

# *Probennotizen Frühjahr 2017*

*Italien*

*Österreich*

*Deutschland*

*Frankreich*

*Argentinien*



*Les Grains Nobles*

*Fair Wein*

*©April 2017*

## Les Grains Nobles

## Italien

## TRENTINO - E. FORADORI biodynamisch Demeter

**1005 Foradori Teroldego DOC\* 2014 - ro - Teroldego Rotaliano,** Trauben des Granato sind enthalten, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques

Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - In der Nase: wunderbar zugänglich mit Schmelz und dunlen Früchten, Leder und Pilzen, Kräutern und Blüten - Im Mund: kirschig, dann schnell Cassis mit Tiefe und Frucht. Gewürzig mit Leder und Pilzen und frischer Frucht. Sehr gut entwickelt. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Osso bucco. - Genussreife: 7 J.

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

**1019 Granato IGT\* 2013 - ro - Teroldego Rotaliano,** alte Reben auf Granit. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu  
Farbe: dichtes Rubinrot mit violetter Schimmer - In der Nase: zarte, sehr reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Grapit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Im Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süßholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. - Verwendung zu: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feine Speisen, reifem Käse, zum Meditieren - Genussreife: 15 J. +

## LUGANA verschiedene Winzer

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2016 - we - Turbiana (Trebiano di Lugana),** 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy  
Farbe: hellgelb 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 - Verwendung zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genussreife: 3 J.

**1064 Monte del Fra-Lugana Garda DOC 2016 - 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 - Verwendung zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genussreife: 3 J.

**1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2016 - 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, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Verwendung zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genussreife: 4 J.

## VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

**1051 Bianco Di Custoza DOC 2016 - 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. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genussreife: 3 J.

**1052 Bianco Di Cust.Sup.DOC Cà Del Magro 2015 - we -** Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil  
Farbe: grüngelb - 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. - Verwendung zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genussreife: 4 J.

**1063 Soave Classico DOC 2016 - we - Garganega**  
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fliederbeeren, frisch - Im Mund: florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Elegant. - Verwendung zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Genussreife: 3 J.

**1062 Bardolino Chiaretto DOC 2016 - 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 - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genussreife: 3 J.

**1061 Bardolino DOC 2016 - 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. - Verwendung zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genussreife: 3 J.

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

**1068 Valpolic. Class. DOC 2016 - ro - Corvina80, Rondinella20** Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Verwendung zu: Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot  
Genussreife: 7 J.

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2015 - 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. - Verwendung zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genussreife: 8 J.

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOC 2012 - ro - Corvina80,** Rondinella20; Trauben werden getrocknet. 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. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikate, lang. - Verwendung zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist. Genussreife: 12 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.Cl. DOC 2011 - ro -** Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure  
Farbe: granatrot - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikate. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genussreife: 15 J. +

## RUGGERI-PROSECCO/SPUMANTE

**1674 Prosecco Frizz. Treviso DOC - we - Glera, 11%, 10 Gramm RZ**

**1677 L Extra Brut Millesimato Spumante 2015 - we - Glera, 11,5%, 4,5 Gr. RZ**

**1679 Vecchie Viti Prosecco Sup Vald. Brut - we - Glera90, Verdisio,** Bianchetta, Perera. Höchste Auszeichnungen, 12%, 7 Gr. RZ; 80-100 Jahre alte Reben

**1678 Qartese Prosecco Sup Vald. Brut - we - Glera; 11%, 9 Gr. RZ**

**1676 Argeo Prosecco Treviso Brut - we - Glera, 11%, 12 Gr. RZ**

**1681 Gial Oro Prosecco Sup Vald. ExDry - we - Glera; 11%, 15 Gr. RZ**

**1682 Guistino B. Prosecco Sup Vald. ExDry - we - Glera; 11,5%, 16 Gr. RZ**

**1683 Cartizze Prosecco Sup Cartizze Dry - we - Glera, 28 Gr. RZ**

**1684 Rose de Pinot Brut Spumante rs - Pinot Noir, Pinot B., Chard.** 12%, 7 Gr. RZ

## FRIAUL Colli Orientali- SIRCH

**1222 Pinot Grigio Doc Colli-Orientali 2016 - we -** Farbe: strohgelb - In der Nase: klar, sauber, grazil nach weißem Pfirsich und Birnen - Im Mund: frisch und dennoch cremig, reife Früchte, cremiger Nachhall - Verwendung zu: Vorspeisen, Meeresfrüchte, Terrasse - Genussreife: 2 J.

**1221 Sauvignon Doc Colli Orientali 2016 - we -** Farbe: strohgelb - In der Nase: Cassis- und Tomatenblätter, Pfirsich und tropische Früchte, insbesondere Maracuja - Im Mund: reife, frische, knackige Früchte, Apfel, Pfirsich, Maracuja, Mango, etwas Grapefruit. Gute, frische Länge. Sehr typisch - Verwendung zu: Canapés, Vorspeisen, Fisch aller Art, Ziegenkäse - Genussreife: 2 J.

**1223 Chardonnay Doc Colli Orientali 2016 - we -** Farbe: strohgelb - In der Nase: Brotkrume, Vanille, Aprikosen - Im Mund: cremig und weich, gute Fülle mit Aprikose und Vanille, Nougat - Verwendung zu: Vorspeisen, Meeresfrüchte, Terrasse - Genussreife: 2 J.

## FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

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



**1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2016 - we** - Nordhanglage, 12,5% - Farbe: miielgelb - In der Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Im Mund: Stachelbeeren, weiße johannisbeeren, Mango. Gewürze mit weißem Pfeffer - Verwendung zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genussreife: 3 J.

**1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2016 - we** - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. Farbe: strohgelb - In der Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Im Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Sehr elegant, ein besonders gelungener Jahrgang. - Verwendung zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genussreife: 4 J.

**1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2010 - we** - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. - Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - In der Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, gebackener apfel, Trockenfrüchte, Hagebutte, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitruschalen - Im Mund: getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuß und exotische Früchte. Burgundisch mit viel Mineralik - Verwendung zu: Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käsen - Genussreife: 8 J.

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

**1166 Picolit Doc Colli Orientali 0.50 2011 - we** - autochtone Rebsorte, zunächst Antrocknung am Stock, dann auf Gittern getrocknet. - Farbe: bernsteinfarben - In der Nase: Bratapfel, Rosinen und getrockneten Aprikosen. Feldblumen wie Ginster, Zitrusfrüchte, Mandeln. - Im Mund: kandierte und getrocknete Früchte und Honig, Aprikosen, Feigen, mandelig. Große Länge mit Honig und Frucht - Verwendung zu: einer ruhigen Stunde im Kreise lieber Menschen. - Genussreife: 6 J. +

**1167 D`Attemis-Ribula Spumante Brut - we** - Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla, Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - In der Nase: gelbe Früchte, weinig, cremig, mineralisch - Im Mund: reife Birne und reifer Apfel, auch Pfirsich. Cremig-mineralisch, sanfte CO<sub>2</sub>-aufplatzungen, Mineralik im Finale. - Verwendung zu: - Genussreife: 4 J.

#### EMILIA-ROMAGNA - CORTE MANZINI

**1385 Il Gherlo Frizzante bianco Secco 2016 - we** - 11% und 10 Gramm Restsüße. Von Trebbiano und Pignoletto (Grechetto), 38 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb mussierend - In der Nase: Apfel, Birne, kleine Blüten - Im Mund: spritzig, gelbfruchtig mit kleiner Bitternis, milde, aber stabile Säure, frisch. - Verwendung zu: Vorspeisen, Terrasse - Genussreife: 2 J.

**1387 L Acino Frizzante Secco 2016 - ro** - Lambrusco Grasparossa, 65 Jahre alte Reben, 11,5%, 8,2GrZ - Farbe: dunkelrot - In der Nase: dichtes Cassis, vegetales Grasparossa-Bukett, Schwarzkirsche, Nougat und Hauch Mon Chery - Im Mund: Kirschen, Erdbeeren, Orangenschale und Limette. Fruchtlänge, zarte Gerbstoffe. - Verwendung zu: Erfrischung im Sommer, Vorspeisen, wenn es prickeln soll. Perfekt zu Wurst und Schinken - Genussreife: 2 J.

**1386 Corte Manzini Amabile Frizzante 2016 - ro** - Lambrusco Grasparossa, 38 Jahre alte Reben, Mit 8,5% wenig Alkohol, 46,7 Gramm RZ - Farbe: dunkelrot - In der Nase: reich mit reifen Kirschen, Milchschokolade, Blüten, Erdbeerkompott - Im Mund: schönes Prickeln, Kirschsafte mit kleinem Gewürz, Schwarzkirsche und Gerbstoffe, Orangenschale, eingelegte Kirschen, etwas Salz, Gute Frische mit Erdbeere. Restsüße kaum auszumachen. - Verwendung zu: Wurstplatten, Kirschtorte, Desserts, nur so. Hat wenig Alkohol - Genussreife: 2 J.

**1388 Diamante Spumante Ex Dry 2016 - we** - Pignoletto und Trebbiano, 50 Jahre alte Reben, 11% und 11 GrammRZ - Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig, weich, Klarpfel, Blüten. - Im Mund: schaumig und mild, frisch. Klarapfel, milde Säure, perlend und leichtfüßig. Eine köstliche Erfrischung im Sommer, anhaltende Perlung. Ein preiswerter Hochgenuss - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, bei edlen Anlässen aus der Magnum. Bringt Feierlichkeit in jedes Essen. - Genussreife: 3 J.

**1389 Bollicine Spumante Rose Brut 2016 - rs** - Lambrusco Grasparossa, 50 Jahre alte Reben, 11%, 10 GrammRZ - Farbe: lachsfarben - In der Nase: prickelnd mit Erdbeere und frischen Mandeln - Im Mund: typisch Grasparossa, sauberes Prickeln mit saftigen Komponenten, Erdbeere, Johannisbeere, Mineralik. Frisch und saftig, anhaltende Perlung. - Verwendung zu: gebratenem Fisch im Sommer, zu Vorspeisen und Fleischgängen. - Genussreife: 3 J.

#### PIEMONTE - CORNAREA -

**1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2016 - 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 gemähem Gras. Quittenmus und

Kräuter. Mineralik. Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Verwendung zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genussreife: 8 J.

#### PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1171 Dolcetto d`Alba DOC 2016 - ro** - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatrot - In der Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Früchtekornb auch 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. - Verwendung zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genussreife: 5 J.

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

**1208 Langhe rosso DOC Larigi 2014 - ro** - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte - Farbe: purpurrot - In der Nase: Veilchen, Waldfrüchte, reich, ansteigende Früchte nach Schwarzkirsche - Im Mund: warm mit ansteigenden, dunklen Früchten wie Knusperkirsche, Cassis, Waldbeeren, vanillig, saftig und frisch. Tiefgründig mit guter Frische. Kultwein - Verwendung zu: Grilladen, rotem Fleisch, Käse - Genussreife: 12 J.

**1253 Langhe rosso DOC La Villa 2014 - ro** - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigem Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: viele Blüten, milde Schokolade, Kaffee, tänzerisch - Im Mund: kirschtig, frisch, dunkle Früchte, dann Schokolade und Kakao. Berauschend schöner Wein - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Genussreife: 12 J. +

**1204 Langhe rosso DOC Giãrborina 2014 - ro** - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: floral, viele Blüten, Tabak, dunkle Früchte, süße Gewürze, Minze, balsamisch - Im Mund: Kirschen, Tabak, viel Frische, mürbe Tannine. Sehr lang und schmeichend mit großer Tiefe. Kultwein - Verwendung zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genussreife: 15 J.

**1259 L`Insieme 2014 - ro** - CS35, Barb20, Nebb20, Dolc10, Syrah10, PeVerdot5, 18 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig. Lecker - Verwendung zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genussreife: 15 J.

**1177 Barolo DOCG 2013 - ro** - 20-30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique (Taransaud). Großes Jahr, begrenzte Mengen. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: gekochte Früchte, Blumen, Wachholder, reich und verführerisch - Im Mund: reife, dunkle Früchte, geschmeidige Tannine, Hauch Süße, Pflaumen, Cassis, Leder. Sehr balanciert und lang - Verwendung zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genussreife: 15 J.

**1257 Barolo DOCG Vig. Arborina\* 2013 - ro** - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - In der Nase: floral, viele Blüten, Tabak, dunkle Früchte, süße Gewürze, Minze, balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße von Kirschen, Pflaumen. Minze, Tabak, gekochte Nuancen, aber auch viel Frische. Einer des besten Baroli des Jahrganges - Verwendung zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genussreife: 15 J.

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

#### PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d`Alba DOC 2015 - 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. - Verwendung zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genussreife: 5 J.

**1186 Barbera d`Alba DOC 2015 - ro** - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, Leder, milde Gewürze, Lakritz und Sandelholz, Hauch von Veilchen - Im Mund: reich, ansteigende Früchte wie Kirsche und Cassis, schön fruchtig durch die Säure, sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Verwendung zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genussreife: 8 J.

**1195 Langhe Nebbiolo Angelo 2015 - ro -** jüngere Reben (Nebbiolo) Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warmes, rotbeeriges Nebbiolobouquet, Rosen, gewürzig nach Lorbeer. - Im Mund: Cassis und Himbeere, gewürzig. Noch im Nachhall eine Fülle an Fruchtaromen. Süffig - Verwendung zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genussreife: 8 J.

**1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2014 - ro -** Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. Farbe: rubinrot-violett - In der Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch, groß. Schon der Duft verführt. - Im Mund: weich, Graphit, Kalkmineral. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß - Verwendung zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genussreife: 10 J.

**1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2013 - ro -** 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. Farbe: granatrot - In der Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Im Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Verwendung zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genussreife: 10 J.

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

**1193 Barolo DOCG Gattera 2013 - ro -** Kleines Stück (1,5ha) bei La Morra von 1952, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: beeriger Auftakt mit Minze und Gewürzen, viele geistige und gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Im Mund: reife Früchte nach Kirschen, Pflaumen und Cassi, schokoladige Tannine, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. - Verwendung zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genussreife: 10 J. +

**1194 Barolo DOCG Arborina 2013 - 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: Eleganz mit kirscheriger Frucht, dann Cassis, Leder, Kakaopuder. Eleganter Abgang mit weichen Tanninen und etwas Tabak. Süße Gewürze. - Verwendung zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genussreife: 10 J. +

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2013 - ro -** 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee, noch sehr verschlossen - Im Mund: kuzer Fruchtaufakt, dann kommen dunkle Tannine. Nach langer Zeit steigen geistige Komponenten auf, die sehr reich sind. Sandelholz, Leder, Kirschsafte. Groß. Lieblingswein - Verwendung zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genussreife: 15 J. +

**1184 Barolo DOCG Rocche dell Annunziata\* 2013 - ro -** kleines Stück (0,5ha) bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: kühl mit kleiner Fruchtsüße, Lakritz, hohe Eeganz, feine Düfte von Blüten, zarten Gewürzen. Veilchen. Toll. - Im Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtsüße. Pflaumensaft, dann strukturierende Säure und auch Tannine kommen ins Spiel. Springt an, dicht, mundfüllend, viel Eleganz, großl. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. - Verwendung zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genussreife: 15 J. +

#### MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter -

**1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2015 - ro -** Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: vile Blüten, Himmlern, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himmlern, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Verwendung zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genusrr.: 5 J.

**1012 Kepos IGT Maremma 2014 - ro -** Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 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: kirscherige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Verwendung zu: Grillgerichte, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genussreife: bis 2020

**1006 Ampeleia IGT Maremma 2013 - ro -** 60% Cabernet Franc, 25% Sangiovese und 15% verschiedene Mittelmeersorten. 15 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dichtes Granatrot - In der Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Leder, dicke Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Im Mund: Cassis, Pflaumenmus und Holunder, sehr reich, gute Struktur. Ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Im Abgang "voluminös" (Galloni). Kirsichig-vanillig, viel Potenzial. -

Verwendung zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genussreife: 10 J.

#### MAREMMA - COL DI BACCHE

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

**1672 Campo Amarene IGT Toscana Rosso 2014 - ro -** Sangiovese/Merlot70 und Cabernet/Syrah30, ein Jahr in einjährigen Barriques

Farbe: dunkles Rot - In der Nase: fein, reich, elegant. Sandelholz und etwas Rauch. Zum Reinbeißen. - Im Mund: kirschtig, Unterholz, kalkige Mineralik von Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Himmlern zu Brombeeren. Schöne, saftige Länge, schokoladiger Schluss. Die beiden Rebsorten ergänzen sich in der Fruch - Verwendung zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotlett, Steaks - Genussreife: 10 J.

**1667 Rovente Morellino di Scansano Riserva DOCG 2012 - ro -** Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen und einmal gebrauchten Barriques, 14%

Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, reich, saftig. Sandelholz, Cassis und etwas Rauch. - Im Mund: kirschtig, Graphit, kalkige Mineralik, Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Cassis zu Brombeeren, Pflaumen, Leder. Sehr sauber und eher kühl, samtig. Etwas Kakao am langen Ende. Generös. - Verwendung zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Toll zu Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotlett, Steaks - Genussreife: 12 J.

#### MAREMMA-Verschiedene Winzer

**1146 Fertuna-Pactio Maremma IGT 2014 - ro -** Sang60, CS20,M20; 14% Farbe: dichtes 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 - Genussreife: 7 J.

**1139 Fertuna-Pactio 2013 - ro -** Sang60, CS20,M20; 14% Farbe: dichtes 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 - Verwendung zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genussreife: 7 J.

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

**1262 San Guido-Le Difese IGT 2014 - ro -** Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP Farbe: dunkles Rot mit Violet - In der Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Im Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Verwendung zu: Grilladen und Solist - Genussreife: 9 J.

**1147 Fertuna-Messiio 2008 - ro -** Sang40, CS30,Sy20,M10; 13,5% Farbe: dichtes Rubinrot - In der Nase: Boreaux-Eröffnung mit Cassis, etwas Leder, Gewürzen. Sehr sauber und strukturiert. - Im Mund: kirschtig-schwarzbeeriger Auftakt, ansteigende Fruchtigkeit mit Heidelbeeren, Kirschfleisch und Fruchtsüße. Sehr elegant und feingliedrig. Saftig und frisch, später Hauch Minze und Pfeffer. Samtene Tannine, etwas Kakao. Gute Länge. - Verwendung zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, Grilladen, gereiftem Käse. - Genussreife: 10 J.

#### CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio-Umstellung

**1071 Il Corzanello Bianco Igt 2016 - we -** aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanv, je 10, keine Malo; Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: würzige Frucht, Apfel, sauber, Weißdornblüten, frisch - Im Mund: cFruchtsüße und Blüten, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Macht viel Spass. - Verwendung zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot - Genussreife: 2 J.

**1079 Il Corzanello Rosso Igt 2015 - ro -** Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl Farbe: rubinrot - In der Nase: einladend fruchtig mit Kirschen, Kräutern. Warmer Typ - Im Mund: volle Fruchtigkeit mit Süßkirschen und Cassis, milden Gewürzen, Tee und runden Tanninen. Auf sehr hohem Niveau. - Verwendung zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete, dienlicher Essensbegleiter - Genussreife: 5 J.



**1073 Chianti Terre di Corzano DOCG 2014 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85%**  
 Farbe: rubinrot - In der Nase: burgundisch anmutend, Cassis, Himbeere, weich mit Schmelz, Saft - Im Mund: trinkig mit milden Tanninen, mineralisch unterlegten Früchten, burgundisch, kleines Gewürz. Aromatisch und weich. Alles in Harmonie. - Verwendung zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genussreife: 7 J.

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

**1083 Il Corzano Igt 2013 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu**  
 Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dicht, gestauch, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Im Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Verwendung zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genussreife: 10 J.

**1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2002 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques, hohe Auszeichnungen; (11/356/8,4)**  
 Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Im Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Verwendung zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensobot, Gebäck und natürlich zu Cantuccini  
 Genussreife: 20 J. +

#### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE Bioumstellung

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

**1101 Trittico IGT 1314 - ro - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15**  
 Farbe: rubinrot - In der Nase: dicht, Cassis, beerig - Im Mund: saftiger Antritt, frisch. Süßkirschen, Lorbeer, Tabak. Dann Tannine und ein saftiges Finale. - Verwendung zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genussreife: 4 J.

**1102 Chianti Classico 1314 - ro - Sangiovese90, CabSau10**  
 Farbe: rubinrot - In der Nase: geistige Noten burgundisch, Blüten. Reife Kirsche mit Lakritz und Tabak, rauchig - Im Mund: Graphit, Eleganz, Mineralik mit Rauch. Saftig, Wildkirschen. Gute Länge, trinkig, kaum Tannine, eher Kakaopulver. - Verwendung zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genussreife: 6 J.

**1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2013 - ro - Sangiovese95, CabSau5 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße nach Schwarzkirschen und Cassis, Tabak und Leder, Mineralik - Im Mund: Sangiovese-Feuer mit Kirsch und Lakritz, ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Ein großer Wein. - Verwendung zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genussreife: 15 J. +**

**1114 Seraselva IGT 2013 - ro - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - In der Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Im Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschtige Frucht, dann Cassis mit Extraktsüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - Verwendung zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genussreife: 15 J.**

**1105 Syrah IGT 2014 - ro - Reben von 1992**  
 Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: saftig und frisch, vanillig, Veilchen. Rauch und Cassis. Syrah auf Gelestro ist genial. - Im Mund: rotfruchtig, samtene Struktur, Mineralik mit Rauch. Unterlegte Frucht mit Cassis und Kirsche, die schnell durch die Tannine dringt. Sehr lang ausklingend mit Wildkirsche und kleiner Bitternis, am Ende Tabak und Schoko - Verwendung zu: Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genussreife: 15 J.

#### MONTEPULCIANO - LA CASELLA biologisch zertifiziert-

**1731 Deodato bianco 2016 - ro - Malvasia, Grechetto und Trebbiano**  
 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch und nussig, Blüten - Im Mund: gelbfruchtig und frisch, kleine Gewürze. Reifer Apfel, etwas Birne, Honig? - Verwendung zu: Vorspeisen, Aperitiv, mildem Käse - Genussreife: 7 J.

**1732 Rosso di Montepulciano DOC 2015 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. Großer Jahrgang**  
 Farbe: granatrot - In der Nase: saftig mit viel Kirsche, Lorbeer. Dicht, Kirschgeist, Würze. - Im Mund: ansteigende Frucht mit Kirsche, Lakritz, frischen Zwetschen. Langsam anwachsende Tanninstruktur, Weichselfrucht, Gewürz, wieder saftige Kirsche. Gute Länge,

Eleganz, geschmeidig. - Verwendung zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genussreife: 7 J.

**1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2013 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo**  
 Farbe: ziegelrot - In der Nase: Leder, elegante Kirscharomen, Veilchen, Tabak, Hauch Schoko - Im Mund: fruchtiger Auftakt, Milchsokolade, Kirschen, runde Tannine, Himbeere. Fruchtlänge, milde Schoko-Tannine. - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genussreife: 10 J. +

**1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2011 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo**  
 Farbe: purpurrot - In der Nase: balsamisch, dicht mit Fruchtsüße, getrocknete Kirsche, springt an, hochsympathisch. Warmer Typ - Im Mund: viel Kraft, Würze und Dichte. Cassis, Kirsche, Lorbeer, geschmolzene Tannine. Harmonisch und geschmeidig. Große, warme Länge. Schon jetzt ein Genuss. - Verwendung zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genussr.: 12 J.

**1736 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG Magnum 2012 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo**  
 Farbe: purpurrot - In der Nase: Kakaopulver, Süßkirsche, Süßholz, balsamisch - Im Mund: frisch mit reifer Schattenmorelle, aufkommende Tannine, Eleganz, Minerlik, Tabak. Reich, langes Finale mit Tanninen und Kirschsäfte. Wunderbar. - Verwendung zu: großem Braten, Filet, zur Gans mit Rotkohl - Genussreife: 15-20 J.

**1737 Prugnolo IGT 2007 - ro - 100% Sangiovese, nur von Spitzenjahren, 4 Jahre großes Holz, dann 1 Jahr Barriqueausbau**  
 Farbe: dunkles Rot - In der Nase: rote Früchte, Zedernholz, Tabak und Waldbeeren - Im Mund: weich und reich, kraftvoll mit Waldbeeren, geschmeidig. Großartiger Wein. - Verwendung zu: großem Braten, Filet, zur Gans mit Rotkohl - Genussreife: 15 J.

**1738 Sassoloto Vin Santo 0.5 - we - 80%Trebbiano und 20%Malvasia, auf Darren getrocknet, Holzausbau**  
 Farbe: gelbgold - In der Nase: reich nach Honig und feinen Aromen - Im Mund: Elixier - Verwendung zu: reifem Käse, Dessertwein - Genussreife: 20 J.

#### MONTEPULCIANO - SALCHETO - -

**1122 Rosso di Montepulciano DOC Organic\* 2014 - ro - Sangiovese und etwas Merlot, jüngere Reben auf tonhaltigen Böden, kein Holz**  
 Farbe: granatrot - In der Nase: viel saftige Frucht, Kirsche und Waldbeeren, warm, Schokolade - Im Mund: weich und gleichmäßig, herrliche Frucht und Gewürze mit kleiner Blütensüße, Tabak und Lakritz, schöne Länge - Verwendung zu: Grilladen und Braten, Pasta - Genussreife: 7 J.

**1123 Nobile di Montepulciano DOCG\* 2012 - ro - Prugnolo gentile, großes Fass und 300ltr für 18 Mte**  
 Farbe: dunkles Rot - In der Nase: klassisch nach Kirsche und Erde, aber auch Pflaume, Kaffee, Waldbeeren, Tabak - Im Mund: Fruchtsüße und Cassis mit eingebundenen Tanninen, später läuft die frische Frucht in Pflaume, mineralale, fruchtsüßen Finale. - Verwendung zu: großem Braten, Filet, Lammkeule mit nicht zu üppigen Soßen - Genussr.: 10 J.

#### MARCHE - SERRA SAN MARTINO Bioumstellung

**1561 Roccuccio Igt 2013 - ro - Montepulciano60, Merlot25, Syrah15; 14%; 14 Mte in gebrauchten Barriques; guter Jahrgang**  
 Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Veilchen, dunkle Blüten, Kirsche und Leder. Hauch Fruchtsüße. Dicht und elegant. Waldbeeren und Sandelholz. - Im Mund: reich, gute Frische. Beginnt mit Cassis und Süßkirsche, Lakritz. Ansteigend, dann milde Tannine. Am Ende mit geistigen Noten und frischer Zwetschke, kirscherger Nachhall. Trinkig mit viel Substanz. - Verwendung zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch - Genussreife: 8 J.

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

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

**1566 Lysipp (Riserva) Igt Montepulciano 2011 - ro - Montepulciano, 36 Mte im Barrique; 14,5%, heißes Jahr, milde Säure**  
 Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Cassis und Sattelleder, Kirschgeist, Saft, etwas kalter Rauch. - Im Mund: ansteigende Frucht mit reifen Kirschen und Weichsel. Fruchtsüße, legt sich über die Tannine, dicht mit eleganter Struktur. Hat Fülle, Weichheit, Frucht und Länge. Sympathisch. - Verwendung zu: dekantieren und ein großes Glas nehmen. Zu festlichen Braten - Genussreife: 12 J.

**1555 Lysipp (Riserva) Igt Montepulciano Magnum 2006 - ro - Montepulciano, 30 Mte im Barrique auf der Feinhefe, optimale Wetterbedingungen**

**Farbe:** Rubinrot - In der Nase: komplex mit Schwarzkirsche, Minze, Pflaume, Veilchen und etwas Tabak, elegant und reich - Im Mund: reife Süßkirsche, anhaltende Noten von Pflaume, Tabak, Brombeeren. Hat etwas Feierliches. Graphit und milde Tannine, Kakaopulver mit eleganter Frucht im langen Finale. Jetzt perfekt ausbalanciert. - Verwendung zu: zum festlichen Essen und besonderen Anlässen - Genussreife: 13 J.+

**1567 Lo Sconosciuto (Riserva) Igt Sagrantino 2010 - ro - Sagrantino,** 4 Wochen auf der Maische, 36 Mte Barrique; schwieriges Jahr, gut für Sagrantino - Farbe: dunkles Rot mit Brauntönen - In der Nase: burgundisch-reich, geistige Aromen, reiche Blüten, viel Eleganz. Kleine, rote Früchte, finessenreich. - Im Mund: gebündelte Fruchtaromen, die von einem Punkt ausgehen. Schokoladige Gerbstoffe, Schwarzkirsche, Kakao mit Cassis und Kirsche. Sehr reich, voll, stützende und milde Tannine, langer und würziger Nachhall. - Verwendung zu: großes Glas nehmen. Zu Ente und Gans, Lamm und Rind, Steakweिन. Solist. - Genussr.: 10 J.

#### APULIEN - A MANO/MENHIR u.a

**1301 A Mano Bianco Igt 2016 - we - aus Fiano60, Greco10 und Falnghina30 - Farbe:** gelb - In der Nase: frische Kernfrüchte, Eukalyptus, Blüten, einladend - Im Mund: Ananas, trockene Aprikose, fruchtsaftig mit exotischen Früchten - Verwendung zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genussreife: 3 J.

**1305 A Mano Negroamaro Igt 1516 - ro - aus Negroamaro von 15 Jahre alten Reben** Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Verwendung zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genussreife: 7 J.

**1325 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2016 - ro - reiner Primitivo (Zinfandel), 13,5%, 9 Gramm Restsüße** Farbe: - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, Schoko, süffig - Verwendung zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - Genussreife: 5 J.

**1304 A Mano Primitivo (Zinfandel) Igt 2015 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques** 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 - Verwendung zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genussreife: 5 J.

**1308 Volunte Primitivo (Zinfandel) Igt 2014 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) von der Salento-Halbinsel, Apulien, 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 Orangenzesten. - Verwendung zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genussreife: 5 J.

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

**1311 IMPRINT Susumaniello Igt 2015 - ro - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 12,5%** Farbe: dunkelrot - In der Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Im Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - Verwendung zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - Genussreife: 10 J.

**1307 A Mano Aleatico- Vino Passito Igt 0.50 2010 - ro - 70% Negroamaro, 30% Primitivo, reife und getrocknete Trauben, 13,5%,** Farbe: granatrot - In der Nase: Rosenblüten, Marzipan, vollreife, süße Früchte, Sandelholz. Auch etwas Vollmilchschokolade und frische Walnuss. - Im Mund: Rumtopf mit Kirschen und Pflaumen, Rosinen, dann Mandeln. Sehr süffig, dezente Süße, Schwarzkirsche bleibt lange haften, wohltuend milde Tannine am Ende. Gut strukturierter Extrakt. - Verwendung zu: Gänsebraten oder altem Bröckelkäse, zum Dessert. Sonst Solist. - Genussreife: 10 J.

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2013 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14%** Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Verwendung zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. - Genussreife: 6 J.

**1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2015 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14,5%** 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 Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Verwendung zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genussr.: 6 J.

**1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2015 - ro - Primitivo (Zinfandel) 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, Cassis-saft, Waldbeeren, lang - Verwendung zu: Grilladen, ... - Genussreife: 6 J.

**1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2013 - ro - Primitivo (Zinfandel) 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 Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Verwendung zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genussr.: 6 J.

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

**1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2013 - 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. - Verwendung zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genussreife: 6 J.

**1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2013 - ro - Primitivo, 15/13/5,5; Achtung: halbtrocken** 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. - Verwendung zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genussreife: 6 J.

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

#### SIZILIEN - CUSUMANO/MIOPASSO

**1401 Insolia IGT 2016 - we - 12,5%.** Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhengemeter, karge Sand- und Tonböden. 15 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis und guter Länge. - Verwendung zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genussreife: 3 J.

**1402 Angimbe IGT 2016 - we - Insolia70 und Cardonnay30, 13%.** Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, 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, große Länge. - Verwendung zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genussreife: 3 J.

**1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2015 - we - Carricante.** Vom Ostabhang des Ätna, 600-1000 Höhengemeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. Farbe: strohgelb - In der Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelg, viele Blüten. - Im Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Verwendung zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genussreife: 5 J.

**1399 Disuero Nero d'Avola DOC 2015 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhengemeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben - Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - In der Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschiger 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. - Verwendung zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genussr.: 6 J.**

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



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

**1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2014 - ro** - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Ätna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Im Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Verwendung zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genussreife: 7 J.

**1396 Alta Mora Guardiola DOC 2013 - ro** - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte, Terroir ist einzigartig. Der Boden ist vulkanischem Ursprung und besteht aus Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven Vulkans, eine Grand Cru-Lage. Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Im Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein mit viel eigenem Charakter. - Verwendung zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte mit nicht zu kräftigen Soßen. - Genussreife: 10 J. +

**1408 Sagana Nero d'Avola IGT 2013 - ro** - von den ältesten und besten Trauben. Flaggship des Weingutes. Kommt von Butera (kalkreich) Farbe: dunkelrot mit violetterm Rand - In der Nase: gestaut, dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Fruchtsüße von Schwarzkirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Im Mund: mineralisch-kirschig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Koriandersamen, Fenchel, Himbeermus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. - Verwendung zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Zu kaltem Fleisch. Toller Solist. - Genussreife: 10 J.

**1291 700 s.m.l. Premium Collection Brut 2012 - ro** - Ein Spumante Metodo Classico von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. Von der Tenuta Ficuzza. Farbe: kräftiges Rot - In der Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Im Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze, Cassis, Schoko, dann mineralisches Finale. - Verwendung zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genussreife: 3 J. +

**1409 Noa IGT 2014 - ro** - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pregni, 15 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique, 92PP Farbe: kräftiges Rot - In der Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Im Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze, Cassis, Schoko, dann mineralisches Finale. - Verwendung zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genussreife: 10 J.

**1345 Miopasso Nero d'Avola IGT 2015 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 30 Tage getrocknet (appassite). Silber in Berlin vom DWM 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. - Verwendung zu: Abendrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: 6 J.

**1419 Moscato dello Zucco 0.5 2009 - we** - 13%, 190 Gramm Restsüße, 7 Gramm Säure/L. Farbe: goldgelb - In der Nase: Blüten, Honig, Aprikosen. Sehr reich und betörend - Im Mund: getrocknete Aprikosen, Zitrus und Rosinen, Honignote. Dicht und konzerniert, sehr komplex - Verwendung zu: Blauschimmelkäse, Stopfleber, nur so. Cantuccini - Genussreife: 10 J.

#### Verschiedene Winzer

**1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralchetto 2015 - ro** - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Verwendung zu: Grilladen und Abendrotwein - Genussreife: 3 J.

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2012 - ro** - Montepulciano d'Abruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques Farbe: dichter Purpurrot - In der Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Im Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Verwendung zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genussreife: 9 J.

**1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2012 - ro** - Merlot, CS, Sangiovese, 13,5%, 3 Mte im Barrique Farbe: dunkles Rot - In der Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Im Mund: kirschig-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur

und eine schöne Länge. Kirschig-schokoladiger Abgang. - Verwendung zu: Grilladen und Gebratenem - Genussreife: 5 J.

**1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2014 - ro** - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirschiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Angang - Verwendung zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genussreife: 5 J.

**1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro Aglianico DOC 2012 - ro** - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique, 14% 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 kirschiger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Verwendung zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genussreife: 10 J.

#### PORTUGAL

##### DOURO-P+S QUINTA DE RORITZ BIO-

**1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2014 - ro** - vorwiegend Toriga Franca und Tinta Barroca; 14,3/1,2/4,9 Farbe: purpurrot - In der Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig. Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Im Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Verwendung zu: Grilladen, Gebratenem - Genussreife: 7J.

**1135 Post Scriptum DOC Douro 2014 - ro** - Touriga National, Toriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 91 Pkte Wine Spectator Farbe: purpurrot - In der Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Im Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Verwendung zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genussreife: 10 J.

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

#### MOLDAWIEN - MOLDAWIEN

**1632 Sauvignon blanc 2014 - we** - 13%, Broncemedaille in London Farbe: helles Gelb - In der Nase: würziges Heu, Apfel und Birne, Hauch Bitternis. Leichter Cassiston. Gut strukturiert mit typischen Noten vom Sauvignon. Ganz spannend. - Im Mund: frisch, sauber, leichter Cassisanklang, mit guter Fruchtigkeit und Frische mit Ananas und Kernen ist er sehr lang, am Ende etwas weißer Pfeffer. - Verwendung zu: Fisch und Ziegenkäse, Terrassenwein - Genussreife: 4 J.

**1631 Cabernet-Sauvignon 2013 - ro** - Farbe: dunkelrot - In der Nase: saftige, reife Kirsche, Trockenpflaume, Gewürze. Sauber - Im Mund: nach sehr reifen Kirschen, ansteigende Fruchtigkeit, die Struktur bringt und die reife Frucht trägt, sehr gute Länge, bleibt frisch. Am Ende Röstaromen von Kaffee. Überraschend gut, ein Preishit. - Verwendung zu: Abendrot und rotem Fleisch, Pasta, Antipasti, auch als Solist - Genussreife: 7 J.

#### ÖSTERREICH

##### WACHAU - ERICH MACHHERNDL in Bioumstellung-

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

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kolkmütz 2016 - we** - auf Urgestein von der Terrasse Kolkmütz; 12,4/1/5,6 Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: klare Frucht, brillant, sauber. Steinige Mineralik, Hauch Ananas, strukturiert. - Im Mund: saber und klar mit Frische im Auftakt, gute Säure in Richtung Limette, weißer Pfirsich, leitende Säure. Frische Länge - Verwendung zu: Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genussreife: 4 J.

**1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2016 - we** - 12,1/1/5,7 Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: reif, Stachelbeere, Blüten - Im Mund: Mineralik, zurückhaltend, gelbe Früchte, braucht noch Zeit - Verwendung zu: Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen und Spargel - Genussreife: 5 J.

**1352 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2016 - we** - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; auf der Maische voregoren; 13/3,1/6,1 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Renecloden, Pfirsich, alles sehr fein und elegant. Strahl Größe aus. - Im Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig, dann Pfirsich und Mirabelle,

deutliches Pfefferl. Langer Abgang mit floralen Noten, würziger Nachhall. - Verwendung zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genussreife: 10 J.

**1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz 2016 - we** - auf Urgestein, Reben von 1968, 13/1,4/5,5 - Farbe: goldgelb - In der Nase: feine Noten nach gelben Früchten, Steinmehlminalik, feine Reneclode. Reife Eleganz - Im Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Mineralik. Zitronen und Reneclode - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genussreife: 10 J. +

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

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

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

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

**1354 Grauburgunder Smaragd Maischevergoren 2016 - we** - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank; 14,7/3,9/6,5 - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Bratapfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, sauber und klar - Im Mund: am Anfang Honig, Apfelsine, dann fast ins limettige gehend, feines Mineral, mit der Wärme Bratapfel und Maronen, am Ende Mineral und Honigton. - Verwendung zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genussreife: 7-10 J.

**1355 Syrah Harzenleiten 2010 - ro** - kein Holz (12/1/5,4) - Farbe: Rubinrot - In der Nase: warm und cremig, Leder, Schoko - Im Mund: Leder, Cassis, Heidelbeeren, sehr gerade, viel Schoko, tolle Struktur. Potenzial. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch und Grilladen, vielseitig - Genussreife: 10 J.

**1364 Zweigelt Postolern 2011 - ro** - in gebrauchten 300 Liter-Fässern ausgebaut; 13,4/1/5,8 - Farbe: mittleres Rot mit dunklem Kern - In der Nase: kleine, schwarze Beeren Sauerkirsche, Cassis, Tabak - Im Mund: Brombeere, Lakritz, Feuersteinmineralik. Dicht und fruchtig, milde Tannine, die mit der Frucht kommen, durchaus elegant, saftig und lang, viel Finesse. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch und Grilladen, vielseitig - Genussreife: 10 J.

#### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1413 Angerer-Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we** - 8 Jahre Flaschengärung von einem Blanc von Pinot Noir - Farbe: kupfer-gelb - In der Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Im Mund: reife, gelbe Früchte, mit der Perlung extrem gut - Verwendung zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genussr. 5 J.

**1411 Grüner Veltliner Liter 2015/2016 - we** - Farbe: hellgelb - In der Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitronen, mit Mineralik - Im Mund: ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - Verwendung zu: allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - Genussreife: 2 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2016 - we** - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalkstein - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Augustapfel, Birne, cremig. Auch Quitte, Reneclode und Mandeln - Im Mund: cremiger Auftakt, Reife Mango, Reneclode, abgepufferte Säure. Reife gelbe Früchte im Nachhall. - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genussreife: 5 J.

**1431 Grüner Veltliner Loam 2016 - we** - Lössterrassen - Farbe: mittelgelb - In der Nase: würzig mit Apfel, Blüten, etwas Rauch, Mineralik von dunkler Erde - Im Mund: Stachelbeere, Aprikose, Bratapfel. Milde Säurestruktur, viel Länge mit Schmelz - Verwendung zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genussr.: 6 J.

**1428 Grüner Veltliner Spies 2016 - we** - Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund - Farbe: kräftiges Gelb - In der Nase: fruchtig, Aprikose, Blüten. Frische, Zitronat, Pampelmuse. Birne. Eleganz vom Feinsten. - Im Mund: Weinbergpfirsich und Grapefruit, Eleganz. Auch reife Birne, Zitronat. Lebendige Säure, gute Länge, Pfefferl. Toller Wein. - Verwendung zu: weißem Fleisch und Fisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genussreife: 7 J.

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

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

**1432 Riesling Donatus 2016 - we** - auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig) - Farbe: grüngelb - In der Nase: ansteigend, weißer Pfirsich, beerig. Feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: klarer, frischer Auftakt, beerig. Fruchtsaftig, bleibt kühl und strukturiert bis ins aprikosige Finale - Verwendung zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalte Vorspeisen. Solist - Genussreife: 7 J.

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

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

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

**1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro** - CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - In der Nase: pure Kraft und Dichte, Cassis, saftig, 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. - Verwendung zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genussreife: 15 J.

**1439 Pinot Noir 2012 - ro** - 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 - Verwendung zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genussreife: 10 J.

**1436 Cabernet-Franc 2012 - ro** - Barriqueausbau, 13,5/1/5,2 - 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. - Verwendung zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genussreife: 12 J.

**1425 Merlot Limeted Edition 2011 - ro** - Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 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 - Verwendung zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genussreife: 20 J.

**1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2012 - ro** - Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen - 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. - Verwendung zu: Grilladen, Steaks, reifem Käse, Wild und Lamm - Genussreife: 20 J.

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



**1423 Red Granite Syrah Limited Edition 2012 - ro** - bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. Farbe: tiefrot, fast schwarz - In der Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Koriandersamen. Betörend, Finesse - Im Mund: Fruchtauftritt mit feinen Aromen von Kirsche und Cassis, dann ein langer Weg mit sanften Gerbstoffen und Mineralik und untenliegenden dunklen Früchten. Die Früchte wachsen aus der Mineralik heraus und werden zu Schwarzkirsche, Cassis und Backpflaume. Sehr l - Verwendung zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Beouf, Rehbrücken, Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Genussreife: 40 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER - -

**1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengär.** 2015 - we - 9 Mte. Flaschengärung, Flaschengärung - Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - In der Nase: prickelnd, wenig, saftig - Im Mund: wenig, frisch. Die Perlung zersteubt sanft und reich. Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und wenig. Sehr zu empfehlen zu diesem Preis - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen. Toll zu Austern und sonstigen Meeresfrüchten. - Genussreife:

**1454 Grüner Veltliner Maßwein 2016 - we - 11,5/1,1/6,3** Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Knackbirne, Blüten - Im Mund: Apfel mit gewisser Cremigkeit, kleiner Kernton, glasklare Säure. Leichter Sommerwein - Verwendung zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genussreife: 2 J.

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

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

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

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

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

**1461 Muscat Ottonell 2016 - we - auf Löss mit Kalkinseln;** 11,5/4,8/4,8 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuss, Nougat. Frisch bei milder Säure - Im Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macisblüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Verwendung zu: Nachmittagswein, Begrüßungsschluck, wo Birnen und Äpfel vorkommen - Genussr.: 4 J.

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

**1466 Riesling DAC 2016 - we - 12,5/3/6 - Farbe: mittleres Gelb - In** der Nase: Macisblüte, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: Aprikose, Pfirsich, frisch. Sauber, feingliedrig - Verwendung zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genussr.: 4 J.

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

**1459 Zweigelt 2015 - ro - Lage Hochschopf; 12/1/5,1** Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. Fast wie Rote Grütze - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas zimt, schöne Länge

mit Fruchtsüße und dennoch frisch. - Verwendung zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genussreife: 5 J.

**1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2014 - ro - 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, Erinnerung an Spätburgunder, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. Empfehlung. - Verwendung zu: zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genussreife: 7 J.

#### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER Umstellung auf BIO -

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

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

**1493 Grüner Veltliner DAC 2016 - we - drei verschiedene** Weingärten, Basislage ist Felderbergen. 12,5/1/6 - Farbe: helles Gelb - In der Nase: würzig, fein, kernig. Blüten, Stachelbeere - Im Mund: floral und mineralisch, mit gelber Frucht, Mango und Exotik, Hauch Banane, milde Säurestruktur - Verwendung zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genussreife: 3 J.

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

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

**1494 Zweigelt 2015 - ro - kein Holz** Farbe: purpurrot - In der Nase: sehr dicht. Schwarzkirsche, Leder, Waldfrüchte. Saftig und einladend. - Im Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Viel Körper wird von der Frucht verschluckt. Dadurch trinkanimierend. - Verwendung zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 5 J.

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

**1489 Cabernet-Merlot Roter Schatz 2015 - ro - Barriqueausbau,** 13,5%, 90FP - Farbe: purpurrot - In der Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und reich. Sauber und einladend - Im Mund: Brombeerconfit, Schwarzkirsche, Tabak. Saftig mit eingebundenen Tanninen, samtene Länge. Ist sehr preisgünstig. - Verwendung zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genussreife: 8 J.

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

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

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

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

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

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

**1616 Riesling Bergweingarten 2016 - we - 12,5/6/6,1,** sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - In der Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen, saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich, Honig und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch - Verwendung zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genussreife: 4 J.

**1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2016 - we - 13,5/4/6,** mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk  
Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nessel.. Hat Mango und Maracuja. - Im Mund: hat viel Kraft mit typischen, aber nicht parfümierten Aromen, so mag man Sauvignon, Mango und Maracuja kommen durch, kleine Bitternis. - Verwendung zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genussreife: 5 J.

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

**1625 Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013 - ro - 13,5%,** alte Blaufränkischreben auf Glimmerschiefer  
Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: kirschig-saftig, dicht. Blüten, Lakritz, Eleganz - Im Mund: würzig, saftig, Schattenmorellen, Graphit, beerig. Hat feine Tannine mit etwas Kakao, lang - Verwendung zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet, Käse und später als Solist - Genussreife: 12 J. +

**1626 Camer Reserve 2013 - ro - Cabernet-Sauvignon und Merlot** von einem Weingarten, 40% neue Barriques, mehrfach dekoriert  
Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Im Mund: gestaucht und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Verwendung zu: Lambraten, Zicklein, Wild, Gans, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genussr.: 12 J. +

**1627 Welschriesling/Chardonnay TBA 0.375 2005 - we - aus 90% WR und 10% Ch, (11/250/10), 91FP**  
Farbe: gelb - In der Nase: sauber, Honignote, Mandeln, reich, elegant  
Im Mund: Honig und Säure im ausgewogenen Spiel, sehr elegant und fruchtig nach Orangeade und exotischen Früchten, sehr lang, schön - Verwendung zu: Dessert, Geflügelleber, Blauschimmelkäse. Schokolade - Genussreife: 15 J.

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING

**1691 St.Laurent Umriss 2014 - ro - 7 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 12/tr/4,8**  
Farbe: rubingranat - In der Nase: warm, kirschfruchtig, gewürzig. - Im Mund: frisch und saftig mit Schoko-Tanninen. Reife Kirsche und ein Hauch Himbeere, elegant mit geistigen Komponenten, also etwas burgundisch. Glatter Trinkfluß, unkompliziert und durchaus süffig. - Verwendung zu: Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, Abendbrot - Genussreife: 7 J.

**1695 Zweigelt Umriss 2013 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 90FP**  
Farbe: rubinrot - In der Nase: rote Früchte, Pflaumen, wilde Rose - Im Mund: rotfruchtig und saftig, durchaus süffig, Frucht zieht sich durch bis zum frischen Abgang, etwas Schoko durch runde Tannine, sehr geschliffen, dunkler Typ - Verwendung zu: Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, - Genussreife: 7 J.

**1697 Blaufränkisch Umriss 2012 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 12,5/1,3/4,8;** - 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. - Verwendung zu: Alltagswein, Vorspeisen und Pasta. - Genussreife.: 7 J.

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2013 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 ; 92 FP**  
Farbe: rubin-granat - 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. - Verwendung zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genussreife: 9 J.+

**1715 Blaufränkisch Reserve 2012 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk , 2 Jahre in neuem Barrique; 13,5/tr/4,8; 5 Sterne Vinaria**  
Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, sympatische Extraktsüße, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern - Im Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Wein zum Schneiden, Frucht nach Schwarzkirsche und Brombeeren, milde Süße und Röstnoten am Ende, Gewürze und mürbe Tannine, lang - Verwendung zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom

Rind, Lammrücken und -keule, Gerichte mit kräftigen, dunklen Soßen, Festtagswein und zuverlässiger Solist. - Genussreife: 15 J.+ , dekantieren

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

**1705 Marco Polo 2012 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 FP, 5 Sterne Vinaria - Farbe: granatrot - In der Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Florale Eindrückte, auch Schokolade, Nougat und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Verwendung zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genussreife: 15 J.+ , dekantieren**

**1707 Cardinal 2012 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 90Bf, 5Zw, 5CabS; 13,5/1,3/4,8; 3 Jahre neue Barriques; 93 FP, 5 Sterne Vinaria**  
Farbe: dunkles Rubingranat - 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, auch etwas Unterholz, paßt perfekt. Süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. - Verwendung zu: festlichen Braten, besser als Solist - Genussreife: 15 J.+ , dekantieren

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

#### WESTSTEIERMARKE - CHRISTIAN REITERER

**1772 Steirercuvée 2016 - we - Sauvignon und Weißburgunder; 12/2,5/6**  
Farbe: hellgelb - In der Nase: knackiger Apfel, Cassisblatt, Hauch Exotik, aromatisch und frisch. - Im Mund: Apfel, und Birne, Ananas, Stachelbeere. Leicht, frisch und trinkig. Idealer Sommerwein. - Verwendung zu: leichterer Wein zu Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - Genussreife: 2 J.

**1774 Sauvignon Blanc Lamberg 2016 - we - von der Weststeiermark; 12,5/1/6**  
Farbe: grüngelb - In der Nase: Feuerstein und zarte, typische Aromen. Nessel, Paprika, Stachelbeere, Maracuja, viel Mineralik, exotische Früchte. - Im Mund: Feuerstein, gerade, mineralisch, frisch. Gelbe Früchte, Ananas. Exotische Früchte im Finale - Verwendung zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genussreife: 4 J.

**1777 Schilcher Exclusiv 2016 - rs - Rosé von der Wildbachertraube; 11,5/1/8,5**  
Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Blüten, Erdbeeren, Himbeeren, Mineralik vom Boden - Im Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Mineralik, Limette. Einfach Sommer. - Verwendung zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

**1778 Schilcher Lamberg 2016 - rs - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12/1/8**  
Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Blüten, Kern, Frucht und Mineralik - Im Mund: cremig-frisch, reife Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein. Edler Rosé mit Struktur und Finessen - Verwendung zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genussreife: 4 J.

**1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2016 - rs - 40 Jahre alte Reben, 12,5/ 1/7,5**  
Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Mineralik vom Boden, Rosenblüten, rote Früchte, Hauch Honig - Im Mund: zitroniger Auftakt, rote Früchte, Hauch Bitternis von der Mineralik, Gewürz nach weißem Pfeffer. Nachhall. Rosé auf hohem Niveau. Harmonie von Säure, Süße, perfekt. - Verwendung zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot. Rosé auch für den Winter. - Genussreife: 6 J.

**1803 Schilcher Frizzante rs - Charmatmethode, also kein zugesetztes CO<sub>2</sub>; 11/8/8**  
Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - In der Nase: prickelnd mit Rosen, frisch gepflückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft - Im Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere pur, dann zitronige Frucht, frisch und jodig. Durchgehend prickelnd - Verwendung zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Genussreife: 2 J.

**1804 ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung rs - im Spago, Flaschengärung ohne Dossage, naturtrüb, ohne Schwefel; 11,5/0/8,5**  
Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - In der Nase: prickelnd mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig, Meersalz und Jod. - Im Mund: edel mit feinerem Schaum und zarten



Früchten. Mineralik, Limette, dann auch Erdbeeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - Verwendung zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint, mit Häppchen - Genussreife: 3 J.

## DEUTSCHLAND

### RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR N' GREEN

**1758 Riesling Künstler Liter tr. 2015 - we - 12,5/5/6**

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Im Mund: Fruchtauftritt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Verwendung zu: Terrasse und Fisch - Genussreife: 3J.

**1761 Riesling Herrberg tr. Erste Lage 1516 - we - 12,13/6,6/7;** wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß.

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: viel Finesse mit Apfel, Limette, dunkle Mineralik, Hagebutte - Im Mund: steigt an mit Apfel und Zitrus, etwas Aprikose. Fruchtsüße, weißem Pfeffer und Kalkmineralik. - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standdriesling - Genussreife: 4 J.

**1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 1516 - we - 11,7/2,6/7;** wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden, ein mineralisches Kraftpaket.

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kühler Auftritt mit Schmelz, elegant, reifer Apfel mit Kernen, Blüten. - Im Mund: Fruchtsüße, Grapefruit, Zesten, Aprikose. Saftig mit schönem Spiel, frische Länge, Ananas, Aprikose im Nachhall. Super. - Verwendung zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genussreife: 5 J.

**1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 1516 - we - 12,5/6,2/6,3;** fast 60jährige Reben auf kalkarmen, sandigen Böden

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: wilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Im Mund: elegant und kraftvoll. Limette und Pfirsich, saftig. Große, elegante Länge mit frischem Nachhall. Traubig, Zitronat, harmonisch ausgeglichen sind Kraft und Eleganz, Körper und Säure. Edel - Verwendung zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genussreife: 8 J.+

**1721 Riesling Berg Rottland GG \* 2015 - we - 13/5,1/8,2;**

Ganztraubenpressung. Rüdeshheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillage

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Im Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Verwendung zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genussreife: 12 J.+

**1764 Alvarinho tr. 2016 - we - 12,6/1,6/6;** 2013 auf tertiärem Kalk mit kiesigen Ablagerungen gepflanzt. Rebsorte kommt ursprünglich vom Rhein.

Farbe: helles Gelb - In der Nase: kleien Sauvignon-Nase mit Cassisblatt und Paprika, weiße Blüten, elegant und frisch - Im Mund: Stachelbeere, Pfirsich mit etwas Gerbstoff und belebender Frische bis ins Finale. - Verwendung zu: Terrasse, Vorspeisen, gegen den Durst - Genussreife: 5 J.+

**1769 Sauvignon Blanc tr. 2016 - we - 12,5/2,5/7,5;** 2000 gepflanzt auf Kalkböden (Herrnberg) mit Kalkstein. Spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zarte Stachelbeere, Feuerstein, Holunderblüten, Hauch Mango und Maracuja. Zurückhaltend für einen Sauvignon - Im Mund: fast cremig, frisch mit Zitrusnoten, Stachelbeere, etwas Mango. Sehr gelungen. Gelbe Früchte, burgundischer Sauvignon. Es geht also doch ohne Aromahafen! - Verwendung zu: Fisch, Spargel, Ziegenkäse - Genussreife: 5 J.+

**1763 Chardonnay Vom Kalkstein tr 2016 - we - 13/4/5,8;** 1995/96 auf Herrenberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - Im Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem Honigtong. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, Käse - Genussreife: 5 J.+

**1724 Spätburgunder Asmannshäuser tr. 2014 - ro - 13,1/0,3/4,9;**

kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Verwendung zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genussreife: 10 J.+

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

**1851 Riesling - Liter tr. 2016 - we -** auch von zugekauften Trauben

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - Im Mund: sehr gerade und mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch. - Verwendung zu: leichter Terrassenwein und zum Fisch - Genussreife: 3 J.

**1867 Landwein Rhein Riesling tr. 2016 - we -**

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

**1854 Rheinschiefer Hallgarten Riesling tr. 2016 - we - vom**

Hallgarten. Arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5% Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Muscatblüte, saftig, Limette - Im Mund: frisch, saftig, Kiwi, Grapefruit. Dann Thymian und langsam ansteigender Pfirsich. Elegant. - Verwendung zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genussr.: 5 J.

**1855 Quarzit Oestrich Riesling tr. 2016 - we - vom Doosberg;**

Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% Farbe: strohgelb - In der Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Im Mund: gerade und knackig mit Limette, sanfter Aprikose. Mandelig, Pfirsich, Mineralik. Kräuter nach Thymian, Kiwi im Ausklang. Wein mit viel Tiefe. - Verwendung zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genussreife: 10 J.

**1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2013 - we -**

Farbe: hellgelb, schöne Perlung. - In der Nase: mineralisch und gelbe Früchte. Wirkt leicht und frisch. - Im Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Sehr frisch, gelbe Früchte, etwas Macisblüte. Minze. - Verwendung zu: Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - Genussreife: 4 J.

**1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2014 - rs - 15 Mte** Flaschengärung

Farbe: rosé perlend - In der Nase: mineralisch mit Burgundernoten - Im Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - Verwendung zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Genussreife: 4 J.

### FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO-Umstellung:

**1783 Silvaner Gutswein 2016 - we - 12/2,9/5,6;** Spontangärung, von

Retzstadt, Thüningersheim und Stetten auf Muschelkalk mit Kalkmergel Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Heu, klar, fest und jodig (Meeresluft). Wilde Rose, Birne - Im Mund: aftig-fruchtig, weich, reife Birne, kleines Gewürz, milde Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genussreife: 3 J.

**1784 Silvaner Retzstadt 2016 - we - 12/2/6,4;** 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: aromatisch und klar, gelbe Kernfrüchte, Blüten, wunderbare Aromatik - Im Mund: Birne, ansteigend, reifer Apfel. Hagebutte, Mineralik vom Kalk, weißer Pfeffer, elegante Länge mit gepufferter Säure - Verwendung zu: vielen Speise. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genussreife: 5 J.

**1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL 2016 - we - 13/2,0/6,2;** über 40

Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Eleganz mit feinen weißen Blüten, Knackbirne, feine Fruchtsüße, Mineralik. - Im Mund: sehr reich und klar mit Birne und Zitro. Exotische Anmutung mit Kiwi, Grapefruit und Ananas. Hagebutte, große Länge. Außerordentlich gut gelunge, legt noch zu - Verwendung zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genussreife: 7 J.

**1791 Riesling Retzstadt 2016 - we - 12/5,6/7,8;** im Bocksbeutel,

25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reich und mandelig, Pfirsich, Blüten. Saftig. - Im Mund: Frucht nach frischer Aprikose mit Limette, etwas Anana und Mineralik. Süffig und lang - Verwendung zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genussreife: 5 J.

**1792 Riesling Retzstadter Langenberg EL 2016 - we - 12,5/4,5/7,6;**

17 und 27 jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk, nur 40hl/ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Fruchtsüß-mandelig, Aprikose, Pfirsich, wilde Rose - Im Mund: mit Pfirsich und Aprikose und guter Säure-Struktur. Fast cremig bei aller Präzision. Gute Länge - Verwendung zu: edlen Fischen mit feinen Soßen - Genussreife: 8 J.

**1794 Grauburgunder Retzst. Bened.berg EL 2016 - we - 13,5/3/6,4;**

40% im Tonneau, Rest im Stahl, Reben von 2004 auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, viel Finesse, etwas Rauch, cremig - Im Mund: Apfel mit Zitrus und Würze, weißem Pfeffer, etwas Minze, sehr schöne, tragende Säure. Lebendig mit viel Kraft - Verwendung zu: Wurst und Fleisch, Eintöpfen, vegetarischen Speisen mit Gewürzen und Kräutern, Solist - Genussreife: 5 J.

**1793 Weissburgunder Retzstadter Langenberg EL 2016 - we -**

13/2,9/6,3; im Tonneau, Barrique und Stahl ausgebaut, Reben von 1999 auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: etwas Feuerstein, gelbe Früchte wie Reneclode, Marille. Blüten, einladend mit exotischen Touch - Im Mund: burgundisch mit guter Mineralik, fein und elegant, Weiße Johannisbeere, Ananas, weißer Pfeffer, reich. - Verwendung zu: Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - Genussreife: 5 J.

**1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg EL 2015 - ro - 13/0,2/5,4;** in

gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk Farbe: granatrot - In der Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Im Mund: mürbe Kirschen, Cassis, Mineralik, Hauch Zwetschke, Schoko, sehr trinkig, warmer Typ - Verwendung zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genussreife: 10 J.

**1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg ERSTELAGE 2014 -**

ro - 13/0/5,8; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - In der Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Im Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Verwendung zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genussreife: 10 J.+

**1789 Silvaner Auslese ReLa 0.375 2015 - we - 9,5/108/9,3; etwa 20% Edelfäule, 91W+P**  
 Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Honigaromen und kandierte Früchte - Im Mund: Honig mit belebender Säure, Hagebuttengelee, reich - Verwendung zu: Dessert und Solist - Genussreife: 25 J

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

**1788 Silvaner Trockenbeerenauslese ReLa EL 0.375 2015 - we - 7,5/302/16,3; mit 210 Grad Öchsle geerntet. 1 Jahr im neuen Barrique**  
 Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Honig, Ananas und andere kandierte Früchte, reich - Im Mund: hohe Konzentration von süßer Frucht, Orangeade, Honig und Mineralik vom Kalk. Großes Kino. - Verwendung zu: Dessert und Solist - Genussreife: 45 J.

#### NAHE - Gebr. KAUFER

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

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

**1941 Riesling trocken Gutswein 2016 - we - 12/6/8;**  
 Farbe: hellgelb - In der Nase: Mandelton, Pfirsich. Saftig - Im Mund: Weinbergpfirsich, Macisblüte, Zitro. Saftig - Verwendung zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse - Genussreife: 3 J.

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

**1943 Windesheimer Römerberg Ri tr 2015 - we - 13/ 6,8/ 7,2; die besten Trauben vom Römerberg, strenge Selektionen. Kalkhaltige Sandsteinböden, alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Im Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Toll. - Verwendung zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genussreife: 8 J. +**

**1944 Schlossböckelheimer Ri tr Vulkangestein 2016 - we - 12,5/4,5/7,5; alte Reben auf Vulkangestein im Felsenberg**  
 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Orangenesten, kalter Rauch, Feuerstein. Haselnuß und Pfirsich. Wunderbar. - Im Mund: wenig, kleine Kräuter, saftig-mineralisch, Pampelmuse. Frisch bis ins lange Finale. Braucht etwas Zeit. - Verwendung zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genussr.: 5 J. +

**1844 Schlossböckelheimer Felsenberg Ri tr 2015 - we - sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, strenge Traubenselektion, also die besten Trauben vom Felsenberg.**  
 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine, cremige Noten nach Pfirsich und Aprikose, etwas Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Mit Luft kommt ein großer Bogen gelber Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steiniges Mineral. Sehr reich. - Im Mund: limettiger Rieslingauftritt mit Pfirsich und Aprikose, fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch und lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmonische Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. Verwendung zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genussr.: 10 J.

**1946 Weissburgunder tr. 2016 - we - 12,5/3,5/6,5; keine Malo, bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Brotkrume, Birne, Renecode, Blüten, knackig - Im Mund: saftig, Birne, Quitte, jodig-schmelzig, wunderbar trinkig und gute Länge - Verwendung zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genussreife: 3 J.**

**1811 Weissburgunder S tr 2015 - we - 35% in mehrjährigen Barriques, Rest im Edelstahl, alte Reben. Eine Selektion. 13/3/6,8**  
 Farbe: helles Gelb - In der Nase: Blüten, sauber, süße Birne, Mineral, elegant und komplex - Im Mund: Birne, mildes Säuregerüst, apfelig. Sehr klar, viel Minerali mit etwas Salz, genial - Verwendung zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genussreife: 5 J.

**1947 Weissburgunder R tr 2015 - we - 14/; 40% Barrique, Reserve-Wein, höchste Stufe**  
 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. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch

frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zittrone, etwas Haselnuß und Kräutern, vielleicht Tymian. Mineralik von Kalk und gemahlene Steinen. Großer Wein. - Verwendung zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genussreife: 5 J.

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

**1948 Grauburgunder S tr 2015 - we - alte Reben, 25% Holzeinsatz, alte Reben. Eine Selektion. 13,5/3/6,6**  
 Farbe: strohgelb - In der Nase: Birne, Ananas, reich und elegant, Mineralik, wieder gelbe Früchte, durchgängig frisch, hat Tiefe und Eleganz - Im Mund: Birne, Renecoden, erdiges Mineral, etwas Gewürze, apfelsinige Säure, nun etwas Ananas, elegant und lang - Verwendung zu: weißem Fleisch, gebraten oder aus dem Ofen, wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genussreife: 5 J.

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

#### PFALZ - FRED BECKER Bioland und vegan -

**1521 Silvaner tr. Liter 2016 - we - 12/3/6,7, auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben**

Farbe: hellgelb - In der Nase: Blüten, gelbe Pflaume, etwas Ananas, Kräuter - Im Mund: Wiesenkräuter, gelbe Früchte, frisch, würzig - Verwendung zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genussreife: 3 J.

**1527 Pinot Auxerrois Kab. tr. 2016 - we - 11,7/3/6,3**  
 Farbe: hellgelb - In der Nase: Kernfrüchte, gerade, Apfel und Birne, knackig - Im Mund: gelbe Früchte, gute Struktur mit kleinen Gerbstoffen, trinkig und frisch - Verwendung zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genussreife: 3 J.

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

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

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

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

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

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

**1529 Sauvignon blanc Kab.tr. 2015 - we - 12,9/3/7**  
 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Stachelbeere, Paprika, Marakuja. Feuerstein und Cassisblatt - Im Mund: Feuerstein, ansteigende Würze, Stachelbeere. Weiter mit Zitro, viel später auch Marakuja. Elegant und frisch, toller sauvignon ohne Aromahilfen Stachelbeeren, dann aber schnell stahlig mit guter Säure und zitroniger Länge. Braucht Luft, bekommt dann viel M - Verwendung zu: Ziegenkäse und Fisch. Toller Terrassenwein - Genussreife: 3 J.

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

**1479 Gewürztraminer Spl. tr. 2016 - we - 13,2/3/6,2; vom Fuße des Kalmits - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: milde Würzigkeit,**



reiche Blüten, exotische Früchte und Gewürze verheißend - Im Mund: angelegte Früchte, Trauben, Mineralik und feine Gewürzigkeit. Ananas, etwas Curry - Verwendung zu: Asia-Speisen mit Curry, gut gewützten Soßen, Chinaente, Garnelen und zu Kaninchen in Estragon - Genussreife: 10 J.

**1537 Gewürztraminer Auslese 2015 - we - 12/33/6,1;** ist eigentlich eine Auslese, noch nie so schöne Trauben geerntet  
Farbe: gelb - In der Nase: milde Gewürzigkeit, reich und elegant, Honig und Waben - Im Mund: Fruchtsüße und Honig, hochelegant, edelsüß - Verwendung zu: Nachtschiff oder Blaukäse - Genussreife: 10 J.

**1498 St. Laurent Rose 2016 - ro -** vinifiziert aus ganzen Trauben  
Farbe: rosé - In der Nase: reife Himbeere, sauber, Rosen und milder Rauch - Im Mund: fruchtig von reifen Himbeeren, gelben Früchten mit kleinem Gerbstoff. Frisch und gut gelungen - Verwendung zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genussreife: 3 J.

**1534 Spätburgunder tr. 2016 - ro -** 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 - Verwendung zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genussreife: 7 J.

**1535 Spätburgunder tr. Barrique 2008 - ro -** Barriqueausbau  
Farbe: dichtes Rot - In der Nase: warm, reich, Früchtekorb - Im Mund: mild und viel schwarze Frucht, reich und balsamisch - Verwendung zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genussreife: 10 J.

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

**1533 Huxelrebe Beerenauslese 0.5 2003 - we -**  
Farbe: goldgelb - In der Nase: Akazienhonig, eingelegte Rosinen, zarte Edelfäule, reich - Im Mund: eingelegte Früchte, Honig, dennoch traubig, sehr lang mit Fruchtsüße, Honigsüße, schmelziger Säure und tiefgründigen Aromen von gelben, reifen, süßen Früchten - Verwendung zu: Dessert und blauem Käse, Solist - Genussreife: 20 J.

**1538 Riesling brut Kalmit Flaschengärung 2014 - we - 12/3/6,7,** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben  
Farbe: hellgelb - In der Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Im Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süßig - Verwendung zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genussreife: 3 J.

#### BADEN - BERNHARD HUBER

**1823 Malterdinger Spätburgunder 2014 - ro -** von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut  
Farbe: granatrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Im Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde. Pilzaromen. Spannend mit dezenten Tanninen und rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Verwendung zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genussreife: 10 J.+

**1824 Spätburgunder alte Reben 2014 - ro -** von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert - Farbe: granatrot - In der Nase: aus einem Kern heraus kommen Leder Veilchen, Himbeeren, ...reich und verführerisch. Kräuter kommen hinzu, Mineralik vom Kalkboden - Im Mund: reich und aufgehend mit feinen Röstaromen im Hintergrund. Himbeeren und Kirschen sind der Fruchtbogen, zarte geistige und gewürzige Aromen, erdige Mineralik, nachhaltig mit Frucht ausklingend - Verwendung zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursößen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - Genussreife: 15 J.+

**1872 Bienenberg Spätburgunder GG R\* 2014 - ro -** bis 54jährige Reben auf kleinen Terrassen auf Muschelkalk, 30hl/ha - Farbe: granatrot - In der Nase: festverwoben mit Leder, Mineralik. Früchte stehen bereit - Im Mund: reich, stahlig, fruchtig nach Weichsel. Konz-ert geistiger Aromen von Himbeere und Kirsche. Präzise, klar, reich, strukturiert. Milde und belebende Säure. - Verwendung zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursößen, Käse. Genussreife: 15J.+

**1837 Grauer Burgunder trocken 1415 - we -** nur im Stahl, keine Malo  
Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Im Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Verwendung zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genussreife: 7 J.

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

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

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

**1836 Rosé brut natur 2007 - rs -** mdst. 5 Jahre Flaschengärung, Pinot-Noir-Sekt  
Farbe: hellrosa, gebundene Perlung - In der Nase: sauber und fein, kleine Blüten und Hefetöne, die ganz feine Perlung verströmt zarte Fruchtnoten - Im Mund: springt auf im Mund, frisch und zartes Mineral, Veilchen, weich. Kleiner Mandelton mit feiner Bitternis. Sehr, sehr schön, Champagnerlike - Verwendung zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genussreife: 5 J.

### Weine von Fair Wein

#### FRANKREICH

##### ELSASS - CLAUDE DIETRICH

**245 Riesling Fürstentum Grand Cru 2010** armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische florale Note, dann ein Hauch Zitronen und Mineral - im Mund: florale Note, darüber Mineral dann eine deutliche Säureattacke, feine florale Süße, danach wieder das Mineral vom Kalkboden, große Länge, ein Wein, der noch viele Jahre zu genießen sein wird - Verwendung zu: Fisch mit Sahneseucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**233 Riesling Patergarten 2012** ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, Birne, dann Mineral im Mund: schöne Frucht zwischen Zitronen und Birne, dann deutliches Mineral, das sich mit der Frucht verbindet, sehr gute Länge mit mineralischem Abgang, jetzt optimal entwickelt - Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2018.

**246 Riesling Fürstentum Grand Cru 2011** armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Rose mit einem Hauch Honig darüber, dann Mineral - im Mund: deutliche Honignote, reich, dagegen eine feine Säure, dann das kalkige Mineral, sehr gute Länge mit allen Komponenten: Rose, Säure und Mineral. Großer Riesling - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2022.

**255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011** verwitterter Granitboden; der letzte Jahrgang dieser Lage, den Claude ausgebaut hat - letzte Chance, davon noch etwas abzubekommen. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht und Mineral verbunden - im Mund: leichte Süße, Konfitüre von Mirabellen verbunden mit einer guten Säure und deutlichem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

**239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2012** armer Kalkboden, steile Südlage. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkentone, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, ganz große Länge - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2020.

**258 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2013** verwitterter Granitboden, junge Reben. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: frisches Blütenhonigbouquet, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: dezente Honigsüße verbunden mit einer Mineralattacke, Confit von Aprikosen mit etwas Zitronen, dann wieder Mineral, leichter Pfeffer-ton, sehr reich, gute Säure, sehr große Länge, im Abgang Mineral und Honignote zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2023.

**257 Pinot Gris Trockenbeerenauslese 2010** Schneckenort, 106 g/l Restsüße, 11 % Alkohol. Farbe: goldfarben - in der Nase: Akazienhonig mit Bienenwachs - im Mund: Honigtöne, exzellente Säure, dann deutliches Mineral, viel Eleganz und perfekt im Gleichgewicht, ganz großer Wein mit hoher Komplexität - Verwendung zu: Gänsestopfleber, Desserts auf Fruchtbasis - Genussreife: jetzt bis 2030.

**248 Pinot Noir Barrique 2013** im Barrique ausgebaut, weder geschönt noch filtriert. Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Himbeere und Schwarzkirsche hin zum Obstbrand, nussig-schokoladige Tannine, sehr reich, auch etwas Veilchen - im Mund: Kirsche, dann zwischen Himbeere und Brombeere, Mokkatannine, konzentriert, im Abgang wieder Mokkatöne und die Frucht, großartig, spielt in der Liga großer Burgunder - zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2022.

**234 Crémant Extra Brut 2012** 36 Monate Flaschengärung, Pinot Blanc und Chardonnay. Farbe: helles Gelb, kleine Perlen - in der Nase: Aprikose, Mandarine und etwas Brioche und Mandeln - im Mund: explodiert, dann reife Frucht von Aprikose und Stachelbeere, danach Brioche, beachtliche Länge, hängt viele Champagner ab - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

**217 Edelzwicker-Liter\* BIO 2016** 50 % Sylvaner, 30 % Chasselas, Riesling, Pinot Auxerrois. Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Aprikose, auch florale Töne, dann ein Hauch von Mineral - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, dann schöne zitronige Säure vom Riesling, im Abgang die zitronige Säure und Mineral, sehr

reich - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel Genussreife: Jetzt bis 2019.

220 Sylvaner 2016 neben dem Schlossberg, Granitboden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann sehr aromatisch, dahinter gekochte weiße Früchte - im Mund: frische weiße Früchte, dann Zitrone, elegant, schönes Mineral, beachtliche Länge, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral, wieder ein toller Sylvaner - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: Jetzt bis 2019.

219 Pinot Blanc\* BIO 2016 Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas Brioche, Mineral - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und Aprikose, dann angenehme Säure und Mineral vom Granit vor allen Dingen im Abgang, gute Länge auch mit der Frucht am Ende Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2019.

218 Côtes d' Ammerschwihr BIO 2016 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d' Alsace, Granitboden. Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: florale Noten, Mirabelle, etwas Brioche und ein Hauch Muscat am Ende - im Mund: schöne Frucht, Pfirsich mit Kern, dann leichte zitronige Säure, darüber immer die Frucht, schönes Mineral, gute Länge, im Abgang die Muscatnote - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: Jetzt bis 2020.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2016 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahlder Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: kräftiges Mineral, sehr reife Pampelmuse, etwas Mango - im Mund: schöne zitronige Säure, dann Zitrusfrüchte, Hauch von Orange, feine florale Süße, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2020.

227 Gewurztraminer Obertorgut BIO 2015 in Konversion. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: schöne Gewurztraminernote, leichte Pfeffernote, sehr reich - im Mund: Honigsüße mit degen stehender Säure, dezenter Gewürzton, Frucht von sehr reifer Aprikose, dann auch Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: exotische Gerichte, Dessert oder Kuchen - Genussreife: Jetzt bis 2020.

#### ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2015 Colmar, Katzenthal u Kientzheim. - Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: gute Struktur, Birnenschale, dann auch florale Noten - im Mund: Frucht von Mirabelle mit Kern, dann gute Säure, auch etwas Mineral und ein Hauch Bärlauch - zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: Jetzt bis 2019.

9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2016 alte Reben auf Granitboden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, floral, dann leichter Kernton im Mund: feine Süße, Fruchtsalat, dann mineralisch, auch Kern, reich und gute Länge, die mineralische Komponente bleibt mit guter Säure und Frucht - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

5 Riesling Rosenbourg 2015 wächst auf Lehm-Granitböden, ca, 45 Jahre alte Reben. Farbe: Leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und florale Noten, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: erst deutliche Zitrone und Mineral, dann der Mandelton, reich, im Abgang dann deutlich der Mandelton, große Länge, Mineral und Säure im Abgang integriert - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2022.

7 Muscat d'Alsace 2015 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel. Farbe: schönes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, sehr strukturiert - im Mund: gekochte weiße Frucht, dann auch Jasmin, schöne Säure, im Abgang bleibt eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2019.

26 Pinot Gris Patergarten 2014 Kiesböden. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: feine Honignote, etwas Brotkrume, nach heftigem Schütteln reich - im Mund: feine Honigsüße, dann sehr schöne zitronige Säure, im Abgang in Honig gekochte Birne, im Mund bleibt ein mineralischer Ton - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahneseauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2019.

21 Gewurztraminer 2016 tiefer Kalk-Lehmboden. Farbe: leichtes bis mittleres Gelb- in der Nase: dezente leicht pfeffrige Gewürznote, dann leichte exotische Fruchtnote - im Mund: Confit von exotischer Frucht, darüber eine feine Säure, dahinter Frucht von Zitrone, Gewürznote, gute Länge - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### JURA - DOMAINE ROLET

306 L'Etoile - Chardonnay 2014 eine der besten Lagen des Jura. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Mirabelle, etwas Mineral, Hauch von Anis - im Mund: fruchtige Süße, Mango, dann auch etwas Karamell, schöne Mineralität, im Abgang angenehme Säure - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: Jetzt bis 2018.

309 Arbois Blanc Chardonnay 2013 Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr fein, etwas Brioche, dann etwas Aprikose, aber auch florale Noten, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, Birne, cremig, florale Süße, gute Säure, mineralische Note bleibt deutlich, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genussreife: Jetzt bis 2018.

307 Expression du Terroir 2011 70 % Chardonnay, 30 % Savagnin. - Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Hauch von Sherry, etwas Zitrone,

etwas frische Wallnuss - im Mund: auch hier erst der Sherryton, dann zitronige Säure, etwas frische Wallnuss, im Abgang deutliche Sherry-note, sehr rund - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchel-sauce und Flusskrebse, Sauce mit dem Wein aromatisieren - Genussreife: Jetzt bis 2019.

321 Arbois Rouge Tradition 2011 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir. Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: leichtes Gewürz, dann Confit von roten Früchten, etwas Schokolade, leicht cremig - im Mund: würzig und fruchtig, Kirschwasser, Schattennorellen, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang mit Konfitüre, etwas Schokolade - zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2020.

320 Arbois Mémorial\* 2009 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir, Mergel-Lehmboden. Farbe: dunkles Rot mit leicht violetter Rand- in der Nase: sehr feines Bukett, Hauch von Kirsche und Himbeere, auch auch leichte Gewürznote - im Mund: fruchtig, Kirsche und ein wenig Wald-erdbeere, dann eine deutliche Mineralität, im Abgang Kirschkonfitüre, sehr gut im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinerücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2019.

315 Crémant du Jura Blanc Brut 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir. Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse- in der Nase: frisch, Mirabelle und etwas Aprikose - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von Aprikose, auch etwas Stachelbeere, Frucht bleibt, große Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay von alten Chardonnay-reben. Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Mirabelle und Birne, cremig - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, auch im Mund Mirabelle, lang, im Abgang wieder die Frucht von Mirabelle, ganz hinten ein Hauch von Honig ohne die Süße - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

317 Crémant du Jura Brut Rosé Chardonnay, Poulsard, Trousseau und mehr Pinot Noir als in den Vorjahren. Farbe: sehr leichtes Rosé mit Stich ins Violette, viele feine Bläschen- in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Kirsche, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche mit Kern gute Struktur und Länge, im Abgang deutlich Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2016 Sauvignon, ähnlich Sancerre, in 2016 nur 20 % der durchschnittlichen Erntemenge. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone und auch ein Hauch Mineral, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und auch Cassisblüte, dann Frucht von Zitrone, florale Süße, dagegen die Mineralität, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2021.

978 Bourgogne Aligoté 2014 Ausbau im Edelstahlfass. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Pampelmuse mit Schale, Mineral und am Ende leichte florale Süße - im Mund: Frucht zwischen Pampelmuse und Zitrone. Dann deutliches Mineral, gute Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2019.

977 Bourgogne Blanc 2015 ganz nahe an Chablis. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral und weiße Früchte, dahinter schöne Säurenote - im Mund: schöne Chablisnote, florale Noten, dann weiße Früchte - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2019.

980 Sauvignon de Saint Bris 2015 Lage neben dem Chablis. Farbe: goldgelb- in der Nase: Jasmin, Frucht zwischen Orange und Pfirsich - im Mund: sehr schönes Spiel zwischen floralen und fruchtigen Noten, gutes Gleichgewicht - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2019.

976 Petit Chablis 2015 verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und Aprikose - im Mund: floral und Frucht von weißem Pfirsich, gute Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2020.

972 Chablis Alte Reben 2015 alte Reben von 70 Jahren. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: floral mit deutlichem Mineral, dann Frucht mit angenehmer Säure - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas weiße Früchte. Dann deutliches Mineral - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2022.

973 Chablis 1er Cru Montmains 2015 Südostlage, 40 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr strukturiert, sehr feine florale Noten, Mineral, sehr elegant - im Mund: gutes Spiel von weißen Blüten, Mineral und leicht zitroniger Säure, reich, im Abgang durch das Mineral dominiert - Verwendung zu: weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

970 Blanchot Chablis Grand Cru 2015 35 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Blüten, dann leichtes Mineral, davon Töne von Brotkrume - im Mund: sehr reich, florale und fruchtige Töne vermischt, dezentes Mineral, große Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### BURGUND COTE DE BEAUNE DOM. JACOB

198 Hautes Côtes de Beaune 2015 20 Jahre alte Reben, Südlage. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Akazia: Frucht zwischen Aprikose und Mirabelle, rund Eiche: strukturiertes Bukett, Frucht von Pampelmuse, auch florale Töne - im Mund: Akazia: reife Frucht zwischen Pfirsich und reifer Mirabelle, leichte florale Süße Eiche: florale Süße,



dann weiße Früchte, sehr reich, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

204 Savigny Vergelesses 1er Cru 2015 60 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, deutliche florale Noten hin zur Rose, viel Finesse - im Mund: Frucht von reifer Griesbirne, dann florale Noten, sehr reich und lang, im Abgang Hauch von Quittengelee, großartiger Wein - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

195 Hautes Côtes de Beaune 2015 je zur Hälfte 15 Jahre alte Reben und Rest alte Reben. Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: frische Himbeere und Kirsche, dann Brioche - im Mund: Aromen von Kirsche, Himbeere und rote Johannisbeerekonfitüre, sehr elegant und schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2022.

200 Savigny les Beaunes 2015 50 Jahre alte Reben. Farbe: kräftiges Rot mit deutlich violetter Rand- in der Nase: deutlich Himbeere und Brombeere, weiche Tannine, zugänglich - im Mund: anschmiegsam, schöne Frucht von gekochter Himbeere und etwas Brombeere, sehr dezente Tannine, klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Säuren - Genussreife: jetzt bis 2022.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2015 Hanglage, sehr kalkreicher Boden. Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand- in der Nase: Himbeere und Kirsche und Hauch von Vanille vom Holz, etwas Schokolade, sehr elegant und - im Mund: leichte Süße, dann Konfitüre von Himbeere u. Kirsche, dann Schokolade, sehr zugänglich und doch expressiv, auch im Abgang Schokolade, sehr weich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak - Genussreife: jetzt bis 2023.

205 Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2015 Hanglage oberhalb von Beaune. Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: noch etwas verschlossen, feine Noten von roten Früchten mit Hauch Schokolade - im Mund: sehr zugänglich, elegant, feine Frucht- und Schokoladentöne, deutlich Himbeere und etwas Brombeerkonfitüre, sehr große Länge, im Abgang verbinden sich Frucht und Schokolade, große Länge, großes Potenzial aber auch jetzt schon zu genießen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

206 Gevrey Chambertin 2015 Côte de Nuits. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: rote Früchte gekocht, Halbbitterschokolade und Brotkrume - im Mund: viel Frucht von Brombeere, Blaubeere und Himbeere, deutlich Schokolade, sehr weiche Tannine, auch etwas Vanille, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

215 Chambolle Musigny 2015 Côte de Nuits. Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: gute Verbindung von Frucht und Tanninen im Mund: sehr anschmiegsam, frische Kirschen und ein Hauch Brombeere, danach Frucht und darüber Schokolade, sehr weich, im Abgang deutlich Schokolade - Verwendung zu: Wildschwein, Wildente - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

287 Bourgogne Passetoutgrain 2015 50 % Pinot Noir, 50 % Gamay. Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: eher verschlossen, etwas Brotkrume, dann dezente Kirschtöne - im Mund: Schwarzkirsche, auch etwas Cassis, angenehme Tannine, gute Länge mit leichter Halbbitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Gulasch, Beinscheiben vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2018.

266 Bourgogne Pinot Noir 2015 Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, ohne Filtration, 10 % neue Fässer. - Farbe: kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: frische Himbeere und etwas Kirsche, dann leichte Tannine, klassische Burgundernase - im Mund: schöne Frucht von schwarzer Kirsche, auch etwas Brombeere, angenehme Tannine, im Abgang ein Hauch Gewürz und Veilchen - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2022.

268 Morey St. Denis\* 2015 1,5 ha, nördlich von St. Denis. - Farbe: kräftiges Rot mit violetter Rand- in der Nase: leichter Ton vom Barrique, dann Frucht von Kirsche und Himbeere aber auch ein Hauch von Rose, etwas Mokka - im Mund: schönes Spiel von floraler Süße und Kirsche und etwas frische Brombeere, im Abgang Fruchtsüße und etwas Kakao - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

264 Vosne Romanée 2015 50 % neue Barriques, im Februar abgefüllt. Farbe: rotschwarz mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Vanille, dahinter Frucht von gekochter Schwarzkirsche mit Kern - im Mund: anschmiegsam, gekochte Schwarzkirsche mit Kern, Halbbitterschokolade verbunden mit Frucht von Brombeere, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2022.

272 Nuits-St. Georges 2015 50 % neue Barriques. Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Himbeere und kirschige Frucht verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen, feine Note vom Barrique - im Mund: gekochte Schwarzkirsche und auch Brombeere, dezente Halbbitterschokoladentannine, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Moutottes 2015 Lage oberhalb Corton. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von reifer Birne und etwas weißem Pfirsich, etwas Brioche - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Williamsbirne, sehr reich, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2022.

367 Aloxe-Corton 1er Cru La Coutière 2015 12 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten mit leichtem Ton von Muskatnuss - im Mund: aromatisch, Hauch von Honig und Blüten, feine

Süße im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce und zu Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2022.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2015 Grand Cru. Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb- in der Nase: etwas Vanille und Weißdorn, sehr floral, auch etwas Rinde von Brioche - im Mund: sehr reich, anschmiegsam, weiße Blüten und etwas Maracuja, Vanilletöne, dann angenehme zitronige Säure, ganz große Länge, großartiger Wein - zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2022.

356 Ladoix 2015 ein Drittel 60 Jahre alte Reben. Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: deutliche Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, dahinter Hauch von Brotkrume - im Mund: Kirsche mit Kern deutlich Himbeere, sehr weiche Tannine, schon erstaunlich offen, im Abgang leichte florale Noten, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2022.

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2015 50 Jahre alte Reben. Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Langpfeffer und dann Kirsche und Himbeere, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: aromatische Frucht von Himbeere und Kirsche, auch ein Hauch Blaubeere, Schokolade, sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

360 Aloxe Corton 2015 40 Jahre alte Reben. Farbe: Kräftiges Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: Brotkrume. Kirsche und Himbeere, weiche Tannine, ein Hauch Pfeffer - im Mund: reich, reife Frucht von Kirsche, Himbeere und etwas Brombeere, dann gewürzig, ein Hauch von Schokolade, anschmiegsam - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2015 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton. Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: sehr strukturiert, erst Brotkrume, dann gekochte Kirsche, Himbeere und ein leichter Schokoladenton, dahinter Gewürz - im Mund: saftige Note von gekochten roten Früchten, dann eine dezente Nelkennote, gute Konzentration, sehr lang, großer Burgunder - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2025, jetzt unbedingt dekantieren.

361 Corton Les Renardes Grand Cru 2015 junge Reben. Farbe: kräftiges Rot mit hellvioletter Rand- in der Nase: Kompott von roten Früchten, dann Hauch von Kaffee - im Mund: schöne Kirsche mit darüber liegendem Himbeeraroma als Konfitüre, dann weiche Tannine mit Kaffeernote, Nelke im Abgang, hinten kommt die Frucht hoch, sehr große Länge, viel Potenzial - zu: Rehrücken, Wildschweinerücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025, jetzt unbedingt dekantieren.

#### MACONNAIS GAUTIER THEVENET

327 Domaine de Roally Viré Clesse 2015 45 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, dann mineralisch, sehr reife Melone und darüber Honig - im Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann das Mineral und die Säure zusammen, daher gute Struktur, im Abgang feine Süße, Mineralität, beachtliche Länge, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

333 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2014 Kalkböden, alte Reben. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: jetzt noch verschlossen, florale Süße, dann Mineral, sehr reife Birne - im Mund: aromatische Attacke, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Maracuja, etwas reife Ananas, im Abgang eine leichte Süße, dann deutliche Mineralität. - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2021.

334 Domaine de la Bongran - Viré-Clessé 2011 40 bis 50 Jahre alte Reben. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: sehr reich und komplex, florale Noten, etwas Brioche, konzentriert, Spiel von Honig und Mineral, dann schöne florale Töne - im Mund: reiche florale Töne mit einer guten Säure unterlegt, dann Frucht von reifer gekochter Birne mit darüber liegendem feinem Honigtong - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

403 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Marronnie 2016 Chardonnay, sehr reife und gesunde Trauben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, Geißblatt, Hauch von Honig, dann Frucht von reifer Birne, dahinter wieder die florale Note - im Mund: sehr reich, erst florale Noten, dann Mirabelle, reife Stachelbeere, angenehme Säure, schön im Gleichgewicht, exzellenter Chardonnay - Verwendung zu: idealer Sommerwein, gekühlt servieren, zum Grillen oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2019.

401 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2016 ohne Chaptalisierung, zum Teil hundert Jahre alte Reben auf Pierres Dorées. - Farbe: schwarzrot, schwarzvioletter Rand- in der Nase: reife Schwarzkirsche mit Kern und deutliche Halbbitterschokolade und etwas Mandeln - im Mund: Saft von reifer Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, Kakao auch im Abgang - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

431 Condrieu "Chéry" \* 2015 20 Jahre alte Reben, natürlich Viognier. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: intensiv, exotische Frucht, deutlich Pfeffer, komplex - im Mund: gekochte reife Mango gemischt mit Birne, dann weißer Pfeffer, im Abgang Frucht und Gewürz perfekt verbunden - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

425 Syrah - Vin de Pays \* 2015 Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône. Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr elegant, reife Frucht von Pflaume und reifer gekochter Himbeere, weiche, leicht schokoladige Tannine - im Mund: deutlich Himbeere, leicht schokoladige Tannine, schöne Struktur und Länge, schon jetzt

ein Trinkvergnügen - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

423 St. Joseph Blanc\* 2015 Rousanne und Marsanne, Steillage. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich mit Kern, dann Aromen von Marzipan und gemahlenem Pfeffer - im Mund: eingekochter Weinbergpfirsich mit einem Hauch Exotik, sehr reich, deutliches Mineral hin, darunter immer die Frucht, große Länge mit Pfeffernoten im Abgang - zu: Krebsen, als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

393 Côte Rotie 2015 15 Monate Ausbau in Barriques. Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: sehr viel Frucht, saftige Brombeere, dezente Tannine - im Mund: sehr reich, Fruchtsaftigkeit von Brombeere, Himbeere und auch Blaubeere, Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Tannine. Großer Wein - Verwendung zu: Wild, gutem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2019, dann von 2021 bis 2025.

#### COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

394 Côte Rotie 2014 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie. Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: Brombeere und Kernaromen - im Mund: schöne Frucht von Brombeere und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, gute Konzentration, Bitterschokolade, dann feine Himbeertöne - Verwendung zu: Wild, gutem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018, dann von 2020 bis 2025.

#### ST. JOSEPH - PIERRE GONON

927 St. Joseph Rouge \* 2015 alte Reben. Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Kirsche, auch leichte florale Töne, dann eine fleischige Komponente - im Mund: Sauerkirsche, dann leicht mandelartige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018, dann ab 2021 bis 2025.

#### CROZES-HERMITAGE - JEAN-LOUIS Chave

294 Crozes-Hermitage Rouge Silène 2015 alte Reben in bester Lage von Crozes-Hermitage. Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: deutlich Himbeere und etwas Brombeere, saftig - im Mund: saftige Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, Bitterschokoladen-tannine, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Jetzt mit Dekantieren bis 2021.

#### CROZES-HERMITAGE - ETIENNE POCHON

342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2015 Marsanne, Roussanne je zur Hälfte, keine Milchsäuregärung. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reife Mirabelle, dann auch florale Noten und gekochte Mandel - im Mund: reife weiße Pfirsiche, dann zitronige Säure, darüber wieder Mandel, im Abgang Frucht und angenehme zitronige Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

341 Crozes Hermitage Château Curson 2014 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, Barriqueausbau, ohne Milchsäuregärung. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Blüten, dahinter etwas Brioche und Mandelnote, dahinter Frucht von Aprikose, dann auch Mineral - im Mund: erst der Mandelton, dann Frucht zwischen Aprikose und Birne, darüber wieder ein leichter Mandelton, im Abgang frische Frucht mit angenehmer Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2021.

338 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2015 Syrah, in Barriques von mehreren Weinen ausgebaut. Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: reich, reife Himbeere und Schwarzkirsche, dann leicht süßlicher Tabak - im Mund: sehr reich, schöne Frucht von Himbeerkonfitüre und Brombeeren, verbunden mit leicht rauchigen Tönen, typisch für den Jahrgang 2015, Tannine an der Oberlippe deutlich zu spüren - Verwendung zu: Haarwild, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2022.

350 Crozes Hermitage Château Curson 2015 40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut. Farbe: schwarzrot, violetter Rand 2015 Schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: anschiemig, deutlich schwarze Früchte gekocht, dann mon Chery Note 2015 konzentrierte gekochte schwarze Früchte, dahinter deutlich Bitterschokolade - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis und ein wenig Himbeere, leichte Süße, sehr weiche Tannine, gute Konzentration. Hinten wieder kirschtige Frucht, gute Länge, gut im Gleichgewicht, später Schokolade und ein Hauch Zimt 2015 sehr reiche Frucht von Schwarzkirsche, Brom - Verwendung zu: Hase mit sehr kräftigen und leicht süßen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### DOMAINE DES COLLINES - CHRISTINE POCHON BIO

348 Les Egrèves Rouge BIO jüngere Reben, 75 % Syrah, 25 % Merlot. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, dann Schokoladennote, gut im Gleichgewicht - im Mund: Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, dann etwas Himbeere, weiche, leicht schokoladige Tannine, gute Länge mit der Frucht im Abgang - zu: gegrilltem Fleisch, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

345 Cuveé Prestige BIO ein reiner Syrah, in 600l-Holzfassern ausgebaut, Bio. Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: saftig Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann deutliche Schokolade im Mund: gekochte rote Früchte, ein Hauch Vanille, sehr weiche Tannine, die im Abgang deutlicher zu spüren sind, dann auch etwas Sauerkirsche, schöne Aromatik im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch und schön auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2020.

337 Merlot sulfittfrei BIO reiner Merlot, Ausbau ohne Sulfite, Bio. Farbe: Schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: sehr saftig Frucht, Schwarzkirsche und Cassis vermischt mit Mousse au Chocolat - im Mund: viel Frucht von reifer Kirsche hin zu gekochter Frucht, dahinter kommt dann die Schokolade, im Abgang wieder sehr schöne Frucht - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO\*\*

183 Côtes du Rhône Village de Rochezyde BIO 2015 Rousanne und Viognier, Viognier in Barriques ausgebaut, Goldmedaille beim Concours in Orange. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Pfirsich und auch etwas Mandarine, Hauch von Gewürz, etwas Mandel, auch etwas weiße Blüten - im Mund: Ananas, dann auch Aprikose, Hauch von Pfeffer und Mandel, Zesten von Orange, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2020.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2016 Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre, etwa 1/3 „Saignée“ und 2/3 direkte Pressung. Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, etwas Anis, frische zitronige Säure - im Mund: Walderdbeere und Süßkirsche, dann mineralisch, gute Säure, Mandeln in der Schale und die Walderdbeeren im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2018.

185 Côtes du Rhône P' tit Ribe BIO 2016 Grenache, nur vier Tage maceriert, im Inoxfass ausgebaut. Farbe: rotviolett- in der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, auch Mon Chery-Note - im Mund: Sauerkirsche, dann ganz feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Kirsche, eleganter Wein, ganz auf der Frucht - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2019.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2015 60 % Grenache, 25 % Syrah, 15 % Mourvèdre, drei Wochen Mazeration, danach 18 Monate im Barrique ausgebaut. - Farbe: rotschwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Brombeere, Schwarzkirsche am Kern und Cassis, dahinter leicht gewürzt - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz und deutlich Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2020.

189 Côtes du Rhône Villages BIO 2015 Grenache, Syrah, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique. Farbe: rotschwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Gewürze und Holznote mit etwas Vanille, dann schwarze Früchte gut verbunden mit dem Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, elegant - im Mund: sehr reif, gekochte Schwarzkirsche, dann ein Hauch Vanille und leichte Rösttöne, Halbbitterschokolade, sehr weiche Tannine, große Länge mit Frucht und etwas Gewürz im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### CHATEAUNEUF DU PAPE - VINCENT AVRIL

476 Petit Vin d'Avril \* Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France. Farbe: strohgelb- in der Nase: florale Noten, zwischen Rose und Weißdorn, auch etwas Birne - im Mund: reich, reife Mirabelle, auch etwas Quittenmus, auch etwas Aprikose und leichte zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2019.

481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2016 35 % Bourbolenc, Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf. - Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Attacke, Birne, Anis, leichter Mandelton und Hauch Limone - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne und Aprikose, Brioche, dann feine Süße, beachtliche Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Seeteufel, Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2025.

473 Petit Vin d'Avril\* Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2015, 2/3 2016. Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: Brombeere, Blaubeere und etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang wieder sehr schöne Frucht, wieder einer der besten Petit Vin d'Avril, die Vincent Avril gemacht hat, wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2020.

471 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2015 7 verschiedene Rebsorten, 22 hl/ha, gerade assembliert, 30 % Mourvèdre. Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, dann Pfeffernote und etwas Schokolade - im Mund: konzentrierte Schwarzkirsche, dann die würzige Note übergehend in Bitterschokolade, sehr strukturiert und elegant, im Abgang Töne von Veilchen - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2030.

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

54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2015 70 % Roussanne, 30 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leicht floral, dann weiße Früchte - frische Birne - im Mund: reich an exotischen Aromen, frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Birne, dann leichter Ton von Mandeln ohne Schale, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: Jetzt bis 2018.

53 Ch St Louis Dernière Croisade 2016 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % sechs Monate im Barrique ausgebaut, Goldmedaille in Orange. Farbe: leichtes Gelb, brillant- in der Nase: ganz leichte Holznote, etwas Birne und ein Hauch Jasmin - im Mund: reich, etwas Pfirsich, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, schließlich die Frucht mit Brioche, gute Länge und Struktur, im Abgang Zitrusfrüchte - Verwendung zu: weißem Fleisch oder zu Krebstieren oder Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2019.



52 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2016 40 % Syrah, 60 % Grenache. Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische Himbeere, dann ein Hauch Erdbeere, danach Brioche - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere, im Abgang schöner Zitronenton, gute Länge, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2018.

51 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2015 35 % Syrah, 45 % Grenache und 20 % Carignan. Farbe: sehr dunkles Rot mit leicht violetter Rand- in der Nase: rund mit schöner Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine - zu: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

46 Ch St Louis Dernière Croisade 2014 2015 50 % Syrah, 35 % Grenache, 15 % Carignan. Farbe: rot-schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: leicht gewürzig, dann Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, auch Lakritz - im Mund: gekochte Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, darüber frische Kirsche, etwas Vanille, dann Schlehe, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### COSTIERES DE NIMES -NATHALIE BLANC

652 Mas Carlot-Classics 2016 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reiches Bouquet, reife Mirabelle und Aprikose, danach weiße Blüten und ein Hauch von Mandeln - im Mund: sehr reich, Frucht von reifer Mirabelle und weißem Pfirsich, leichte florale Süße, dann auch eine mineralische Komponente und eine gute Säurestruktur, gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

657 Terre Natale (Clairette) 2015 100 % Clairette. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Früchte, auch deutlich Mandeln und leichte florale Note 2015: florale Note von Mandelblüten, dann auch Mandeln im Mund: fruchtig, Frucht zwischen Apfel und Birne, auch etwas Zitrusfrüchte, im Abgang der deutliche Mandelton schöne Länge 2015 reich, florale und fruchtige Noten vermischt, dann auch Mandeln, reich - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2016 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, dann Brioche, ein Hauch von weißen Blüten, dann auch Aprikosen und Gewürze und etwas Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, deutlich Viognier, Pfeffer, in der Mitte die leichten Holztonen, etwas Vanille, auch etwas Mandeln, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

650 Mas Carlot-Classics 2016 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée. Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: Frische Frucht von Walderdbeere, Frucht von Mandarine - im Mund: Walderdbeere, Hauch von reifer Himbeere, dann angenehme Säure und auch etwas Mineral - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2017.

654 L'Irrésistible 2016 Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden. Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: floral, etwas Rose, auch ein Hauch von Biskuit und etwas Himbeere - im Mund: anschiemig, zwischen floralen und fruchtigen Noten, Hauch von Mandeln, feine Süße, im Abgang sehr aromatisch, explodiert geradezu - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: jetzt bis 2018.

648 Mas Carlot-Classics 2015 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre. Farbe: rot-schwarz mit violetter Rand- in der Nase: reich, Schwarzkirsche mit Kern und etwas Cassis, Halbbitterschokolade - im Mund: saftig, Holunderbeere, Schwarzkirsche und Cassis, Bitterschokolade, bleibt auch im Abgang - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2019.

656 Les Enfants Terribles 2013 60% Mourvèdre und 40% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut. Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: würzige Noten, Kirsche und leichte Noten vom Holz, Hauch Himbeergeist darüber und etwas Schokolade - im Mund: feine Süße am Anfang, dann gekochte reife Schwarzkirsche, auch ein Hauch Schokolade, würzige Noten vom Barrique, sehr elegant, Schokolade, sehr gute Struktur und Eleganz - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2020.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2015 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde, gerade abgefüllt. Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: würzige Noten vom Fass, Kirschsäure und deutlich Himbeere, auch Schokolade - im Mund: sehr saftig, Mon Chery-Note, Hauch von Orangenschale und Himbeere, etwas Schokolade, im Abgang Hauch von Langpfeffer - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

918 Cuvée Mosaïque 2016 Sauvignon und Viognier, etwas Muscat Petits Grains. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Sauvignonnote, danach leichte Viogniernote und leichte Muskatnote - im Mund: frisch, zitronige Säure, dann Aprikose, aromatische Attacke, wieder angenehme Säure, im Abgang Muskat - Verwendung zu: Antipasti, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

913 Les Clauzes de Jo Coteaux du Languedoc 2015 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 12 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: leicht Minze, gekochte Birne, etwas Pfeffer - im Mund: reich, etwas Vanille und

Brioche, reife Aprikose und danach Pfeffernote, im Abgang kommen Aromen vom Viognier durch, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, etwa mit Safran, Fischsuppe mit Rouille - Genussreife: jetzt bis 2019.

915 Chant des Ames Coteaux de Languedo 2015 Roussanne und 40 % Viognier, im Barrique ausgebaut. Farbe: goldgelb- in der Nase: Brioche, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: eher floral, dann etwas Pfeffer, reife gekochte Birne, im Abgang Mandeltonen und Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, guten Schweinebraten - Genussreife: jetzt bis 2020.

921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Geor 2016 Cinsault und Mourvèdre, 6 Monate im Barrique. Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: expressive Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, voll auf der Frucht - im Mund: reife Süßkirsche und ein Hauch Himbeere, rund, etwas Brioche, gute Länge - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gamba, Jacobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2018.

916 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedo 2015 Syrah, Cinsault und Grenache. Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Himbeere deutlich, dann etwas Kirsche, Langpfeffer - im Mund: Himbeere, Kirsche und ein wenig Cassis, im Abgang Pfeffer und Kirschkörner - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2018.

910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2014 Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer. Farbe: schwarz mit purpurnvioletter Rand- in der Nase: aromatisch, schwarze Früchte, Brombeere, Cassis und Blaubeere, dann ein Hauch von Holz und Schokolade - im Mund: schwarze Früchte, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang rund, auf der Frucht, auch Mokkanoten mit Schokolade - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé BIO 2016 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration. Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen- in der Nase: dezente Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten - im Mund: Frucht hin zur Johannisbeere, frische Säure, leichte Mineralität und gute Säure im Abgang. - zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

139 Domaine Baillat BIO 2014 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault, Saignée. Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: eher verschlossen, später saftige >Noten von Himbeere und Brombeere - im Mund: schöne Frucht von Schwarzkirsche, etwas Himbeere, feine Tannine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

141 Louis Baillat Merlot-Syrah BIO 2014 60 % Merlot, 40 % Syrah, Ausbau im Barrique. Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: saftig, Merlot dominiert, Frucht und Schokolade - im Mund: saftige Süße, reife Schwarzkirsche, etwas Schokolade und Gewürznoten, Tannine sind deutlich am Gaumen zu spüren, kaum im Geschmack - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: dekantiert jetzt bis 2024.

134 Clos de la Miro BIO 2014 100 % Cabernet Sauvignon. Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Cassis, Bitterschokolade, Minze - im Mund: deutlich Cassis, etwas Vanille, später Kirsche mit Kern, im Abgang zwischen Lakritz und Teer - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2027.

#### ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

892 Mas Las Cabes Blanc 2016 Grenache, Muscat, Macabeu und ein bisschen Vermentino. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach reife Birne und etwas Mirabelle, reich - im Mund: Birne, etwas Stachelbeere und ein Hauch Muskat, reicher Wein angenehme frische Säure im Abgang - zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2019.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2015 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut, wir probieren die einzelnen Komponenten. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, komplex, nach weißen Früchten schönes Mineral und etwas Mandeln - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle, viel Frucht, dann deutliches Mineral und gute Säure, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

895 Mas Las Cabes Rosé -C. de Catalanes 2016 70 % Cinsault, Grenache, direkte Pressung. Farbe: sehr leichtes warmes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Himbeere - im Mund: frische Walderdbeere, dann zitronige Säure und wieder die Erdbeere, bleibt auf der Frucht - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2024.

894 C. du Roussillon - Les Millières Rosé 2016 Grenache, Mourvèdre 30 %, im Barrique ausgebaut. Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und Himbeere, dann etwas Brioche - im Mund: deutliche Frucht zwischen Kirsche, etwas Erdbeere und Aprikose, im Abgang angenehme Struktur, durch leichte Tannine und angenehme Säure - zu: bestimmt gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2019.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2015 60 % Syrah, 10 % Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut. Farbe: fast schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und Cassis - im Mund: rote Früchte und auch deutlich Brombeere, gutes Gleichgewicht zwischen Aroma und einem dezenten Tannin, gute Länge, wieder sehr gelungen - zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2015 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit

violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und deutlich Cassis-konfitüre, dezente aber präzise Tannine, leichte Schokoladennote, elegant und strukturiert - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche, dezente leicht schokoladige Tannine, gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2015 Mourvèdre auf Schiefer, ohne Sulfitzusatz während des Ausbau. Farbe: sehr dunkles Rot mit violettem Rand- in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer mit der Frucht von Kirsche und Cassis verbunden - im Mund: saftig, gekochte Kirsche und etwas kirschtige Säure dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, Bitterschokolade, danach deutliche Frucht, sehr gute Länge, mit den Gewürzen am Ende - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammel-schulter - Genussreife: jetzt bis 2022.

882 La Torre - CdR Villages 2014 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan,, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel. Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: leicht animalische Töne, dann Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer und etwas Muskatnuss - im Mund: Fruchtsüße und ein Hauch Barrique, Holunderbeere und Pfeffer, sehr konzentriert, gute Struktur, Gewürze und reife Schwarzkirsche im Abgang, im Abgang sehr weich, dennoch Tannine am Gaumen zu spüren, Frucht und Gewürze bleiben lange - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### DESSERTWEINE von GARDIES

889 Muscat de Rivesaltes Flor.5l 2016 2015: ausgebaut wie ein Portwein. Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, etwas reife Birne, Muskatnote am Ende, tolle Länge - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

873 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l Grenache Blanc und Gris. Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: Rancioöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agén, Hauch von Haselnuss, sehr rund und erstaunliche Länge - zu: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2025, wenn geöffnet zwei Wochen.

#### ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA BIO

945 La Vista Côtes Catalanes BIO 2016 Macabeu und Grenache, Malvoisie und ein wenig Muscat. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Pfirsich und reifer Stachelbeere, aber auch florale Note - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle, angenehme Säure, dann frische Frucht und im Abgang Stachelbeere - Verwendung zu: exotische Gerichte - Genussreife: jetzt bis 2019.

947 La Vista Grains Mêlés BIO 2016 Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés). Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, dahinter Hauch von Pfeffer - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Cassis und auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang Schokoladenton - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### ROUSSILLON - DOMAINE POUDEIROUX

959 Pouderoix Roc de Plane BIO 2014 Grenache, im Barrique ausgebaut, wächst auf Schieferböden. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: zwischen Pfirsich und Mandarine, dann deutliches Mineral, erstaunlich frisch - im Mund: zwischen Aprikose und Mandarine, auch etwas Stachelbeere - Verwendung zu: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

960 Pouderoix Montpin BIO 2014 Grenache noir Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden. Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Brombeere und etwas Trockenpflaume, dahinter Tannine - im Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral und schokoladige Tannine, sehr rund, doch voll im Gleichgewicht. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### CHAMPAGNE - VILMART & CIE

Auslieferung im Herbst

642 Champagne Vilmart Grande Reserve Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2012/2013. Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst ein Hauch Zitronen, dann wieder ein Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitronen, Frucht von Mandarine, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - zu: Apéritif - Genussreife: Jetzt bis 2019.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier \* 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2011, 2012 und 2013. Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitronen, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, beachtliche Länge, großer Champagner - zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: Jetzt bis 2019.

641 Champagne Gr. Cellier d'Or \* 2012 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe. Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitronen, Hauch von Mirabelle, Zitronen bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im

Abgang bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2018.

636 Champagne Coeur de Cuvée\* 2009 20%Pinot Noir, 80%Chardonnay, 50 Jahre alte Reben. Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Frucht zwischen Birne und reifem Pfirsich, auch Aprikose, Brioche, Mineralität, konzentriert - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi,deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitronen und etwas frischer Orange Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2018.

637 Champagne Coeur de Cuvée Magnum\* 2007 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay. Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine und dezente Perlung- in der Nase: Hauch von Nuss, dann Aprikose und etwas Brioche - im Mund: - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt bis 2020.

639 Champagne Cuvée Rubis \* 90%Pinot Noir, 10% Chardonnay. Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, Noten vom Pinot Noir kommen durch leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

638 Champagne Grand Cellier Rubis 2010 60 % Pinot Noir, 40 %Chardonnay. Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere und Süßkirsche, Mineral - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: Jetzt bis 2018.

#### DEUTSCHLAND

##### 494 RHEINHESSEN - WEINGUT ADAM

504 Cabernet Sauvignon - Blanc de Noirs 2015 junge Reben. Farbe: Leichtes Gelb- in der Nase: reifer Apfel und ein Hauch Himbeere - im Mund: frische zitronige Säure, dann reife Stachelbeere, im Abgang Mirabelle - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: Jetzt bis 2018.

503 Silvaner 1Liter 2015 15 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, 24 Stunden maceriert. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisches Bukett, angenehme Säure, dahinter Frucht und Mineral - im Mund: deutlich weiße Früchte, leichte florale Note, dann schönes Mineral - zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

495 Pinot Blanc 2016 junge Reben. Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Mirabelle und Aprikose - im Mund: aromatische Attacke, dann leichte Süße, Frucht von reifer Aprikose, auch florale Noten - Verwendung zu: zu Fisch oder einfach so - Genussreife: jetzt bis 2018.

499 Pinot Gris bester Schoppen 2014 .

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: zwischen reifem Pfirsich und reifer Süßkirsche - im Mund: reife weiße Früchte, dann Aprikose und Pampelmuse, am Ende deutlich Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

501 D3-Riesling Spätlese 2015 junge Reben. - Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten mit darüber liegendem Mineral - im Mund: schönes Spiel von Säure, Frucht und Mineral, klassische Rieslingnoten, im Abgangdeutliches Mineral, Säure und die floralen Noten - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

##### KAISERSTUHL WEINGUT BÄRMANN

507 Müller - Thurgau QbA 2015 Lößboden, junge Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: Schöne frische weiße Frucht, angenehme Säure, leicht erdig, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: der Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2018.

512 Secco Noir 2015 Spätburgunder x Cabernet Mito Cuvee. Farbe: dunkles Rot, schöne Perlung- in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: herb, dann auch Cassis und Brombeeren und ein Prickeln im Mund - zu: Apéritif - Genussreife: Jetzt bis 2018.

505 Regent trocken 2015 Lößboden. Farbe: sehr kräftiges rot mit violettem Rand- in der Nase: etwas Brotkrume Cassis, dezente Tannine, - im Mund: angenehme schwarze Früchte, Cassis, Schwarzkirsche mit Kernim Abgang leicht schokoladige Töne - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

510 Spätburgunder Rotwein QbA 2015 Pinot Noir, 10 bis 20 Jahre alte Reben, eine Woche auf der Maische. Farbe: deutliches Rot- in der Nase: Himbeere, Hauch von Tannenhonig - im Mund: fruchtig, Fucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann etwas Schokolade und auch der Tannenhonig ohne Süße - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: Jetzt bis 2020.

##### ARGENTINIEN - MENDOZA

##### FINCA ALGARVE FAIRTRADE

606 Cinco Sentidos Reserva Chardonnay 2013 Palmira, 30 % für 12 Monate in Barrriques 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: jetzt bis 2018.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert. Farbe: rot-schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und



Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

612 Cinco Sentidos Gran Reserva 2006 . Je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Farbe: schwarz mit braunvioletttem Rand - in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2020.

613 Cinco Sentidos Tardio Malbec (Beerenauslese) 2008 Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut. Farbe: schwarz mit violetttem Rand- in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: jetzt bis 2025.

614 Cinco Sentidos Espumante Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc. - Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte Genussreife: jetzt bis 2018.

#### BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

804 Medanos Chardonnay 2014 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräuchertem Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon 2014 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert. Farbe: sehr dunkles Rot mit violetttem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtstübe - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

806 Medanos Malbec 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenesten - Verwendung zu: den besten Stücken vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

809 Medanos Cabernet Sauvignon 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut. Gold!! Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2022.

811 Vinocol Oak Reserve Malbec 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: Obstbrand zwischen Kirsche und Pflaume, dezenter Holzton - im Mund: Kirsche, Brombeere und etwas Blaubeere, dann deutlicher Vanilleton und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### FULLOTTI - SOLUNA - FAIR 2006

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

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

587 Soluna Premium Cabernet Sauvignon 2011 hoher Anteil alter Reben, 6-8 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert. Farbe: schwarz mit rotvioletttem Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon Cheri - Note - im Mund: frische Waldfrüchte, grüner Pfeffer und eine Note von geräucherter Eiche, leichte Säure, elegante Struktur und langer Nachklang mit fruchtigen und würzigen Noten - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### MONTEFLORES-FAIR TRADE

176 Chardonnay Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

174 Cabernet Sauvignon \* 2012 Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut. Farbe: schwarz mit violetttem Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

175 Malbec 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: rot-schwarz mit violetttem Rand- in der Nase: Brombeere und Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Brombeere und Cassis, sehr weich, große Länge zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2023.

177 Cabernet Sauvignon Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche. Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2021.

178 Malbec Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut. Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2022.

172 Alta Vista Malbec Selección 2010 Ausbau in Barriques, wenig neues Holz. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr floral, Brotkrume, dann mineralische Note, etwas Aprikose mit Kern - im Mund: floral beginnend, dann reife Zitrone, etwas Bienenwachs, gute Säure, sehr gute Länge, im Abgang Vanille und leichter Kernton - zu: Fisch mit cremigen Saucen, Hahn in Sahnesauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### CHILE

##### TEILLERY - FAIR + BIO

844 Teillery Terroir Cabernet Sauvignon BIO 2012 Fair und Bio zertifiziert. Farbe: schwarzrot mit kräftig violetten Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftig, Brombeere und etwas Schwarzkirsche, Leder, gute Länge, sehr sauber - zu: Rind, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

846 Teillery Terroir Merlot BIO 2012 Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037]. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche und ein Hauch Halbbitterschokolade - im Mund: viel Frucht, Kirsche und Pflaume, dann leichte Kakaotöne, im Abgang sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: junges Haarwild, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2018.

847 Teillery Cabernet ohne Sulfitzusatz \* BIO 2011 Fair und Bio zertifiziert, ohne Zusatz von Sulfiten. Farbe: schwarz-rot, leicht violetter Rand- in der Nase: Cassis und Cassisblüte - im Mund: sehr reich, gekochte schwarze Johannisbeere, weiche Tannine, gute Länge mit der gekochten Frucht - Verwendung zu: Ragout vom Rind, nicht zu stark gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

848 Teillery Syrah ohne Sulfitzusatz BIO 2010 Fair und Bio zertifiziert ohne Zusatz von Sulfiten. Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: gekochte Himbeere, Koriander - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und reifer Sauerkirsche, feine Aromatik, schöne Länge - zu: Wild-geflügel, Schweinefilet, mild gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

850 Teillery Reserva Cabernet Sauvignon BIO 2010 Fair und Bio zertifiziert, 12 Monate im Barrique gereift. Farbe: schwarz mit deutlich violetttem Rand- in der Nase: reich, Konfitüre von schwarzer Johannisbeere, leichte Holznote - im Mund: sehr reich, gekochte schwarze Johannisbeere und Kirsche, leichtes Vanillearoma - Verwendung zu: Rinderfilet in der Pfanne gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

851 Teillery Reserva Syrah BIO 2010 Fair und Bio zertifiziert, 12 Monate im Barrique gereift. Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Kirsche, Heidelbeere, Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: frische rote Früchte, dann deutliche Schokolade, angenehme weiche Tannine - Verwendung zu: Wild-geflügel, Wildschwein und Zicklein - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### AYNI - VALLE DE MAULE

599 Ayni Cabernet-Sauvignon - Carmenere 2012 Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert. Farbe: schwarz mit rotvioletttem Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### SÜDAFRIKA

##### UNIWINES PALESA

817 Chenin Blanc 2015 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: jetzt bis 2018.

818 Sauvignon Blanc 2016 Fair Trade zertifiziert. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2019.

819 Pinotage 2014 Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir. - Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokatannine - 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: jetzt bis 2019.

820 Chenin Blanc 1.5 l \* 2016 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: jetzt bis 2019.

821 Shiraz 1.5 l \* 2015 Fair Trade zertifiziert. Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere - im Mund: Aromen von schwarzen Früchten, Brombeere, Kirsche, Halbbitterschokolade und leichten Tabaknoten und Mokatanninen im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem rotem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2019.

## Das Abholfest ist

am Sonnabend	16. Juni 2017
10:00 - 17:00 Uhr	
und Sonntag	17. Juni 2017
10:00 - 13:00 Uhr	

Thomsen Fleischmarkt, Kiel Wellsee, Edisonstr. 20