

Probennotizen Frühjahr 2022

Italien

Österreich

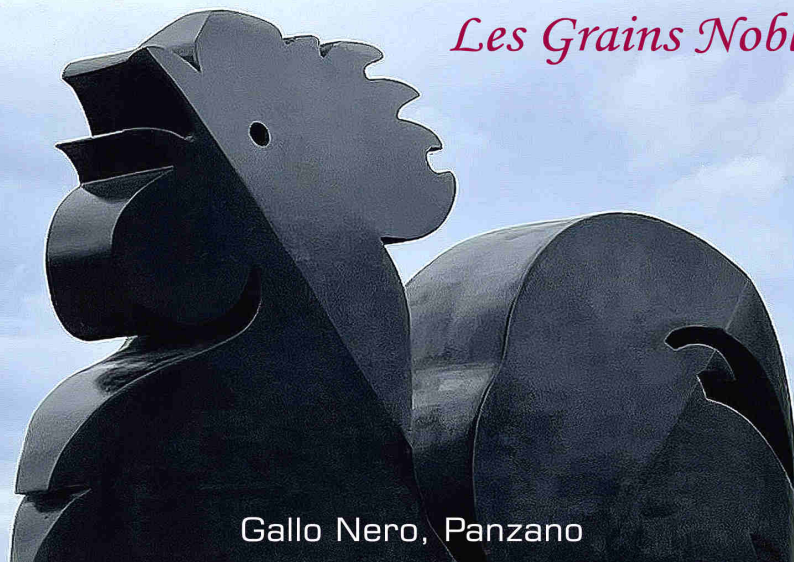
Deutschland

Frankreich

Argentinien

*40 Jahre
Weinkultur*

Les Grains Nobles



Gallo Nero, Panzano

Les Grains Nobles
Fair Wein

© April 2022

Les Grains Nobles

Italien

ALTO ADIGE - TRÖPFTALHOF BIO - DEMETER

1701 LeVIOGNI Viognier 19/20 - we - 13/4,9; 20jährige Viognier auf 300slm, Kalkschotterboden, 9 Monate auf der Hefe im Großen Holz - Farbe: leuchtendes Hellgelb - In der Nase: Blüten, Orangenschale, Quitten, Honig und Fruchtsüße. Elegant und sauber, etwas Tee und Märzveilchen. - Im Mund: Ananas, Orangen mit Würze, Andenbeere, auch Aprikose, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Bleibt frisch mit etwas Minze, im Nachhall exotisch. - Zu: Solist und zu raffinierten Vorspeisen. Zu Fisch zB Seeteufel und Krebsen. Kalb, Land-Hähnchen - Genuss: 6 J.

1704 GARNELLEN Anphora Sauvignon blanc 2017 - we - 13,8/1/4,7; nur 3.000 Flaschen von 1,2ha auf 500slm. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphyrr und Kalkdolomit. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als abgezogener Wein. Wenig geschwefelt - Farbe: tiefes Gelb, kupferfarben - In der Nase: ein Traum. Sanft, reintonig, finessenreich. Konzentration und Eleganz, Orangen, Bienenwachs, reich. Etwas Ingwer, reife Birnen und Quitten. Genial. - Im Mund: Saft, traubig, Zitrusaromen, Stachelbeere, Mineralik. Steigt dann an mit Orangen, exotischen Nuancen, endlos lang. Verbleib mit Würze, Gerbstoffen, komplex und reich, nie schwer. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Ein Weinabenteurer. - Zu: Solist, zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. Ziegenkäse vom Ziegenhof Rehder. Kann leicht eine Woche offen stehen - Genuss: 10 J.

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

1706 BARLEITH Anphora Cabernet Sauvignon 16/17 - ro - 13,2/2,1/5,3; nur 0,7 ha mit 2000 Flaschen Cabernet-Sauvignon und etwas Cabernet-Franc, 25jährig, auf 300sml. Lehmgiger Kalkschotterboden. 7 Wochen oder mehr auf der Maische in der Amphore, abgezogen noch 14 Monate in der Amphore und in gebrauchten Fässern Farbe: dunkelrot - In der Nase: Wildbeeren und Blüten, Kräuterwürze mit Rosmarin, Nelken, Heidelbeeren. Ätherische Noten auch mit Pfefferminze - Im Mund: Fruchtsüße und Saft, Kirschen, auch Himbeere, etwas Cassis und Lakritz. Mutet burgundisch an, sanfte Tannine. Harmonisch-elegant und fruchtig im langen Finale mit Kräutern. Durchgängig saftig. - Zu: allen Fleischgerichten und als Solist aus einem großen Glas. - Genuss: 10 J.+

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

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

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

1117 St.Michael-Eppan-Pinot Bianco Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5/2,35/5,65; auf lehmigen Kalkschotterböden - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Im Mund: gelbfruchtig, knackig, etwas Hagebutte, weich und ansatzweise cremig. Macht Spass. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 3 J.

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

1118 St.Michael-Eppan-Chardonnay Alto Adige DOC 2021 - we - 13/2,75/4,95; wenig Säure Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: cremig-fruchtig, gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Honigmelone. - Im Mund: herrlich nach Melone und Birne mit einem Hauch Banane. Milde Säure, cremig. - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 3 J.

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

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

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

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

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

TRENTINO - E. FORADORI BIO

1019 Granato IGT 2018 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Ausbau 20 Monate im Barrique. 65% neu; 97 JS-P - 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 Schwarz- kirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süssholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein, großer Jahrgang. - Zu: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feine Speisen, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J.+

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC2021* Lieferung November - 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 Früchtekorb mit Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Im Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

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

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

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

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

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

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina 2018* Lieferung November - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Im Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die aber samtig wirken, immer Frucht und Schoko darüber. Weiskirsche, Würze, Tabak. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. Toller Wein. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 10 J.

1196 Barolo DOCG Cannubi 2018* Lieferung November - ro - Reben auf einer der berühmtesten und besten Barolo-Lagen, weißer Lehm Farbe: dichtes Rot - In der Nase: hochelegant und fein, reich an geistigen Aromen, zarte Frucht, generös - Im Mund: kraftvoll-elegant, sanft und lange ansteigend, Finessen. Weit hinten Tannine mit geistigen Aromen umhüllt. Will nicht enden. Zu: Nur mit den besten Freunden, die was vom Wein verstehen - Genuss: 15 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bricco Riserva 2016 Lief. Nov - ro - nur 1ha Reben auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - In der Nase: etwas Pfeffer und Minze, Gewürze nach Nelken, Rauch. Dunkle Früchte, verführerisch - Im Mund: beginnt er weich und kirschtig mit geistigen Elementen, steigt an mit Früchten nach graphitiger Kirsche, Pflaume, Sandelholz, gute Struktur bis zum gewaltigen Nachhall mit Mineralik. Viel Eleganz - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 20J.+

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

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

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

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

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

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2020 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: mittleres Rot - In der Nase: Veilchen, Tiefe, Zartbitterschoko, Kirsche und Tabak, Piment, Süßes Lakritz - Im Mund: trinkig, reich, ätherische Aromen mit Kirsche. Sanft ansteigend. Füllt den Rachen aus, etwas Pfeffer, gute Länge mit Kakaopulver. Basis-Nebbiolo - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

1189 Barolo DOCG 2018 - ro - von allen Barolo-Crus, 91 Galloni, Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reich und weich, Hagebutten,

Getreidenoten, Wacholder und Tee. Wunderbar - Im Mund: reich, kurz die Weichselkirsche, dann reiche Tannine, die die Früchte tragen und Schokonoten einbringen. Ätherische Nuancen mit Finessen und toller Aromatik. Gefällt sehr. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2018 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopulver und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2018 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reiche Aromatik mit Rauch, Kalkmineralik, dichte, reife Kirchen, Trockenpflaume. Auch Tabak und Würze. Struktur und Eleganz - Im Mund: frisch und kirschtig, mineralisch mit Graphit, auch florale Anmutung. Schwarzkirsche, große Länge mit nicht enden wollender Frucht und Mineralik - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 10 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2018 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: Veilchen, Tabak, Mineralik. Wildkirschen und Wacholder. Aromen kommen aus der Tiefe. - Im Mund: Fruchtsüße, gebündelt mit Schwarzkirsche, auch Gerbstoffe. Sauber und frisch. Gradlinig strukturiert. Großartig mit viel Potenzial, Kühler Typ. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

1127 Barolo DOCG Paigallo 2018 - ro - nur 4tausend Flaschen, mehr als 30 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Annaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfass. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: reich mit Blüten nach Veilchen. Kirschen und feine Würze. Ohne Zweifel ein großer Wein. - Im Mund: springt an mit Kraft und Tiefe. Wildkirsche, Heidelbeeren, Mineralik. Aromen entfalten sich langsam und nehmen Raum ein. Ein wunderbares Konzert, der Früchtekorb füllt sich. Sehr lang und sehr groß. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15J.

1184 Barolo Riserva DOCG Rocche dell'Annunziata* 2016 - ro - nur 0,5ha bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 62 Mte Ausbauezeit, 36 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: zeigt in jungen Jahren schon Finessen in feinen Nuancen. Veilchen, Himbeeren, Thymian... - Im Mund: dicht und komplex mit angedeuteter Fruchtsüße und Kräutern. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

BULGARINI und CA' LOJERA /CORNAREA

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

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2021 - we - Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: 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 - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2021 - we - Trebbiano di Lugana, 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. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

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

1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2021 - rs - 13,5%; Merlot und CS auf steinigten Böden, reich an Salzen - Farbe: helles Rubinrot - In der Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, dunkle Mineralik - Im Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze. Toller Aufbau, komplex. Rosé der Oberklasse - Zu: Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2021 - we - Arneis von 1977 auf eisenthaltigem 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. Quitten und Kräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1072 Custoza DOC 2021 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2020 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Im Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

1064 Lugana Garda DOC 2021 - we - Trebbiano di Lugana Farbe: helles Gelb - In der Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneclode, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

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

1061 Bardolino DOC 2021 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1058 Corvina DOC 2018 - ro - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Im Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. **Topp-Wein in dieser Preisklasse** - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2020 - ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz, 90 Pkte WE - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche, Cassis und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

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

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2017 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, 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, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang, kraftvoll - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist, am Ende einer Feier. - Genuss: 10 J. +

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

FRIAUL Colli Orientali - CASTELLO DI BUTTRIO und LA TUNELLA

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

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

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

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

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

CHIANTI-MONTESPERTOLI FATTORIE PARRI

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

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

1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2020 - ro - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 2020 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit eingundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Scharfruchtiger Nachhall. Preis-/Qualitätshit - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2018 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale. Großer Wein, wird im Preis nicht deutlich - Zu: gebratenem Fleisch, Osso bucco, Gulasch, Geflügel - Genuss: 10 J.

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

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

1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2015 - ro - 15,5%, Cabernet Sauvignon Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finnessen: 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 2011 - we - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia - Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig und Dörrobst, klare Struktur, Agrumen - Im Mund: Süßwein mit Charakter, Eleganz und Finnessen - Zu: Dessert - Genuss: 20 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco IGT 2021 - we - aus Trebbiano, Chardonnay, Petit Manseng, Semillon, Sauvignon blanc, keine Malo - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Hagebutte - Im Mund: Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, Frisch trotz geringer Säure, außerordentlich gelungen. - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

1079 Il Corzanello Rosso IGT 2021 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Im Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano DOCG 2020 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% Farbe: rubinrot - In der Nase: strukturiert mit Dichte, frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und ausgesprochen viel Tiefe. - Im Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Tee, wunderbar lang. Richtig guter Essensbegleiter. Besondere Empfehlung - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2019 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: Fruchtsüße und Tiefe zeigen einen animierenden Wein, Kräuter, Tabak und Cassis ergänzen finnessenreich. - Im Mund: saftige Schwarzkirsche, ansteigend, klassisch. Mit Kirsche, etwas Pflaume, Tabak und auch Schokoaromen. Lang und elegant, Tannine tragen bis ins Finale. Nicht mächtig, aber mit wunderbarer Länge ohne anzuecken. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. - Genuss: 10 J. +

1083 Il Corzano IGT Toscana 2019 - ro - 14,5%, Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu; 93 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige, dunkle Beeren wie Cassis und Brombeere, dazu reife Himbeeren. Lorbeerblatt, Vanille und Würze von Süßholz, etwas Feige - Im Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finnessenreich und spannend mit den Terroirnoten des Chianti. Preis-/Qualitätshit. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 J.

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2006 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - 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. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

1115 Chiara IGT* 2021 - we - 14%; Chardonnay Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, beerrig, 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, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

1128 Sangiovese Bianco IGT 2021 - we - 13,5%; Sangiovese, weiß gekeltet Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral, Apfel, Blüten, Mandarine, Zesten - Im Mund: Apfel, Rauch, Grapefruit. Ansteigende Würze mit Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge mit Apfelnoten, Mineralik. Minze im Nachhall. - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Gemüse, Garnelen, gegen den Durst - Genuss: 3 J.

1109 Primavera 2021 - rs - Rosé von Sangiovese - Farbe: brillantes, helles Ziegelrot - In der Nase: Himbeere, feine Blüten - Im Mund: Himbeere, etwas Süße, schöne Fruchtigkeit, süffiger Rosé - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 3J.

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

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

1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 1819 - ro - 14,5%; Sangiovese - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Mineralik nach Eisen, feine Blüten, Würze. Holunderblüten, kühler Typ. Tee, Kirschen, Frische und Tiefe - Im Mund: frisch, mineralisch, ansteigende Früchte mit Kirschen, Süßholz, Waldbeeren. Frische auch noch im Finale, wunderbare tanninstruktur, die mit Aromen von Kakao-pulver ausklingt. Großer Wein mit Potenzial. - Zu: Edle Braten von Wild, Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 12 J.+

1113 PONENTE IGT Vegan 2019 - ro - 15%, CS, Merlot, Sangiovese, Westausrichtung Farbe: dunkles Rot mit lila - In der Nase: Schwarzkirsche, Lakritz, Blaubeeren, balsamischer Cassis. Finnessen mit feiner Aromatik - Im Mund: fruchtige Kirsche, dann Gerbstoff als Unterlage, Würze, Frucht und Tannine harmonieren. Zunächst etwas wild, braucht Luft, dann Fruchtsüße und Tiefe mit minzigen Noten. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Bitte karaffieren. - Genuss: 12 J.

CHIANTI CLASSICO - CASA BRANCAIA BIO

1886 Brancaia Il Bianco IGT 2020 - we - 13/1,48/5,65; Sauvignon blanc90, Viognier5, 91JS - Farbe: hellgelb - In der Nase: Apfel, Birne, Limone - Im Mund: frisch und klar, harmonischer Verlauf, Zitronenzesten, kleine Würze. Auch Stachelbbere und Maracuja. - Zu: Fisch, Meeresfrüchte, Spargel, Ziegenkäse - Genuss: 4 J.

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

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

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

MAREMMA - AMPELEIA BIO Demeter

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

1012 Kepos IGT Maremma 2020 - ro - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 11 Mte. im Zementfass, - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und

Cassis, Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verworken und elegant. - Im Mund: kirschige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lamm-schulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

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

MAREMMA und andere Toskaner

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

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

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

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

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

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

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

1577 ECO Rose 2020 - rs - von Sangiovese, 5-15 Jahre alte Reben, 10 Sten Mazeration - Farbe: kräftiges Rosé - In der Nase: warm und voll wie ein leichter Rotwein. Graphit, Lakritz, Rosen, Himbeeren - Im Mund: reife Himbeeren, ätherische Noten, warm und würzig. Dann fruchtige und frische Johannisbeeren. Im Finale Würze, auch von Gerbstoffen. Kräftiger Rosé, fast ein leichter Rotwein - Zu: Nudeln, Abendbrot, Schweinebraten. Nicht kalt trinken. - Genuss: 3 J.

1578 Il Vispo IGT Toscana 2020 - ro - 13,5%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warmer Antritt mit Zwetschken, Wachholder, reifen, dunklen Beeren - Im Mund: frisch mit reifen Kirschen, Zwetschken und auch hier Wachholder. Tannine tauchen mit Würze auf, Frucht bleibt präsent. Saftig und unkompliziert, auch im Finale mit Kakao und Kirsche sehr angenehm - Zu: Pasta, Vorspeisen. Auch gut zu Grilladen. - Genuss: 4 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 2020 - ro - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: Veilchenblüten, erdig mit Lakritz und Kirsche. Konzentriert mit viel Frucht. - Im Mund: reich und

betörend. Feine Würze und Frische. Gut strukturiert, dicht mit feiner Würze, eingebundenen Tanninen und guter Länge. Im Finale etwas Schoko. Begeistern - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

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

1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG * 2016 - ro - 14,8%, 40 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: großartig! Zurückhaltend, zögerlicher Antritt. Öffnet sich langsam mit viel Feinheiten und Eleganz, die zarte Würze fügt sich ein. Veilchen, Süßholz, bezaubernde Fruchtaromen von Schwarzkirsche und Waldbeeren ausgereift und dennoch knackig. - Im Mund: schon in der Haptik weich, reich und elegant im Antritt. Harmonisch, dennoch distanziert. Ansteigende Schwarzkirsche, mildes Lakritz, ansteigende Fruchtsüße, mit immer mehr Kraft Feinheiten und bis ins lange Finale. Großes Potenzial. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2019 - ro - 14/1/5,5; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Grenache. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis und Zwetschke, Kirschen. Hat auch etwas Tabak, Schoko und Würze. - Im Mund: trinkig-frisch mit saftiger Dichte. Scholadige Tannine, milde Säure. Gute Länge mit dunkler Frucht, etwas Schoko und Minze. Kirschiger Nachhall, Hauch Nelkenpfeffer. Sehr guter Supertoskaner. - Zu: Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

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

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

1749 Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2016 - ro - 14,5/1,9/5,6; großer Jahrgang, Farbe: rubingranat - In der Nase: Blütenstrauch und Früchtekorb. Fruchtsüße, Lakritz, vanillig. Sehr reich und tief, dabei elegant. Rosen, Hauch balsamisch, verspricht viel. - Im Mund: saftig mit Feinheiten. Kirschig, Cassis, etwas Feige. Graphit-Tannine. Tannine und Säure tragen die feinen Extrakte, ein großes Vergnügen mit viel Potenzial. Das ist ein großer Wein. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

1734 Frizzante Rosato 2020 - rs - von Sangiovese, Flaschengärung - Farbe: helles Rosa - In der Nase: wenig, wenig freie Perlung - Im Mund: Perlung zerplatzt am Gaumen, wenig, gute Frucht, frisch. Sehr gelungen, hochwertig - Zu: mehr als ein Poolprickler. Hat Format, auch zum Essen - Genuss: 2 J.

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

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2018 - ro - 14,5/; Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Brotkrume, Veilchen, Sandelholz. Brombeeren und Kräuter, was

will man mehr. Alles sauber und harmonisch, einladend - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit Kirschen, Himbeeren, sanften Tanninen. Feine Kräuterrwürze, anfangs burgundisch. Dann dunkle Früchte, etwas Kaffee und Schoko. Ein Trinkvergnügen. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 10 J.

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

APULIEN

1301 A Mano Bianco Fiano Greco IGT 2021 - we - aus Fiano75, Greco35, alte Reben, 12% Farbe: mittleres gelb - In der Nase: hat er Pfirsich, Ananas, grünen Apfel. Blüten nach Veilchen und Linde. Einladend - Im Mund: exotisch anmutend, frisch und durchaus auch kräftig in der Aromatik. Leichte Würze, Ingwer, gute Länge, apfelsinig-milde Säure. Im Finale mit Salzmineralik, exo-tische Früchte, immer noch mandarinige Frische. Ein Preishit. - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot, Currygerichten - Genuss: 3 J.

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

1124 Capuzzimati-Dueterre Bianco 2020 - we - 13/; Chardonnay aus Apulien und Kalabrien - Farbe: hellgelb - In der Nase: Zitrus und helle Früchte, mineralisch - Im Mund: frisch und saftig mit weißen Johannisbeeren, Birne, Zesten. - Zu: Fisch, Ziegenkäse, Risotti - Genuss: 3 J.

1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2021 - rs - trockener Rosé von Primitivo, 12%, alte Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: Blüten nach wilder Rose, Orangenesten, Honigwabe, jodig - Im Mund: Erdbeeren, Salzzitrone, Mandarine und Kalkmineralik. Milde Säure, beschwingt und frisch. Wunderbares tänzerisches und mineralisches Finale. - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta, Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1307 Imprint Rosato von Susumaniello IGT 2020 - rs - trockener Rosé von Susumaniello, 12%, alte Reben - Farbe: brillantes Rosé - In der Nase: zurückhaltend nach Eisbonbon und Weißdornblüten. Eleganzversprechend. - Im Mund: sehr fein und mineralisch-salzig. Wildkirsche, 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.

1125 Capuzzimati-Dueterre Rosato 2020 - rs - 13/; Negroamaro, Nero di Troia, Susumaniello im großen Holz - Farbe: hellrosa - In der Nase: floral und fruchtig - Im Mund: harmonisch und leicht cremig, lebendig. Rote Früchte, exotischer Touch, hat zarte Fülle - Zu: gegrilltem Schweinefleisch - Genuss: 3 J.

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

1308 Volunte Primitivo IGT 2020 - ro - von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2021 - ro - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

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

1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 2020 - ro - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee,

Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

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

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

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

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

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

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

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2018 - ro - 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

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

1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2019 - ro - 14,5; - Farbe: rubinrot - In der Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Im Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Fruchtsüße, Kirschkompott und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

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

1261 Farnese-Editione Cinque Autoctoni 0 - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: mächtige Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Im Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße.

Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

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

1401 Insolia Terre Siciliane IGT 2019 - we - 12,5; reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Ansonica bekannt - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zarte Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit Frische und Klarheit, final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Siziliane IGT 2019 - we - 13; Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pflirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2019 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-750 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 93 P JS - Farbe: strohgelb - In der Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelig, viele Blüten. - Im Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pflirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2020 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

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

1399 Disueri Nero d'Avola Sicilia DOC 2018 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 20 Jahre alte Reben, kein Holz. 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. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro - 13,5; beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2018 - ro - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot -

In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

ITALIEN - Verschiedene Regionen

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

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

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2019 - ro - 12,5; Montepulciano d'Abruzzo Farbe: dunkelrot - In der Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2015 - ro - Montepulciano d'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, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 10 J.

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2017 - ro - 13,5; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirschiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelken-pfeffer, Piment, Tabak, bitter-süße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

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

PORTUGAL

1134 Prazo de Roritz DOC Douro 17/18 - ro - 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 - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

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

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

1371 Grüner Veltliner Bachsatz 2021 - we - 12,4/1,3/4,4; auf Paragneis - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: floral, reife Früchte

wie Birne, Reneclode. Im Mund: cremig mit sehr reifen, gelben Früchten am Kerngehäuse, später Zitrusnoten, Orangenschale. Mild in der Säure, reife Frucht im Finale - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz 2020 - we - 13,3/3,7/5,5; auf Löss umnd Paragneis, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - In der Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlmineralik, feine Reneclode. Eleganz - Im Mund: gelbe Früchte, auch Apfel, Jod, Pfeffer, Mineralik, Zitrone und Reneclode, Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und -rücken - Genuss: 10 J. +

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

1394 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2019 - we - von einer der besten Wachhauer Lagen Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen - Im Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

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

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

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

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

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

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

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

KAMPTAL - KURT ANGERER

1432 Gemischter Satz 2020 - we - 12,5/ 2,1; 8 Rebsorten, überwiegend auf einem Stück gewachsen und zusammen vergoren - Farbe: Helles Grüngelb - In der Nase: Blüten mit Fruchtsüße und Akazienhonig, feine Kräuter im Bergheu, Pfirsich, Tiefgründig. - Im Mund: zurückhaltend, mineralischer Ansatz mit Salz und feinen Gerb-

stoffen. Zartfruchtig nach Birne, Quitte und Aprikose. Langsame Entwicklung, weißer Pfeffer kommt auf, auch Zitrus. Struktur älterer Reben, wunderbar mit Potenzial - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

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

1501 Gelber Muskateller 2021 - we - 12,5/2,1 - Farbe: mittleres Gelb mit Kupferstich - In der Nase: deutlicher, aber feiner Mukatton mit Rosenblüten. Auch Früchte wie Renecloden und Aprikose, Paprikapfeffer. Einladend. - Im Mund: wunderbar zurückhaltend und elegant mit Finessen. Frisch und saftig mit roter Grapefruit, Ananas mit Zitrus und nur leicht muskatig. Geradeheraus. Leicht ansteigende Würze, immer saftig und frisch bis ins Finale, Hauch Eukalyptus, gefällt sehr. - Zu: Idealer Terrassenwein oder als Aperitiv. Wunderbar zum Spargel. - Genuss: 4 J.

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

1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2021 - we - 14/2,7/ Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP - Farbe: helles Gelb - In der Nase: 2018dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Im Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskatig, Apfelkerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebrauchten Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2021 - we - 13,5/6,8; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein. Quarzglimmer als Untergrund 93 FP - Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - In der Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Im Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarzte, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillennektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2021 - we - 14,5/634; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, 93 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Im Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). Minze und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein 2018 - we - 13,5/7,5; Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelter Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

1416 Grüner Veltliner unfiltriert 2019 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 95 FP, 92 PP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

1412 Riesling Donatus DAC 2019 - we - 13,5/5,5; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grüngelb - In der Nase: 2018 Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, fein-gliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund:

reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

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

1444 VI 2017 - we - Viognier vom Ametzberg auf Granit, Barrique 93 FP - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - Im Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 5 J.

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

1448 Rosé 9 grape varieties 2020 - rs - 11,5%/ 1 Gramm RZ - Farbe: apricotfarben - In der Nase: Himbeere, feine Blüten nach Heckenrose, sauber und feingliedrig. Frische Haselnuss, Hagebutte. Eleganz - Im Mund: sehr im Gleichgewicht, Frisch, Himbeere und weiße Johannisbeere, abgepufferte Säure durch Fruchtsüße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kernton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang - Zu: zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Terrasse Genuss: 3 J.

1434 Zweigelt Ried SAND 2020 - ro - 13,5/1; 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. Ausgesprochen einladend. - Im Mund: ansteigend reife Weichselkirsche, Cassis, Graphit und Würze, dabei saftig. Abgedeckelte Tannine, gute Frische, langer und würziger Nachhall mit dunklen Beeren, etwas Lakritz und samtigen Kakao-Tanninen. Großartig in dieser Preisklasse. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 GRANIT Zweigelt 2015 - ro - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques. 94 F-P Farbe: granatrot - In der Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Im Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessentreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

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

1442 Syrah 2018 - ro - 13,5/1; von Schotter und Granit; Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Auffallend ist eine enorme Tiefe und Eleganz. Röstaromen, feines Süßholz, Veilchen sowie süßlicher Tabak. Dunkle Beeren mit etwas schwarzem Tee. - Im Mund: reife Schattenmorelle. Die Säure wird sofort von Cassisnoten gekapert, Schoko und Minze kommen hinzu, alles hoch-elegant. Hat dabei eine enorme Tiefe, aus der minzige Würze und dunkle Frucht-aromen aufsteigen. Insgesamt der kühle Typ, Tannine tragen, stören - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

1656 Syrah Stockkultur 2018 - ro - 16,5/1,4/5,1; 2010 gepflanzt auf der Riede Pfeiffenberg mit Granitboden. Pfahlerziehung. 93 F-P - Farbe: granatrot - In der Nase: warmer Typ mit Schwarzkirschen, Cassis und Sandelholz, Veilchenblüten und Wachholder. Dicht und komplex. Zeigt sich schon offen, braucht aber Belüftung. - Im Mund: reife Schwarzkirsche, und Cassis, balsamisch. Gutes Säurefundament, ansteigende Würze mit Pfefferminz und Lakritz. Bleibt elegant und ausdauernd. Mit mehr Luft gewinnt er Tiefe mit dunklen Beeren und einer kleinen Bitternis, die in Moccanoten einmündet. - Zu: Grilladen, Fleisch mit kräftigen Soßen. Gans, Ente, Lamm, Wild - Gen.: 10 J.+

1438 Cabernet-Franc 2018 - ro - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl. Fruchtsüße und Gewürze - Im Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

1439 Pinot Noir 2012 - ro - 13,5/1/4,6; auf Granit, etwas Löss, Barriqueausbau Farbe: rubinrot - In der Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Im Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild. Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genuss: 10 J.

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

1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2017 - ro - 13,5%; Riede Riedel, 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.

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: Fruchtaufakt 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 - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2021 - we - 10% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Im Mund: floraler Antritt, Salz, Reneclode, Orange, gute Länge. Sauberer Terrassenwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2021 - we - 12/2,2/5,2 Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas. Sehr gelungen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2021 - we - 13,7/3/5,1; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: florale Noten, Orangenschale, reifer Apfel, Quitte und Ananas - Im Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

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

1457 Grüner Veltliner Ried Hochschopf 2021 - we - 13,5/4,9/5,8; 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reiche Blüten, Pfirsich, Ananas - Im Mund: Schmelz und reiche gelbe Frucht, etwas Gerbstoff, ananas, gutes Säurespiel. Im Nachhall pfeffrig mit Ananas - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

1453 Gemischter Satz 2021 - we - 11,1/1,3/6,3; 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuterwiese, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Im Mund: frisch mit Reneclode, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug

und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Genuss: 3 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2021 - we - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahefen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Im Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

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

1466 Riesling DAC 2020 - we - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macis-blüte, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1459 Zweigelt 2019 - ro - 12,6/1,8/5,9; Lage Hochschopf - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, warmes Buquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

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

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1484 Welschriesling 2021 - we - 11,5/1/6,8; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: frischer Duft nach reifem Apfel, Quitte, Reneclode. Etwas erdige Mineralik - Im Mund: leicht und fruchtig mit Zitro und Klarapfel. Ewas Würze, Birne, klingt zitronig aus. Sehr sauber, ein frischer, leichter Sommerwein - Zu: Terrassenwein und für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kalter Spargel. Begrüßungsschluck für Partys - Genuss: 2 J.

1491 Gemischter Schatz 2021 - we - 12/1,6/6,2; Sauvignon b140, Welschriesling30, Neuburger20 und Traminer10, vom Schatzberg. - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn und Linde, Hauch Ahornhonig und Würze, Apfelschale - Im Mund: frisch mit Würze, Tee und feinem Honig. Gute Länge, steigt noch an mit Zitrus, Apfelschale, Minze. Beachtlich lang, sauber und würzig auch im Finale. Wieder in dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Vorspeisen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

1482 Grauer Burgunder 2021 - we - 13/6,8/6,7; von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Honig, Mirabelle, etwas Rauch - Im Mund: saftig mit viel Mineralik, Salz, Zitruschale, Orangeade. Hauch Ananas mit Limette, Minze. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. - Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

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

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

1494 Zweigelt 2019 - ro - 12,5/1,1/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: wunderbarer Auftakt mit präziser Frucht nach Cassis. Leder und

ätherische Noten (Blüten), süßes Lakritz. - Im Mund: reife Weichsel, vanillig, Hagebutten, feine Würze. Tannine sind abgedeckt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang, Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2018 - ro - 14/1,2/5; auf Löss und Kalk, Barrique, häßlich neu. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarzkirsche. Lorbeerblatt und Blüten. Dicht und einladend. Ohne Zweifel ein Großer - Im Mund: Brombeeren, Fruchtsüße, zartes Lakritz. Sieigt langsam an, zwingt die Tannine in eine dienliche Rolle. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, aber nachdrücklich. **Großartig, ein Paradezwiegelt.** - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 9 J.

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

1496 Zweigelt Privat 2018 - ro - 14,5/1/5,4; die besten Trauben von der Straßhaide. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: warm, reich und dicht, dennoch saftig Veilchen, schwarze Früchte und Beeren. Sauber mit ätherischen Nuancen - Im Mund: kirschen, balsamisch. Dann ansteigende Weichsel, sanfte Tannineinlage, Fruchtkorb und Tee. Fruchtsüße, wunderbar harmonisch mit viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 15 J.

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

1492 Großer Schatz Große Reserve 2018 - ro - 14,5/1,2/4,4; CS, Merlot; 36 Mte Barrique, 94FP - Farbe: dunkelrot - In der Nase: komplex und beeindruckend. Braucht noch Zeit - Im Mund: kann es mit vielen Weinen aus dem Bordelais aufnehmen. **Super, ist seinen Preis wert** - Zu: besten Steaks, Wild, Lamm. Solist - Genuss: 20J.+

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

1614 Welschriesling Classic 2021 - we - 11,5/2,3/5,8; - Farbe: hellgelb - In der Nase: zarte Zitrone, gelber Apfel, Kräuter - Im Mund: frisch, Zitrone, Aprikose, kleines Gewürz und Mineralik. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2021 - we - 11,5%, 1,4 Restsüße; auf Schiefer und sandigem Lehm - Farbe: grün-gelb - In der Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne, Hauch Exotik - Im Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

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

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2019 - we - 13,5/1/6; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte Farbe: grün-gelb - In der Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten,jodig und etwas Rauch. Schiefer-mineralik - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

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

1617 Chardonnay Kreuzjoch 2020 - we - 13/3,1/5,6; keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - In der Nase:

Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Im Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. **Preis-/Qualitätshit** - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2020 - we - 13/2,3/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren - Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nesseln. Hauch Mango und Maracuja. - Im Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. Die rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1629 Blaufränkisch Vomthal 2018 - ro - 13/1,2/6; von Schiefer und Kalk - Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassi, Piment. Ansprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1624 Zweigelt Schieferstein 2018 - ro - 13,5%, alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: feingliedrig und gewürzig, elegant mit Rosenblüten und Waldbeeren - Im Mund: Kirschen und Waldbeeren, warmer Typ, milde Tannine. Rauch, gewürzig im Finale - Zu: Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - Genuss: 10 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2018 - ro - 13,1%/1/6,2; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Fruchtekorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

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

NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING

1606 Chardonnay Muschelkalk 2020 - we - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Im Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßig. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 5 J.

1695 Zweigelt Ried Umriss 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Merge - Farbe: rubinrot - In der Nase: fleischig, kirschaftig, Cassis, wilde Rose - Im Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rotfruchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

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

1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2017 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

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

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8; 92 FP Farbe: rubin-granat - In der Nase: präsenre Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Im Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger

Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

1715 Blaufränkisch Reserve 2017 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuen Darnajou; 95PAlaCarte - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Im Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

1705 Marco Polo 2017 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; - Farbe: granatro - 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. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+ , dekantieren

1707 Cardinal 2017 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw,10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PAlaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - In der Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Im Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, als Solist Genuss: 15 J.+ , dekantieren

WESTSTEIERMARKE - CHRISTIAN REITERER

1728 Morillon Klassik DAC 2020 - we - 12/1/6; Morillon ist Chardonnay, sehr alte Reben. Stahltank, keine Malo Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig, Weissdornblüte, gelbfruchtig, mineralisch, einladend - Im Mund: Fruchtsüße nach gelben Früchten. Klarapfel, Pfirsich. Eleganz und mineralische Länge. Sehr schön mit Hagebuttennoten von den alten reben - Leichter Wein zu Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - Genuss: 5 J.

1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2020 - we - 12,5/1/6,2 - Farbe: grünelb - In der Nase: sauber, mineralisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen - Im Mund: klar, gerade, zarte Marakujaanklänge, etwas Cassis, Stachelbeeren. Feuerstein im Finale - Zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genuss: 4 J.

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

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

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

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

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'N GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2021 - we - 12/6/ - Farbe: hellgelb - In der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfeffermimze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

- 1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/6/6,9;** Riesling 55, Müller-Thurgau 45 - Farbe: hellgelb - In der Nase: floral mit Blüten, Heu mit Kräutern. Carambola und Melone - Im Mund: saftig mit reifem Apfel. Hat schmelz, auch etwas Pfirsich. Gute Länge mit Substanz, hinten eine wunderbar feine Würze. Sehr trinkig. - Zu: Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.
- 1759 Gutsriesling tr. 2021 - we - 12,5/8,4/7,3;** von Hochheimer Lagen und Weiß Erd, 20% Großes Holz, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit Pfirsich und Aprikose. Gute Fülle - Im Mund: frisch, Zitro und Orange, kleiner Gerbstoff, gelbe Steinfrüchte, zitroniges Finale mit feinen Kräutern - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.
- 1761 Hochheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2021 - we - 12,5/7,2/7,8;** auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: bekannt erdig-kalkige Mineralik, feiner Pfirsich, sauber mit Finessen. Reife Frucht, aber sehr elegant. - Im Mund: frischer und typischer Riesling. Saftig mit Pfirsich und Ananas. Sauber und klar, feinstes Hagebuttenmark, mandelig. Schöne Länge mit kleiner Würze und frischem Finale. Bin begeistert. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Alltagswein für Rieslingfreunde - Genuss: 4 J.
- 1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2021 - we - 12,45/6,7/8,6;** Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: wunderbar fein mit Blüten, Tee und glockenklarem Weinbergpfirsich. Feingliedrig und elegant. - Im Mund: frisch und saftig, Birne, Orangen, limettig, Kräuter, Mandeln, Pfirsichsaft. In der Mitte etwas Bienenwabe und Zesten von der Bitterorange, frischer Ausklang mit Steinfrüchten und minzigkräuterischen Aromen. Toll. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.
- 1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. EL 2021 - we -** wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr mineralisch und gezügelt, hoch elegant. Weißer Pfirsich, florale Noten, Apfel, Weißdornblüten. Viele Finessen im Hintergrund. - Im Mund: weißer Pfirsich, Apfel (Granny), milde Ananas, kleiner und gelungener Gerbstoffeintrag, Weinbergpfirsich, lebendige Säure. Überraschend zurückhaltend, was bei dem Potenzial sehr vielversprechend ist. Gradlinig, fruchtig-lebendig, jetzt (Februar) noch unfer - Zu: feinen Fischen mit auch kräftigen Soßen, weißem Fleisch und Geflügel - Genuss: 8 J.
- 1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Rie tr. Erste Lage 2021 - we - 12,5/4/6;** 30% Stückfass, 70% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: heckenrose, Kräuter, Finessen von Pfirsich, Aprikose, Zitronengras. Wunderbar. Im Mund: Zitronenabrieb, Orange, pfeffriger Pfirsich, Tee. Im Unterbau Limette, darüber Kiwi und Aprikose. Sehr elegant und mineralisch. Feingliedrig, bietet immer wieder neue Fruchtaromen an. Sehr gelungen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+
- 1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. EL 2021 - we - 12,5/7,6/7,8;** Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: erfreulich zurückhaltend, beginnt mit dunkler Mineralik, Mango, Reneclode und Mirabelle, etwas Feuerstein, sauber. - Im Mund: präsentiert er sich eher streng mit leichter Bitternis und früher Säure. Dann Weinbergpfirsich, immer auch mit Kerntönen, bleibt er auf der markanten Seite. Braucht noch Zeit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.
- 1766 Weiß Erd Riesling GG 2019 - we - 12,5/4,6/5,8;** kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll auf weißem Mergel. 1,3ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Hagebutten, Kräuter. Weißer Pfirsich, burgundisch - Im Mund: floral, kleine Bitternis, Aprikose, Apfel, getrocknete Kräuter, Limette. Würzige Länge, Nachhall mit Apriko und Zesten sowie Kalkmineralik, Hagebuttenmark - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Gen.: 8 J.+
- 1767 Kirchenstück Riesling GG 2020 - we - 12,5/6,9/6;** Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel, 2,4ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: offen, gradlinig, Weinbergpfirsich, Mirabelle, Babyananas. Hat Finessen und Mineralität - Im Mund: leicht salziger Antritt mit feiner Pfirsichfrucht, etwas Ananas, Fruchtsüße. Säure stützt ausreichend im Hintergrund. Fruchtsüße auch im Finale mit Ananas und Pfirsich - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur, Perlhuhn. - Genuss: 10 J.+
- 1768 Hölle Riesling GG 2019 - we - 13/4,2/5,8;** Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, Geißblatt, Blüten von Veilchen, Rosen - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit Pfirsich und Trocken-Aprikose, Honigton, Zitrus, dann auch Kräuter und Muskatnuß. Klingt lange aus mit Ananas, Mango und Honigwabe. Hat Kraft, die im Finale besonders deutlich wird - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten und weißem Fleisch - Genuss: 15 J.+
- 1721 Berg Rottland Riesling GG 1819 - we - 12/6,1/6,2;** 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, reife Birne mit Kern, ansteigend, Afelsine, Nougat, getrocknete Kräuter. Sehr lang, im Rückhall Schiefer und Kräuter mit Zesten. Hat Charakter und Rückgrat - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste, Landhuhn - Genuss: 10 J.+
- 1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2020 - we - 12,5/7,3/6,2;** Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: groß. Finessen, hintergründig, Eleganz mit burgundischen Anklängen, feine Mineralik. Zarte Lindenblüten, Muskat, Pfirsich. - Im Mund: groß. Zunächst konzen-triert auf einen Punkt, bietet langsam Nuancen an: Mineralik mit Salz, Fruchtsüße, Ananas, weißer Pfeffer, (Raps) honig, Limette. Große Länge, immerwährender Anstieg. Den sollte man haben. - Zu: Zander, Steinbutt, Garnelen, Krebstiere - Genuss: 12 J.+
- 1918 Weißer Burgunder Mineral tr. 2021 - we - 13/0,6/6,1;** teilweise von der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur 1.800 Liter - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zart-vanillig im Auftakt mit Birne und leichtem Rauch. Reife. Auch Rosenduft, spannend - Im Mund: cremige Haptik, vegetale Aromen. Dann reifer Apfel und riefe Birne, immer auch cremig und lang. Kalkmineralik im Untergrund, bleibt schmelzig und für einen Weißburgunder sehr kraftvoll. - Zu: Terrasse und Fisch, aber insbesondere zu hellem Fleisch. Vielseitig und eindrucksvoll - Genuss: 7 J.
- 1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/4,5/7,8;** 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typische Sbl-Noten mit Stachelbeere, Paprika, Cassis- und auch Tomatenblättern. Auch Maracuja wir deutlich. - Im Mund: reife Früchte, Stachelbeere und Birne, ansteigend. Kräftiger Antritt, etwa Hagebuttenfleisch, Maracuja. Sehr lange anhaltende reife Aromen. Zur richtigen Zeit kommen Orangensäure und -zesten ins Spiel, bringen Frische rein. Würzige Länge. - Zu: großem Fischgang, Ziegenkäse, weißem Fleisch - Genuss: 6 J.
- 1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2021 - we - 13,5/1,5/5,8;** 1995 auf Herrnberg gepflanzt. Im Stückfass und wenig Barrique ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Weizenstroh, Brioche, Hauch Vanille, Birne, etwas Rauch - Im Mund: >Mineralik, Salz, gelbfruchtig, Tee, Aprikosen, Birnen, Mango. Sehr gelungen, das wenige Barrique läßt Raum für die Aromen des Weins. Sehr gelungen. - Zu: ruft nach Fisch in der Salzkruste. Zu weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+
- 1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2021 - rs - 12,6/9,7/7,6;** mit alten Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: wunderbar fruchtig, Erdbeeren, Blüten, Hagebutte - Im Mund: reife Erdbeeren, jodiges Feinsalz, saftig, Hauch Süße, sehr trinkig - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J.+
- 1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2020 - ro -** Reben von Hölle und Rreichestal - Farbe: kaminrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Im Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typb - Zu: edlem Fleisch Genuss: 5 J.+
- 1724 Asmannshäuser Spätburgunder Rotschiefer tr. Ortswein 2019 - ro - 14/5/5,3;** Kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques; 90FPkte - Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit Würze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J+
- 1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2019 - ro - 13,5/3,4/5;** grobkörniger Sand auf tief liegendem Kalk; 91FPkte - Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Fruchtekorb mit Cassis, reifen Him-beeren, Würze und Tannenhonig. - Im Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1719 Reichstaler Spätburgunder GG 2015 - ro - 14/2,1/4,8; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - In der Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Etwas Anis, dann Himbeere. Tiefgang und Finessen. Anmutung an Volnay - Im Mund: weich, Tabak, Kirschen, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein trotz des heißen Jahres. Köstlich, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

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

RHEINGAU - QUERBACH BIO

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

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

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

1451 Silvaner Gutswein 2021 - we - 12/0,1/5,6; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, gelbe Früchte, Birne, etwas Ananas und Hagebutte, kleiner Kernton. Mineralisch - Im Mund: weiße Johannisbeeren, gelbe Früchte, feine Fruchtsüße. Hagebutte mit der Mineralik von Kalk, trinkig. Toller Abendrotwein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 4 J.

1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2021 - we - 12/0,3/6; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel, 90 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräftiger Auftritt mit Blüten, grünem Apfel, Kernton, einem Hauch Honig. Eleganter Schmelz mit Kalk-mineralik - Im Mund: klar und sauber mit gelben Früchten, frisch, Limette, Mineralik. Wunderbar ausbalanciert, zügiger Trinkfluss, angedeuteter Schmelz. Klingt elegant und immer noch frisch aus. - Zu: sehr vielseitig. Paßt zu Vorspeisen, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Gemüse,.... - Genuss: 5 J.

1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2021 - we - 12,5/3,6/8,6; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Im Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

1795 Spätburgunder Langenbg EL 2019 - ro - 12,5/0,1/6; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk, 10% Neuholz, 93 PJS - Farbe: granatrot - In der Nase: reiche, kühle Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Im Mund: Wildkirsche und Cassis, frisch. Tannine greifen ein, Früchte steigen langsam wieder auf, Kirsche, Kardamom, Tonkabohne, rauchig. Kirschfruchtiges Finale - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2018 - ro - 13/0,8/6,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk, 93 PJS - Farbe: granatrot - In der Nase: Kirschbalsamik, Würze. Cassis, strahlt Finessen aus, Früchtekorb, reichWaldbeerenkorb 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 Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereiftem Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.+

NAHE - Gebr. KAUER

1813 Blanc de noir tr. 2021 - we - 12/6,5/6,9; Weißwein vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - In der Nase: zurückhaltend mit floralen Noten, feine Himbeeren, frische Kräuter-wiese - Im Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, fruchtig, animierend mit Zug, Würze im Finale - Zu: Abendrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1812 Scheurebe tr. 2021 - we - 11,5/4,8/6,8; von 8 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Cassisblatt, Marakuja, sauber und fein, sehr schön - Im Mund: würzige Stachelbeere, Minze. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und

Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2021 - we - 124/6,4; bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: 12,5/3,5/6,2; Weißdornblüten, Apfel, Zitro - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem Gerbstoff, feine Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder S tr 2021 - we - 13/3,5/ 6,3; 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessen, Honigton, Qitte und Pfirsich. - Im Mund: Birne, Orange, Limette. Wunderbar strukturiert. Hauch exotik mit Litschi, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 7 J.

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

1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/3,8/6,2; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, trinkanimierend - Im Mund: frisch, aromatisch mit ansteigender Frucht, Minze, Orangen. Ausdrucksstark mit guter Länge, saftig im Finale - Zu: Abendrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2021 - we - 13/3,2/6,2; 50% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, Hagebutte, leicht vanillig - Im Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Vielschichtig. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

1941 Riesling tr. Gutswein 2021 - we - 11,5/6,9/7,8 - Farbe: hellgelb - In der Nase: weiße Blüten, Zitrus, Pfirsich, auch Aprikose. Frisch und sauber - Im Mund: saftig landstrinkig, frisch, langsamer Anstieg, dann aber Weinbergpfirsich. Tolle Mineralik im Nachhall. Richtig gute Säure - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2021 - we - 12/5,8/7,4; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungs-sandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. - Im Mund: Pfirsich mit Nougat, also mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Minze. Mineralik nach Stein und Kräuter im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1843 Schuppenhäuser Ri tr. Grauschiefer 2021 - we - 12/6/7,7; Reben von 2000, Grauschieferlage. 40% spontanvergoren - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: moseliger Antritt, Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Im Mund: gradlinig, kühle Mineralik, Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Auch etwas Chili und Rauch von der Schiefer-mineralik. Feuerstein. Gelungene Würze - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

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

1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2020 - we - 12,5/4,8/7,7; die besten Trauben vom Römerberg, kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Frucht-aromen, frische Aprikose, exotische Früchte. Finessen - Im Mund: dicht, Pfirsich, Zitrus, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas, jodigem Salz. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J

1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2020 - we - 12,5/2,9/6,9; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Feuerstein, Rosen. Fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und Mineralik - Im Mund: Rieslingauftritt mit Pfirsich und Aprikose, salzige Mineralik mit Kräutern. Strukturiert und feingliedrig, Mineralik nach

Feuerstein. Spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Prat-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2021 - rs - 11,5/9/6,9; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: helles Lachsrot - In der Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Hagebutte - Im Mund: beschwingt mit Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, frisch, trinkanimierend mit Zug. - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

NAHE - GUT HERMANNSSBERG

1541 Weißer Burgunder tr. Gutswein 2021 - we - 11,5/4,2/8,2; Edelstahl, überwiegend von der Kupfergrube Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Blüten, leicht cremig - Im Mund: gelbe Früchte, Mineralik von Stein und Salz, feine Kräuter. Sehr saftig mit Struktur und Frische. Wirkt schlank, legt noch zu. - Zu: Spargel, Fisch und weißem Fleisch. Kalb, Hähnchen, nur so - Genuss: 4 J.

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

1543 7 Terroirs Riesling tr. Gutswein 2021 - we - 12,5 /3/7,4; von den 7 GGs Farbe: grün-gelb - In der Nase: floral mit Weißdornblüten und Jasmin, gemähem Gras. Augustapfel. Zarter Weinbergpfirsich, Granitmineralik. - Im Mund: glockenklar, frisch, zarte Bitternoten in Richtung Tee, limettiger Verlauf, feine Pfefferminze. Weißer Pfirsich, elegant und gradlinig, wie wir es mögen. - Zu: Terasse im Sommer, Fisch und Vorspeisen, Avocadosalat mit Garnelen - Genuss: 10 J.

1544 Vom Schiefer Riesling tr. Ortswein 2021 - we - 13/3,8/7,5; vom 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 2021 - we - 13/1/7,2; von Kupfergrube auf Melaphyr und vulkanischem Eruptivgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Schmelz, süßlicher Rauch, Apfel und Birne, Mirabellen. Trockene und kräuterige Blätter. Zarter Pfirsich, Honigwabe - Im Mund: cremige Haptik, die auf milde Säure tiff. Saftiger und würziger Verlauf. Mineralik mit weißem Pfirsich, Zitrus. Baut Spannung auf, bleibt lange am Gaumen, geht mit Salz und Mineralik ins Finale. Toller Wein mit Potenzial - Zu: Grillfisch und gebratenem Fleisch. Verträgt Röstaromen - Genuss: 10 J.

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

1547 Rotenberg Riesling GG Altenbamburg* 2020 - we - 13/7,2/6,7; alte Reben auf Rhyolith mit Eisenanteil, heißer Jahrgang - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefe, reife Frucht mit Ananas, Orangenesten, Muskat, reifem Apfel. Duftige Blüten, Fleisch - Im Mund: durchaus süßliche Ananas, reich und ansteigend mit limettiger Säure. Bleibt auf der Ananasseite, wird salzig-jodig, fordert Hummer oder Langusten ein. Weißer Pfeffer und Minze, Steinmineralik. Spannend. - Zu: Hummer, Langostinen in kräftigem Sud, Grillfisch oder auch Kalb - Genuss: 10 J.

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

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

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

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR `N GREEN

1676 Philipps Riesling tr. Liter 2021 - we - 12/5,5/8; - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Spassriesling mit Pfirsich und Aprikosen - Im Mund: süffig und sauber, Steinobst, trinkt sich so weg - Zu: immerzu - Genuss: 2 J.

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

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

1647 Weisser Burgunder tr. Kalksteinfels Ortswein 2021 - we - 12,5/4/7,1; vegan, Holzfass - Farbe: strohgelb - In der Nase: Weißbrotkrume und Brioche, Ananas, Reneclode, burgundisch. Quitte und Geißblatt, Tee - Im Mund: saftig und exotisch mit etwas Rauch. Safran, gelbe Früchte mit Ananas. Trockenfrüchte von Birne und Apfel, Hagebutte. Abgepufferte Säure, die gut trägt und in ein langes Finale mit Kalkmineralik einmündet - Zu: weißem Fleisch wie Kalb und Kaninchen, Schweinebraten - Genuss: 5 J.

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

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

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

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

1684 Riesling tr. Kallstadter Steinacker EL 2021 - we - 12/3,5/8,5; vegan, Kalkböden auf 250 Höhenmetern um Saumagen herum, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feingliedrig mit

Knackbirne, Lindenblüten, ganz kleines Petrolchen, Kalkmineralik wie gemahlene Steine, Thymianblüten - Im Mund: cremig-weich, Honigton mit kleiner Bitternis wie Apfelfkerne, rosa Grapefruit, Salz. Frische mit Orangen und viel Würze, auch etwas weißer Pfeffer. Cremige Haptik, verbunden mit Ananas und Würze. Feingliedrig bis ins Finale. - Zu: gekochtem Edelfisch mit Fenchel und Zitrone, Grillfisch, Champagnersauerkraut - Genuss: 8 J.

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

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

1688 Riesling tr. Steinbuckel GG* 2020 - we - 13/3,2/6,4; auf terziärem Kalkstein, kühle Lage, - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Zitrus-Steinobstfrucht, feine Kräuter und Mineralik mit Rauch - Im Mund: finessenreich mit steiniger Mineralik und gelben Früchten, Weinbergpfirsich, Mango. Kräuterig und feiner, süßlicher Rauch. Hagebuttenmark. Saftig und trinkanimierend. **Bin hochbegeistert.** - Zu: Edelfische und Krebstiere. Hellem Fleisch, gerne mit Curry und Safran - Genuss: 15 J.

1689 Riesling tr. Im großen Garten GG* 2020 - we - 12,5/5/6,6; vegan, 35jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineralik und Pfirsich sowie Hagebutte, dann Blüten. Reife Birne, Reneccloide, Heu mit Kräutern - Im Mund: jodig-samtig, dann aber gelbfruchtig ansteigend mit apfellig-zitrischer Säure, lang, fordernd. Feingliedriger Würzteppich, etwas wilder Fenchel, Salz. Sehr spannend, ein großer Wein - Zu: Hummer und Königskrabben, wenn kein Champagner von Selse zur Hand ist - Genuss: 15 J.

1692 Riesling tr. Kirschgarten GG* 2020 - we - 13/2/6,8; vegan, auf Kalk-mergel. Alte Reben, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich mit etwas Rauch und Extrakt süße, Honigwabe, Jasmin und Geißblatt - Im Mund: salzig-cremig, Orangen mit kleiner, süßlicher Bitternis, reifer Pfirsich, wieder Meersalzmineralik und jodige Noten. Weißer Pfeffer, Mango. Grapefruit führt mit Pfirsich und Würze, auch etwas Nuss, Litschi und Mango, ins Finale. - Zu: edlem Meerfisch, gerne Skrei und Dorsch, Muscheln, Krebsen. - Genuss: 15 J.

1679 MANO NEGRA Cuvée 2019 - ro - 13/1,5/6; CS70, Blaufränkisch30 auf Lösslehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17 Mte Barriqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Kirsche, Cassis und Dörripflaume, Nelken. Einladend - Im Mund: reife rote Früchte, Würze nach Nelken und Kräutern, etwas Pfeffer. Hat Charme und süd-ländischen Charakter. - Zu: Rehkeule, Grilladen, nur so - Genuss: 8 J.

1764 Pinot Noir tr. Laumersh. Reserve Orstwein 2018 - ro - 13,5/0,2/6,9; Farbe: dunkelrot - In der Nase: Schwarzkirsche und Cassi, 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.

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

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1521 Silvaner tr. Liter 2021 - we - 13/4/6,6; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: frisch, knackige Birne, Mirabellen, Lindenblüten - Im Mund: leichter Wein, wunderbar fruchtig mit Apfel, Mandarine und Mineralik nach Salz. Relativ milde Säure nach Apfel, kleine Würze. Aromatisch und frisch wie seit Jahren

nicht. Zuverlässiger Alltagswein zum Schmunzelpries. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 2 J.

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

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

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2021 - we - 12/6/8,2; vom Spätburgunder auf sandigen Böden - Farbe: aprikofarben - In der Nase: Veilchen, weiße Johannisbeere - Im Mund: frische Himbeeren, Frische mit Würze und floralen Nuancen - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2021 - we - 12,5/4/6,3; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Ananas, Jasminblüte, grüner Apfel und Tee. Einladend. Weißbrotkrume, Birne, Lindenblüten, Heu - Im Mund: Apfel, Pfirsich, Kerne. Dann Ananas, ansteigende mittlere Würze, Limettenschale, Minze. Bemerkenswertes Finale für diese Preisklasse. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit tr. 2021 - we - 13/4,5/6,3; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend, Weißdornblüten, grüner Apfel. Mit Finessen. - Im Mund: Mirabellen, Titrus, grüner Apfel. Gute Konzentration, daraus Länge schöpfend. Feingliedrig, sehr gerade und klar. Klingt sauber mit grünem Apfel aus. Hat Entwicklung vor sich. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2021 - we - 12,5/5,5/6,8; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche und typische Aromen, allerdings frisch und klar, keine Reife-noten. Etwas Rauch, Birne, Mirabelle. Zum Anbeißen. - Im Mund: Apfel und Zitrus mit toller Frische, hat Zug. Weiße Johannisbeere, Limetten, weißer Pfeffer, Boscopapfel. Mehr Säure als sonst, für mich vorteilhaft.. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1601 Grauer Burgunder Rittersberg Spätl. tr. 2020 - we - 14/6/6,3; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: dicht mit Blüten, Birne, reif - Im Mund: Zitro, ansteigende Frucht mit kleiner Bitternis. Birne, Ananas. Gute und frische Länge, Würze im Nachhall - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1447 Chardonnay Rittersberg tr. 2021 - we - 13,5/4/7,3; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig mit Blüten. Birne, kleiner Honigton. Sehr vielversprechend. - Im Mund: Apfel und Birne, Hauch Feinbitter, das Struktur gibt und Würze. Gute Säure, würzig im Finale. Ganz toller Wein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch mit Chalotten, Asiagerichten - Genuss: 3 J.

1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg tr. 2021 - we - 13/5,5/8,4; auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Mirabellen, Hauch floral mit feiner Kräuterwürze. - Im Mund: toller Auftakt mit ansteigenden und frischen Aromen nach Zesten, Limetten und saftiger Aprikose. Gute Länge mit Frische. Auch Ananas und Piment d'Espelette führen in das leicht limettige Finale. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit tr. 2021 - we - 13,5/5,5/8,6; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: rauchig-kalkig mit Hagebuttenmark und Blüten von Wilder Rose. Zartmandelig. Pfirsich schimmert durch. - Im Mund: hat er Tiefe und Mineralik, entfaltet sich mit limettigen Noten, pfeffriger Würze, Minze. Orangenaromen und spät dann auch Pfirsich mit Feinbitternis. Hat Potenzial und Finessen. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Kalmit tr. 2021 - we - 13,5/4/7,7; keine Aromahafen, auf Kalk gewachsen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit typischen Noten von Paprika, Heu mit Kräutern, auch etwas Cassisblatt, Stachelbeeren. - Im Mund: Stachelbeeren und Mango, Apfel und Würze. Gute Länge, hat Kraft, rosa Grapfruit. Aromen und Säure sind im Gleichgewicht. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1339 Muskateller Kab. tr. 2021 - we - 13/2/7,6; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feiner Muscatton, Blüten, Kerne, saftig. - Im Mund: Frische, Frucht und mandeliges Muscat sind in wunderbarer Balance. Feine Aromen, gute Säure, was der Aromatraube gut tut. Macht ihn im Sommer terrassensfähig - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel, Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1479 Gewürztraminer tr. 2021 - we - 13,2/3/6,2; vom Fuße des Kalmits - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: unaufdringlich mit feinen Blüten, Rosen, Hagebuttenmark - Im Mund: feine Würze mit guter Frische. Die Säure stützt wunderbar, gibt Struktur und Klarheit. Gute Länge, kein typischer Vertreter eines Gewürztraminers. - Zu: nachmittags auf der terrasse, zu weißem Fleisch, zum Dessert mit wenig Süße, Garnelen und zu Kaninchen in Estragon - Genuss: 3J.

1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2020 - we - 9,5/73/6,3; von der Kalmit, Reben von 1997 Farbe: gelb - In der Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Im Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtsch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2021 - rs - 12/4,5/6,7; vinifiziert aus ganzen Trauben Farbe: lachsfarben - In der Nase: schöne erdige Noten, reife Himbeeren und Erdbeeren - Im Mund: Hagenbutte, Himbeere, saftig mit kleiner Bitternis, die mit Schmelz kommt. Tolle Frisch, saftig mit guter Länge und Kalkmineralik. - Zu: Abendbrot, sommerlichem Essen - Genuss: 3 J.

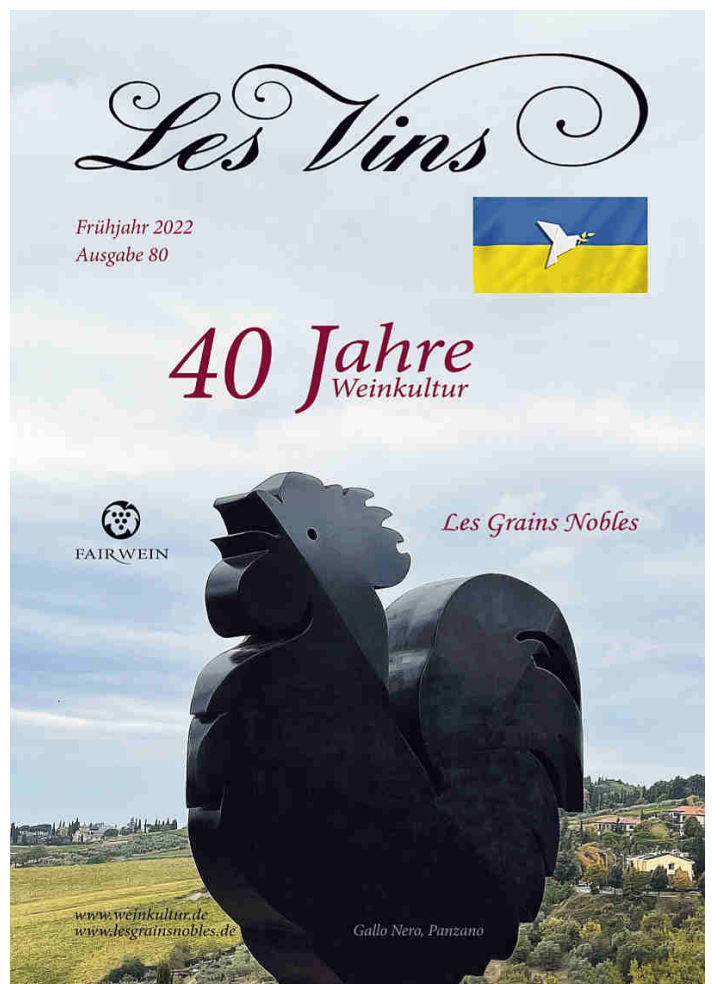
1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2018 - ro - 13,5/1,8/5,5; im Holzfass gereift Farbe: mittleres Rot - In der Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Im Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen,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

BADEN - BERNHARD HUBER

1831 Malterdinger Weissburgunder& Chardonnay 2019 - we - von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau - Farbe: strohgelb - In der Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Im Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, wird burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Krebstiere, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.

1823 Malterdinger Spätburgunder 2019 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatro - 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 - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Gen.: 10 J.

Horizontal lines for notes.





FRANKREICH

ELSASS - DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelszwicker-Liter 2021 BIO Chasselas, ein wenig Sylvaner und etwas Pinot Blanc

Farbe: brilliant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle mit Kern, leichte florale Noten, dann mineralische Noten - im Mund: deutliche zitronige Säure, auch Frucht von Mirabelle, dann wieder Zitrone und auch etwas Mineral, mineralische Noten im Abgang - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: 2 J..

220 Sylvaner 2021 neben dem Schlossberg, Granitboden und von Ammerschwahr.

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

218 Côtes d'Ammerschwahr BIO 2021 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle und Brioche, darüber wieder die floralen Noten - im Mund: schöne Frucht, etwas Mandarine und danach eine leichte zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle mit einer feinen Süße, schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: 4 J..

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2020 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehm Boden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reife Aprikose mit Kern, Hauch Holunderblüten, dann feine Süße, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, reife Aprikose und etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, leichte Bittertöne, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Süße, am Ende feines Mineral hin zum Kernton - Verwendung zu: weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: 4 J..

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2019 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral und Frucht zwischen Aprikose und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, florale Noten und feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und etwas Mango, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: 8 J..

226 Riesling Fürstentum 2020 Kalk-Lehm Boden, Grand Cru.

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

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2018 Granitboden, neben dem Schlossberg.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: feine Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sind die Aromen sehr gut verbunden, große Länge - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genussreife: 6 J..

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2018

Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, und in Ammerschwahr, BIO.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, Brioche und Mineral, sehr elegant - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, auch deutlich granitiges Mineral, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J..

234 Harmonie "R" 2019 Pinot Gris, Riesling und ein wenig Gewürz von einem Weinberg, Basaltboden, R steht für Rang.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife weiße Früchte, ein Hauch Gewürztraminer darüber, rauchiges Mineral - im Mund: reife Birne und feine Säure von Zitrone, dann auch ein Hauch Mandarine, sehr schönes Mineral, im Abgang spürt man etwas die Aromen des Gewürztraminers und etwas Salz vom Basalt, große Länge - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: 8 J..

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé 2018 Granitboden

neben Sonnenberg, 100 % Pinot Noir, 2 Stunden Mazeration. Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Orange, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und feiner zitroniger Säure, feine Tannine, sehr elegant und lang - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: noch 2 J..

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS BIO

4 Pinot Blanc d'Alsace 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Aromatik, Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, ein Kernton, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und leichter Kernton, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 4 J..

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2019 100 % Auxerrois, schwere Lehm Böden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, florale Süße, Frucht von Mirabelle, dahinter wieder florale Noten - im Mund: strukturiert, füllt den ganzen Mund aus, Frucht von reifer Mirabelle mit deutlichem Kernton, im Abgang saftig und der Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J..

18 Riesling 2020 Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru-Lagen.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: gekochte Frucht, dann mineralische Noten, Schale von Pampelmuse - im Mund: frische Säure, dann aromatisch, Limette und Pampelmuse, auch Mineral im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J..

8 Riesling Patergarten 2018 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatisch, Frucht zwischen Mirabelle, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und leichter Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 7 J..

5 Riesling Rosenbourg 2019 Richtung Riquewahr, Granitboden

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: mineralisch vom Granit, dann Pampelmuse, Hauch von Petersilie - im Mund: deutliche Säure, dann Pampelmuse, Mineral vom Granit, danach wieder Frucht mit dem Mineral darüber - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J..

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2018 erster Grand Cru des Elsass, 1975 eingeführt.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: noch verschlossen, leichte Granittöne - im Mund: deutliche Mineralnoten, dann leicht zitronige Frucht, danach wieder das Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Soßen z.B. Crevetten - Genussreife: 10 J..

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2018 alte Reben auf Kalkböden

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, dann ein kalkiges Mineral - im Mund: deutlich Blüten von weißen Rosen, dann feine Säure von Limone, sehr reich, Säure ist präsent, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 10 J..

29 Pinot Gris 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Honignote, reife Aprikose, Schale von Orange - im Mund: deutliche Honignote, Frucht von Mirabellenkonfitüre, darüber florale Noten, dann dagegen eine feine und gleichzeitig präsente Säure von Pampelmuse, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: 5 J..

7 Muscat d'Alsace 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

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

21 Gewürztraminer 2021 tiefer Kalk-Lehm Boden, ein Teil vom Fürstentum, gerade abgefüllt.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, danach reife Frucht, verbunden mit den Kräutern - im Mund: Confit von reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer und Kräuter, dann auch Koriander, eine feine Säure, gute Länge, im Abgang feine Töne von Honig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: 5 J..

JURA - DOMAINE ROLET

304 Côtes du Jura Chardonnay 2017 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage

Farbe: Goldgelb - in der Nase: deutliche Fruchtaromen, dahinter Honignoten - im Mund: feines Mineral, Hauch von Aprikosenmus, gutes Gleichgewicht von Konzentration und Frische - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesauce, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, zu Comté - Genussreife: 4 J..

309 Arbois Blanc Chardonnay 2018 Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, Brioche, dann reife zitronige Frucht, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht von Mirabelle und Pampelmuse, dann mineralische Note, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genuss: 4 J..

306 L'Etoile - Chardonnay 2018 eine der besten Lagen des Jura.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral, getrocknete Aprikosen und etwas Mandeln, dann Toastaromen - im Mund: schöne Frische, Aprikose und ein Hauch Mango, deutliche Mineralität, im Abgang Säure von Pampelmuse, gute Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genuss: 4 J.

305 Savagnin ouillé 2020 reiner Savagnin, nichtoxydativ im Edeltahlfass ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandarinenschale und Mandarine, auch leichte Pfeffernote - im Mund: zwischen Zitrone und Mandarine, angenehme Säure, etwas Lebkuchen, gute Struktur, im Abgang Kernton, sehr lang - Verwendung zu: Hahn in Sahnesauce, Räucherlachs - Genussreife: 4 J..

320 Expression du Terroir 2015 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, Savagnin oxydativ ausgebaut.

Farbe: deutliches Goldgelb - in der Nase: deutliche Nussnote mit etwas Sherry, auch Morchel, sehr reich - im Mund: sehr reich, leichte Süße, dann kräftige Wallnusstone, im Abgang deutliche Aromen zwischen Sherry und Nuss - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - 5 J..

312 Arbois Rouge Tradition 2016 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir, Mergel-Lehmboden.

Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand - in der Nase: Kirsche und auch etwas Himbeere und florale Süße, Hauch von Rauch - im Mund: sehr fruchtig, zwischen Walderdbeere und Kirsche, dann die deutliche Mineralität, im Abgang Rauch und Pfeffer - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: 5 J.

315 Crémant du Jura Blanc Brut 2018 50 % Chardonnay 20 % Savagnin, 30 % Poulsard, Trousseau und ein wenig Pinot Noir.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - in der Nase: frisch, Mirabelle und Pampelmuse und auch florale Noten - im Mund: schäumt auf im Mund, elegante Säure, Frucht und die frische Säure von Pampelmuse bleiben, gute Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: noch 2 J.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2016 von alten Chardonnayreben, geringe Dosage, 15 Monate Ausbau

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Apfel und Zitrone, Hauch von Mandeln - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, auch im Mund Apfel und angenehme Säure, sehr elegant und beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: noch 4 J..

317 Crémant du Jura Brut Rosé 2018 Trousseau und Pinot Noir, Saignée.

Farbe: Rosé mit Stich ins Violette, sehr feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Johannisbeere, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Johannisbeere - Verwendung zu: Aperitif - noch 3 J..

323 Arbois Rouge Tradition BIB 31 2018 40 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: Hauch von Nelke, Kirsche, sehr fein - im Mund: anscheinend, gekochte Kirsche und etwas Himbeere, dann etwas Tannin und Mineral, bleibt im Abgang, viel Finesse - Verwendung zu: Schweinefilet mit Sahnesauce - Genussreife: noch 2 J..

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon La Côte 2021 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

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

CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE BIO.

980 Sauvignon de Saint Bris 2020 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutlich Jasmin, Frucht zwischen Mandarine und reifer Birne - im Mund: deutliche Süße von Jasmin, dann reife Zitrone, Mineral, schöne Frische, Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral - Verwendung zu: Fisch gedünstet mit sahniger Sauce, aber auch z.B. Pizza - Genussreife: 5 J..

981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2018 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: etwas Jasmin, dann Brotkrume und Mineral - im Mund: viel Finesse, Jasmin und Rose, dann ein deutliches Mineral, darüber feine zitronige Säure, gute Länge mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - 6 J..

978 Bourgogne Aligoté 2018 Ausbau im Edeltahlfass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, Limette, schöne Fruchtigkeit - im Mund: reich, Frucht von frischer Mirabelle und Zitrone, schönes Mineral im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: 6 J..

979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2020 Ausbau im Edeltahlfass, 85 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: eher floral, dann Noten von Vanille und von reifer Birne, mineralisch-kalkige Tönen darüber - im Mund: angenehme zitronige Säure, dann frische Mirabelle, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit aromatischer Sauce - Genussreife: 5 J.

977 Petit Chablis BIO 2021 Chardonnay, ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: elegante reiche Nase, floral und dann Aprikose, kalkiges Mineral - im Mund: zitronige Säure, dann Mineral und florale Noten, dann wieder die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: 3 J..

975 Chablis 2021, 45 Jahre alte Reben, reine Südlage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche weiße Blüten, kalkiges Mineral mit Briochenoten - im Mund: reich und gut strukturiert, florale Noten, dann eine feine zitronige Säure, deutlich im Abgang Mineral und florale Noten - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: 5 J..

972 Chablis Alte Reben 2019 alte Reben von gut 50 Jahren

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral mit deutlichem Mineral hin zur Brotkrume - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas Birne, dann schöne Säure und deutliches Mineral, beachtliche Länge, im Abgang die feine Säure verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: 5 J..

974 Chablis 1er Cru Vaucoupin 2020 reine Südlage, im Edeltahlfass ausgebaut

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, florale Noten und Mineral, sehr elegant - im Mund: gutes Spiel von weißen Blüten, Mineral und einer leicht zitronigen Säure, gute Struktur, im Abgang durch das Mineral dominiert aber die floralen Noten bleiben - Verwendung zu: Fisch mit reicher Sauce - Genussreife: 8 J..

973 Chablis 1er Cru Montmains 2020 Südostlage, 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Birne und Mirabelle und etwas Brotkrume - im Mund: Attacke von weißen Früchten, dahinter florale Noten, etwas Brioche, Mineral und eine schöne Säure im Abgang, große Länge - Verwendung zu: Krebstieren, weißem Fleisch - Genussreife: 6 J..

970 Chablis Premier Cru Fourchaume 2020 20 Jahre alte Reben, nach Süden ausgerichtet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, danach reifer Pfirsich und Mineral - im Mund: sehr reich, zunächst die floralen Noten, dann Frucht von Birne und Zitrone und Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Krebstiere, weißem Fleisch - Genussreife: 7 J.

BURGUND COTE DE BEAUNE DOM. JACOB

202 Bourgogne Aligoté 2020

Farbe: kräftiges Rot mit violetten Reflexen - in der Nase: etwas Pfeffer, Koriander, dahinter Kompott von roten Früchten, auch etwas Schokolade - im Mund: schöne Frucht, Kirsche und Himbeere, sehr weiche Tannine, etwas Gewürz, im Abgang Schokolade und Kirsche - Verwendung zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: 3 J..

198 Hautes Côtes de Beaune 2018, 25 Jahre alte Reben, Südlage, ausgebaut im Eichenfass.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Frucht von Aprikose mit Kern und Brioche - im Mund: Aprikose und Stachelbeere, schönes Mineral, im Abgang leichte Süße und darüber eine angenehme Säure - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: 5 J.

204 Savigny Vergelesses 1er Cru * 2020, 60 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, feine florale Noten von Rose, dann Mirabelle, elegant - im Mund: Frucht von Stachelbeere und Birne, auch florale Noten und feine Kernnote, lang, im Abgang Hauch von Ananas, schöne Länge - Verwendung zu: Lachsfilet, Sauce mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: 5 J.

195 Hautes Côtes de Beaune 2020 * relativ junge Reben, Farbe: intensives dunkles Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, Frucht von Schwarzkirsche, reifer Erdbeere und etwas Cassis, darüber leicht schokoladige Tannine - im Mund: Aromen von Schwarzkirsche, Himbeere schokoladige Tannine, feine Säure, schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: 5 J.

197 Savigny les Beaunes 2020, 30 - 60 Jahre alte Reben. Farbe: rotschwarz, leicht violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und reife Himbeere, feine schokoladige Tannine - im Mund: auch Schwarzkirsche, dann auch Sauerkirsche, etwas Cassis und die reife Himbeere, im Abgang gutes Spiel zwischen Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Federwild, Rehragout - Genussreife: jetzt bis 2025.

200 Savigny les Beaunes 2018, 30 bis 60 Jahre alte Reben. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: leicht schokoladige Tannine, deutlich reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, darüber die Tannine - im Mund: reich, schöne Frucht von sehr reifer Himbeere und auch etwas Brombeere, leicht schokoladige Tannine, im Abgang eine feine Säure, die dem Wein eine gute Struktur gibt. Schon wieder ein klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: 6 J.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2020, Hanglage, sehr kalkreicher Boden. Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand - in der Nase: feine Tannine, Himbeere und Hauch von Schokolade, elegant - im Mund: sehr reich, reife Himbeere, Kirsche und auch Cassis, dann leicht schokoladige Tannine, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche, feine Säure - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: 8 J.

205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2020, Hanglagen oberhalb von Beaune. Farbe: rotschwarz, aufhellend violetter Rand - in der Nase: elegant, reife Himbeeren und Schwarzkirsche, danach schokoladige Tannine und wieder die Frucht - im Mund: weich, konzentrierte Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, darüber eine feine Säure und Schokoladentöne, sehr gute Länge, im Abgang sehr anschmiegsam mit reifen Fruchtaromen und deutlichen, aber weichen Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 10 J.

206 Gevrey Chambertin 2020, Côte de Nuits. Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: mineralische Noten, dann schokoladige Tannine, Brombeere und Kirsche - im Mund: gekochte Himbeere, Schwarzkirsche und Brombeere, dann Tannine mit Halbbitterschokolade, die im Abgang bleiben, darüber die Frucht, sehr weich, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 8 J.

215 Chambolle Musigny 2020 Côte de Nuits. Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Brombeere und etwas Cassis - im Mund: weich, frische Schwarzkirschen und ein Hauch Brombeere, darüber Hauch von Schokolade, rund, im Abgang deutlich Schokolade, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Wildente - Genussreife: 8 J.

BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

275 Bourgogne Passetoutgrain * 2020, Gamay und Pinot Noir. Farbe: rotschwarz mit hell-violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, sehr aromatisch - im Mund: Himbeere und Schwarzkirsche, dann eine leichte Säure, im Abgang die Frucht mit angenehmen Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: 5 J..

267 Bourgogne Pinot 2020, Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, 10 % neue Barriques. Farbe: sehr kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: leichter Barriqueton, dann Frucht von Himbeere und Brombeere, reich und aromatisch - im Mund: anschmiegsam, Verbindung von schöner Frucht von Himbeere und Tanninen, auch etwas Brombeere, im Abgang ein Hauch Gewürz und eine leichte kirsche Säure, schöne Länge - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourguignon - Genussreife: 5 J..

269 Morey St.Denis* 2020, Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot, 20 % neue Fässer. Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Feigenaromen, dahinter Tannine mit einer feinen Tabaknote - im Mund: reiche Frucht von Feige und Kirsche, weiche Tannine, auch ein Hauch Schokolade, beachtliche Länge - Verwendung zu: Reh, Hase, Wildschwein - Genussreife: 6 J.

264 Vosne Romanée 2020, 20 % neue Barriques, im Dezember abgefüllt. Farbe: Kräftiges Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: zarte florale Noten, dann reife Schwarzkirsche und Tannine in Richtung Brotkrume - im Mund: reich, Tannine, dann gekochte Sauerkirsche mit Kern, im Abgang wieder deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: 8 J.

272 Nuits-St. Georges 2020 50 % neue Barriques. Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: feine Tannine, dann feine Süße, dahinter gekochte Frucht von Himbeere und

Schwarzkirsche - im Mund: reife Frucht von Kirsche und Himbeere, dann schokoladige Tannine und eine feine Säure darüber, im Abgang wieder Kirsche mit feiner Säure und deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: 8 J..

271 Nuits-St.Georges 1er Cru Perrieres 2020 63 Jahre alte Reben. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Tannine, darüber Früchtebrot und leichte florale Noten - im Mund: gekochte Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann Brotkrume und elegantes Mineral und im Abgang Gewürz von den Tanninen und eine feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: 8 J..

276 Nuits-St.Georges 1er Cru St.Georges 2020 30 % neue Fässer, abgefüllt im Januar. Farbe: schwarzrot mit grauvioletter Rand - in der Nase: Confit von Feige und Schwarzkirsche, auch ein Hauch Cassis, darüber deutliche Tannine mit einem Hauch Brotkrume - im Mund: Kirsche und gekochte Brombeere, dann feine Tannine, auch etwas Himbeere, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht und eine feine Säure - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: 12 J.

273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots * 2020 90 alte Reben, 40% neue Barriques. Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: Tannine mit Noten von Pfefferkuchen, dahinter Frucht von Himbeere und Blaubeere, dann wieder die Tannine - im Mund: Kirsche und Brombeere mit einer feinen Säure darüber, konzentriert und gut im Gleichgewicht, deutliche Tannine, die mit der Frucht harmonieren. großer Wein mit viel Potenzial, sehr lang - Verwendung zu: Federwild, Rinderfilet - Genussreife: 12 J..

279 Echezeaux Grand Cru * 2020 einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund 50 % neue Barriques, im Januar abgefüllt. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: floral, ganz dezente Noten vom Barrique, später etwas reife Himbeere, eher verschlossen - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, Hauch von Veilchen, dann Tannine vom Barrique, sehr viel Eleganz, im Abgang florale Noten, auch Schokolade - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt 12 J.

280 Clos Vougeot Grand Cru* 2020 80 % neue Barriques, im Februar abgefüllt. Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: reife Frucht von Himbeere und Brombeere verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen - im Mund: rund, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, darüber die Tannine mit Barriquetönen, dann wieder die Frucht mit einer feinen Säurenote von Kirsche, viel Struktur und große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Hirsch, Hase - Genussreife: jetzt 12 J.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes *12 Fl 2020 Lage oberhalb Corton Charlemagne, kalkiger Boden, mit vielen Fossilien. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten hin zur Rose, feine Säure, dann kalkiges Mineral und Brioche - im Mund: feine Süße, deutlich Rosentöne, dann Frucht von weißem Pfirsich mit Kern, dann wieder die floralen Noten, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral und feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: 7 J.

353 Ladoix 1er Cru Les Gréchons et Foutrières 2020 Kalkböden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, reife Frucht von Birne, leicht rauchige Tannine und Mineral - im Mund: feine florale Süße, dann Frucht zwischen Mirabelle und Griesbirne, darüber Mineral, reich - Verwendung zu: Boeuf Bourguignon - Genussreife: 6 J..

355 Corton Charlemagne Grand Cru * 2020 Grand Cru. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandeln, etwas Vanille und weiße Blüten - im Mund: sehr reich, Süße von weißen Blüten, dann Mandarine und feine Vanilletöne, im Abgang feine Säure, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt karaffieren, 10 J.

356 Ladoix 2020 * ein Drittel 60 Jahre alte Reben. Farbe: rotviolett - in der Nase: Frucht von Himbeere, Brombeere und etwas Kirsche, darüber schöne Tannine, rund - im Mund: Schwarzkirsche und etwas Pflaume, dann Himbeere, angenehme weiche Tannine, im Abgang leichte florale Noten und auch Himbeere, beachtliche Länge, schon sehr zugänglich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourguignon - Genussreife: 5 J..

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2020 50 Jahre alte Reben, aus dem Fass probiert. Farbe: kräftiges Rotviolett, deutlich violetter Rand - in der Nase: deutliche erdige Tannine, dann die Frucht von Kirsche und Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: deutlich Schwarzkirsche, etwas Cassis und ein Hauch Brombeere, Tannine hin zur Brotkrume, gute Konzentration, gute Länge, im Abgang deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: 8 J.

366 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2020 Dorflage, nur zwei Wochen mazeriert. Farbe: mittleres Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche, Cassis und ein Hauch Schokolade, leichter Kernton - im Mund: schöne Frucht mit

Komponenten von Himbeere, Erdbeere und Kirsche elegant und zugänglich, sehr feine Tannine, schon jetzt zu trinken - Verwendung zu: Haarwild, Boeuf Bourignon - Genussreife: 10 J.

361 Corton Les Renardes Grand Cru 2020 junge Reben. Farbe: Rotviolett, leichtvioletter Rand - in der Nase: Tannine und deutliche Frucht von Himbeere und Kirsche, etwas Brotkrume - im Mund: reich, gekochte Himbeere und etwas Cassis, dann ein Hauch Gewürz, gute Konzentration und schon reif - Verwendung zu: Rehrücken, Wildschweinrücken, Fasan - Genussreife: 10 J.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

327 Domaine de Roally AOC Viré Clesse 2020 45 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Stüße, weiße Blüten, schöne Mineralität, reife Birne und etwas Pampelmuse, darüber ein Hauch Honig im Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann eine schöne Säure und Mineral, daher gute Struktur, im Abgang in Honig gegarte Birne und Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: 4 J.

333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré Clessé 2019 Kalkböden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann reifer Pfirsich und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, florale Aromen, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Ananas, dann auch reife Zitrone, danach deutliche Mineralität. Sehr lang. Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: 5 J.

334 Domaine de la Bongran – Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé 2018 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich und strukturiert, erst mineralisch Noten, dann feine Säure und etwas Mango, konzentriert, Spiel von feinen Honigaromen und Mineral, dann florale Töne - im Mund: weiße Blüten und danach eine feine Säure, dann Frucht von reifer gekochter Mirabelle mit darüber liegenden Honigton, danach wieder die feine Säure und deutlich Mineral, dann Birne, große Länge - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: 8 J.

BEAUJOLAIS - ANTOINE VILAND CLOS DE LA ROCHE

399 Beaujolais Blanc 2020 junge Reben, sehr reif geerntet auf Granitboden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Birne und Pampelmuse, auch florale Noten - im Mund: Frucht von Birne, sehr schöne zitronige Säure, auch etwas Mineral, dann wieder die Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genussreife: 3 J.

400 Beaujolais Plaisir d'été 2021 direkte Pressung von Gamay, reif geerntet. Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere und Mandarine, granitiges Mineral - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Erdbeere, etwas Pampelmuse, gute Länge, frischer fruchtiger Rosé, feine Säure im Abgang und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und Entrées - Genussreife: 2 J.

401 Beaujolais Pierres Dorés 2020 Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit. Farbe: schwarzrot mit grau violettem Rand - in der Nase: feine Tannine, dann reife Schwarzkirsche mit Kern, dann Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, dann im Abgang etwas Sauerkirsche gekocht und feine Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 3 J.

402 Beaujolais Vieilles Vignes 2020 alte Reben von etwa 70 Jahren, armer Granitboden, lange Mazeration, Goldmedaille n Macon. Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: feines und sehr fruchtiges Bouquet von schwarzen Früchten, schöne Tannine dahinter - im Mund: sehr reich, Kompott von Kirsche, Brombeere und auch etwas Cassis, ganz feine Säure und dezente Tannine, sehr schönes Mineral, gute Struktur und große Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 4 J.

405 Chénas 2020 letzte Abfüllung des Jahrgangs. Farbe: rot-schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche, Kirschkern, etwas Sauerkirsche - im Mund: Schwarzkirsche mit Kern, dann auch etwas Kirschwasser, dunkle Töne, sehr weiche Tannine, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2024.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

423 St. Joseph Blanc 2020 * Rousanne und Marsanne, Steillage. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, weißer Pfirsich mit Kern, dann weiße Blüten ein Hauch Marzipan im Abgang - im Mund: etwas Pfeffer, reife Birne, dann die floralen Noten, sehr reich, auch etwas Mineral, beachtliche Länge mit etwas Pampelmuse im Abgang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: 5 J.

421 Condrieu Chéry 2020 * . Steillage, alte Reben, natürlich Viognier, Nonplusultra der Condrieuweine.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Pfirsiche, danach der typische Pfefferton vom Viognier, hinten Frucht von reifer Aprikose - im Mund: sehr reich, gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Birne, auch florale Noten, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: 7 J.

428 Vin de Pays des Collines Rhodaniennes 2020 * 48 Fl Merlot Syrah: alte Reben, mittelalte und junge Reben, 60 % Merlot und 40 % Syrah, 18 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: reife Kirsche und Himbeere, schöner Schokoladenton Reiner Syrah: reife Himbeere, Hauch von Halbbitterschokolade - im Mund: sehr reich, reife Schwarzkirsche und Himbeere, Kakaotannine, sehr gute Länge reiner Syrah: Frucht zwischen Himbeere und Sauerkirsche, sehr feine Tannine hin zu einem Kernton, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wild - Genussreife: 4 J.

426 Saint Joseph Rouge 2020 * 24 Fl. an den Hängen auf Terrassen, vor drei Tagen abgefüllt. Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Aromen von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine - im Mund: Frucht von Kirsche, Himbeere und Cassis, Brotkrume, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: zu jungem Reh oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 3 J., dann Pause 3 J., dann weitere 6 J.

424 St. Joseph Les Grisières 2019 * 18 Fl. Steillage, sehr reif geerntet. Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere und reife Schwarzkirsche, darüber leichte Marzipanote - im Mund: voll, Schwarzkirsche und etwas Himbeere, feine Tannine, reich und große Länge - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: 3 J., dann Pause von 4 J. und dann noch 6 J.

COTE ROTIE - DOMAINE PIERRE BURGAUD

394 Côte Rotie 2020 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie. Farbe: fast schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschniegsam, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: - Genussreife: 4 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

927 St. Joseph Rouge 2020 * 42 Fl. alte Reben, gerade abgefüllt. Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: eher verschlossen, dezente Tannine und zarte Kirsch- Himbeernote - im Mund: Kirsche und gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 3 J., dann 3 J. Pause, danach weitere 5 J.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO

186 Côtes du Rhône 2021 Grenache, Marsanne, Rousanne, Clairette und Viognier. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feines Bouquet, florale Noten hin zu Honig, dann Aprikose und etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose und Zitrusfrüchte, dann auch die feine Honignote, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

183 Côtes du Rhône Village de Rochegude BIO 2020 Rousanne und Marsanne. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Ananas und Mandeln, auch florale Noten, reiches Bouquet - im Mund: Ananas, dann Orange mit Schale, auch Mandeln, sehr reich und aromatisch, im Abgang Kruste von Baguettes, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: 2-3 J..

184 Côtes du Rhône Rosé Rochgude BIO 2021 Muscadet, Syrah, Cinsault. Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, dann mineralische Note, Orange mit der Schale - im Mund: Walderdbeere und Zitrusfrucht, gute Säure, die Walderdbeeren und auch etwas rote Johannisbeere im Abgang die Frucht und ein schönes Mineral - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: 4 J..

185 Côtes du Rhône 2020 Grenache, Mourvèdre, Syrah und Carignan. Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: Kirsche mit den Kernen gekocht, dahinter leichte Kaffeetannine - im Mund: gekochte Schwarzkirsche mit Kern, auch ein Hauch Cassis, dann feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 4 J.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2019 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration. Farbe: rot-schwarz, violetter Rand- in der Nase: Hauch von Tabak, dann Brombeere und Cassis, dahinter etwas Leder - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann kirschige Säure,

Gewürze und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: 5 J..

187 Le Vin de Demain sans Sulfites 2021 Grenache und Carignan. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und auch ein Hauch Himbeere, dezent - im Mund: Schwarzkirsche und etwas Brombeere, ein Hauch Tabak - Verwendung zu: Wild - Genussreife: 2J.

189 Côtes du Rhône Village St. Cécile BIO 2016 Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot und roter Rand- in der Nase: Piment, danach schwarze Früchte gut verbunden mit einem dezente Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, reich und komplex - im Mund: reiche Frucht, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, dann ein Hauch Vanille und Bitterschokoladetannine, gute Länge, danach die Frucht und wieder Piment im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: 7 J..

191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire* BIO 2017 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: konzentriert, gewürzige Holznote, Brombeere und Cassis, dezente Tannine - im Mund: sehr reich und elegant, gekochte Schwarzkirsche, etwas Brombeere und auch ein Hauch Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine und darüber Frucht im Abgang, großer Wein - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: 8 J..

193 BiB 51 Côtes du Rhône 2020 Grenache und Syrah, Carignan, im Fass ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: rund, frische Schwarzkirsche mit Kern, auch etwas Himbeere - im Mund: Schwarzkirsche und ein Hauch Sauerkirsche, die im Abgang bleibt - Verwendung zu: Haarwild und Rind - Genussreife: 2 J.

CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

473 Petit Vin d'Avril* Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Assemblage von 1/3 2020, 2/3 2021.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert - im Mund: Brombeere, etwas Blaubeere und auch etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang kommt die Frucht wieder, wie immer ein Petit Vin d'Avril wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs, die man bei Aldi und Co findet - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: 4 J..

480 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes* 2021 6 Rebsorten, unter anderem Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne und Clairette.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reiches Bouquet, floral und etwas Anis, florale Noten dominieren, am Ende auch etwas Mineral - im Mund: Birne, dann florale Noten, auch etwas Mandeln, perfekt im Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel - Genussreife: 9 J..

483 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes * 2020

Farbe: rot mit leichtschwarzem Rand- in der Nase: Hauch von Nüssen, dahinter getrocknete Birnen - im Mund: fruchtig und auch ein Hauch floraler Noten, dann leicht nussig, Mineral, unglaubliche Tiefe und große Länge. - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wurstspezialitäten und auch zu Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2034.

481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes * 2019, 7 verschiedene

Rebsorten, 9 hl/ha, gerade assembliert, sehr viel Mourvèdre. Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte verbunden mit kräftigen, aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, Pfeffernote, Frucht wie in der Nase, viel Konzentration, viel Frucht, die die Tannine total dominiert. Sehr große Länge - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Genussreife: 15 J.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU -ST -LOUIS

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

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: reich, florale Noten dann Pampelmuse und Pfirsich - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: 3 J..

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

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere, sehr fruchtig mit guter Säure - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: 2 J..

55 Château St.Louis 2020 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique, Probe vom Fass.

Farbe: rotschwarz mit leicht violetter Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, dann Vanille, darüber weiche Tannine und eine feine Süße - im Mund: Frucht von Brombeere und

Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: 3 - 4 J.

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

Farbe: rotschwarz mit leicht violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine tannige Noten - im Mund: reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: 4 J.

COSTIERES DE NIMES - MAS CARLOT

652 Mas Carlot-Génération 2020 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15% Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandeln und florale Noten, dahinter Mirabelle und Mandarine - im Mund: reich, Kernton, Aprikose und auch deutliche Zitronen, im Abgang in Richtung Pampelmuse und wieder ein Kernton - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: 3 J.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2020 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: Hauch von Vanille, dann Brioche, weiße Blüten, dann auch etwas Mandarine, etwas Mineral - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, dezente Holznote, auch etwas Mandeln, schöne Säure und eine gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

650 Mas Carlot-Génération 2021 40 % Syrah, 50 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Frische Frucht von Walderdbeere und Himbeere und ein Hauch von Brotkrume - im Mund: feine Säure, dann etwas frische Himbeere und Walderdbeere, leichte Kerntöne. Säure und auch etwas Mineral bleiben im Mund, eleganter Abgang - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 2 J.

654 L'Irrésistible 2021 Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: floral, hin zur Rose, auch ein Hauch von Mineral, sehr elegant - im Mund: viel Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, gute Säure, dann auch Blüten, ein Hauch von Tanninen, im Abgang zitronige Säure und ein Hauch Pfeffer - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: 3 J.

648 Mas Carlot-Génération 2019 30 % Syrah, 60 % Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, frisches Leder, darüber ein Hauch Vanille - im Mund: saftig, sehr reife Brombeere und auch etwas Schwarzkirsche, dann Bitterschokolade und Gewürze zwischen Piment und Pfeffer - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: 5 J.

656 Les Enfants Terribles 2019 70% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 30% Syrah, im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: feine Süße, würzige Noten vom Mourvèdre, dann Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und leichte Noten vom Holz, feine Tannine und auch Piment - im Mund: feine Süße, dann deutliche Halbbitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere und Cassis, dezente, aber präzise Tannine mit einer Pfeffernote, gute Länge mit etwas Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: 5 J.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2019 95 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 5 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: schokoladige Töne, dann Schwarzkirsche mit würzigen Noten vom Fass, auch Himbeere, darüber die Tannine - im Mund: sehr reich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holznote und Halbbitterschokolade, gute Länge mit kirschiger Frucht im Abgang, dahinter die Tannine - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: 5 J.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

913 Les Clauzes de Jo Coteaux du Languedoc BIO 2020 Roussanne, Grenache und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mirabelle und Mandeln, auch etwas reifer Pfirsich - im Mund: Frucht zwischen Mirabelle und Pampelmuse, Pfeffer und deutlicher Mandelton, dann auch Kern vom Pfirsich - Verwendung zu: zu weißem Fleisch oder Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 4 J..

915 Chant des Ames Coteaux de Languedo 2018 Roussanne und 60 % Viognier, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Brioche, reifer Pfirsich und Ananas, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: reich, florale Noten, dann Pfeffer, dezent reifer Pfirsich, im Abgang

Mandeltöne und wieder Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, gutem Schweinebraten - Genussreife: 5 J..

921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2020 Syrah, Grenache Noir, Riverenc, 6 Monate im Barrique ausgebaut nach direkter Pressung.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, dann ein Hauch Kaffee - im Mund: ein Hauch Himbeere, angenehme Säure, etwas Brioche, gute Länge mit den fruchtigen Aromen von Pampelmuse und von der Schale - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jacobsmuscheln - 6 J..

910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2018 60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit purpurvioletterm Rand - in der Nase: aromatisch, reife Schwarzkirsche und etwas Brombeere und einen Hauch Heidelbeere und Schokolade - im Mund: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang Schokolade vom Barrique - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: 4 J..

919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2017 Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokkatannine - im Mund: reich, fruchtige Süße, Brombeere und Schwarzkirsche am Kern, dann deutliche Barriquenoten, sehr aromatisch, im Abgang mit deutlichen Tanninen und darin eingebundener Frucht, beachtliche Länge - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: 6 J..

912 Indomptable 2019 Syrah, Grenache und vor allem Muscat petits grains noir, 20 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: gewürzig, schokoladig, sehr reife schwarze Früchte, leichte Süße, darüber Limette - im Mund: sehr reich, gekochte rote und schwarze Früchte, dann deutliche Tannine, sehr konzentriert, im Abgang Pfeffer und auch die Limette - Verwendung zu: Reh, Wildschwein Genussreife: 6 J..

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

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

Farbe: anregendes Pink mit leicht violetterm Farbspiel - in der Nase: Himbeer- und Walderdbeere - Aromatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault. Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im Mund: reife Frucht, Sauerkirsche, Schlehe, Hauch von Himbeere, feine Säure und weiche Tannine, im Abgang Kaffeenoten und Frucht von Kirsche, - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: 5 J.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, fast ins Schwarze lebhaft violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Brombeere, schwarze Johannisbeere und ein Hauch von Lakritz - im Mund: elegante Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehme Säure von Pampelmuse Bitterschokolade, leichter, eleganter Wein, der viel zu sagen hat - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm, aber auch zu Pasta und Pizza - Genussreife: 5 J.

140 Christian Baillat 2018 Carignan, im Fass ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: schmeichelnd, Schale von Cassis, Heidelbeer, feine Noten von Kräutern - im Mund: füllt den ganzen Mund, feine Süße, deutlich Cassis auch etwas Himbeer und Sauerkirsche, die Tannine sind gut eingebunden aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht und Bitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: noch 3 J.

133 Clos de la Miro BIO 2018 70 % Syrah, 30 % Grenache.

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

134 Clos de la Miro BIO ohne Sulfit 2020 70 % Syrah, 30 % Grenache.

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

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019 Reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.

Farbe: rotschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, und Tanninen, Holztöne, - im Mund: geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen sich mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, grossartig -

Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensive, Sauce, - Genussreife: 4 J.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2020 Grenache, Vermentino, Muscat, Macabeu.

Farbe: strahlendes Gelb - in der Nase: Blüten, insbesondere etwas Jasmin, Hauch von Zitrone, etwas Mineral - im Mund: Limone und ein Hauch Jasmin, dann wieder deutlich Limone, Blüten, sehr frisch es und aromatisches Mineral vom Schiefer, gute Länge, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen - Genussreife: 3 J.

886 Clos des Vignes - CdR Villages 2020 Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbieres.

Farbe: goldgelb - in der Nase: florales Bukett hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik, dezente Ananastöne - im Mund: sehr klar, auch floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquat, Anistöne, dann angenehme Säure, und reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer, - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: 5 J.

889 Je cherche le ciel - CdR Villages 2021 Grenache gris auf mineralischem Boden.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Limone und Aprikose - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und deutliche Mineralnote, auch Aprikose und etwas Jasmin, viel Struktur, interessanter Wein - Verwendung zu: Fisch im heißen Ofen gegart mit reicher Sauce - Genussreife: 5 J..

894 Les Millièrès Rosé - C. du Roussillon 2020/21 direkte Pressung, Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: frische Nase, Walderdbeere, Weinbergpfirsich, auch etwas florale Noten - im Mund: lebendig, wie in der Nase Walderdbeere und Weinbergpfirsich, dann etwas Holunderblüte mit etwas Minze, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: 2 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, unfiltriert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz - im Mund: reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süssholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spass - Verwendung zu: zu allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: 4 J.

880 Les Millièrès Rouge - C. du Roussillon 2019 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: gekochte Brombeere und etwas Cassis, dezente, aber präzise Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: ausdrucksstark und samtig, würzige Töne, Cassis Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süssholz, sehr schön ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewicht, se - Verwendung zu: Lamm, Grilladen, Damwild - Genussreife: 5 J.

874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2020, Mourvèdre und etwas Carignan auf Schiefer, mit ganz geringem Sulfitzusatz am Ende des Ausbaus.

Farbe: rotschwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: Confit von roten Früchten, feine Süße, gewürzige Noten, Tabak, Schwarzkirsche, Cassis, Heidekraut, Garrigue - im Mund: Elegantes Gleichgewicht zwischen Süße, Säure und Mineral, gekochte Kirsche und Brombeere, dann das Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, etwas Bitterschokolade, feine Tabaknoten, Mokka, sehr gute Länge auch im Abgang schönes Spiel zwischen Frucht, Tanninen und Gewürz - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2025.

882 La Torre - CdR Villages 2018 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehm Böden und Mergel, nicht filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: reich, Noten von Tabak, Leder, reife schwarze Früchte und Gewürze, Unterholz - im Mund: Sehr ausdrucksstarker Wein, Potpourri von Frucht, Gewürz und feinen, aber ausdrucksstarken Tanninen, schöne Süße von Confit von schwarzen und roten Früchten, Noten von Tabak, Leder. Etwas Süssholz. Sehr schöne Länge, - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: 10 J.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2019 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetterm Rand - in der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao - im Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, Gewürzen und Garrigue, Confit von

roten Früchten, bitterer Kakao sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, sehr lang, wirkt noch lange nach, großer Wein Verwendung zu: Lamm-schulter, Rotwild - Genussreife: 7 J.

883 Les Falaises - CdR Villages 2018 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben.
Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Garrigues, Karamell, dann schwarze Früchte, Holzöne, leichte Ledernote, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschniegsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holzöne, Leder. Im Abgang bleiben die schokoladigen erdige Töne, verschmelzt - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2025.

DEUTSCHLAND: FRANK BÄRMANN – TUNIBERG UND KAISERSTUHL

505 Secco Blanc 2021 40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau.
Farbe: mittleres Gelb mit wenigen sehr feinen Bläschen - in der Nase: frische Birne und Mirabelle mit Kern - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und gekochte Birne, darüber eine feine Säure von Zitrone - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

512 Secco Rosé 2021 von Spätburgunderreben.
Farbe: mittleres Rosé mit leichtem Violett darüber - in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Frucht von frischer Walderdbeere und dann feine kirschige Säure und ein Hauch von süßer Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2019 Merdinger Pinot Noir, 7 Monate auf der Hefe.
Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Bläschen - in der Nase: etwas Vollkornmischbrot, dann Frucht zwischen Kirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf, frische zitronige Säure, dann Schwarzkirsche und etwas Himbeere, schöne Frische - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J..

513 Secco Noir 2020 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.
Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: schäumt auf, Frucht von Cassis und deutlich Brombeere, auch Schokolade, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, sehr wenig - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch Genussreife: 2 J..

509 Rivaner 2021 Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, feine zitronige Säure, Zwetschge, im Abgang Mineral und die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: 2 J.

508 Sundao 2021 Cuvée aus Müller Thurgau (60 %) und Scheurebe (40 %).
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, frische Birne und ein Hauch Pampelmuse - im Mund: frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere im Vordergrund, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Brotkrume - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

510 Weißburgunder 2021 Tuniberg, Lößboden.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann Pampelmuse, darüber Mineral, dann auch ein Hauch Brotkrume - im Mund: frische zitronige Säure, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit der zitronigen Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: 2 J.

514 Grauburgunder 2021 Tuniberg.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle, ein Hauch von Tanninen - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, dagegen zitronige Säure, dann auch Mineral, viel Körper und gute Länge - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

499 Merdinger Bühl Grauburgunder 2020 11 Monate im Barrique ausgebaut.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mirabelle mit floraler Süße darüber, dann auch vanillige Barriquenoten - im Mund: Mirabelle mit darüber liegender Barriquenote, auch zitronige Säure, im Abgang dann wieder das Barrique - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: 3 J..

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2020 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: cremige Vanilltöne, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen vanilligen Noten vom Barrique, auch ein Hauch Tabak, dann feine Säure und auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2021 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.
Farbe: eher leichtes Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas Litchi - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Holunderblüte, beachtliche Länge, im Abgang dann

deutliche Muskatnote - Verwendung zu: weißes Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2021 vom Tuniberg, Lößboden, 12 Stunden Mazeration.
Farbe: mittleres Rosé mit einem Hauch violett - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere mit feiner Süße, ganz feine Tannine, gute Länge, - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch Cavaillonmelone mit Schinken - Genussreife: 2 J.

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

502 Merdinger Spätburgunder 2020 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

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

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

Farbe: deutliches Rot mit leichtvioletttem Rand - in der Nase: leichte Barriquenoten, dann Himbeergeist, dahinter Brombeere, darüber die Tannine - im Mund: feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, danach auch eine leichte Tanninnote, im Abgang kirschige Säure und feines Tannin - Verwendung zu: Entrecôte - Genussreife: 7 J.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2019 Tuniberg, Kalk-Lößboden, 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: volles und weiches Bukett, feine Barriquenoten, dann rote Früchte, feine Tannine hin zum Leder - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht von Schwarzkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang Bitterschokolade - Verwendung zu: gute Stücke vom Rind gegrillt Genussreife: 6 J.

MENDOZA - FINCA ALGARVE

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019 Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut.
Farbe: helles Gelb - in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: 5 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019 aus Cafayate.
Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 5 J.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2018 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: rotschwarz mit rotvioletttem 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: 6 J.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon* 2018 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: rotschwarz 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: nocg 4 J.

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

Farbe: schwarzrot mit leicht dunkelviolettem Rand - in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: 10 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend 2016 50 % Malbec, 50 % Ancelet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: schwarz mit violetttem Rand - in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: 10 J.

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: 2 J.

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

Farbe: schwarz mit violetter 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: 10 J..

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

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

MENDOZA- MONTEFLORES

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: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: noch 2 J.

816 SÜDAFRIKA UNIWINES PALESA FAIR TRADE

817 Chenin Blanc 2020 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: 3 J.

819 Pinotage2018 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 Mokkaannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: 5 J.

Horizontal lines for notes or additional information.