann Mokkatöne, die den Abgang dominieren, darüber ein feiner Pfefferton - Verwendung zu: Ratatouille, Lamm, Ziege, - Genussreife: 3 J.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2021 10 % Syrah, 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Grenache noir.

Farbe: Schwarzrot mit grau-violettem Rand - in der Nase: fruchtige Süße von Cassis, Kirsche und etwas Süßholz , dann Kaffeetannine - im Mund: reife Schwarzkirsche mit Kern, Cassis und Bitterschokolade, gute Länge, etwas Süßholz im Abgang, fruchtiger, unkomplizierter Wein mit guter Länge - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: 3 J.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2020 10 % Carignan, 50% Grenache, 40 % Syrah, auf Lehm, Kalkboden.

Farbe: fast Schwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, danach auch etwas Lakritze - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere gepaart mit Süßkirsche, schwarzer Johannisbeere, auch etwas Heidelbeere, dann eine feine Süße und auch etwas Bitterschokolade und Kaffeetannine, feine gewürzige Noten von Garrigue, sehr schön und rund - Verwendung zu: Pastagerichten, rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: 6 J.

753 Le Chant des Frères - CdR 2020 alte Reben von Grenache und Syrah, je zur Hälfte, wachsen auf Kieselböden, Quartz, im 400 l – Barrique ausgebaut, Fässer im 3. - 5. Jahr.

Farbe: Rotschwarz mit deutlich violettem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch etwas Cassis, dann feine Barriquenoten und etwas Kaffee, Schokolade - im Mund: sehr weich und voll, schokoladige Tannine, dann sehr reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere und Cassis, untermalt von Kaffeetönen und Bitterschokolade, schön im Gleichgewicht, feine fruchtige Säure im Abgang, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: 7 J.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2020 60 % Syrah, 25% Grenache noir, 10 Carignan und 5 % Mourvèdre auf Schieferboden, 4 Monate im Fass. Farbe: Schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: deutliche Frucht, Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, Tabaknote, Schokolade - im Mund: sehr weicher und voller Rotwein, Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas Heidelbeere, leichte Note vom Sandelholz, etwas Rosmarin, Piment, schwarze Olive, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade und Mokkatannine, große Länge, - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen, Gerichten mit Aubergine - Genussreife: 10 J.

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2021 Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 4 Monate Barrique für den Syrah .

Farbe: Schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: feine Tannine vom Barrique, Schwarzkirsche, auch etwas Himbeere und Heidelbeere, feine schokoladige Tannine, darüber ein Hauch Tabak - im Mund: sehr schön, weich und voll, feine Fruchtsüße, Confit von Waldfrüchten, Kirschen, Cassis, Himbeere, dann Schokolade, weiche Tannine, am Ende Mineral vom Schieferboden und gewürzige Noten von Garrigue - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: 10 J.

VINS DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes Vin Doux Naturel, 70 % Muscat petits prains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische Limone, Mandarine, Pfirsich, Honigtöne - im Mund: sehr reifer Pfirsich, Maracuja, reife Mandarine, Ananas, Jasmin, im Abgang Zesten von Zitrone, Honigtöne und feiner Minzton, lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfelkuchen, Dessert im allgemeinen - Genussreife: 8 J.

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

54 Château St.Louis 2020 70 % Roussanne, 30 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: reich, florale Noten, dann Pampelmuse und Pfirsich - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: 2 J.

52 Château St.Louis 2021 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere, sehr fruchtig mit guter Säure - 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, Probe vom Fass.

Farbe: Rotschwarz mit leicht violettem Rand - 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: 3 - 4 J.

57 L'Affranchi 2020 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz mit leicht violettem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine tannine Noten - 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.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St.Chinian Les Tuileries BIO 2020 50 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten über einer feine zitronige Säure, dann etwas, Mirabelle, Pfirsich mit Kern - im Mund: schönes Spiel klares Mineral, mit eleganter Säure und floralen Noten, weißer Pfirsich, dann Orange, etwas Zitrus, eine Kernnote im Abgang - Verwendung zu: Fisch und andere Meeresfrüchte, mit einer eher feinen Sauce - Genussreife: 3 J.

786 Eime de Vinha 2020 zum größten Teil auf Schieferboden, Vermentino, Grenache blanc und Viognier, 6 Monate auf dem Fass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Mango und Passionsfrucht, Pfirsich, Ananas, deutliches Mineral - im Mund: voll, rund, kräftig, schönes Spiel von Mineral und reifen Pfirsichen und Ananas, feine zitronige Säure, unterstrichen von deutlichem Kernton, der gut im Gleichgewicht ist und die

Struktur des Weines unterstreicht, schöne Länge - Verwendung zu:

Vorspeisen, Carpaccio von Lachs, Antipasti auch mit Huhn, Aperitif - Genussreife: 3 J.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2021 Mourvèdre - saignée, Syrah und Grenache, Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: ganz leichtes Rosé, Altrosa, am Rand kräftiger - in der Nase: aromatisch, sehr expressiv, rote Johannisbeere, reife Erdbeere, etwas Rhabarber, feine Süße der Kirschen, schöne mineralische Note vom Schiefer - im Mund: Rhabarberkompott, Walderdbeere und Kirsche, gleichzeitig kräftig und schmeichelnd, auch schöne Mineralität, etwas flo rale Noten, schöne Länge wieder mineralischen Noten im Abgang - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: 2 J.

784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2020 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: Rotschwarz, hellvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, darüber Noten von kräftiger Schokolade - im Mund: kräftiger Wein, sehr konzentriert, Frucht, Tannine, Mineral und würzige Noten verbinden sich perfekt, Frucht zwischen Süß- und Sauerkirsche, reife Brombeere, Süßholz, hinten dezente rote Johannisbeere und Süße von Himbeere, gewürzige Noten von Garrigue - Verwendung zu: Lamragout, Gulasch - Genussreife: 5 J.

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2020 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: Rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: gewürzige Noten von Garrigue und Pfeffer, Heidelbeere, Brombeere, Aromen von Heidekraut und Minze, feine Süße, Halbbitter-Schokolade - im Mund: weich und voll, konzentrierte Frucht von Heidelbeere und Brombeere, darüber feine Süße von Schwarzkirsche, gebettet auf den Tanninen von Bitterschokolade und den mineralischen Tönen vom Schiefer, die dem Wein Struktur und Länge geben, sehr reicher Wein - Verwendung zu: Lamm, Ratatouille, Wildschwein - Genussreife: 6 J.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2019 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Frucht zwischen Heidelbeere und Heidekraut, reife Brombeere und dann Mineral vom Schiefer, etwas Garrigue, Kakaotöne - im Mund: weich und voll, konzentrierte Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere und Brombeere, Mineral vom Schiefer gebettet auf den Tanninen von Kaffee und Bitterschokolade, darüber feine Gewürznoten von Garrigue, gute Länge - Verwendung zu: Moussaka, überhaupt Gerichten mit Aubergine, Ente, Hirsch und Wildschwein - Genussreife: 7 J-, jetzt eher zum Essen, in einem Jahr auch perfekt zum So-Trinken.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2017 alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan.

Farbe: Schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: sehr rund und expressiv, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Süßkirsche, konzentriert und saftig, Waldboden, schokoladige Noten, sehr feines Tannin und Mineral - im Mund: sehr reich und anschmiegsam und harmonisch, Confit von Schwarzkirsche und Heidelbeere und schwarze Johannisbeere, etwas Süßholz, dann Halbbitterschokolade , perfektes Zusammenspiel von Frucht, Tanninen und Mineral, dezente, aber präsente Tannine, etwas Kakao, im Abgang kommt die Frucht wieder verbunden mit dem Mineral. sehr schöner Wein, jetzt perfekt zu trinken - Verwendung zu: Wild oder Lamm –Genussreife 5 J

793 AOC St. Chinian Sarremale 2016 Grenache, alte Carrignan und Syrah.

Farbe: dunkles Rot hin zum Schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, Heidelbeere, Brombeere und etwas Pflaume und Schwarzkirsche, weiche, aber deutlich präsente Tannine hin zur Schokolade - im Mund: sehr reich und elegant, seidene Tannine und klares Mineral völlig integriert, darüber konzentriert Frucht von Waldfrüchten, die perfekt harmonieren, auch etwas Zitrusfrucht mit den Zesten, Zitruskern, Hauch Schokolade, im Abgang im Abgang unterstreicht das Mineral nochmal den Wein, sehr, sehr lang, großer Wein, jetzt perfekt zu Trinken - Verwendung zu: Lamm, edlem Fleisch, Wild – Genussreife: 5J.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé 2021 85 % Syrah, 15 % Cinsault, saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: anregendes Pink mit leicht violettem Farbpiel - 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.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016 Reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.

Farbe: Rotschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis und Tanninen sowie Holztönen - im Mund: geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen sich mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, großartig - Verwendung zu: Wildentenbrust, miteinander intensiven Sauce - Genussreife: 4 J.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, fast ins Schwarze lebhaft violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Brombeere, schwarzen Johannisbeeren und einem 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, Lamm, aber auch zu Pasta und Pizza - Genussreife: 2 J.

138 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019 15 % Syrah und 85% Carignan-Grenache.

Farbe: Schwarz mit tiefviolettem Rand – in der Nase: schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder- im Mund: feine Süße von Schwarzkirsche, Kräuter, Cassis, Brioche, sehr schönes Zusammenspiel der verschiedenen Noten, ganz feiner Wein - Verwendung zu: schönem Stück vom Rind - Genussreife: 7 J.

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

Farbe: Schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Kirsche, Cassis und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: anschiemgsam und reich, Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Blaubeere, elegante Säure, feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 6 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: Rotschwarz mit violettem Rand – 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.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2021 Grenache, Vermentino, Muscat, Macabeu
Farbe: strahlendes Gelb Nase: Blüten, insbesondere etwas Jasmin, Hauch von Zitrone, Mirabelle, weisser Pfirsich, Mineral Mund: frisch und elegant, sehr reife Limone und ein Hauch Jasmin, Mirabelle, Blüten, Orangenabrieb, sehr frisches und aromatisches Mineral vom Schiefer, gute Länge, -Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen Genußreife: 3 J.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2021 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut Farbe: Goldgelb Nase: elegant, floral, deutliches Mineral, dann Honigtöne Mund: reich und frisch zugleich, grosse Mineralität, reife Zitrone, Hauch Mirabelle, Florale Töne, Maracuja, Grapefruit, Litschi, feine Säure, im Abgang noch Kernnoten, sehr schöne Länge. Jetzt schon gross und wird sich noch reicher entwickeln -Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen Genußreife: jetzt 6 J, aber in 1 Jahr am besten

875 la Vigne de mon pere 2021 Rousanne Farbe: Goldgelb Nase: weisser Pfirsich, florale Noten, Bricho, Mandel, Aprikose Mund: sehr reich und frisch, reife Limette und Limettenkern, Pfirsich, weisser Pfeffer, florale Noten, grüner Apfel, klares Mineral -Verwendung zu: Fisch Genußreife: jetzt 5 J

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

894 Les Millièrès Rosé - C. du Roussillon 2022 direkte Pressung, Mourvèdre Farbe: leichtes Rosé Nase: frische Nase, Walderdbeere, Weinbergpfirsich, auch etwas florale Noten Mund: lebendig, wie in der Nase Walderdbeere und Weinbergpfirsich, dann etwas Holunderblüte mit etwas Minze, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse -Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer Genußreife: 2 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020 60 % Syrah, 30 % Grenache, 10% Carignan, ganz wenig Mauvaidre, im Betonfass ausgebaut, ungefiltert Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz Mund: reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber deutliche Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süssholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spass -Verwendung zu: Zu allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm Genußreife: 5 J.

880 Les Millièrès Rouge - C. du Roussillon 2020 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut Farbe: schwarzrot mit lebhaft violettem Rand Nase: gekochte Brombeere und etwas Cassis, dezente, aber präzente Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert Mund: ausdruckstark und saftig, würzige Töne, Cassis Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süssholz, ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewichte, sehr schöne Länge -Verwendung zu: Lamm, Grilladen Damwild Genußreife: 6 J.

876 la Vigne de mon pere 2020 Grenache Carignan Farbe: dunkelrot mit rotem Rand Nase: Kirsche, Borombeer, Süssholz, ein Hauch Nougat, Schokolade Mund: frischer Rotwein, sehr elegant, auf der Frucht, Kirsche, Johannisbeere, Brombeer, frisches Mineral, weiche Tannine von Bitterschokolade und ein Hauch Nougat, schön lang und unkompliziert zu trinken -Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere,

Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen Genußreife: jetzt 5 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: schwarzrot mit kräftig violettem Rand Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Confit von roten Früchten, Gewürze der Garrigue, bitterer Kakao Mund: sehr reich mit feiner konzentrierter Frucht, confit von roten und schwarzen Früchten, mit feinen gewürzten Noten von Garrigue, bitterer Kakao sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, sehr lang, wirkt noch lange nach, großer Wein -Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild Genußreife: 7 J.

882 La Torre - CdR Villages 2019 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehm Böden und Mergel, nicht filtriert Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand Nase: reich, reife schwarze Früchte Brombeersaft, Kirschbrand, Noten von Tabak, Leder, Gewürz und Unterholz Mund: Sehr ausdrucksstarker Wein, feine Süße von Schwarzkirsche, Confit von roten und schwarzen Früchten darüber feine gewürzige Töne, untermalt von weichen, aber ausdruckstarken Tanninen, weiter hinten Noten von Tabak, Leder. Etwas Süssholz. Sehr schöne Länge, großer Wein -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: schwarz mit dunkelviolettem Rand Nase: schwarze Früchte, Holztöne, leichte Ledernote, Garrigues, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschiemgsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holztöne, Leder. Im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, verschmelzt mit der Frucht, große Länge, hervorragender wunderbarer Wein! -Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen Genußreife: 10 J.

SÜDFRANKREICH – FRANCOIS LURTON

700 Les Hautes de Janel Grenache-Sauvignon 2021 Sauvignon, Grenache
Farbe: leichtes Gelb, Nase: Cassisblüten, schöne Frische, reife Zitrone, Stachelbeere, Brotkrumen, Mund: reife Birne, weisse Blüte, dann etwas Pfirsich mit Kern, Pampelmuse angenehme leicht zitronige Säure, Zitronenabrieb, Brotkrume, gute Länge -Verwendung zu: zum Sotrinken, Feldsalat mit Waldnuss mit gegrilltem Fisch oder mit leichten Saucen Genußreife: jetzt 3 J

696 Le petit Pas blanc - Cotes de Roussillon 2020 Macabeu, Grenache blanc, Grenache Gris Farbe: mittleres gelb, Nase: Pfirsich, Pfirsichblüten, weisse Rose, Hauch von Minze, Mund: reich, Aprikose mit Kern, leichte Note von Pampelmuse, etwas Brioche, feines Mineral, angenehme Kernnoten im Abgang -Verwendung zu: Genußreife: jetzt 3 J

680 Les Salices Viognier 2021 teilweise Ausbau im Barrique Farbe: leichtes Gelb, Nase: weiße Pfirsiche, leicht floral, reife Zitrone, etwas Mineral,, Mund: voll und weich, Pampelmuse, Brioche, Frucht zwischen reifer Birne und Pfirsich mit Kern, etwas Pfeffer, im Abgang schönes Mineral und leichter Kernnoten -Verwendung zu: Aperitif Genußreife: jetzt 3 J

683 Les Fumeés Blanches Les Calcaires BIO 2021 halbtrockener Wein
Farbe: leichtes Gelb, Nase: weisser Pfirsich, auch florale Noten, Orangenschale, etwas Brioche, Mund: weich, reife Zitrone, Pfirsich, Mirabelle, etwas Mandarine, feines Mineral, leichtes Brioche -Verwendung zu: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen Genußreife: jetzt 3 J

681 Le petit Pas blanc - Cotes Catalan 2021 Macabeu, Grenache Gris, Grenache Blanc, Viognier- Cotes de Catalan Farbe: helles Gelb, Nase: Pfirsich, Maracuja, ein wenig Zitrone, leicht floral Mineral, Mund: rund und weich, reife Birne; Maracuja, florale Noten, schöne Gleichgewicht zwischen frischer Säure und Mineral vom Schiefer im Abgang etwas Brioche, gewürznoten und Pfeffer -Verwendung zu: Genußreife: jetzt 4 J

690 Mas Janel -Cotes du Roussillon 2018 Macabeu, grenache gris Farbe: mittleres Gelb, Nase: reiche Nase, Pfirsich, getrocknete Aprikose, Jasmin, Fruchtbrot, Mund: Mango, Pampelmuse Vanille, Marzipan, getrocknete Aprikose mit Kernnoten, Mandelnote, darunter mineralische Komponente, Gewürz, im Abgang Honigtöne, getrocknete Aprikose mit Kern und Honig -Verwendung zu: Genußreife: jetzt 3 J

703 Mas Janel -Cotes du Roussillon 2018 alte Grenache, Carignan und Syrah, Mouvedre, auf kargen Schieferböden, 16 Monate Barriqueausbau
Farbe: schwarz mit schwarzviolettem Rand, Nase: Blaubeere, Kirsche, Brombeere und Cassis, elegante mineralische Note vom Schiefer, auch etwas Lakritz, Mund: weich, konzentriert auf der Frucht, deutliche Fruchtsüße von Schwarzkirsche, Cassis und feine Säure von roter Johannisbeere unterstrichen von Tannine von Bitterschokolade, elegantes Mineral, sehr zugänglicher Wein -Verwendung zu: Damwild, Wildschwein Genußreife: jetzt 5 J

671 Hauts de Janel Syrah Grenache 2021 aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut Farbe: schwarzrot, violetter Rand, Nase: ausdruckstarke typische Syrahnoten, mit Himbeere, Kirsche Brombeere dahinter, dann dezente Tannine, leichte Brioche, Mund: Schwarzkirsche, Blaubeere und Brombeere, schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, gute Länge -Verwendung zu: Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt Genußreife: jetzt 3 J

669 Les Hauts de Janeil Rosé 2021 ein Rosé von der Syrahtraube, Pressung nach vier Stunden Mazeration Farbe: sehr leichtes Rosa mit transoantem Rand, Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere, weiße Blüten, Mund: frische Himbeere und Johannisbeere, weiße Blüten, Limette, lebendiges Mineral, dann eine feine zitronige Säure, schön im Gleichgewicht, angenehmer unkomplizierter Rose -Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so Genußreife: jetzt 3 J

674 La Mule, Merlot 2021 Pinot Noir Farbe: dunkles Rot mit hellroten Rand, Nase: Cassis, Brombeere, Hauch von Himbeere, Brombeerblüten, Hibiskus, leichte Briochernote, Mund: konzentrierte rote Frucht über Tanninen von Kaffee und Schokolade, leicht und unkompliziert -Verwendung zu: zum So-Trinken und zum ganzen Essen Genußreife: jetzt 3 J

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2019 27 % Syrah, 50 % Grenache Noir, 18 % Carignan, 5 % Mourvèdre Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand, Nase: würzige weiche Tannine, Garriguenote, dann Kirsche, Johannisbeere, Konfitüre von roten Früchten, Mund: fruchtige Süße von Schwarzkirsche und Brombeere, Himbeer auch etwas Cassis, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang noch etwas Gewürzige Noten, bisschen Holz und Leder, Bitterschokolade und Mokka -Verwendung zu: Grillage und Pasta Bolognes, Hase Genußreife: jetzt 3 J

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2019 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand, Nase: Blaubeere, und Brombeere, Fliederbeersaft, Florale, Noten von Flieder, Mineral, Schokolade, leichte Ledernote, Mund: konzentrierte Frucht von Brombeere, Schwarzkirsche und Blaubeer, gut eingebettete schokoladige Tannine, Gewürze; Nelke und Garrigue, angenehme Mineralität vom Schieferboden, gute Länge, -Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart, gegrillte Lammkoteletts, Lasagne Genußreife: jetzt 3 J

694 Les Fumées Blanches BIB Sauvignon 31 O Südfrankreich, in der Nähe von Carcassonne Farbe: leichtes Gelb, Nase: sehr expressiver reifer Sauvignon, Briöche, Maracuja und Jasmin, Mund: reif, Mango und Jasmin, durchaus gute Säure, im Abgang deutliches Mineral -Verwendung zu: gegrilltem Fisch, zu einer Salade Landaise Genußreife: jetzt 3 J

701 MJ Janeil Terret-Sauvignon BIB 51 O Côtes de Gascogne, Gros Manseng ist die weiße autochtone Rebsorte Farbe: sehr leichtes Gelb, Nase: Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, Mund: viel Frucht, Pampelmuse, dann weiße Früchte und ein Hauch Jasmin -Verwendung zu: mit Fisch gegrillt oder leichten Saucen Genußreife: jetzt 3 J

699 Sauvignon Blanc Sparkling Fumées Blanches 2020 wie ein Prosecco ausgebaut, reiner Sauvignon Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen, Nase: frisch, Birne, Pfirsich und Zitrone und etwas Jasmin, Mund: Aprikose und Zitrone, auch florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge -Verwendung zu: Aperitif Genußreife: jetzt 3 J

SPANIEN – FRANCOIS LURTON

721 Hermanos Lurton Verdejo 2021

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Mango, Mandarine und Florale Noten - im Mund: gute Frische, dann aromatischen Noten von Pampelmuse, Zitrone, etwas Mandarine, dann etwas florale Noten, Hauch von Minze, im Abgang Mineral und Kernnote - Verwendung zu: Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: 2 J.

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2019 aus Castilla y Leon, Bio. Farbe: Schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr expressiv, deutliche schokoladige und Mokka Tannine, Frucht von Blaubeere und Brombeere, dann etwas Tabak, etwas rosa Pfeffer - im Mund: reich und schmeichelnd, Frucht von Kirsche, auch Sauerkrise, Himbeere und Brombeere, feine Säure von roter Johannisbeere, Holunder und rosa Pfeffer, etwas Garrigue, Tannine von Bitterschokolade und Mokka - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch, auch Grillagen mit würzigen Saucen - Genussreife: 5 J.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve Basis-cuvée aus 70 % Pinot noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier * 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage. Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 4 J.

641 Champagne Gr. Cellier d'Or * 2015 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay – Ausbau in 228 l – Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe. Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Aromen

von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Foie Gras - Genussreife: 4 J.

636 Champagne Coeur de Cuvée* 2011 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Hauch von Nuss und Briöche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Briöche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif aber auch gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: 4 J.

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

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung - in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 4 J.

DEUTSCHLAND

WEINGUT BÄRMANN – KAISERSTUHL UND TUNIBERG

505 Secco Blanc 2021 40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau.

Farbe: mittleres Gelb mit wenigen sehr feinen Bläschen - 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 2021 von Spätburgunderreben.

Farbe: mittleres Rosé mit leichtem Violett darüber - 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.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2019 Merdinger Pinot Noir, 7 Monate auf der Hefe.

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Bläschen - in der Nase: etwas Vollkornmischbrot, dann Frucht zwischen Kirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf, frische zitronige Säure, dann Schwarzkirsche und etwas Himbeere, schöne Frische - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

513 Secco Noir 2020 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung - 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.

509 Rivaner 2021 Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, feine zitronige Säure, Zwetschge, im Abgang Mineral und die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: 2 J.

508 Sundao 2021 Cuvée aus Müller Thurgau (60 %) und Scheurebe (40 %).

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, frische Birne und ein Hauch Pampelmuse - im Mund: frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere im Vordergrund, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Brotkrume - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

510 Weißburgunder 2021 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann Pampelmuse, darüber Mineral, dann auch ein Hauch Brotkrume - im Mund: frische zitronige Säure, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit der zitronigen Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: 2 J.

514 Grauburgunder 2021 Tuniberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle, ein Hauch von Tanninen - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, dagegen zitronige Säure, dann auch Mineral, viel Körper und gute Länge - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

499 Merdinger Bühl Grauburgunder 2020 11 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mirabelle mit floraler Süße darüber, dann auch vanillige Barriquenoten - im Mund: Mirabelle mit darüber liegender Barriquenote, auch zitronige Säure, im Abgang dann wieder das Barrique - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2020 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: cremige Vanilletöne, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen vanilligen Noten vom Barrique, auch ein Hauch Tabak, dann feine Säure und auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2021 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.

Farbe: eher leichtes Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas Litschi - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Holunderblüte, beachtliche Länge, im Abgang dann deutliche Muskatnote - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2021 vom Tuniberg, Lößboden, 12 Stunden Mazeration.

Farbe: mittleres Rosé mit einem Hauch violett - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere mit feiner Süße, ganz feine Tannine, gute Länge, - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch Cavailonmelone mit Schinken - Genussreife: 2 J.

507 Merdinger Vintage Noir 2020 40 % Cabernet Mitos und 60 % Spätburgunder.

Farbe: Schwarzrot mit leicht violetterem Rand - 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 2020 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Rot mit leicht violetterem Rand - in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere, dann Mineral und Tannine im Abgang, es bleibt eine feine kirschige Säure im Mund, darüber Barriquenoten - Verwendung zu: Wildente, Wild - Genussreife: 4 J.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2019 16 – 18 Jahre alte Reben, Vulkanboden, mit Stielen vergoren, 11 Monate Barrique von Fässern mehrerer Weine.

Farbe: deutliches Rot mit leichtvioletterem Rand - 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 Tuniberg, Kalk-Lößboden, 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: volles und weiches Bukett, 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.

MENDOZA - FINCA ALGARVE**606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019** Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: helles Gelb - 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 aus Cafayate.

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

610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet S. 2016 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot mit leicht dunkelviolettem Rand - 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 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut

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

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

Farbe: Schwarz mit violetterem Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: 6 J.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: 6 J.

Die neuen Weine und Jahrgänge von Cinco Sentidos verkosten wir Ende Sept.

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

Farbe: Schwarzrot mit lebhaft violetterem Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkaannine - 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.

817 Chenin blanc 2020 Fair Trade zertifiziert.

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

CHATEAU CARISIN – NEA BERGLUND

899 L'etiquette Grise 2020 100 % Sauvignon gris, 30 Jahre alte Reben, kleine Erträge Farbe: helles gelb mit goldenen Reflexen, Nase: Pfirsich, Nektarine, florale Noten, frische Kräuter und ein Hauch Brioche, Mund: weiche Frucht, von Ananas, Passionsfrucht, reifer Birne, zarte Fruchtsüße, etwas florale Noten, schöne Säure von reifer Zitrone mit Kerntönen, etwas Kern, bleibt noch gut im Mund, konzentriert auf der Frucht -Verwendung zu: fisch, gut gegrillter Fisch, auch gegrilltes Fleisch, Genußreife: jetzt 3 J

900 La Rose sauvage 2021 100 % Malbec, 10 Minuten Extraktion, ohne Filter, nur 9 % Alkohol Farbe: altrosa mit hellrosa Rand, Nase: dezente Nase, florale Noten, Johannisbeerblätter, Johannisbeere, Walderdbeere, Kumquat, Mund: elegant und leicht, WaldErdbeer, Johannisbeere, etwas Pfirsich, feines Mineral und kirschige Säure, ein eleganter und leichter Rose mit wenig Alkohol -Verwendung zu: ideal im Hochsommer, zu leichten Speisen oder einfach nur so, Genußreife: jetzt 3 J

901 Cuvee Noire 6 Rebsorten, jede Rebsorte einzeln auf Fass auf der Hefe, alte Fässer, 12-18 Monate im Fass, Farbe: dunkelrot mit hellem Rand, Nase: Schwarzkirsche, eingekochte Schwarze Beeren, Rauch, dezente Tabaknote, schokoladige Tannine, Mund: Weich, kräftig, eingekochte Schwarze Frucht von Heidelbeere und reife Brombeere, Tannine von purem Kakao, Kaffee, Holz, feine Tabaknote darüber dezente Süße von Kirsche, im Abgang wieder dunkle Holztöne verbunden mit Schwarzkirsche -Verwendung zu: kurz gegrilltes rotes Fleisch, Lamm, Ente, Couscoussalate mit getrockneten Tomaten, Genußreife: jetzt 6 J