

## Frühjahr 2024

### BULGARINI und CA' LOJERA /CORNAREA

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

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

**1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2023** - we -13% Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Mandel, viel Mineralik - Im Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, weißem Fisch, auf der Terrasse. Vielseitig. - Genuss: 3 J.

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

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

**1003 Nino Costa Seminari Roero Arneis 2023** -13,5% we- Auf Sand und Kalkstein gewachsen, Stahltank. Farbe: helles Gelb mit grünen reflexen. In der Nase: süßer Apfel, weiße Blüte, Ananas, etwas Maracuja, Kräuter. Im Mund: weiterhin Fruchtbetont, nach Apfel, Birne und Pfirsich, ausgewogen, mit leichter Salzigkeit. Kaum Gerbstoff. Ordentlich Trinkfluss. Zu. Sommerlichen Gerichten, Fisch, Solo. Genuss: 4 Jahre

**1028 Nico Costa Sarun Roero Arneis 2021** -we-13,5 % auf Kalkstein gewachsen, Im Stahltank ausgebaut. Farbe: Strohgelb. In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann Birne, Grapefruit, aromatische Kräuter, Rosmarin, Apfelschale. Im Mund: Apfel, li-mettenabrieb, sommerliche Kräuter, dezent floral. die Spürbare Gerbstoffstruktur macht ihn zu einem tollen Speisebegleiter. Zu: Risotto, Pastagerichte, Spampifanne. Genuss: 6 J.

### FRIAUL Colli Orientali - CASTELLO DI BUTTRIO

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

### MONTEPULCIANO - LA CASELLA / BIO

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

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

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

### PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1204 Langhe rosso DOC Giàborina 2021\*** - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Monate neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: warm, dunkelfruchtig, reife

## Les Grains Nobles

Brombeeren, dunkle Kirsche, erdig, Rosinen, Unterholz, Leder - Im Mund: Fruchtsüße, dunkelfruchtig mit reifer Kirsche, Waldbeeren. Vollmundig, hat Struktur durch Mineralik und reifer Säure. Sehr lebendig und sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J

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

**1192 Barolo DOCG 2020\*** - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Monate. im Barrique Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Rosenblüten, warm und doch frisch, Erdbeere und Himbeere, viel Aromatik, einladend, Kräutertee - Im Mund: voll mit roten Früchten, Wildkirschen, reich mit Fruchtsüße, Würze. Auch Hagebutte, Salz-Lakritz. Zugänglich durch die samtigen Tannine. Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist Genuss: 12 J.

**1257 Barolo DOCG Vig. Arborina 2020\*** Lieferung November - ro Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Monate in neuen Barriques Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Feige, Rumtopf, kleiner Würze. Veilchen, dunkle Kirschen. - Im Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die aber samtig wirken, immer Frucht, viel Kirsche und Schoko darüber. Zwetschke, Würze, Tabakballat. Im Finale geistige Aromen, klingt langender. Toller Wein. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 18 J.

**1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bricco Riserva 2018\*** Lieferung November- ro nur 0,7 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. Fässer von Taransaud und Francois Freres; Farbe: rubingranat - In der Nase: warm, rauchig, dicht und saftig. Nelken, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Im Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Mandeln, Cassis, Waldbeeren. Gewürz und Lakritz, Schoko.-Tannine mit Minze, fruchtige Länge, ein ganz großer Wein - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

### PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2022** - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980, Stahltank-Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Schwarzkirsche, Zwetschke, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, mittlere Länge, samte Tannine. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grillabend, Pilzpfanne - Genuss: 5 J.

**1186 Barbera d'Alba DOC 2022** - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: leuchtend rot mit violett - In der Nase: Blüten und dunkle Beeren, Schattenmorelle, Süßholz. - Im Mund: frisch, Weichsel und Cassis, Graphit, Schwarzkirsche. Hintergründig mit Würze, Früchtekorb. Hat Länge, das Säure/Tanningerüst macht ihr zu einem großartigen Speisebegleiter - Zu: Pasta, Risotto, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

**1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2021** - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Monate. Barriques, davon 40% neu. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: dunkle Früchte und Würze strömen aus dem Glas, feine und tiefe Aromen. Mokka, Leder. Piemont - Im Mund: Dunkle Kirsche, Früchte und Mineralik. Waldbeeren, Sternanis. saftig und packend bis ins lange Finale. Tannine ziehen zum Schluß nochmal an. sehr gut. - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2022** - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von verschiedenen Barolo-Crus. Stahltankausbau, danach Reife in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: helles Kirschrot mit violetten Reflexen - In der Nase: Weichsel, Veilchen, Mokka, Kirsche und Tabak, - Im Mund: trinkig, reich, ätherische Aromen mit Kirsche, wieder Pfeffer. Sanft ansteigend. Füllt den Rachen aus, etwas Pfeffer, gute Länge mit Kakaopulver. Basis-Nebbiolo Zu: Fleisch vom Grill, Gulasch, Pilzpfanne - Genuss: 7 J. +

**1189 Barolo DOCG 2020** - ro - von allen Barolo-Crus, Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme Stilistik, mild. Brombeere, Wacholder und Tee. zugänglich - Im Mund: reich, kurz die Weichselkirsche, Pflaume, dann polierte Tannine, die Früchte tragen und Schokonoten einbringen. Ätherische Nuancen mit Finessen und toller Aromatik. Ein hauch Vanille. Toller Basis-Barolo. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 8 J.

**1183 Barolo DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2019-ro**-Pflanzjahr 1970. Farbe: Rubinrot In der Nase: Dunkle Kirsche, leicht balsamisch, Weichsel, ein Hauch Arnis und Würze. Tabak. Im Mund: Brombeere, Wacholder, dunkle Kirsche und Leder. Im Auftakt noch samtig, im Finale steigen die Gerbstoffe wieder an und sorgen für ein langes Finale. Dunkle Kirsche und Würze klingen aus. . Zu: Wildgerichte, BBQ, Zigarre. Genuss: 15 J.

## Frühjahr 2024

**1193 Barolo DOCG Gattera 2020** - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. -Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reiche Aromatik mit Rauch, Kalkmineralik, dichte, reife Kirchen, Trockenpflaume. Auch Tabak und Würze. Struktur und Eleganz, Tiroler Speck - Im Mund: dunkel und tief, mineralisch mit Graphit, Hagebutte. Schwarzkirsche, große Länge mit nicht enden wollender Frucht und Mineralik - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist, geräucherter Speck - Genuss: 18 J.

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2020** - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: Süßholz, Tabak, Mineralik. Wildkirschen; Sommertrüffel und Lede - Im Mund: Fruchtsüße, gebündelt mit Schwarzkirsche, Himbeere auch Gerbstoffe, kernig. Sauber und frisch. Gradlinig strukturiert. Großartig mit viel Potenzial, Kühler Typ vegetabilem Ausklang. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 18 J.

**1127 Barolo DOCG Paialgallo 2020** - ro - nur 4000 Flaschen, mehr als 35 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im dreitausend-Liter-Holzfaß. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: zunächst zurückhalten, dann Walbeeren und florale Noten. Kirschen und Himbeeren und eine feine Würze. Im Mund: springt an mit Kraft und Tiefe. Wildkirsche, Brombeeren, Mineralik, fruchtiger Pfeffer. Aromen entfalten sich langsam und nehmen Raum ein. Rote Kirsche, Cassis und Waldbeeren klingen aus. Sehr lang und sehr groß. Der eleganteste aus den Veglio-Linie - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

### VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

**1072 Custoza DOC 2023** - we -12,5% Garganega, Trebbiano, Cortese und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Floral, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, Gewürze im Finale. Ein Spaßmacher für jeden Tag. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten, Pasta mit heller Sauce. - Genuss: 2 J.

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

**1062 Bardolino Chiaretto DOC 2023** 12%- rs - Corvina, Rondinella, Molinara, 24 Stunden Mazeration, Farbe: zart Rosa - In der Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, dezente Röstaromatik und Kirschblüte - Im Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, sämtliche Gerichte mit Lachs. - Genuss: 3 J.

**1061 Bardolino DOC 2023** 12,5% - ro - Corvina, Rondinella, Molinara- Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Pflaume, Weihnachtliche Gewürze mit Zimt und Nelken - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Pflaume, weißer Pfeffer, ausgewogen und süffig. gekühlt servieren! - Zu: Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. leichte Pastagerichte - Genuss: 3 J.

### 1091 Valpolicella Classico DOC Lena 2022 12,5% ro.

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Farbe: helles Kirschrot: In der Nase: Hagebutte und Veilchen, Gewürze und Rote Beeren, frischer Pfeffer, dicht und kraftvoll. Im Mund: Kirschen und Cassis, viel Frucht und Kraft, hat Struktur und Würze. wieder Pfeffer, angenehmes Tannin. Bei 14 Grad servieren, ideal zu Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. Genuss 7J.

### 1053 Valpolic. Class. Sup. DOC 2020ro

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

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2019** - ro -Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester -Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Im Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - Zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2018** 15,5%- ro -Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, Röstaromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang, kraftvoll - Zu: Gans mit Rotkohl,

## Les Grains Nobles

Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist, am Ende einer Feier. - Genuss: 10 J. +

### CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

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

**1636 Le Pigole IGT 2022** - ro - Sangiovese 40%, Merlot 40% und Alicante 20% - Farbe: mittelrot - In der Nase: weich und reich, saftig, Rote und schwarze Früchte, etw. Pfeffer - Im Mund: saftig und frisch, schwarze Früchte, Kakaotouch, trinkig, tolles Preis-/Leistungsverhältnis. Bei 14 Grad servieren. - Zu: Grilladen, Pizza, Pasta. 7 J.

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

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

**1657 I Chioppi IGT 2021** - ro - 14%, Sangiovese 40%, Merlot 40% und Cabernet Sauvignon 20% Farbe: rubinrot - In der Nase: Cabernet-Nase mit saftiger Schwarzkirsche, Cassis, Veilchen - Im Mund: saftig und kraftvoll, fordernde Tannine mit Mokka, Süßholz, Lakritz - Zu: Ente, Gans und Rind. Lamm immerzu. Käse - Genuss: 10 J.

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

**1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2015** - we - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia - Farbe: Bernstein. In der Nase: Honig und Dörr Obst, klare Struktur, Feige und Mandel -Im Mund: Süßwein mit Charakter, Eleganz und Finessen, im Finale Getrocknete Aprikose und Mandel, Honig Zu: Schokobrownie, Cantuccini - Genuss: 20 J.

### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

**1115 Chiara IGT 2023** - we - 14%; Chardonnay, kein bsa. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitrone, Blüten - Im Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Fisch, helles Fleisch - Genuss: 3 J.

**1128 Sangiovese Bianco IGT 2023** - we - 13%; Sangiovese, weiß gekeltert Farbe: blass, leicht grünliche Reflexe - In der Nase: floral, Apfel, Blüten, Mandarine, Zesten - Im Mund: Apfel, Grapefruit. Ansteigende Würze mit Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge, Mineralik. Zitronenmelisse im Nachhall. - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Gemüse, Garnelen, Austern - Genuss: 3 J.

**1109 Primavera 2023** - rs -13,5% Rosé von Sangiovese -4 Stunden Mazeration Farbe: helles Lachs - In der Nase: Himbeere, Erdbeere, feine Blüten, dezente Kräuter - Im Mund: Himbeere, etwas Süße, schöne Fruchtigkeit, süffiger Rosé, die Sangiovese-Säure macht ihn schön frisch. - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Salat mit Putenbrust, Feierabend - Genuss: 7J

**1101 Trittico IGT 2022** - ro - 14%; Sangiovese70, Merlot15, Cabernet Sauvignon15 - Farbe: rubinrot -Ausbau Im Stahltank und gebrauchten Barriques. In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, Pfeffer, Pakrika. - Im Mund: frisch mit Gripp. Cassis und Würze, reife Kirsche. Dunkelbeerig mit gut eingebundenem Tannin. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Grillwein, Pilzpfanne, Käse. Zum Feierabend - Genuss: 5 J.

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

**1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2021** - ro -14,5%; Sangiovese100; - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Waldbeeren, reife Brombeeren, dunkle Kirschen, dezenter Holzeinsatz, Waldboden. Tabak. Mineralische Würze - Im

## Frühjahr 2024

Mund: Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und junge Pflaume, ausgewogene Tannine, Kakaopulver. Strukturiertes Verlaufsprofil mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, leichtes Pfefferl. Die Säure- und Tanninstruktur lädt zu einem lagigen Abgang - Zu: Edle Entrecote, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, nach 5 Jahren ein toller Solist - Genuss: 15 J. +

1113 PONENTE IGT 2021 - ro - 14,5%, CS33, Merlot33, Sangiovese33, von Weinbergen mit Westausrichtung - Farbe: dunkles Rot mit lila - Nase: zunächst sehr zurückhaltend. Dunkle Früchte, fruchtsüße Noten, Leder, balsamisch. Weichsel - Mund: anfänglich dominieren Tannine und Frucht gleichauf. Eine gute Säure mischt mit, wild und fordernd. dann Fruchtsüße mit tiefer Frucht, Kirschen, Pfeffer, Pfeifentabak. Die Tannine tragen ihn lang hinten raus - Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Unbedingt karaffieren. - Genuss: 12 J

### FATTORIA CORZANO E PARTERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco IGT 2023 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Mandel - Mund: Fruchtsüße, grüner Apfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

1074 Il Corzanello Rosato IGT 2023- rs- 100% Sangiovese, Ganztraubenpressung Farbe: Lachs: Nase: Himbeere, Erdbeere, Kräuter, Tymian, mediterran. Mund: Frisch, klar, roter Fruchtschmelz, wieder die Himbeere, saftig, lang. Großartig. Zu: gegrilltem Lachs, Ofengemüse, Weißes Fleisch, Solo. Genuss: 3 J.

1079 Il Corzanello Rosso IGT 2023 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Angenehmes Säurespiel. - Zu: Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein schöner Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano Chianti DOCG 2022 - ro - Sangiovese85, Canaiolo15, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1083 Il Corzano IGT Toscana 2021 - ro - 14,5%, Sangiovese60, CS40; 16 Mte Barrique, davon 40% neu; - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige Kirsche, dunkle Pflaume, Lorbeerblatt, Vanille und Würze von Süßholz, gebratenen Piemonts und Pfeffer- Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finessenreich und spannend mit den Terroirnoten der Chianti. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 J

1081 I Tre Borri Sangioves IGT 2021 - ro - Selektion des besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; Farbe: rubinrot - Nase: berauschend animierend, dezente animalisch, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Cassis und Himbeeren. - Mund: Schwarzkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, Nelken. Hinten ein Fruchtkorb, milde Tannine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. Preisgünstig für diese Qualitätsstufe. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 15 J. +

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2007 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: Bernsteinfarbig - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosinenTrockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Mund: getrocknete Aprikose, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

### MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1576 Vermentino 2023 - we 14/1/6,4- im Barrique mit BSA Farbe: mittleres Gelb - In derNase: gereifter Apfel, Blüten, sauber - Im Mund: cremig und gelbfruchtig, wenig Säure, reife Birne und Apfel, rund - Zu: asiatische Speisen, Pilze, Gemüse, vegetarische Bratlinge, Reisgerichte -Genuss: 3 J.

1578 Il Vispo IGT Toscana 2022 - ro - 14,5/0,7/5,4, 9-15 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warmer Antritt mit Zwetschken, Wachholder, Sauerkirsche, dunklen Beeren - Im Mund: frisch mit reifen Kirschen, Zwetschken und auch hier Wachholder. Tannine tauchen mit Würze auf, Frucht bleibt präsent. Saftig und unkompliziert, auch im Finale mit Kakao und Kirsche sehr angenehm - Zu: Pasta, Vorspeisen. Pizza. Genuss: 4 J.

1577 Rosato „Eco“ 2023-rs-14/1,8/5,2 auf Stein, Sand und Lehm gewachsen. Farbe: leuchtendes Rosé. In der Nase: strömen die Himbeeren aus dem Glas, gefolgt von Blüten und Kirsche. Im Mund: rotfruchtig, mit saftiger Textur. Graipefruit-

## Les Grains Nobles

noten tragen ihn lang raus. Zu: gegrilltem Lachs, deftige Versperplatte, Solo- Genuss

1579 Rosso di Montalcino DOC 2022 - ro 14,5/0,5/5,1-, 14-20 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) Farbe: granatroten mit lila In der Nase: Erdig mit Lakritz und Sauerkirsche. Konzentriert mit viel Frucht und Würze. -Im Mund: Feine Würze und Frische. Gut strukturiert, Kirsche, eingebundene Tannine mit toller Länge. Elegant. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2019 - ro -14,5/0,5/5,3 41 Jahre alte Sangiovese Reben, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neues Holz. Farbe: mittleres Granatroten, Hauch lila - In der Nase: reiche Aromen Vielfalt, vollreife Kirsche und auch Pflaume. Leder, Zeder, Wachholder und Kräuter. - Im Mund: reife rote Früchte, Waldbeeren. Runde, rauchige Gerbstoffe, balsamische Kirsche. Minze. Auch Wachholder und Lorbeer sind auszumachen. Dicht und saftig. Gerbstoff packt nochmal zu. Unheimlich lang. Ein hochgenuss der in den Keller muss.- Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel, Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 15 J.

1587 Brunello di Montalcino DOCD Ciliegio 2019-ro-, 45 Jahre alte Sangiovese Reben. Spezifisches Teilstück mit dem Namen Ciliegio (Kirschbaum), 36 Monate in neuen französischen Eichenfässern (80%), Tonneaus von 500, danach 6 Monate Flaschenlagerung. Farbe: Granatroten- In der Nase: Reife Kirsche und Brombeere, mediterrane Kräuter, Unterholz. Im Mund: Rot- bis Dunkelfruchtig Das Tannin macht ihn schön lang, wobei die Sangiovese-Säure ihn frisch hält. Gewürze und ein Hauch von Leder runden diesen Wein ab.- Zu: gegrilltem, Entrecote, Wildschweinbraten.ge-reiftem Käse Genuss- 18 J.

### MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1499 Rosato IGT 2023-rs- 12,5/1/6 Frabe: leuchtendes Himbeerrot In der Nase: weiße Erdbeere, reife Himbeere, reife Süßkirsche, Blüten. -Im Mund: Zarter Auftakt mit frischen Himbeeren, Erdbeere und Nuss. Die Sangiovese-Säure und Bitternis geben Struktur. Kein Langweiler-Rosé. Zu. Lachs vom Grill, Schweinefilet, Abendbrot- Genuss: 3 Jahre

1742 Rosso di Montalcino DOC 2022 - ro - 14/0,5/6,5; reiner Sangiovese, - Farbe: rubinrot - In der Nase: feine Blüten und milde Würze. Frisch, sauber, konzentrierte Frucht, rot bis Dunkelfruchtig, Schokolagenpraline, Würze gerbstoffig. - Im Mund: Brombeere und Schwarzkirsche machen den Auftakt, dann Graphit. Alles fließt frisch und saftig. Langsam kommen Gerbstoffe dazu, die Frische bleibt, ohne dass die Säure dominiert. Sehr lang, das Finale bilden Minze und Schokolade. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Steak, Gans und Ente, Wild. Eine Stunde vorher öffnen - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2019 - ro - 15/1,2/5,6; - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt sofort an, dann fruchtig nach Walbeeren, Schoko, Süßholz und Würze - Im Mund: Konzentriert und fordernd. Mineralik, Wildkirsche, reife Schleh- nen, Textur und Frische. Ansteigend würzig, Zartbitterschokolade. Mineralik im Fi- nale, Dunkelbeerig und Wildkirsche. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, geröstet oder gegrillt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 18 J.

1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2021 - ro - 14,5/0,5/6,4; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - Nase: Waldfrüchte, Brombeere und Pflaume, sauber, gemahlener Pfeffer, grüne Pakrika, Kakao - Mund: Pflaume, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine. Toller Supertuscan. - Zu: rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

### APULIEN

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

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

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

1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2022 - rs - trockener Rosé von Primitivo, 12%, alte Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: Blüten nach wilder Rose, Orangen- zesten, jodig - Im Mund: Erdbeeren, Salzzitrone, Mandarine und Kalkmineralik.

## Frühjahr 2024

Milde Säure, sommerlich frisch. mineralisches Finale. - Zu: Vorspeisen, Pasta. Garnelen, Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

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

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

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

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

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

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

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

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2022** - ro - 14% -Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mit der Dichte des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sanfte Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. Genuss: 6 J.

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

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

### MARKEN Capofila del Pozzo Buono

**1015 Verdicchio die Castelli di Jesi Classico DOC 2022** -we-13,5 % Rebsorte 100% Verdicchio, auf Lehm und Sand gewachsen. Stahltaukausbau. Farbe: leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase: Zunächst zurückhaltend, dann Birne, Heu, Wildblumen, etwas Exotic, Mandel, Kamille. Im Mund: Marille, Apfel, Grüner Tee, Jasmin, leichte Bitterkeit, angenehme Säurestruktur, gute Länge. Zu: Pasta, Risotto, Fisch. Genuss: 4 J.

### SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

**1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2023** - we - reiner Fiano von Sizilien, 13% - Farbe: hellgelb mit Grünstich - In der Nase: Aprikose, Kiwi, weiße Blüten. Ansprechend - Im Mund: grüner Apfel, Hauch Bitternis. Frisch mit Citrusaromen, knackiger Apfel, Hagebutte, schöner Fruchtschmelz. Mit Würze im Finale. - Zu: Aperitif, Terrasse, Fisch - Genuss: 2 J.

**1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2022** - ro - beste Trauben Nerod'Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit

## Les Grains Nobles

weißem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Hagebutte, Veilchen. Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach, reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1418 Miopasso Nero d'Avola Appassimento DOC 2023** - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 20 Tage getrocknet (appassite). Farbe: Kirschrot - In der Nase: rote Beeren und Trockenfrucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Fruchtsüße - Im Mund: Fruchtkorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken, Rumtopf. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang - Zu: Abendrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2023** - ro -; beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amarone Charakter; Leder und Tabak. Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, dunkle Kirsche. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen -Genuss: 6 J.

**1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2020** - ro -, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter, Unterholz - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Kräutertee, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

### MAREMMA und andere Toskaner

**1146 Borgo Scopeto-Borgonero IGT 2020** - ro - CS 20%, Sangiove 40%, Syrah 20%, Merlot 20%; 13,5% Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, dunklen Waldbeeren und Gewürze, später auch Pflaume, Lorbeer und Eukalyptus. - Im Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Top-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grillabend, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1246 Borgo Scopeto Chianti Classico Riserva DOCG 2018-ro- 14% -Sangiovese, 24 Monate Reife im Holz. Farbe: intensives Rubinrot. Nase: Kirsche, Schokolade und Walnuss, später reifere Kirsche. Im Mund: die Kirsche spiegelt sich wieder und wird untermalt von einer Würzigkeit, Waldboden, Brombeere, Kakaopulver. Unschlagbarer Preis. Zu: Wildgerichten, deftige Aufläufe, gereiftem Käse- Genuss 9 J.**

### ITALIEN - Verschiedene Regionen

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2017** - ro 14%- Montepulciano d'Abruzzo90, CS10, 10 Monate in Barriques aus Allier-Eiche - Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen - In der Nase: Pflaumen und Kirschen, Johannisbeeren, würzig, dezente Röstaromen - Im Mund: Vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: jedem Fleischgang, Pilzpfanne, halbgereiftem Käse - Genuss: 10 J.

### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1432 Gemischter Satz 2020** - we - 12,5/ 2,1; 8 Rebsorten, überwiegend auf einem Stück gewachsen und zusammen vergoren Farbe: Helles Grün gelb - In der Nase: Blüthen, Fruchtsüße und Akazienhonig, feine Kräuter im Bergheu, Pfirsich, Tiefgründig. - Im Mund: zurückhaltend, mineralischer Ansatz mit Salz und feinen Gerbstoffen. Zartfruchtig nach Birne, Quitte und Aprikose. Langsame Entwicklung, weißer Pfeffer kommt auf, auch Zitrus. Struktur älterer Reben, wunderbar mit Potenzial - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendbrot. - Genuss: 5 J.

**1501 Gelber Muskateller 2021** - we - 13/1/7,6 - Farbe: mittleres Gelb mit Kupferstich - In der Nase: deutlicher, aber feiner Mukatton mit Rosenblüten. Auch Früchte wie Renecloden und Aprikose, Paprikapfeffer. Einladend. - Im Mund: wunderbar zurückhaltend und elegant mit Feinheiten. Frisch und saftig mit roter Grapefruit, Ananas mit Zitrus und nur leicht muskatig. Geradeheraus. Leicht ansteigende Würze, immer saftig und frisch bis ins Finale, Hauch Eukalyptus, gefällt sehr. Zu: Idealer Terrassenwein oder als Aperitiv. Wunderbar zum Spargel. Genuss: 4 J.

**1412 Riesling Donatus DAC 2019** - we - 13,5/5,7/5,4; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grüngelb. In der Nase: 2018 Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2023** - we - 12,5/2,8/5,8;

Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand Farbe: helles Gelb mit Grünstich - In der Nase: Gelbfruchtig, reife Birne und Ananas, Hauch würze mit OrLindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanimierend - Im Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne,

ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Reneklude, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2023 - we - 14/4,4/4,5 Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP - Farbe: helles Gelb - In der Nase: leichte Fruchtsüße, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Im Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskartig, Apfelerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2022 - we - 13,5/2,4/4; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, - Farbe: mittelgelb - In der Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Im Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). Tymian und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein 2021 - we - 14/4,6/6,3; Granit, - Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

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

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

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

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

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

1425 Merlot Limited Edition 2015 - ro - 15,5/2,9; Riede Kiesling, Granitschotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 300 Flaschen - Farbe: granatrot - In der Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Im Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe mit tragender Säure und milden Tanninen. Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 20 J.

1438 Cabernet-Franc 2018 - ro - 14,5/0,7/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüsse und Gewürze - Im Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

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

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

1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2016 - ro - 14,5/ 4,7; bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Fassausbau 4 Jahre. 96 FP - 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 lang - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosagebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Meßwein 2023 - we - 11% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Im Mund: floraler Antritt, Salz, Reneklude, Orange, gute Länge. Sauberer Terrassenwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1453 Gemischter Satz 2023 - we - ; Verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuterwiese, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Im Mund: frisch mit Reneklude, Meer-salz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Genuss: 3 J.

1465 Grüner Veltliner DAC Traisental 2023 - we - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas., dezente Bitternuancen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2023 - we - ; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: florale Noten, Orangenschale, reifer Apfel, Quitte und Ananas, zudem leicht laktisch Im Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. Züricher Geschnetzeltes - Genuss: 3 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2023 - we - ; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Im Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1466 Riesling DAC 2023 - we - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macis-blüte, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

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

### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1484 Welschriesling 2023 - we - 13/4,3/5,9; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: frischer Duft nach reifem Apfel, Quitte, weiße Blüten. Etwas erdige Mineralik - Im Mund: leicht und fruchtig mit Zitro und rotem Apfel. Ewas Würze, Birne, Limettenabrieb. Sehr sauber, ein frischer, spritziger Sommerwein - Zu: Terrassenwein und für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kalter Spargel. Begrüßungsschluck für Partys - Genuss: 2 J.

1491 Gemischter Schatz 2023 - we - 12/1,1/5,7; Sauvignon bl35, Welschriesling30, Neuburger30 und Traminer5, vom Schatzberg. - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn und Linde, Hauch Ahornhonig und Würze, Apfelschale - Im Mund: frisch mit Würze, Tee und Lindenblütenhonig. Gute Länge, steigt noch an mit Zitrus, Apfelschale, Minze, gelbe Pflaume. Beachtlich lang, sauber und würzig auch im Finale. Wieder in dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Vorspeisen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

1482 Grauer Burgunder 2023 - we - 14/5,2/5,9; von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Honig,

## Frühjahr 2024

Mirabelle, etwas Rauch - Im Mund: saftig mit viel Mineralik, Salz, Zitruschale. Hauch Ananas und Nektarine, Pfeffer. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. Ein Allrounder, mehr Fruchtschmelz als 2022. - Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

**1493 Grüner Veltliner DAC 2023** - we - 13/1,1/5,3; Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuter, Apfel, Graipefruit, leicht vegetabil Im Mund: viel Steinmineralik, frisch, würzig mit süßlicher Ummantelung, Reneclode und Birne, dann weißer Pfeffer. Hat Schmelz, Zitronen-abrieb. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkern und etwas Pfeffer aus - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1497 Grüner Veltliner Spezial 2023** - we - 15/3,2/ 5,1; kalkhaltiger Löss vom Schatzberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Reife und Schmelz, gelbe Pflaume, reife Birne, Tabak, Würze, warme Stilistik, Pfeffer - Im Mund: reife Birne, würzige Komponenten, etwas Pfeffer, dann ein Honigtouch und Minze. Klingt sehr langsam aus, Würze von weißem Pfeffer, Lorbeer. Intensiv mit Fülle, langanhaltend - Zu: kräftige Fischgerichte, helles Fleisch, Risotto, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 5J

**2482 Rosé 2023** -rs- 13/9,6/5,3 halbtrocken. Farbe: Lachs- In der Nase: Frische Erdbeere springen einen an, dann Himbeer und saftige Aprikosen, dezente Kräuter und leichtes Pfefferl. Im Mund: süße, reife Erdbeere und Himbeere sind präsent, die kräutrige Würze führt zu einer mittleren Länge. ordentlicher Fruchtschmelz. Achtung, deutlich mehr Restzucker als beim Vorgängerjahrgang. Zu. Lachs vom Grill, Gemüsepfanne, Solo- Genuss: 3 J.

**1494 Zweigelt 2022** - ro - 13/1/5,2 - Farbe: dunkles purpurrot - In der Nase: wunderbarer Auftakt mit präziser Frucht nach Weichsel. Leder und ätherische Noten (Blüten), süßes Lakritz. - Im Mund: reife Weichsel, vanillig, Hagebutten, feine Würze. Tannine sind abgedeckelt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1496 Zweigelt Privat 2021** - ro - 14/1/5,3; die besten Trauben von der Straßhaide. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: warm, reich und dicht, Paprika und weißer Pfeffer, schwarze Früchte und Beeren. Sauber mit ätherischen Nuancen - Im Mund: kirschtig, balsamisch. Dann an-steigende Weichsel, sanfte Tannineinlage, Fruchtkorb und Tee. Fruchtsüße, Kräutrige Würze. wunderbar harmonisch mit viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Rip-Eye vom Grill. - Genuss: 12 J.

**1487 Zweigelt Reserve 2021** - ro - 13,5/3,4/5,2; auf Löss und Kalk, Barrique, halftig neu. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarzkirsche. Lorbeerblatt und Waldboden. Dicht und einladend. - Im Mund: Brombeeren, Waldbeeren, Fruchtsüße, Sternarnis und Nelke. Gut eingebundenes Holz. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, abernachdrücklich. Großartig, ein Parade-zweigelt. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 8 J.

**1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2019** - ro -14/1/4,9 Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - In der Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabakblatt und Kräutertee. Ziemlich dicht und komplex -Im Mund: kühler Typ mit Minze und Kirschen. Hat Würze von Tanninen, dunkle-Schokolade, Eleganz, Dichte. Viel Potenzial, klingt nur sehr langsam aus, Nuancen von Cassis. Nach zwei Stunden perfekt in der Harmonie. - Zu: Pfefferstaeck und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 10 J.

### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND Silvane und Leo SOMMER

**1614 Welschriesling Klassik 2023** - we - 11,5%; - Farbe: hell-gelb - In der Nase: Zitrone, grüner Apfel, Kräuter, Apfelblüte- Im Mund: frisch, Zitrone, Aprikose, kleines Gewürz und Mineralik. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle- Genuss: 2 J.

**1616 Riesling Quarz 2023** - we - 12/4,5/5,7; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, 30-35 Jahre alte Reben. Farbe: grün-gelb - In der Nase: grüner Apfel, Aprikosen, saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Gefällt uns sehr Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1612 Grüner Veltliner Klassik 2023** - we - 11,5/1,9/5,2; auf Schiefer und sandigem Lehm, teilweise spontan ausgebaut. - Farbe: grün-gelb - In der Nase: roter Apfel, Blüten, Birne, Pfirsich - Im Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie, angenehme Länge. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

**1617 Chardonnay Kalkschicht 2023** - we - 13/3,1/5,6; keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - In der Nase: Finessen, frisch, junge Ananas und Apfel, würzig - Im Mund: grüner Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. Nussig, würzig., leichte Aztringenz. Preis-/Qualitätshit -Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot Genuss: 3 J.

## Les Grains Nobles

**1618 Sauvignon blanc Sandstein 2023** - we - 13/4,6/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren. Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, getrocknetes Heu. Zitronenmelisse. Maracuja. - Im Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, ein hauch Paprika. Physalis und Nektarine. Fruchtig-frische Länge. Die rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

**1629 Blaufränkisch Vomthal 2020** - ro - 13/1/5,5; von Schiefer und Kalk - Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Leder, Pfeffer. Ansprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche. Das angenehme Tannin trägt ihn lange raus. -Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 6 J.

**1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2021** - ro - 12,5%; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, Kirsche, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Mandel, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein mit guten Tanningerüst - Zu: dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

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

### WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

**1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2023** - we - 12/2/6,5 - Farbe: grüngelb - In der Nase verhalten ohne parfümierte Noten, etwas Stachelbeere, weiße Johannisbeere, Mango. Holunderblüte und exotische Anklänge - Im Mund Stachelbeere, Apfel und viel Birne, Hauch Mineralik und Chrom, Feuerstein. Gute Frische, Mandarinenzesten. Zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genuss: 4 J.

**1729 Sauvignon Blanc Lamberg DAC 2023** - we - 13/1,5/6,2; auf Lehm und Kalk, lange auf der Feinhefe im großen Holz - Farbe: grüngelb - In der Nase: weiße Kernfrüchte, elegant mit Kräutern, Hauch Lorbeer und Thymian, Paprika. Sehr gelungen- Im Mund: eine Offenbarung, leicht cremig, Birne, frische. Ananas, Limette, Mineralik mit Feuerstein. Frische trägt lange, großartig. Wird noch typische Noten zulegen. - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 j.

**1801 Rosé Schilcher Engelweingarten Alte Reben DAC 2023** rs, 12,5/2/8; 45 Jahre alte Reben, Basisweine von 2018 und 2019. Farbe: leichtes Ziegelrot. In der Nase: Veilchen, Hagebutte, Mineralik, Rosenblüten. Zurückhaltend-elegant. Im Mund: wenig mit gutem Körper und Struktur. Sehr lang mit Frische, roten Früchte, Mineralik mit Salz und Jod. Das hat Stil. Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot. Rosé auch für den Winter. Genuss 5 J.

**1803 Rosé Schilcher Frizzante rs, 11/9/7; Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung. In der Nase: einladend, verhalten mit Erdbeeren, frisch, Rosen, traubig, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft. Im Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere und zitronige Frucht, frisch und jodig. Durchgehend prickelnd. Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. Genuss: 2J.**

**1777 Rosé Schilcher Klassik DAC 2023** rs 11,5/2,5/8,5; Rosé von der Wildbachertraube, 40 Jahre alte Reben, langes Hefelager. Farbe: leichtes Ziegelrot, brillant. In der Nase: mineralisch, Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere. Im Mund: elegant und frisch, saftige Erdbeeren, Mineralik. Hauch Orangen, Limette, hinten dunkles Mineral, Hagebuttenmus. Sehr gelungen. Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch Genuss: 2 J.

**1778 Rosé Schilcher Lamberg DAC 2023** rs 12,5/3/8; Reben auf Gneis, Schotter und Granit. Farbe: Lachsrosa. In der Nase: Märzveilchen, reife Erdbeeren, Hagebutte, Frische, elegant. Im Mund: fängt schon frisch an, Hagebutte mit Limette, wenig, Frische zieht durch. Mineralik vom Stein. Edler Rosé mit Struktur und Finessen. Zu: Sommergerichten aller Art, zum Abendbrot. Genuss: 3J

### DEUTSCHLAND RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR N GREEN

**1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2023** - we - 12/6,3/6,7 - Farbe: hellgelb In der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte, weiße Blüte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Minze. Gute Länge mit etwas Würze, angenehmer Trinkfluss. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 3 J.

**1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2023** - we; Riesling55, Müller-Thurgau45- Farbe: hellgelb - In der Nase: trinkanimierend, Apfel, Birne, Kräuter. Im Mund: Quitte, Birne und reifer Apfel, Thymian, weich und fruchtig, milde Säure und kräuterige Würze. Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. Genuss: 3 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2023** - we - 12,5/5/6,6. Edelstahlausbau. Farbe: hellgelb- In der Nase: springt an mit Pfirsich, Blüten, Minze, gesüßtem Tee. Recht kräftiges Bouquet. Im Mund: beginnt mit Fruchtsüße, wird dann limettig, kleiner Honigton und saftiger Pfirsich. - Zu: Terrasse und Abendbrot- Genuss: 2 J.

**2759 Hattenheimer Riesling tr. Orstwein 2023 we**, kalkhaltiger Lössboden. Farbe: hellgelb. In der Nase: zarter Pfirsich, strukturiert. Im Mund: klar im Auftritt, sauber und klar, geradeaus. Zu: kleinem Fisch. Genuss: 4 J.

**1761 Flörsheimer Herrberg Riesling tr. Erste Lage 2023 Fassprobe** - we - auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr angenehmer Duft mit zartem Pfirsich, Kalknase, Hagebutte, feine Blüten. Erdige Mineralik, sehr frisch, sauber, ansprechend- Im Mund: Pfirsich, reife Trauben, feste Säure. Etwas Minze, schön trocken, langanhaltend mit limettigem Bodensatz. Ein eleganter, toller Herrberg. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Alltagsweins für Rieslingfreunde. Genuss: 4 J.

**1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2023 Fassprobe** - we -Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: fitnessreich, feingliedrig, Weinbergpfirsich. Feine Blüten, Weißdorn. Etwas Tannenhonig, mandelig. -Im Mund: reifer Pfirsich, Mandeln, Apfelsine, Mineralik. Säure im Unterbau, große Länge. Klingt aus mit Pfirsich, Tee und Hagebutte. Elegant. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

**1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Riesling tr. Erste Lage 2023 Fassprobe** - we 30% Stückfass, 70% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden- Farbe: mittleres Gelb - In derNase: herzhafter Pfirsich, Tee, Thymian. Kalter Rauch, mandelig. Blüten. Im Mund: wirkt leichtfüßig und schwebend, feiner Pfirsich, Mandeln, Salz. Bleibt feingliedrig mit großer Länge im Rachenraum, wieder einmal toll. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen- Genuss: 8 J.+

**1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. EL 2023** - we - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden Farbe: mittleres Gelb - In derNase: sehr mineralisch und gezügelt, hoch elegant. Weißer Pfirsich, florale Noten, Apfel, Weißdornblüten. Viele Feinheiten im Hintergrund. - Im Mund: noch gezügelte Kraft, feine Fruchtsüße, zitronige Zesten, Thymian. Cremig in der Haptik, steigt stetig an. Weich mit Aprikose, Fruchtsüße, saftig. Viel später mit kleiner Würze und exotischem Ausklang. Sehr lang auf der fruchtigen Seite. -Zu: feinen Fischen mit auch kräftigen Soßen, weißem Fleisch und Geflügel - Genuss: 8 J.

**1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. EL 2023 Fassprobe** - we - Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: junge Ananas, dunkle Mineralik, reifer Apfel, Bitterorange. Viele Feinheiten, kräuterig. Im Mund: Ananas, Salz, Pfirsich, Bitterorange. Frische Quitte und Birne. Mineralik. Sehr gelungen mit imponierender Länge. Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen -Genuss: 8 J.

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

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

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

**1721 Berg Rottland Riesling GG 2021** - we - 13/8,2/7,6; Ganztraubenpressung. Steillage Rüdesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, nur 0,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Steinmineralik, Weinbergpfirsich, Thymian, Orangenblüten, etwas Honig - Im Mund: weich, starker Antritt mit reifen, gelben Früchten, ansteigend, Nektarine, Salzig. Sehr lang, im Rückhall Schiefer und Kräuter mit Zesten. Hat Charakter und Rückgrat - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste, Landhuhn - Genuss: 12 J.+

**2788 Marcobrunn Riesling GG 2021-we** 12,5/6,6/7 auf Kalk, tonige Mergelböden mit Lösslehmauflage. Ausbau im großen Holzfass Farbe: hellgelb: In der Nase: weißer Pfirsich, geriebener Apfel und Blütenduft.Erdig, Mineralisch.Im Mund:

Aprikosenkunitüre verbreitet sich, duft von Lindenblüten und saftigem Pfirsich.ge-trocknete Kräuter. Ausgewogenes Süße-Säurespiel, dass nicht enden will. Welt-klasse. Zu: Einfach mal Solo zelebrieren. Genuss: 18 J.

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

**1918 Weißer Burgunder Mineral tr. 2022** - we - 13,5/1,2/5,9; teilweise von der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur1.800 Liter - Farbe: middle-res Gelb - In der Nase: verhaltener Auftakt dann mit Birne und leichtem Rauch. Reife. Auch Rosenduft, spannend - Im Mund: cremige Haptik, vegetale Aromen. Dann reifer Apfel und reife Birne, immer auch cremig und lang. Kalkmineralik im Untergrund, bleibt schmelzig und für einen Weißburgunder sehr kraftvoll. - Zu: Ter-rasse und Fisch, aber insbesondere zu hellemFleisch. Vielseitig und eindrucksvoll. - Genuss: 7J.

**1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2023** - we -13,5/0,4/5,8; 2000 gepflanzt, Lage Herrberg mit Kalksteinen, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sauber mit Mango, Maracuja, frisch gemäßigtem Berg-gras, Stachelbeere. Nicht aufdringlich. - Im Mund: Stachelbeere, Wiesenkräuter, Mango, Exotik mit Salz. Gute Länge mit Kalknoten, gefällt - Zu: großem Fischgang, Ziegenkäse, weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

**1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2023** - we - 13,5/1,4/5,3; 1995 auf Herrberg gepflanzt. Im Stückfass und wenig Barrique ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Weizenstroh, Brioche, Hauch Vanille, Birne, et-was Rauch - Im Mund: Mineralik, Salz, gelbfruchtig, Tee. Aprikosen, Birnen, Mango. Sehr gelungen, dass wenige Barrique läßt Raum für die Aromen des Weins. Sehr ge-lungen. - Zu: ruft nach Fisch in der Salzkruste. Zu weißem Fleisch, Käse -Genuss: 5 J.+

**1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2023** - rs - 12,6/9,7/7,6 mit alten Reben Farbe: lachsrot - In der Nase: wunderbar fruchtig, Erdbeeren, Blüten, Hagebutte. Im Mund: reife Erdbeeren, jodiges Feinsalz, saftig, Hauch Süße, sehr trinkig Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. -Genuss: 3 J.+

**1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2022** - ro - 13,5/0,2/5,2; grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk; Farbe: kaminrot. In der Nase warmes Bouquet mit Schwarzkirsche, Lakritz. Wunderbar saftig mit geistigem Cassis. -Im Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

#### RHEINGAU SCHLOSS JOHANNISBERG

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

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

#### FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

**1451 Silvaner Gutswein 2023** - we -; 12/2,8/6,2; auf Muschelkalk-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sauber und klar, Melone, Birne, Quitte, feine Kräuter.Tee und Hagebutte - Im Mund: saftig, Apfel und Birne, fitnessreich, Kalkmineralik. Gute Frische, Säure stützt, ansteigend in der Aromatik, gute Länge mit Mineralik. Gelun-gen.- Zu: täglicher Abendbrotwein, zu weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen- Genuss: 3 J.

**1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2023** - we - 12,5/3,6/8,6; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk- Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Im Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 7 J.

**1450 Silvaner Retzstadt Ortswein 2023** - we - 12/2/6,2; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, wenig Schwefel, 40% im Stückfass, Bocksbeutel, -

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: finessenreich und mineralisch, Hauch Ananas, Weißdornblüte, einladend klar und sauber- Im Mund: toller Antritt mit frischem Apfel, Birne, saftig. Leichte Würze wie von Ingwer, Feuerstein, ausbalanciert, zügiger Trinkfluss, angedeuteter Schmelz. Finale mit Mineralik. Wieder großartig.- Zu: sehr vielseitig. Paßt zu Vorspeisen, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Gemüse. - Genuss: 5 J.

**1785 Silvaner Retzstadt. Langenberg Alte Reben EL 2023** we 12,5/2/6,5; über 40 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Eleganz, Mineralität, Orangenblüten, Hauch Exotik mit Honig, reife Birne- Im Mund: -saftig mit Frische und gelber Frucht, Ananas. Salzige Mineralität, große Länge. Im Finale Ananas, Hagebutte und jodiges Salz. Begeisterung kommt auf. Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel- Genuss: 7 J.

**1792 Silvaner Benediktusberg Retzstadt Erste Lage 2023**-we-12,52/6,2; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb- In der Nase: springt an, saftig, Hauch cremig mit Blüten, Finessen und Struktur. Im Mund: kräftig im Antritt, Limette, Apfelsine, erdige Mineralik, sehr lang, aber offen. Fruchtiges Finale mit Birne, Limette und Exotik. Ein kleiner Rothlauf. Zu. feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüseintopf, Fischsuppe, gedünstetem Fisch mit Dillsoße. Genuss: 10J.

**1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2023** - we -13/0,5/6,8; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im Doppel-Stückfass ausgebaut- Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: stark auf der mineralischen Seite, etwas cremig, Feuerstein, ansteigende Aromen von reifer Birne mit getrockneten Kräutern, Haselnuss, ziemlich verführerisch- Im Mund: großer Auftritt mit Hagebuttenmus, Frische, etwas Gerbstoff und salzige Mineralik. Reife Birne, Zitrone, Minze. Große Tiefe, komplex, vanilliger Pfirsich, weißer Pfeffer. Große Länge mit Würze. Groß- Zu: Kotelett am Knochen, geräucherter Fisch. Dorade, gereifter Käse - Genuss: 7 J.+

**1878 Silvaner Der Schäfer Reserve ReLa Erste Lage 2023** - we -Reben von 1969 auf Muschelkalk, 18 Monate auf der Feinhefe im großen Fass und in der Tonnau- Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: war gerade gefüllt worden und jetzt unnahbar. - Im Mund: der Holzausbau wird von Extrakten geschluckt, wirkt frisch, Himbeerbrand, zarte Fruchtandeutungen, Mineralik zum Schneiden. Verkoster kapituliert, aber das ist gannz groß.- Zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse- Genuss: 10 J.+

**1798 Silvaner Himmelpfad GG 2023** - we - 13/2,7/5,6; Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg, - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Birne, dicht, Zesten. Feuerstein, feine Blüten, enorm strukturiert. Hauch burgundisch- Im Mund: Pfirsich mit Extraksüße und Fruchtaromen mit enorm viel Mineralik. Kräuterwürzig mit sehr feiner Säure. Paradesilvaner. Hohe Bewertungen. Zu: , Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse- Genuss: 10 J.+

**1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim Johannisberg 2023** we - 13/0,5/6,3; 50 Jahre alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gute Frucht und doch noch spröde, feine Blüten, etwas Rauch. Im Mund: vielschichtige Aromen von gelben Früchten bis Zitro mit Zesten. Saftig, Ananas mit Limette auch im Nachhall. Groß. Braucht noch Zeit- Zu: -Gebratenem Geflügel, Kalb, Spargel und Steak, dedämpftem Fisch, frischem Käse- Genuss: 10J.+

**1794 Silvaner Kniebrecher 2022** we, 13/ auserlesene Trauben von den 2 GG-Lagen. Farbe: deutliches Gelb. In der Nase: hat die Lage Rothlauf den Vortritt mit Kräutern (Thymian) und einer leicht rauchigen Mineralik. Zitruszesten, frisch gemähtes Berggras, gelbe Früchte wie Marillen und Reneklode. Immer schwingt eine würzige Komponente mit, floral mit feiner Blütensüße. Apfelkerne, Geißblatt, späte Bitterorange. Viel reife Trauben, zitrisch-kräuterig und spannend. Im Mund: absolut kompatibel zur Nase, das Potenzial wird deutlich. Zitrischer Beginn, gute Säurestruktur, Mandarine, reife Amalfazitrone, klirrende Mineralik, kleiner Gerbstoffeintrag. Große Tiefe mit tragender Säure. Die wenigen Fruchtaromen sind reif und Würze ist durchgehend präsent. Der Wein ist überraschend zugänglich, deutet aber noch viele Überraschungen an. Im Ausklang jodiges Salz, hat eine beeindruckende Länge mit Kalkmineralik. Im Nachhall Zitronenzesten und reife Birne. Köstlich und spannend. Zu: Pouladenbrust, rosa gebratenem Kalbsrücken. Genuss 10J+

#### NAHE - Gebr. KAUER

**1812 Scheurebe tr. 2023** - we - 12/4,4/6; von 8 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Holunderblüte, Maracuja, Pfirsich. sauber und fein, sehr schön- Im Mund: Stachelbeere, Cassis. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Rosenblüte und Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

**1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2023** - we - 12/3,2/6; bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Weißdornblüten, Apfel, Birne - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem Gerbstoff, feine Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1811 Weissburgunder S tr 2023** - we - 13/2,4/ 5,9; 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessen, Honigtou, Quitte und Pfirsich. - Im Mund: Birne, Orange, Limette. Wunderbar strukturiert.

Hauch exotik mit Litschi, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 7 J

**1947 Weissburgunder Reservé tr. 2021** - we - 13/2,4/6,1; 40% Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Im Mund: Apfel, auch Bratapfel, vielschichtig. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitrtöne, etwas Haselnuss und Kräuter, Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlten Steinen. Groß - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 7 J.

**1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2023** - we - 12,5/3/5,8; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, trinkanimierend - Im Mund: frisch, aromatisch mit ansteigender Frucht, Minze, Orangen. Ausdrucksstark mit guter Länge, saftig im Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zuhellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1948 Grauburgunder Selektion tr. 2023** - we - 13/1,8/6; 50% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, Apfel, Birne, Mandel - Im Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Blüten. Korb mit gelben Früchten, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Vielschichtig. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

**1942 Windesheimer Riesling tr. v. roten Sandstein 2023** - we - 13/3,2/6,8; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungs-sandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. - Im Mund: Pfirsich und Birne, mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Mineralik nach Stein und Kräuter im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

**1841 Schweppenhäuser Ri tr. Schlossgarten 2022** - we -12,5/5,1/7,4; über 20 Jahre alte Reben auf Grauschiefer, spontanvergoren - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: florale und erdige Noten, Schiefermineralik, gelbe Früchte, sehr reif wirkend, braucht Zeit - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit mineralischer Unterlegung, kleiner Gerbstoff, sehr reifer Pfirsich, Reneklode, rauchig. Das wird sehr gut werden. - Zu: Huhn in Riesling, Zander auf Champagnerkraut - Genuss: 6 J

**1843 Schweppenhäuser Ri tr. Grauschiefer 2023** - we - 12,5/4,1/7,2; Reben von 2000, Grauschieferlage, 40% spontanvergoren Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: moseliger Antritt, Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Im Mund: gradlinig, kühle Mineralik, Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Auch etwas Chili und Rauch von der Schiefer-mineralik. Feuerstein. Gelungene Würze - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

**1813 Blanc de noir tr Spätburgunder. 2023** - we - 11,5/3,2/6 Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: zurückhaltend mit floralen Noten, feine Himbeeren, frische Kräuterwiese - Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, Apfelkerne und Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

**1775 Rosé vom Spätburgunder 2023** - rs - 11/9,5/6,3; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: helles Lachsrot - In der Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Blüten - Im Mund: süße Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, frisch, trinkanimierend mit Zug. - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

#### NAHE - GUT HERMANNBERG

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

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

**1545 Vom Vulkan Riesling tr. Ortswein 2022** - we - 12,5/1/7,2; von Kupfergrube auf Melaphyr und vulkanischem Eruptivgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Schmelz, Tee, Apfel und Birne, Grapefruit kräuterige Noten, Honigmelone. - Im Mund: cremige Haptik, die auf milde Säure tiff. Saftiger und würziger Verlauf. Mineralik mit weißem Pfirsich, Zitrus., feste Melone Baut Spannung auf, bleibt lange am Gaumen, geht mit Salz und



## Frühjahr 2024

Mineralik ins Finale. Toller Wein mit Potenzial - Zu: Grillfisch und gebratenem Fleisch. Verträgt Röstaromen - Genuss: 10 J.

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

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

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

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

### PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR `N GREEN

**1673 Grauburgunder vom Löss, tr. Ortswein, 2023** vegan. 12/4,5/5,6 Farbe mittleres Gelb. In der Nase: Reife Birne, Nuss, Bittermandel. Im Mund: Roter Apfel, reife Birne, getrocknete Aprikose, Mandel, leichte Aztringenz. Mittlere Länge, schöner Speisebegleiter. Zu: Wiener Schnitzel, Lambrücken unter der Nusskruste, deftiges Abendbrot. Genuss: 4J.

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

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

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

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

**1730 Riesling tr. Saumagen GG Kallstadt 2022** 12,5/2,0/8-we- Kalkmergel. Edelstahl. Vegan - Farbe: Strohgelb- In der Nase: reduktive Nase, kleiner Sponti, Wildkräuter, Nektarine, Hagebutte, flintig - Im Mund: Holsteiner Cox, Mandarine, Weinbergspfirsich, Orangenzeste. Kräutrige Würze. Enorme Länge. Typ Speisebeleiter zu kräftigem.-Hier wirkt die Säure am mildesten (der 5 Riesling GG`s). Schnell zu schlagen, dieser ist in der Regel als erstes vergriffen. Zu: Saumagen, Steinpilzrisotto- Genuss 15 J.

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

**1740 Pinot Noir tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2018**-ro- 13,5/0,2/6,1 Kalkstein, Barrique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: Granatrot - In der Nase:

## Les Grains Nobles

Waldbeeren, Amarena Kirsche, Schokolade, dezentes Holz, Champignon.- Im Mund: rotfruchtig, zupackendes Tannin mit belebender frische. Etwas Minze, weißer Pfeffer, die Sauerkirsche schließt ab.- Zu: Braten vom Galloway in eigener Sauce mit Rote Bete und Ur-Karotte. Genuss 15 J

**1679 MANO NEGRA Cuvée tr. 2020** - ro - 12,5/3,9/6,1; CS70, Blaufränkisch30 auf Lösslehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17Mte Barriqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Kirschen, Cassis und Dörripflaume, Nelken. Waldboden - Im Mund: reife rote Früchte, Würze nach Nelken und Kräutern, etwas Pfeffer. Hat Charme und südländischen Charakter. - Zu: Rehkeule, Grilladen, nur so - Genuss: 8 J.

**1690 St. Laurent Reserve tr. Laumersheim 2018** VDP-Ortswein -ro- 13,5/0,2/6,4 Kalkstein, Barrique. Vegan. Farbe: dunkles Kirschrot- In der Nase: Schattenmorellen, Brombeere, Pflaume, Röstaromen, Leder.- Im Mund: Kirsche pur, gefolgt von Waldbeeren, angenehmes Tanningerüst. Gut eingebundenes Holz. Mitteltkäftig und doch enorm lang. Zu: Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren Genuss: 10 J.

**1750 Sangiovese Reserve tr. Laumersheim 2019** VDP-Ortswein-ro- 13/0,1/6,5 Kalkstein, Barrique. Vegan.-Farbe: dunkles Kirschrot- In der Nase: Kirsche, Pflaume, Minze, Leder, Piemont. - Im Mund: Kirsche, Himbeere, Raucharomen, etwas Speck. Griffige und doch gut eingebundene Tannine. Großartiger Vertreter.- Zu: Bistecca alla fiorentina, Schmorfleisch- Genuss: 10 J.

**1760 Cabernet Franc Reserve tr. Gerolsheim 2019** VDP-Ortswein-ro- 13/0,2/6,8 Barrique. Vegan.Farbe: dunkles Rot mit leichter Randaufhellung. - In der Nase: Pflaume, weißer Pfeffer, jodig, Paprika animalische Anklänge. - Im Mund: dunkle Kirsche, Pflaumenkompott, Pfeffermischung, Brombeere. Gut eingebundenes Holz. - Zu: Pfeffersteak, Paprikasauce und Kartoffelecken. -Genuss: 10 J.