

# *Probennotizen Frühjahr 2020*

*Italien*

*Österreich*

*Deutschland*

*Frankreich*

*Argentinien*



*Les Grains Nobles*  
*Fair Wein*

*© April 2020*

## Les Grains Nobles

## Italien

## ALTO ADIGE - TRÖPFTALHOF BIO-DEMETER

**1701 LeVIOGNI Viognier 2018 - we - 13,5% AlkVol, 1,7 Gramm Restsüße; 15jährige Viognier auf 300slm und 15% Sauvignon blanc, Kalkschotterboden, Großes Holz Farbe: mittelgelb mit Kupfer - In der Nase: Blüten, Orangenschale, Apfel, HoniGton, reich, Reiffruchtig, sanfter Viognier ohne Barrique - Im Mund: Ananas, reifer Apfel, Orangen mit Würze, Andenbeere, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Strukturiert. - Zu: Solist und zu raffinierten Vor-speisen. Zu Fisch z.B. Seeteufel und Krebsen. Kalb, Land-Hähnchen - Genuss: 4 J.**

**1704 GARNELLEN Anphora Sauvignon blanc 2016 - we - 14%, nur 3.000 Flaschen von 1,2ha. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphyrit und Kalkdolomit, 500sml. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als abgezogener Wein. Wenig geschwefelt Farbe: tiefes Gelb, kupfer-farben - In der Nase: ein Traum. Sanft, reintonig, finessenreich. Reife Aprikose, Stachelbeere, reife Birnen, Hauch Ingwer und Quitten. Kräuter, komplex und dicht ohne Schwere, strukturierter als 15er - Im Mund: Saft, traubig. Stachelbeere, Quitten, Birne, Kräuter und etwas Pfeffer. Komplex und reich, strukturiert mit leichtem Gerbstoff. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Klar und fruchtig, komplex. Ein Weinabenteuer. - Zu: Solist, zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. Ziegenkäse vom Ziegenhof Rehder - Genuss: 10 J.**

**1712 RoséMARIE Anphora 2018 - rs - 13,5% AlkVol, 2 Gramm Restsüße; 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, vergoren in der Amphore. - Farbe: lachs-farben - In der Nase: Blüten, Johannisbeeren, Röstaromen, Blüten, reich. - Im Mund: traubig, Tabak, saftig nach Wildkirschen und Schattmorellen, kleiner HoniGton, Salz. Edelrosé. - Zu: weißem und rotem Fleisch, Vorspeisen, auch ein toller Begrüßungswein. Auf der Terrasse - Genuss: 4 J.+**

**1706 BARLEITH Anphora 2016 - ro - 13%, 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, dann 14 Monate in der Amphore und in gebrauchten Fässern. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Fruchtsüße, Schmelz, Sandelholz und Schoko. Springt an mit Schwarzkirschen, Cassis und Lakritz. Einladend - Im Mund: Fruchtsüße und Saft, Kirschen, auch Himbeere, etwas Cassis und Lakritz. Mutet burgun-disch an, feingliedrig, jetzt Waldbeeren und Würze von den sanften Tanninen. Harmonisch-elegant im langen Finale mit Kräuter-würze. Durchgängig saftig. - Zu: allen Gerichten und als Solist. - Genuss: 10 J.**

## ALTO ADIGE - ELENA WALCH/HOFSTÄTTER

**1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2018 - 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.**

**1643 Hofstätter-Weissburgunder 1819 - we - Mergelböden Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, Pfirsich mit Apfel und Birne - Im Mund: elegant und frisch, Apfel, Birne, hinten Haselnuss. Schön und klar. - Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.**

**1644 Hofstätter-Pinot Grigio 1819 - 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.**

## TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER

**1018 Fontanasanta Manzoni bianco 2019 - we - Rebsorte ist Manzoni, Kreuzung zwischen Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie - Farbe: hellgelb - In der Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heublumen und Bienenwachs. Haselnuss, Mineralik, Gelbe Früchte, Quitten-säure, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Im Mund: reife Säure nach Limette, gelbe Früchte, Birne und reifer Apfel, Stachelbeere. Wiese mit Kräutern, mineralisch-salzig. Frisch-fruchtig, sehr lang. Anders. - Zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch wie Kaninchen, Fisch und Käse. Toll zu Austern - Genuss: 6 J.+**

**1039 Foradori Teroldego DOC 2018 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - In der Nase: Sandelholz, rauchig, erdig. Dunkle Früchte wie Pflaume und Cassis. Später Kräuter und Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineralik von Granit - Im Mund: Kirsche mit granitiger Mineralik, milde Tan-nine, dann die Frucht. Dicht und saftig, Gewürze, bleibt mit Waldfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, floral-Lorbeer-Wachholder-Abgang, schöne, elegante Länge. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Osso bucco. - Genuss: 7 J.**

**1019 Granato IGT 2016 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. 93+ PP, 98 JSP Farbe: Rubinrot - In der Nase: zarte, reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Graphit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Im Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süssholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. Kultstatus - Zu: rotem Fleisch, reifem Käse, zum Medifizieren - Genuss: 15 J.+**

## PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1171 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - 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 Fruchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Im Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Anti-pasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.**

**1174 Langhe rosso DOC Larigi 2017 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP - 2016: Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Frucht-süße, saftig, beerig - Im Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief, ja opulent. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich - Zu: Grilladen, Käse, - Genuss: 20 J.**

**1253 Langhe rosso DOC La Villa 2017 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigem Böden, 18 Mte im neuen Barrique - 2016:Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - Im Mund: Reich, sauber, Mineralik, Kirschen. Ziemlich geradeaus, feine Früchte, etwas pfeffrig, Erde, Würze. Viel Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Genuss: 20 J.**

**1204 Langhe rosso DOC Giarborina 2017 - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques 2016. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Im Mund: Frucht-süße, dann aber auch mürbe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik, reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.**

**1259 L. Insieme 2017 - 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 2016 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique, von einem großen Barolo-Jahrgang - 2015:Farbe: rubinrot mit Grant-reflexen - In der Nase: Tee, Rosen, Himbeere geistig, Hauch Schoko, gut ent-wickelt - Im Mund: Wechsel, ansteigende geistige Aromen, Würze. Auch Tee, Lakritz, standhafte Säure. Gerbstoffe nur im Nachhall direkt auszumachen. Toll. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist Genuss: 15 J.**

## PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2019 - ro - Reben von La Morra und Monforte' Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - 2018: Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Schwarz-kirsche,Zwetsche, im Unter-grund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Anti-pasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.**

**1186 Barbera d'Alba DOC 2017 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - 2018. Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sehr reife Brom-beeren mit milden Gewürzen, Sandelholz, Blüten - Im Mund: tolle Fruchtigkeit, Kirschen, Brombeeren, Cassis. Sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudel-gerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.**

**1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2018 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. Farbe: rubinrot-violett - In der Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch. Schon der Duft verführt. - Im Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß, großer Wein - 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. 2016: Farbe: granat-rot - In der Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Im Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.**

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2018 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz, für Nebbiolo schmeichelnd - Im Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grill-laden, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+**

**1189 Barolo DOCG 2016 - ro - von allen Barolo-Crus, 91Galloni - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: 2015: reife Kirschen, Tee, Veilchen, Waldbeeren, süßer Pfeffer, vielschichtig - Im Mund: reich und frisch mit Wechsel, ansteigender Würze. Wärmt, seidige Tannine, Himbeergeist, Aromen, gute Länge. Kann jung mit Vergnügen getrunken werden. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.**



**1194 Barolo DOCG Arborina 2016 - ro** - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 93 Galloni – 2015: Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: 2015: 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, Kakao-puder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

**1193 Barolo DOCG Gattera 2016 - ro** - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 92 Galloni 2015: Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: 2015: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Im Mund: große Eleganz mit reifen Früchte nach Kirschen und Cassi, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Hat Statur mit großer herrschaftlicher Eleganz - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 20 J.

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2016 - ro** - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. 94 Galloni 2015: Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: 2015: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee - Im Mund: kuzer Fruchtexplosion, dann strukturiert durch die Gerbstoffe. Großer Wein mit Lakritz, Würze, Tabak und kirschtigen Früchten. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

**1127 Barolo DOCG Paialgalo 2016 - ro** - nur 4tausend Flaschen, mehr als 30 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holz-fass. 94 Galloni - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

### PIEMONTE - WEISS

**1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2019 - we** - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungs-fähig - Farbe: strohgelb - In der Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honig-wabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

### LOMBARDEI - BULGARINI und CA LOJERA

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2019 - we** - Turbiana (Trebiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

**1141 Cá Lojera-Lugana DOC 1819 - 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 2019 - rs** - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - In der Nase: rote Waldbeeren - Im Mund: wenig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

**1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 1819 - rs** - 13,5%; Merlot und CS auf steinigem 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: Grill-gemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

### VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

**1072 Custoza DOC 2019 - 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 1718 - 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 2019 - we** - Trebbiano di Lugana Farbe: helles Gelb - In der Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Rene-clode, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamott-birne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

**1062 Bardolino Chiaretto DOC 2019 - 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 2019 - ro** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erd-beere, 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 sommer-lichem Fisch. - Genuss: 3 J.

**1058 Corvina DOC 2016 - 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 2018 - ro** - Corvina80, Rondinella20, kein Holz - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu: Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2017 - 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 2015 - 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, Amarena-kirsche, 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. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOCG 2013 - 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, Geräucherem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

### FRIAUL Colli Orientali - CASTELLO DI BUTTRIO

**1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2018 - we** - Nordhang-lage, 12,5% - Farbe: miielgelb - In der Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Im Mund: Stachelbeeren, weiße Johannisbeeren, Mango. Gewürze mit weißem Pfeffer, äußerst preisgünstig - Zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genuss: 3 J.

**1169 Pinot Grigio Doc Colli Orientali 2018 - 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. - Genuss: 3 J.

**1151 Sauvignon Doc Colli Orientali 2018 - we** - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga, 91 Fpkte Farbe: strohgelb - In der Nase: Feldblumen, Birnen, Fenchel. Auch Stachelbeeren und exotische Frucht. Klar strukturiert - Im Mund: beerig mit Mineralik, exotische Früchte, Melone, Pfirsich, vibrierende Säure. Perfekt balanciert, Paprika. Mineralität mit Salz. Hat Tiefe. - Zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

**1159 Chardonnay Doc Colli Orientali 2018 - we** - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: strohgelb - In der Nase: Weißdornblüte, Exotik, Schmelz. Feine Blüten. - Im Mund: Birnen und Pfirsich, etwas Orange und Maracuja, cemig und weich, milde Säure. Gute Länge, sehr ausgeglichen - Zu: Vorspeisen, Nudeln, weißem Fleisch, zu Fisch und zum Käse - Genuss: 3 J.

### FRIZZANTE/SPUMANTE

**1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we** - Glera, 11%

**1228 Nino Franco-Orosecco Vald. Superiore Rustico Brut DOCG - we** - 11%, Glera

**1065 Mte del Frá-Custoza Superiore Riserva Spumante Brut - we** - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15

**1066 Mte del Frá-La Picia Spumante Extra Dry - rs** - Corvina90, Rondinella10

**MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter**

**1008 Unlitro di Ampelea IGT Liter 1819 - ro** - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: vile Blüten, Himbbere, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbbere, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

**1012 Kepos IGT Maremma 2018 - ro** - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 11 Mte. im Zementfass, - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Im Mund: kirschige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichten, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

**1006 Ampelea IGT Maremma 2016 - ro** - reiner Cabernet Franc. 15 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dichtes Granatrot - In der Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Wachholder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Im Mund: Frucht-süße und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

**MAREMMA und andere Toskaner**

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

**1251 Argentiera-Villa Donoratico Bolgheri DOC 2016 - 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 Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgereiftem Käse. - Genuss: 7 J.

**CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO**

**1071 Il Corzanello Bianco IGT 2019 - we** - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Hagebutte - Im Mund: Fruchtsüße, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelb-fruchtig, kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Ter-rasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

**1079 Il Corzanello Rosso IGT 2019 - ro** - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig, Fruchtekorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Im Mund: trinkig mit Frucht- aromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

**1073 Terre di Corzano DOCG 2018 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Im Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grill-laden, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

**1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2017 - ro** - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: berauschend animierend, reich, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Him-beeren. - Im Mund: Schwarzkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, geistigen Komponenten. Hinten reife Cassis, milde Tan-nine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - Genuss: 10 J. +

**1083 Il Corzano IGT Toscana 2017 - ro** - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dicht, gestaut, Lakritz, Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Im Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

**1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2005 - we** - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig, Zesten, Korb von rosinigen 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**

**1115 Chiara IGT goldene Kapsel 2018 - we** - Chardonnay80, Sangiovese20, weiß gekeltert - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:

frisch, beerig, Apfel, Zitrone, Blüten - Im Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

**1128 Chiara IGT schwarze Kapsel 2018 - we** - Sangiovese, weiß gekeltert - 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, gegen den Durst - Genuss: 3 J.

**1101 Triticco IGT 2017 - ro** - 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. - Genuss: 5 J.

**1102 Chianti Classico 2017 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5 - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Blüten nach Rosen. Tee, reife Him-bere. Feingliedrig, warmer Typ mit feinem Gewürz und einem Hauch vanille - Im Mund: Kraft und Fülle, dicht. Fruchtsüße und kirschige Töne, milde Würze, etwas Nelke, runde Schokotannine, Lakritz, Wald-früchte. Ein warmerziger, sympathischer Sangiovese. - Zu: Kanin-chen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

**1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2016 - ro** - Sangiovese100 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten, Frucht-süße, Struktur, reife Hombeeren, Tee, Hauch Vanille. Sehr reich, mineralisch - Im Mund: Sangiovese-Feuer mit Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und von Cassis, Schokotannine, Kakaopulver. Strukturierter Verlauf mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, am Ende Cassis. Großer Wein mit enormem Potenzial. j - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J. +

**1114 Seraselva IGT 2015 - ro** - CS60, Merlot40. Reben von 1992. Bordeaux-Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro. Braucht Zeit, kein Kraftprotz, aber hochelegant und finessenreich. - Im Mund: Dicht, dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, Cassis mit Extrakt-süße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Chianti-Mineralik und Schwarz-kirsche bilden einen langen Schluss. Eine Besonderheit. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.

**1591 Syrah IGT 2016 - ro** - Reben von 1992 - Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: Cassis und Mineralik mit Rauch, Veilchen. Syrah auf Galestro ist genial. - Im Mund: rotfruchtig, samtene Struktur, Mineralik mit Rauch. Unterlegte Frucht mit Cassis und Kirsche, die schnell durch die Tannine dringt. Sehr lang ausklingend mit Minze, Mineralik und dunler Frucht. Groß - Zu: Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genuss: 12 J.

**CHIANTI-MONTESPETOLI FATTORIE PARRI**

**1635 Il Monte bianco IGT 2019 - we** - 12,5% - Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrone - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische, Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

**1636 Sangiovese Toscana IGT 2019 - ro** - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: warm und reich, schwarze Früchte und Gewürze - Im Mund: reich mit weicher Tanninstruktur, Kakao, Kirsche, Bleicht reich bis in den Nachhall mit würzigen Noten. In dieser üpreisklasse ein Hit. - Zu: Pasta und Abendbrot, Fleisch- und Soßen gerichte - Genuss: 3 J.

**1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2017 - ro** - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtig-keit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

**1638 Fat. Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 2017 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: frucht-iger Auftakt mit eingebundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Scharzfrucht-iger 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 2015 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer, Dicht, Süßholz. Wunderbare Frucht- aromen 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 - Genuss: 10 J.

**1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2013 - ro** - 15,5%. Cabernet Sauvignon - Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarz-kirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein Supertoskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 10 J.

**1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2009 - we** - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia - Farbe: goldgelb - Genuss: 20 J.



**MONTALCINO - LA MAGIA BIO**

**1577 ECO Rose - rs** - von Sangiovese, 5-15 Jahre alte Reben, 10 Stden Mazeration - Farbe: kräftiges Rosé - In der Nase: junglich-frisch, Erdbeere - Im Mund: beerrig mit Zitrus, Grapefruit. Lebendig und beschwingt - Zu: Terrasse - Genuss: 2 J.

**1578 Il Vispo IGT Toscana 2018 - ro** - 14%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben Farbe: rubinrot - In der Nase: Veilchen, Champignon, dunkle Beeren. Rauch und Würze. - Im Mund: Fordernde Würze, Gerbstoffe, Tee, Kirschen und Zwetschken. Frisch und saftig. Wacholder und Kakaopulver im Finale. Leicht zu trinken. - Zu: Pasta, Vorspeisen. Unbedingt zum Essen reichen. Der Wein verlangt eine Speise. Auch gut zu Grilladen. Hält offen drei Tage. - Genuss: 4 J.

**1579 Rosso di Montalcino DOC 2018 - ro** - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: Würze und Frucht. Lorbeer, Wachholder, Rosenblüten und Veichen sowie Lakritz umrahmen Kirschen und Himbeeren. Tiefer liegen Fruchtsüße und richtig reifer Cassis. - Im Mund: saftig mit Himbeeren und Kirschen. Hage-buten mischen sich ein, Wachholder und Minze. Saftig bis zum Finale, das warm und würzig ist. Hat Struktur, fordert ein Steak. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gansl, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

**1581 Brunello di Montalcino DOCG 2015 - ro** - 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu. 17,5 Jancis Robinson, 96 Pkte James Suckling - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - In der Nase: süßes Unterholz, Würze, gute Dichte mit Brombeeren und Blaubeeren. Reich und fein. Etwas Lakritz und Lorbeer. - Im Mund: weich und sehr reich. Ansteigende Würze, feine Gerbstoffe, reiche Fruchtnoten mit Cassis und Wildkirschen. Lakritz, Mineralik, etwas Rauch. Auch Schoko deutet sich an. Ein reifes Jahr mit viel Kraft und Würze. Großartig. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

**1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2012 - ro** - 14,8%, 38 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: ein großer Jahrgang mit dichtem Fonds aus Cassis, Kirsche und Lorbeer, Rosen. - Im Mund: Süßkirschen, sauber, feine Würze. Hauch Lakritz, großes Finale. Trinken, nicht lesen. Das ist ein Erlebnis. Ein Preis- Qualitätshit und für Fortgeschrittene ein Muss. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

**1586 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG OHK 2015 - ro** - 40 Jahre alte Sangiovese, ausgesuchte Parzellen zwischen den Kirschbäumen, 730 Flaschen, 3 Jahre in neuen Tonneaus. 17,5 FR, 95JS Farbe: mittleres Rot - In der Nase: Kompakt mit Schwarzkirsche und Kräutern, mineralisch, Blüten, Fruchtsüße, Hauch Vanille, enorme Tiefe - Im Mund: großartiger Anstieg mit Kirschen, Loober und Würze, finessenreich, komplex. Dabei fein und dicht, ohne Wucht. Im Finale mit Wachholder, eingebundenen Tanninen. Ein Weinerlebnis. Bis 2022 warten. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

**MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO**

**1731 Deodato Bianco 2019 - we** - Malvasia, Grechetto und Trebbiano - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch und nussig, Blüten - Im Mund: gelbfruchtig und frisch, kleine Gewürze. Reifer Apfel, etwas Birne, Honig? - Zu: Vorspeisen, Aperitiv, mildem Käse - Genuss: 3J.

**1732 Rosso di Montepulciano DOC 2018 - ro** - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. - Farbe: granatrot - In der Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit Lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Im Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassi. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Frucht deckelt, fruchtiges Finale, fast ein VN. - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

**1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2016 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schon in der Nase wird der gute Jahrgang deutlich. Dicht mit Finessen: Wildkirsche, warme Noten von Kakao, reife Himbeeren. Saftig und reif. - Im Mund: Konkurrent im Verlauf, sehr strukturiert. Kirschgig mit Fruchtsüße im Antritt, Süßholz, etwas Pfeffer und Nelken, Wachhplder. Sehr lang, Gerbstoffe völlig integriert. Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

**1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2016 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen Farbe: purpurrot - In der Nase: hohe Konzentration, dicht und reich. Frucht und süße Würze kommen aus der Mitte, Hauch Vanille, verführerisch - Im Mund: auch kräftiger Antritt mit Frucht von Kirschen und reifer Cassis. Klingt nach, wird schokoladig. Gerbstoffe starten, Frucht im Retro mit Würze, Schwarzkirschen, .... Großes Finale. Hat Feuer. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

**APULIEN**

**1301 A Mano Bianco IGT 2019 - we** - aus Fiano60, Greco10 und Falnghina30, 12,5% - Farbe: gelb - In der Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Im Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1303 A Mano Rosato IGT 2019 - rs** - trockener Rosé von Primitivo, 12% - Farbe: pinkfarben - In der Nase: wenig, saftig, Blüten nach Rosen - Im Mund: klar mit Himbeeren, Erdbeeren, saftig und frisch - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

**1608 Integro Negroamaro IGT 2019 - ro** - 14/8,5/5,9; BIO - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: würzigen Noten nach Tabak und dann reifen, roten Früchten mit Graphit, reiche Blüten - Im Mund: Leder, Fruchtsüße, reich und dennoch ansteigend. Trinkig mit milden Gerbstoffen - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1305 A Mano Negroamaro IGT 2018 - 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.

**1391 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2018 - ro** - reiner Primitivo (Zinfandel), 13,5%, 9 Gramm Restsüße - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, Schoko, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1308 Volunte Primitivo IGT 2019 - ro** - 100% Primitivo (Zinfandel) 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 Orangenzesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1224 Integro Primitivo IGT 2019 - ro** - 14/11/6,3; BIO Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Im Mund: Wild-kirschen 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 2018 - ro** - Primitivo 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 Appassito IGT 2019 - 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 Süß-kirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1326 IMPRINT Primitivo Appassito IGT 2018 - ro** - Primitivo von 40-60 Jahre alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5%, - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Im Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

**1311 IMPRINT Susumaniello IGT 2019 - ro** - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 14% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Im Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - Genuss: 10 J.

**1306 Prima Mano Primitivo IGT 2016 - ro** - Primitivo von 70-90 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren, 15% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Fruchtkonzentrat mit Blüten süße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Im Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Hallt lange nach. - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

**1366 Prima Mano Negroamaro IGT 2017 - ro** - 14,5, von alten Reben, kein Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - In der Nase: eher kühler Typ, burgundisch, aber schon Kraft, dunkle Beeren, elegant für die Konzentration - Im Mund: dunkle Beeren, saftig und burgundischer Anklang, reife Kirschen, Johannis-beeren, balsamisch-elegant, sehr viel Länge - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2018 - ro** - Primitivo, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

**1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2017 - ro** - Primitivo, 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minze aromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

**1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2017 - ro** - Primitivo, 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 2018 - ro** - Primitivo 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 2016 - ro - Primitivo 15,5%** - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarz-kirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzaromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2017 - 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.

**1313 Emera-Primitivo di Manduria 365 DOC 2017 - ro - Primitivo, 15/13** Farbe: dunkelrot - In der Nase: reife, dunkle Früchte, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Markante Würze und Fülle, den-noch mit Eleganz. Eméra kann das. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2016 - ro - Primitivo, 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 2016 - ro - Primitivo, 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.

**1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines Il Bacca 2016 - ro - 60-90** Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, tüppig und balsamisch - Im Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumpopf, Gewürzen, dennoch komplex und finessenreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1261 Farnese-Editione 18 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.

**1225 Farnese-Tre Autoctoni Gepa Yume\* 0 - ro - Montep, Primi, Nero D Avola.** Aufwändige Präsentation - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: balsamisch und kraftvoll mit Cassis und Pflaume. Blüten und dunkle Früchte verströmen verlockende Aromen - Im Mund: saftig und kraftvoll mit den warmen und weichen, aber auch vollmundigen Aromen Süditaliens. Für die Liebhaber kraftvoller Rotweine ein Muß. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist, tolles Geschenk - Genuss: 10 J.

#### SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

**1402 Angimbe Terre Siciliane IGT\* 2018 - we - Insolia70 und Cardonnay30** auf 700 Metern, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwohen, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, 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 2018 - we - Carricante.** Vom Ostabhang des Atna, 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 Pfirsich. 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 2018 - 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 2018 - 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: Früchte-korb mit Kirschen, Himbeeren und Blau-beeren, 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.

**1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2019 - ro - beste** Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung, 13,5% - 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 2017 - 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.

**1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2017 - ro - Nerello-Mascalese,** eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Atna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. 93 P JS - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Im Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

**1395 Alta Mora Etna Rosso Feudo di Mezzo DOC 2014 - ro - Nerello-Mascalese,** Nur 2 ha, 100jährige Reben auf Vulkanverwitterungsböden, 650 Höhenmeter. Ausbau im großen Holz. Farbe: dunkles Kirschtrot - In der Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Rotbeerig, Mineralik, Finesse. - Im Mund: dicht gepackte Fruchtnoten, hochelegant, burgundisch. Reich mit Tiefe und Finessen. Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

**1396 Alta Mora Guardiola DOC 1314 - ro - Nerello-Mascalese** 150 Jahre alt; Terroir ist einzigartig. 800 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven Vulkans, eine Grand Cru-Lage. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Im Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein mit viel eigenem Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

**1419 Moscato dello Zucco 0.5 2011 - we - 13%, 190** Gramm Restsüße, 7 Gramm Säure/L. - Farbe: goldgelb - In der Nase: Blüten, Honig, Aprikosen. Sehr reich und betörend - Im Mund: getrocknete Aprikosen, Zitrus und Rosinen, Honignote. Dicht und konzerniert, sehr komplex - Zu: Blauschimmelkäse, Stoppfleber, nur so. Cantuccini - Genuss: 10 J.

**1291 700 sml Premium Collection Brut 2013 - we - Ein** Spumante von der Tenuta Ficuzza im Champagnerverfahren (36 Monate) von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Ginster, Salz und Jod, feine Düfte, kein Aufdringling - Im Mund: feine Zerstäubung mit Zitro, Wiesenblumen, nur leicht cremig. Schöne und perlige Länge. hochelegant - Zu: vorweg oder dazu - Genuss: 3 J. +

#### ITALIEN - Verschiedene Regionen

**1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2017 - ro -** Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro -** Montepulciano d'Abruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - In der Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Im Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2017 - ro -** Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Fliegerbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirschiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Angang - Zu: Grill-laden, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

**1138 Coppadoro-Aglianico Pescorosso IGT 2014 - ro - 13,5%,** drei Monate Barriques Farbe: dunkles Rot - In der Nase: reife Pflaumen, Vanille und Gewürzen, auch Veilchen - Im Mund: Backpflaumen, Kirschen und dicht, dabei eher rund und samtig - Zu: deftigen Vorspeisen, Grilladen, Eintopf, Wurstplatten, reifem Käse - Genuss: 4 J.

**1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro DOC 2015 - ro -** Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barriue, 14% - Farbe: tiefdunkelrot - In der Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Im Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirschiger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Leb-



kuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

#### ANDERE LÄNDER

**1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2015 - ro** - vorwiegend Toriga Franca und Tinta Barroca; 14,3/1,2/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig. Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Im Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7 J.

**1135 Post Scriptum DOC Douro 1516 - ro** - Touriga National, Toriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 92 Fpkte - Farbe: purpurrot - In der Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, reife Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Im Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trocken-pflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen, geschliffenen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

**1648 Tarapaca - Camenera Reservado 2017 - ro** - 14%; aus dem Vallee Central, Chile - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Gewürze, rauchig, mehr Pflaume als Kirsche, etwas Leder. Cassisnoten - Im Mund: Brombeeren, ansteigende Würze, Kirscharomen, Lakritz. Hinter raus etwas Minze und Cassisnoten. Gute und würzige Länge. Zu diesem Preis ein Hit. - Zu: Grilladen, Terrassenwein nach Sonnenuntergang. Kühl trinken. - Genuss: 5 J.

**1653 Tarapaca-Cabernet-Sauvignon Gran Reserva 2014 - ro** - 14,5%; aus dem Maipo-Valley Farbe: dunkelrot - In der Nase: Brombeeren, Schoko, Fenchel. Saftig und würzig. - Im Mund: schwarzen, reifen Früchten, auch Pflaume und Feige, viel Würze. Fruchtsüße, sanfte Tannine. Dicht und kraftvoll Zu: Grilladen, Käse, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

**1655 Silverboom-Black Label Cabernet-Sauvignon 2017 - ro** - 15%, Stellenbosch, Südafrika Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, sehr fruchtig und dicht - Im Mund: schwarze Früchte, dicht. Konzentration mit weichen Tanninen. Kraftvoll mit langem Nachhall. - Zu: Grilladen, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

#### ÖSTERREICH

##### WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2019 - we** - 12,2/1/5,2; auf Urge-stein - 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 Federspiel Bachsatz 2019 - 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.

**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, Apfel-sine, 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 2019 - we** - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, 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.

##### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1446 Roter Veltliner 2018 - we** - 12,5/2,1; von Kies- und Schotterböden - Farbe: hellgelb - In der Nase: cremiger Duft von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend - Im Mund: reife, gelbe Früchte, cremig, voll und reich, gute Stütze durch Säure und die durchgängige Frucht. Viel Schmelz, exotische Früchte, gute Länge. - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2019 - 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: sehr sauber und feingliedrig mit Schmelz, Mineralik und Klarapfel, Weißdornblüten, burgundisch anmutend. Birne, Marille, feine Würze. - Im Mund: Stachelbeere, reife Marille und rosa Grapefruit tauchen auf, etwas Meersalz und eine kleine Bitternis wie von Apfelkernen. Pfefferminze, Zitronenzesten und feine minzige Gerbstoffe. Hauch Kräuter und eine runde, milde Säure leiten die gute Länge ein - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2019 - we** - Rieden Stock und Friesen-rock, reiner Sand-Löss - 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: gebratenen

Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

**1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2019 - we** - 13,5/5; Riede Spies, Granit-staub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund - Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - In der Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Im Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillennektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J.+

**1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2018 - we** - 14,5/6,4; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique Farbe: mittelgelb - In der Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Im Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). 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 GV DAC Reserve Ried Schreckenstein 2018 - we** - 13,5/7,5; Granit Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weiß-dornblüten. Gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

**1416 GV Veltliner Unfiltriert 2017 - we** - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. - Farbe: mittelgelb - In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchel-gemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

**1432 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, feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

**1433 Riesling Ried Ametzberg DAC Reserve 2018 - we** - 13,5/6,5; Steine und Staub von Granit, 5 - 6 Gramm Restsüße. - Farbe: grüngelb - In der Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner Honigton und Orangenschale - Im Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

**1435 Riesling Ried Pfeiffenberg DAC Reserve 2015 - we** - Granit - Farbe: grüngelb - In der Nase: puristischer Antritt mit gemahlenden Mandeln, getrock-neten Kräutern, Weinbergpfirsich. Zarte Blüten im Hintergrund mit Mineralik - Im Mund: Riesling pur, dann cremiger mit Weinbergpfirsich und Aprikose, Würze, Limette. Haftet lange am Gaumen, geht fruchtig-mandelig ins Finale mit weißem Pfeffer - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 12 J.

**1444 VI 2017 - we** - Viognier vom Ametzberg auf Granit, Barrique - 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.

**1445 Rosenmuskateller 2019 - rs** - 11%, 1,1 Gramm RZ; seltene Rebsorte, weil sehr empfindlich Farbe: zartrosa - In der Nase: zarter Rosen- und mandelduft, Honigmelone und Ananas. Dazu etwas salzige Meerluft. Feingliedrig und fast zart zu nennen - Im Mund: Himbeere, Erdbeere, etwas Marille. Muskatig. Frisch und saftig, aber keine spitze Säure. Kleiner Bitterton und angeduertes Gerbstöfchen, die den Wein stützen und Struktur geben. Leicht salzige Mineralik und Fruchtnoten sorgen für Trinkvergnügen. Ein lei - Zu: Spargel mit Schinken, Kalbs- und Hühnerfrikassee - Genuss: 2 J.

**1448 Rosé 9 grape varieties 2019 - rs** - 11,5%/ 1 Gramm RZ Farbe: apricot-farben - In der Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feinen Kräutern - Im Mund: saftig, feine Himbbereen, Mandaranzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

**1434 Zweigelt Barrique 2017 - ro** - 13,5/1; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - In der Nase: upps, reich und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, Sandelholz, Veilchen. Wirklich nur der Zw. Barrique? - Im Mund: saftig und fruchtig mit Weichsel, dann Cassis, milden Nougat-Gerbstoffen und guter Länge. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

**1415 Zweigelt GRANIT 2017 - ro** - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques - 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 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, Früchtekorb - 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 2016 - ro** - 13,5/1; von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - In der Nase: Früchtekorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Im Mund: sehr reich, ansteigend, Früchtekorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrtücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), 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 jung für weitere Beschreibungen - Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 20 J.

**1436 Cabernet-Franc Limited Edition 2012 - ro** - 13,5/1,5/5,9; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen Farbe: granatrot - In der Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Im Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. Noch nicht ansprechbar. - Zu: Grilladen, Steaks, reifem Käse, Wild und Lamm und nur mit Kennern - Genuss: 20 J.

**1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2015 - 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. Nur 643 Fl. Farbe: tiefrot, fast schwarz - In der Nase: reich und saftig, zeIGT jetzt schon enorme Größe, erinnert an große - Im Mund: sehr saftig mit schwarzen Früchten und Gewürzen. Enorme Dichte und Tiefe, hochelegant, nimmerendend. Sehr spät eine erdige Mineralik, mit Graphit. Das ist sensationell. - Zu: ganz besonderen Anlässen - Genuss: 40 J.

**1413 Angerer-Blanc de Noir 2008 - we** - degorgiert 2020 - Farbe: kupfer-gelb - In der Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Im Mund: reife, gelbe Früchte, extrem gut - Zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

**1454 Grüner Veltliner Meßwein 2019 - we** - 11,5 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Knackbirne, kräftige Aromen - Im Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1465 Grüner Veltliner DAC 2019 - we** - 12/2,2/5,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtig und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen., - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2019 - we** - 13/2,3/4,6; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: elegant mit Fruchtsüße, reifer Birne, etwas Pfirsich, Ananas - Im Mund: gelbfruchtig mit Reneclode, Frische von Apfel und etwas Ananas, gutes Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1453 Gemischter Satz 2019 - we** - 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten Farbe: helles Gelb - In der Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere, Hauch Honig - Im Mund: Paprika, Kräuter, gelbe Früchte. Guter Verlauf der reifen und kräuterigen Aromen, gelbfruchtiger Nachhall - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Genuss: 3 J.

**1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2019 - we** - kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahelfer; 13%/12Gramm Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Honig, Maracuja, reich und saftig - Im Mund: Ananas und Mango, Pfeffriger Honig, Stachelbeere, Restsüße schmeichelt - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

**1461 Muscat Ottonell 2019 - we** - auf Löss mit Kalkinseln; 11,5/4,8/4,8 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Hasel-nuss, 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 Apfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

**1459 Zweigelt 2017 - ro** - Lage Hochschopf - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattensmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichsel-kirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

**1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2016 - ro** - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Im Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. Zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Käsegang. - Genuss: 7 J.

#### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

**1491 Gemischter Schatz 2019 - we** - Sauvignon bl40, Welschriesling30, Neuburger20 und Traminer10, vom Schatzberg. 12/1,2/6,1 - Farbe: helles Gelb - In der Nase: kernig, gelbe Früchte, Blüten. Stachelbeere, gelbe Pflaume - Im Mund: frisch mit Klarapfel, exotisch, kleine Würze, Haselnuß. Mandelige Länge - Zu: Vorspeisen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

**1482 Grauer Burgunder 2019 - we** - von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre; 13/7/6,4 Farbe: helles Gelb - In der Nase: Blüten, kernig mit Mandeln. Cremig, reifer Apfel, etwas Quitte, dunkle Mineralik - Im Mund: Pfirsich, Zitro. Ananas. Orange-Zitro im Finale, wieder wunderbar gelungen - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

**1493 Grüner Veltliner DAC 2019 - we** - drei verschiedene Weingärten. 12,5/1/5,6 Farbe: helles Gelb - In der Nase: Finessen, Blüten, zurückhaltend mit Quitte und Birne - Im Mund: schöner, würziger Auftakt. Dann Frische mit Mandarine, Klar-äpfel, Limette. So soll ein Basisveltliner schmecken. - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1497 Grüner Veltliner Spezial 2019 - we** - kalkhaltiger Löss, reife Trauben; 14,5/ 1/ 5,2 - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, Gelbfrucht, Ananas, Mango. Schön - Im Mund: cremig und reich mit Limette, Apfelsine, Minze und Haselnuß. Dann Reneclode und Ananas und das Pfefferl. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

**1483 Riesling Wachstum Fuchs 2019 - we** - von Untermarkersdorf, 12,5/11,8/7,8 - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Klarapfel, Birnen, feine Rosenblüten, bisschen Ananas. Sauber und mineralisch, HonIGTon. - Im Mund: cremig und saftig, mineralisch unterstützte Früchte, Birnen, Ananas, Pfirsich. Zarte Süße mit guter Säure. Sehr gute Länge, frischer Abgang. - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 3 J.

**1499 Zweigelt 2018 - ro** - kein Holz, 12,5/1/5,3 - Farbe: purpurrot - In der Nase: gestauchte Frucht, sehr dicht. Schwarzkirsche, Leder, Waldfrüchte. Saftig und einladend. Man riecht das große Jahr schon im kleinen Zweigelt - Im Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Viel Körper wird von der Frucht verschlankt. Trinkanimierend. Toll in dieser Preis-klasse. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1487 Zweigelt Reserve 2017 - ro** - auf Löss und Kalk, Barrique, häufig neu. 13,5/1/5,1 - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: reich, betörend, Schoko und Himbeere. Saftig mit Jod. - Im Mund: warm, Schwarzkirsche, Lakritz. Weich mit etwas Graphit. Dicht und würzig mit Salz und Jod. Langer, fruchtiger Nachhall, sehr gelungen - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 6 J.

**1496 Zweigelt Privat 2016 - ro** - die besten Trauben von der Straßhaide. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. 13/1/5,6 - Farbe: dunkl. Granatrot - In der Nase: dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Graphit, Vanille, sehr reich süße Holzwürze. Mon Cheri - Im Mund: Korb von dunklen Beeren, Zwetschen, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 10 J.

**1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2017 - ro** - Barriqueausbau, 13/1,2/5,1 Farbe: purpurrot - In der Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und reich. Sauber und einladend - Im Mund: Brombronnconfit, Schwarzkirsche, Tabak. Saftig mit eingebundenen Tanninen, samtene Länge. Ist sehr preis-günstig. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 8 J.

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

**1612 Grüner Veltliner Klassic 2019 - we** - 12%, auf Urgestein - Farbe: grün-gelb - In der Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - 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 2019 - 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-wenig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2018 - we** - 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. Schiefermineralik - 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 2019 - we** - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - In der Nase: feine Mandeln und Meeres-luft, Aprikosen,saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinberg-pfirisch 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 2019 - we** - 13%, keine Malo, 25% Spontan-gärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - In der Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Im Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2019 - we** - mittelspäte Lage auf Glimmer-schiefer und Kalk, teilweise spontanvergorenen 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. Rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

**1629 Blaufränkisch VomThal 2017 - ro** - 13% 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.

**1622 Zweigelt VomThal 2017 - ro** - 13%, 7 Mte in gebrauchten Barriques - Farbe: rubinrot - In der Nase: gestauchte Frucht, Schwarzkirsche und Blaubeeren, viel Kraft und Schmelz, strukturiert. - Im Mund: fleischige Schwarzkirsche, dann Cassis und Kirsche. Gewürze wie Zimt und Kardamon, dabei frisch von reifer Säure, schöne Länge. Gutes P-/Q-Verhältnis. - Zu: Braten und Gulasch, Frikadellen, Lamm, Zicklein - Genuss: 5 J.

**1624 Zweigelt Schieferstein 2017 - 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 2017 - ro** - 14%, alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Früchtekorb, 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. Lang-lebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

**1626 Camer Reserve 2016 - ro** - 14,5%, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 91 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Im Mund: gestauch und dicht, Schoko, Cassis, Früchtekorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

## NEUSIEDLER SEE-HÜGELLAND - C u. E GIEFING

### Kontrolliert Integrierte Produktion

**1606 Chardonnay Muschelkalk 2019 - 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: 6 J.

**1693 Chardonnay Contessa 2017 - we** - 40 Jahre alte Reben auf Kalksand-böden, Riedenwein von Gemärk, 2 Jahre im Barrique - Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Karamell, Mandarine, Zesten, auch reife Birnen und Aprikosen, reife, exotische Früchte - Im Mund: cremig und mineralisch, bur-gundisch. Sehr voluminös und dabei fein, Mango, reife Birnen, etwas Zitronen mit Schale, sehr gute Struktur, fein eingebundenes Holz. Ein vielschichtiger, komplexer und eleganter Wein mit großer Länge. - Zu: Fisch, Käse, Geflügel mit Rahmsoußen, Kaninchen, Kalb. Großer Auftritt als Solist - Genuss: 15 J.

**1691 St.Laurent Umriss 2016 - ro** - 7 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel; 90 Falstaff - Farbe: rubingranat - In der Nase: warm, kirschfruchtig, gewürzig. - Im Mund: frisch und saftig mit Schoko-Tanninen. Reife Kirsche und ein Hauch Himbeere, elegant mit geistigen Komponenten, also etwas burgundisch. Glatter Trinkfluß, unkompliziert und durchaus süffig. - Zu: Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, Abendbrot - Genuss: 7 J.

**1717 Zweigelt Reserve 2015 - ro** - 35 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 2018 - 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.

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2016 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 ; 92 FP - Farbe: rubin-granat - In der Nase: präse Fruchtsüße, betörend, Heidel-beeren, 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 2015 - 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 2015 - ro** - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques;93PAlaCarte Farbe: granatrot - In der Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. 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 2015 - 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 Zwetsch-ken, 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, besser als Solist - Genuss: 15 J.+, dekantieren

**1711 Neuburger Spätlese 0.5 2017 - we** - Handselektion von der Riede Umriss - Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig und Dörrobst, klare Struktur, Aromen; prämiert - Im Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfel-sine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu: Nachspeisen wie Kaiserscharren, Fruchtsprudel, Sorbets. Solist - Genuss: 10 J.

**1708 Ruster Ausbruch Furmint 0.375 2015 - we** - 94 PAlaCarte - Farbe: goldgelb - In der Nase: Ananas und Mandarine mit Honig - Im Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu: Blauschimmelkäse, zu Nachspeisen und Konfekt, zu später Stunde. Versöhnt mit der Welt. - Genuss: 15 J.

## WESTSTEIERSMARK - CHRISTIAN REITERER

**1773 Weißburgunder Klassik DAC\* 2019 - we** - 12/3/6,4; - Farbe: hellgelb - In der Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Weißdornblüten - Im Mund: saftig, Apfel und Birne, hat Biss. Tolle Mineralik, die bis in den Nachhall geht - Zu: Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch - Genuss: 4 J.

**1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2019 - we** - 12,5/1/6,2 Farbe: grüngelb - In der Nase: sauber, mineralisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen - Im Mund: klar, gerade, zarte Marakujaanklänge, etwas Cassis, Stachelbeeren. Feuerstein im Finale - Zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genuss: 4 J.

**1729 Sauvignon Blanc Lamberg DAC 2019 - we** - vom Lamberg mit Lehm und Kalk, lange auf der Feinhefe - Farbe: grüngelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, Nesseln, getrockneter Thymian. Hagebutte - Im Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße mit Mango und Maracuja. Nesseln, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

**1777 Schilcher Klassik DAC\* 2019 - rs** - Rosé von der Wildbachertraube; 11,5/1/7 - 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, Abend-brot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

**1778 Schilcher Lamberg 2019 - rs** - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12,5/3/7; - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Rosen, Hagebut-ten, 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.

**1803 Schilcher Frizzante - rs** - 11/8/8; Charmatmethode, also kein zugesetztes CO2 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - In der Nase: prickeld mit Rosen, frisch gepfückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft - Im Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere pur, dann zitronige Frucht, frisch und jodig. Durchgehend prickeld - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Genuss: 2 J.

**1804 ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung - rs** - Flaschengärung ohne Dosis, naturtrüb, ohne Schwefel; stehend zu lagern 11,5/0/8,5 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - In der Nase: prickeld mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig. Meersalz und Jod. - Im Mund: edel mit feinerem Schaum und zarten Früchten. Mineralik, Limette, dann auch Erdbeeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint, mit Häppchen - Genuss: 3 J.

## DEUTSCHLAND

## RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

**1754 inspiration blanc tr. Gutswein 2019 - we - Riesling 55,** Müller-Thur-gau45 Farbe: hellgelb - In der Nase: Schmelz, Blüten, Birne und Pfirsich - Im Mund: unkompliziert mit Mundfülle und reifen Frucht- aromen nach Birnen und Pfirsich mit etwas Zitro. Guter Verlauf, etwas pfeffrige Würze. Bis zum Finale im Gleichgewicht, sauber. Terrassen- wein und mehr. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2019 - we - 12/6/ -** Farbe: hellgelb - In der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2019 - we - 12,5/6 / ;** von Hochheimer Lagen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Pfirsich, Blüten, kraftvoll und saftig - Im Mund: apfelsinig-zitronig, saftig, reifer Pfirsich. Hauch Fruchtsüße. Mehr Druck als der Liter, sehr gelungen. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltags- wein - Genuss: 3 J.

**1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2019 - we -** wächst auf Kalk- steingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feingliedrig, Blüten, Pfirsich und Aprikose, nicht überschweng- lich, eher elegant, Mandeln - Im Mund: frischer und kerniger Auftakt, Fruchtsüße, Mineralik. Sehr harmonisch. Für die nächsten drei Jahre ein großer Genuss. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 3 J.

**1762 Riesling Kirchenstück tr. Erste Lage 2019 - we - 13/3,3/6,8;** auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sauber, klar, Pfirsich und Kern. Blüten. - Im Mund: schon gut entwickelt, Mineralik, Jod. Fruchtsüße von reifem Pfirsich, Limette. Reich, floraler Stil, Hauch Mandeln. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 4 J.

**1757 Riesling Hölle tr. Erste Lage 2019 - we -** wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Im Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten. Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Struktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

**1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 2019 - we -** 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonige Böden Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: puristischer Riesling mit Kanten, grünem Apfel, Pfirsich. Blüten von wilder Rose. Geschlossen, zurückhaltend, pures Potenzial - Im Mund: geschlos- sen, saftig. Halt alte Reben, zaghaft sich entfaltend. Hat Ecken und Kanten, Apfel, etwas Pfirsich auf dem Sprung. Konzentrierter Wein, sehr, sehr gut. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2018 - we -** kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: burgundische Anmutung. Gelbe Steinfrüchten, wilde Rose, Hagebuttenmark, gemahlene Mandeln, zart-mineralisch-rauchig. Ich mag das - Im Mund: weich im Mund, langsame Entwicklung mit guter Frische und reifen Früchten. Burgundisch, jodig, Ananas, Pfirsich, Zitro. Milde Bitternis und feine Kräuter, enorm lang und finessenreich, großartig - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J.+

**1767 Riesling Kirchenstück GG 2018 - we -** Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit Blüten, weißem Pfirsich, mit Aprikose, Zitronenzesten und etwas Mandelaroma - Im Mund: reife Früchte und saftig. Dann kurzes Innehalten, um aufzustehen mit Ananas, Aprikose, Zitro und Macisblüte. Reich und dicht, frisches und lang anhaltendes Finale. Groß. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+

**1768 Riesling Hölle GG 2018 - we -** Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Ele-ganz, finessenreich, fast zart für Hölle - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit gelber Frucht. Auch im Mund eine langsame Entwick-lung, aber mit viel Ausdruck. Potenzial für 20 Jahre - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 20 J.+

**1721 Riesling Berg Rottland GG 2018 - we -** Ganztraubenpressung. Rüdes-heim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen ur 0,3ha; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Tee, Feigen. Ein-drucksvoll mit weißen Blüten und steinig-erdiger Mineralik. Sehr präzise - Im Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste, Genuss: 12 J.+

**1787 Riesling Berg Schlossberg GG 2018 - we -** Ganztrauben- pressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineralik nach Stein und Jod. Pfirsich, Tee. Eindrucksvoll mit weißen Blüten - Im Mund: Minera- lischer Auftakt, reduktiv-zurückhaltend, entfaltet sich langsam mit gelben Früchten und Zitrus. Keine Wucht, nur Kraft und Eleganz, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling. Langes Finale - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

**1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2019 - we -** 13/0,7/5,4; 2000 gepflanzt, Herrnberg mit Kalksteinen. Ein Teil spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Stachelbeer, Maracuja, Nesseln ohne Übertreibungen, süßliche

Cassisnoten. Wunderbar zurückhaltend und harmonisch - Im Mund: cremig, klar, gute Säure. Stachelbeere, limettige Frische. Auf hohem Niveau Gleichklang, später feines Maracuja, hat eine frische Länge. Eleganz - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+

**1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2019 - we -** 1995 auf Herrnberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - Im Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem HonlGTon. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

**1752 Spätburgunder Rosé tr. Gutswein 2019 - rs - 12,5/5/6;** mit alten Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: feine Himbeeren, Blüten, Hagebutte, Veilchen - Im Mund: fester Auftritt mit feinen roten Früchten und etwas Honig, auf-kommende zarte Bitternis. Gute und frische Länge, fruchtiges Finale. Sehr gut, Edelrosé. - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J.+

**1724 Spätburgunder Asmannshäuser Rotschiefer tr. Ortswein 2018 - ro -** kommt vom Asmannshäuser Hölleberg von 50jährigen Reben. Steile Schiefer-lagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich.Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1755 Spätburgunder Hochheim Stein tr. Erste Lage 2017 - ro -** grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannen-honig. - Im Mund: sehr schön. Dichte Schwarzkirsche, Lakritz, Cassis, Zedern-holz. Würze, die zart anstei- gend. Kakao mit Kirsche. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1719 Spätburgunder Hochheim Reichstal GG tr. 2016 - ro - 13%,** 1 Gramm Restsüße; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. 1. Platz bei enos - Farbe: kaminrot - In der Nase: Cassis, Kirsche, Süßholz. Geistige Kom-ponenten mit verführerischen Aromen. Veilchen, Fruchtsüße,... - Im Mund: Verführung setzt sich fort, Fruchtsüße, Cassis, reife Himbeeren. Tiefe, dunkle Schokolade, Tabak, Schattenmorelle. Langer und seidiger Nachhall mit vielen geistigen Aromen, groß. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

**1799 Spätburgunder Assmannshausen Hölleberg GG 2014 - ro -** von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. Farbe: kamin-rot - In der Nase: Schwarzkirsche, Rauch, Sandelholz, Blüten. Süße Schiefer-noten, generös - Im Mund: schwarzer Tee, Fruchtsüße, Schwarzkirsche, struk-turiert. Dann Cassis mit Kern. Hohe Eleganz im Nachhall mit großer Länge, zeigt Größe auf, sehr guter Jahrgang. Sammlerstück. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

## RHEINGAU - P.J. KÜHN biodynamisch Demeter

**1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2018 - we -** auf Ton, Quarz, Lehm; 11,5% - Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, frisch, weißer Pfirsich und Kräuter. Macisblüte - Im Mund: Frische, gerade, sauber. Gelbe Früchte, reich, floral, Wiesenkräuter. Standhafter Nachhall - Zu: zur Asiaküche, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

**1854 Rhainschiefer Hallgarten Ortsw Riesling tr. 2018 - we -** Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. - Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Muscatblüte, saftiger, gelber Pfirsich, Blüten - Im Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Apfel und Pfirsich. Auch etwas Mandarine, Zesten und Kräuter - Zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

**1855 Quarzit Oestrich, Ortswein Riesling tr. 2018 - we -** vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - In der Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Im Mund: gerade und saftig mit Limette, Mandarine, Pfirsich, Mineralik. Straffer Wein mit viel Tiefe und Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

**1877 Hallgarten, Ortswein Riesling tr. 2018 - we -** Lößlehm und Schiefer - Farbe: strohgelb - In der Nase: Pfirsich, Frische, Kräuter, Tee. Gewisse Cremigkeit - Im Mund: Fruchtsüße, Kräuter mit Hage- butte, Würze, lang. Sehr schön. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

**1856 Klosterberg Oestrich Riesling tr. ERSTE LAGE 2018 - we -** Sand-böden mit Muschelkalk. Quarzit Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, struk-turiert mit Ecken und Kanten, Mineralik, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: saftig, engmaschig, reife Pfirsiche und Limette, gute Säure, Macisblüte, fruchtige Länge. Mineralik nach Quarzit. - Zu: Edelfische, toller Solist. - Genuss: 5 J.

**1868 Hendelberg Hallgarten Riesling tr. ERSTE LAGE\* 2018 - we -** Lößlehm und buntem Phylit-Schiefer, kühlere Zone Farbe: strohgelb - In der Nase: cremig, Rauch, Fruchtsüße und Blüten, Haselnuss und reifer Pfirsich. - Im Mund: Flintstein, Rauch, Aprikose und Apfelsine, gute Säurebasis mit Würze und weißem Pfeffer. Lang anhaltende, gelb-fruchtige Länge. Ganz toller Riesling. - Zu: Edelfisch, Spargel, toller Solist. - Genuss: 7 J.



**1859 Doosberg Riesling GG\* 2017 - we -** über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. - Farbe: strohgelb - In der Nase: Zesten, Kräuter, Tee und gelbe Früchte. Mirabelle und Ananas. Druckvoll - Im Mund: intensive Frucht und rassige Säure mit Mineral spielen harmonisch miteinander. Minze und Zitro sind dabei, etwas Kräuter deuten sich an. Herrlich - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 15 J.+

**1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2016 - we -** Champagnermethode, 4,5 Gramm Restsüße. 2 Jahre Flaschengärung - Farbe: hellgelb, schöne Perlung. - In der Nase: Blüten, cremig, wunderbar - Im Mund: sehr gelungener Blanc de Riesling mit angedeutetem Pfirsich, Frische und einem Hauch Muscatnuss. Großartig. - Zu: Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - Genuss: 4 J.

**1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2016 - rs -** 15 Mte Flaschengärung - Farbe: rosé perlend - In der Nase: mineralisch mit Burgundernoten - Im Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - Zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Genuss: 4 J.

#### RHEINGAU - QUERBACH BIO

**1814 Riesling Schoppen 2016 - we -** 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte wie Reneclode, springt an, kleine Sekundäraromen, Hauch Hefe, einladend - Im Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen mit mehr Wärem. Etwas Gerbstoff., sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 4 J.

**1815 Riesling Classik sur lie 2014 - we -** 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten; reife, gelbe Früchte wie Birne, Hauch Sekundäraromen, Holunderblüte, wohltuend anders - Im Mund: große Geschmacksfülle mit frischen Früchten und Zitro wie Apfelsine, Stachelbeere, Pfirsich. Dann Würze mit Pfeffer und Piment Esplenett. Etwas Akazienhonig. Lang und trinkig. - Zu: Fischgerichten, nur so - Genuss: 8 J.

**1808 Riesling Classik sur lie 2008 - we -** 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gereifter Riesling, mineralisch, zarte Düfte, Hauch Sekundäraromen, verwobener Duft - Im Mund: reifer Riesling mit Schmelz, Aprikose, reifer Apfel, Mineralik, Hauch Petrol. Gute Länge, kleiner Mandelton im Finale. - Zu: weißem Fleisch, Fisch und Käse - Genuss: 8 J.

**1846 Riesling Hallgarten 2015 - we -** 12%, sehr lange Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mandeln, Feuerstein, gelbe Früchte, Hagebutte. Eleganz und Mineralik mit zarten Fruchtaromen gelber Steinfrüchte - Im Mund: Minze, Aprikose, Erde, kleine Bitternis. Fängt zart an, steIGT an, würziger Verlauf. Wunderbar verwoben, großer Wein - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist Genuss: 10 J.+

#### FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

**1783 Silvaner Gutswein 2019 - we -** 12/2/6,1; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Birne, Fruchtsüße und süßliche Kräuter, Tee, Hagebutte und Apfelfkerne - Im Mund: weiße Johannisbeeren, grüner Apfel, Mineralik. Gute Frische, Säure stützt gelbe Früchte. Ansteigend in der Aromatik, gute Länge mit Mineralik. Gelungen. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

**1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 1819 - we -** 12,5/1,4/6,2; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Hauch Rauch, Birne, sauber, Hagebutte mit Honig, Mineralik - Im Mund: reife gelbe Früchte mit guter Frische, süffig, Tee, Mineralik mit einem Hauch Cremigkeit. Apfelfrische, sehr gute Länge mit Kalkmineralik - Zu: vielen Speisen. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen - Genuss: 4 J.

**1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL\* 2018 - we -** 13,5/0,7/6,3; über 40 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: fruchtiges Spiel, Hagebutte, Exotik, Mineralik, weiße Blüten - Im Mund: Klarapfel, Mineralik, elegante Aromen mit Birne, Hagebutten. Langes Finale mit Minzfrische und Eleganz - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

**1756 Silvaner Rossthalberg Stettener Stein EL 2018 - we -** 13,5/1/6; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, Eleganz mit Finessen, Struktur - Im Mund: weiche Noten, reich mit Birne und Exotik, Mineralik von Kalk, burgundisch anmutend, von Eleganz geprägt, betörend. - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

**1878 Silvaner Der Schäfer Reserve ReLa Erste Lage\* 2018 - we -** Reben von 1969 auf Muschelkalk, 18 Monate auf der Feinhefe, ungefüllt, nur 1000 Flaschen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verführerische Aromatik mit reifen, gelben Früchten (Früchtekorb), etwas Vanille, reich. - Im Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Fruchtsüße mit gelben Früchten, richtig groß. Darf im gehobenen Weinkeller nicht fehlen. - Zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 7 J.

**1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2018 - we -** 12,5/4,4/6,6; 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 Retzst. Langenbg EL 2018 - ro -** 13/0,9/5,5; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk - Farbe: granatro - In der Nase: reiche, kühle Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Im Mund: mürbe Kirschen, Himbeeren, rauchige Mineralik. Sehr gelungen - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Gen: 10 J.

**1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 2016 - ro -** 13/0,1/5,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatro - In der Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Im Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.+

**1727 Rieslaner Retzstadt Spätlese Ortswein 2018 - we -** 12/35,9/7,6; - Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Trockenobst, Honig, feine Kräuter, florale Noten - Im Mund: Orange, reife Birne, Honig, limettige Säure, sehr lang und Fruchtsüß - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

**1781 Rieslaner Auslese 0.375 2018 - we -** 8,5/189/10,3; Farbe: sattes Gelb - In der Nase: kandierte Zitrusfrüchte, feine, süße Kräuter, Wachs - Im Mund: Limette, Kandis, Bitterorange und süße Früchte mit tragender, straffer Säure. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

**1789 Silvaner Beerenauslese ReLa 0.375 2017 - we -** 9,5/127/13,5; - Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Honigaromen und kandierte Früchte - Im Mund: Honig mit belebender Säure, Hagebuttenglee, reich - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 25 J

**1788 Rieslaner TBA ReLa EL 0.375\* 2018 - we -** 7/267/10,9; es gibt nur 90 Flaschen - Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Honig, Ananas und andere kandierte Früchte, reich - Im Mund: hohe Konzentration von süßer Frucht, Orangeade, Honig und Mineralik vom Kalk. Großes Kino. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

#### NAHE - Gebr. KAUER

**1813 Blanc de noir tr. 2019 - we -** 12/7/7; Weißwein vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - In der Nase: Blüten von Rose, anemie-rende gelbe Frucht, etwas Himbeere - Im Mund: "süffig", Orangen, finessen-reich, weiße Johannisbeere, Apfelfkerne und Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

**1812 Scheurebe tr. 2019 - we -** 12/5,5/6,5; von 5 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: angedeutet Cassisblatt, Marakuja, sauber und fein, sehr schön - Im Mund: würzige Stachelbeere, Minze, Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und Feuerstein sowie etwas Salz. Perfekt gelungen. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

**1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2019 - we -** 12,2/3,8/6,5; bis 28 Jahre alte Reben Farbe: helles Gelb - In der Nase: Weißdornblüten, zurückhaltend, sauber, gelbe Früchte wie Quitte mit kleinem Honigton - Im Mund: frisch, Orangen, Apfel und reife Zitrone. Pfirsich und feine Kräuter. Wunderbar. - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1811 Weissburgunder Selektion tr 2019 - we -** 13/3,5/6,5; 30% im Barrique, 5% neu, Rest im Edelstahl, alte Reben. Farbe: helles Gelb - In der Nase: Finessen, Honigton, Pfirsich. Etwas Brotkrume, Potenzial - Im Mund: saftig, etwas Gerbstoffe, Würze mit Tee und Minze. Gelbe Früchte, Minze bleibt, wird kernig. Eleganz am Gaumen bei großer Länge. - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

**1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2019 - we -** 12,5/3/6; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten und feine Mandeln, finessenreich, gelbe Früchte, reifer Apfel, sauberer Honigton - Im Mund: Birne, Pfirsich mit etwas Salz, später Honig. Feine Würze, die ansteigt, etwas Minze. Standhafte frische bis ins Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1948 Grauburgunder Selektion tr. 2019 - we -** 13/3,5/6,8; 40% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, zurückhaltend, elegant, leicht vanillig, viel Tiefe - Im Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, die einen Honigton annimmt mit Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, Carambola und Pomela, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Sehr ausbalanciert. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

**1941 Riesling tr. Gutswein 2019 - we -** 12/4,7/6,2; - Farbe: hellgelb - In der Nase: Pfirsich mit Macisblüte, auch Aprikose. Frisch und sauber - Im Mund: saftig, frisch mit Birne, Pfirsich und Zitro. Kleiner Mandelton mit feiner Kräuterwürze. Frisch auch im Finale. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

**1843 Schweppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2019 - we -** 12,5/4/6;; Reben von 2000, Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: leicht rauchig mit Fruchtsüße und "tanzendem" Pfirsich mit Mandeln, auch feine Blüten. Moselig. - Im Mund: Limettiger Antritt, dann sofort Pfirsich, Apfelsine, kleine Würze. Zitro kommt wieder. Klar und frisch im Finale, Hauch Jod. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2019 - we -** 12,5/4/6.x; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. Honigton - Im Mund: Fruchtsüße, Aprikose, Zesten, Zitro, später Pfirsich. Ansteigende Würze mit Zitro-Untergrund. Feine gelbe Frucht, frisch auch in der Länge - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1775 Rosé vom Spätburgunder 2019 - rs - 11,5/10/9;** Farbe: lachsrot - In der Nase: Blüten, Himbeere, durchaus kompakt mit fruchtsüßen Finessen - Im Mund: Himbeeren und Limetten. Wandelt sich in Grapefruit, toller Tanz zwischen Frucht und milder Säure, würzig im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

**PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan**

**1538 Riesling brut Sonnenberg Flaschengärung - we - 11,5/3/6,7,** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Im Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1521 Silvaner tr. Liter 2019 - we - 12,5/4/;** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, eigentlich eine Spätlese - Farbe: hellgelb - In der Nase: reifer Apfel, Mineralik nach Erde, frisch - Im Mund: Zitronote, Klarapfel, Frische Länge mit Grapefruit und Apfel - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1405 Weißburgunder tr. Liter 2019 - we - 11,5/4/6,x -** Farbe: hellgelb - In der Nase: Blüten, Kräuterwiese, reife Frucht nach Birne, Mango. Fruchtsüße, trinkanimerend - Im Mund: grüner Apfel, Hauch Minze, frisch und lebendig, gute Länge - Zu: Schoppenwein - Genuss: 2 J.

**1532 Riesling tr. Liter 2019 - we - 12/6/;** 25 Jahre alte Reben. - Farbe: hellgelb - In der Nase: saubere Frucht mit ananas, Mandeln und Blüten - Im Mund: frischer Auftakt mit Zitro, Hauch Tee. Später Aprikose und Pfirsich, standhafte Säure, frisch auch im Finale - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

**1513 Blanc de noir Kab. tr. 2019 - we - 12,5/5/6,x** vom Vorlauf der Spätburgunder Farbe: aprikofarben - In der Nase: kraftvoll, ein Blütenstrauß, Johannisbeere und Birne, Hauch Kräuter - Im Mund: ansteigend in den Aromen von Zitro, Apfeline, weiße Johannisbeeren, Stachelbeeren. Kräuterig im Finale. So soll es sein. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

**1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2018 - we -** auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten und Kräuter, Pfirsich, Zitro. Frisch - Im Mund: sehr trinkig mit gelben Früchten, Tee und Ananas, sauber und frisch, cremig. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. 2019 - we - 13/5/6,x;** 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Brotkrume, weiße Früchte, feine Blüten, hat Eleganz und Frische - Im Mund: "süffig" mit gelben Früchten, schnell auch Frische nach Zitro bis Apelsine, hinten etwas Feuerstein und Ingwer, gute Länge. - Zu: weißem Fleisch, Abend-brot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

**1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2019 - we - 12,5/4/;** auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, gemähte Kräuterwiese, reifer Apfel, etwas Rauch - Im Mund: kurz cremig, Cassisblatttee, Zitrone, Apfel. Sehr frisch für einen Grauen, eher schlank und trinkfreudig, im Finale etwas Würze nach Pfeffer. Wie es uns gefällt. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1527 Pinot Auxerrois Rittersberg Spl. tr. 2019 - we - 13,5/4/6,x -** Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit Kraft und Finessen, Hauch Süße nach honig, Blüten, Birne. Ziemlich verführerisch, noch Pfirsichnoten - Im Mund: steigt an mit gelben und weißen Früchten, etwas kräuterig, Hauch Honig. Immer mit einer notwendigen Portion milder Säure, gute Länge - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.

**1338 Chardonnay Rittersberg Spl.tr. 2019 - we - 13/4/;** vom Rittersberg mit Lehm Boden, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig mit Feuerstein und einem Hauch Honig, frisch - Im Mund: mit guter Kraft in Richtung Grapefruit, Mango und frischer Ananas. Limette. Ein Chardonnay mit Frische. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

**1447 Silvaner Rittersberg Spl. tr. 2019 - we - 13/4/6,5;** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: Tee, feine Kräuter, reifer Apfel, Zitronenabrieb - Im Mund: cremig-saftig, schwarzer Tee, Apfel, Zesten, gute Länge. Wieder sehr gut. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.







### ELSASS - CLAUDE DIETRICH

#### 252 Riesling Fürstentum Grand Cru 2013 Kalkboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Rose und kalkiges Mineral, etwas Zitrone - im Mund: reife Zitrone, dann deutlich Rosenblüten, im Abgang deutliche mineralische Komponente - Verwendung zu: Dorsch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### 239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2013 armer Kalkboden, steile Südlage.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, auch eine schöne Säure, ganz große Länge, hat sich gegenüber dem letzten Jahr fast gar nicht verändert - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

### DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

#### 217 Edelszwicker-Liter\* BIO Sylvaner und Pinot Blanc, Jahrgang 2018.

Farbe: brilliant, mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Mirabelle und Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen Mirabelle und Zitrone, dann auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure, beachtliche Länge für einen Edelszwicker, mineralische Noten - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### 220 Sylvaner 2018 neben dem Schlossberg, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: feine Süße, dann zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### 218 Côtes d'Ammerschwirh BIO 2019 90 % Pinot Blanc, 10 % Muscat d'Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle, ein Hauch Muscat am Ende - im Mund: schöne Frucht, Aprikose mit Kern, dann leichte zitronige Säure, darüber dann Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge, im Abgang ein Hauch Muscat und eine feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### 221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2018 50 Jahre alte Reben in der Ebene.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikose und auch weiße Blüten, ein Hauch Brioche, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, gekochte Aprikose und sogar etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade, gute Länge und Struktur - Verwendung zu: weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### 224 Pinot Gris BIO 2018 Granitböden, kurz zurückgeschnitten, vor kurzem abgefüllt.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: noch etwas verschlossen, leichte Honignote, Frucht zwischen Mirabelle und Kirsche, dann eine feine Fruchtsüße, auch leichte Mineralität - im Mund: reich, in Honig gekochte Birne, auch etwas reife Mirabelle, angenehme Säure, dann wieder Honig, auch im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### 222 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2017 Granitboden in der ersten Grand Cru - Lage des Elsass

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: deutliches Mineral, ganz reifer Pfirsich, dann etwas frisch gemahlener Pfeffer und etwas Tannenhonig - im Mund: deutliche Honignote, Frucht zwischen reifem Pfirsich und Mandarine, darüber die gewürzigen Noten vom Granitboden- Verwendung zu: Wolfsbarsch mit einer weinbasierten Sauce - Genussreife: jetzt bis 2025.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2018** 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 Mirabelle und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2025.

**228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut** Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, ganz leichte Dosage.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, Brioche und Mineral - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, Birne und Himbeere, auch Mineral - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

### ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

#### 29 Pinot Gris 2016 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Honignote, dann reife Mirabelle und Mandarine - im Mund: deutliche Honignote, Frucht zwischen Mirabellenkonfitüre und Feige, darüber florale Noten, dann dagegen eine schöne Säure, im Abgang dominiert die Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### 9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2017

verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle - im Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle, danach Hauch von Brombeere, reich und gute Länge mit etwas Mineral - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### 5 Riesling Rosenbourg 2017

wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 40 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten von Schlehe, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: deutlich Zitrone und etwas Quitte, reich, im Abgang dann Mineral und Säure integriert, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2027.

#### 12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2016

Steillage am Schlossberg, Granitböden. Farbe: leichtes bis mittleres Gelb- in der Nase: mineralische Attacke, dann zwischen Mirabelle und Pampelmuse, typisch Schlossberg, feine zitronige Säure, Mineral bleibt - im Mund: sehr reife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht zwischen Ananas und Zitrone, im Abgang Kräuter, dann dominiert das Mineral, verbunden mit der Säure, große Länge, großes Entwicklungspotenzial - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### 22 Riesling Grand Cru Furstentum 2017

alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche wilde Rose, dann ein Hauch Brioche und kalkiges Mineral - im Mund: Blüten, dann feine Säure von Limone, sehr reich, dann wird die Säure deutlicher, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen -

#### 7 Muscat d'Alsace 2018

Schlossberg, Fürstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel. Farbe: schönes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, gut strukturiert - im Mund: gekochte weiße Frucht, dann zitronige Säure und auch Jasmin, schöne Säure bleibt, im Abgang eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel, auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### 21 Gewürztraminer 2018

tiefer Kalk-Lehmboden. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, danach reife Frucht und wieder die Kräuter - im Mund: Confit von reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer und Kräuter, eine feine Säure, dann auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund, im Abgang klassische Gewürztraminernote - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2025. Genussreife: jetzt bis 2025.

### JURA - DOMAINE ROLET

#### 304 Côtes du Jura Chardonnay 2015

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: jetzt bis 2022.

#### 309 Arbois Blanc Chardonnay 2015

Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr fein, leichte Vanillernote, dann zitronige Frucht, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, dann deutliche mineralische Note, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**306 L'Etoile - Chardonnay 2017** eine der besten Lagen des Jura. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Mineral, Trockenfrucht und etwas Mandeln, dann Toastaromen - im Mund: schöne Frische, Hauch Mango, deutliche Mineralität, im Abgang angenehme Säure, gute Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

**320 Etoile Expression 2013** 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, beide von Anfang an assembliert und oxydativ ausgebaut. Farbe: deutliches Goldgelb- in der Nase: deutliche Nussnote mit etwas Sherry, auch Morcheln, sehr reich - im Mund: sehr reich, kräftige Walnusstöne, im Abgang deutliche Aromen zwischen Sherry und Nuss - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2025.

**321 Arbois Rouge Tradition 2013** 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rot, heller Rand, brillant- in der Nase: leichtes Gewürz, gekochte Himbeere und Kirsche, dann auch Lakritz - im Mund: würzig und fruchtig, Kirsche, angenehme Tannine, sehr schöner Abgang mit einer feinen Frucht - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse- in der Nase: frisch, Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: schäumt auf im Mund, elegante zitronige Säure, Frucht und die frische Säure bleiben, gute Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2016** von alten Chardonnayreben, geringe Dosage.

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: jetzt bis 2022.

**317 Crémant du Jura Brut Rosé** Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes 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 - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

**336 Menetou-Salon 2019** 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: jetzt bis 2023.

#### CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE

**980 Sauvignon de Saint Bris 2017** Appellation westlich von Chablis.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutlich Jasmin, Frucht zwischen Mandarine und Birne - im Mund: etwas Jasmin, dann deutliche zitronige Säure, Mineral, schöne Frische, Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral - Verwendung zu: Fisch, gedünstet mit sahniger Sauce, aber auch z.B. Pizza - Genussreife: jetzt bis 2022.

**981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2015** Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: etwas Jasmin, dann Brotkrume und Mineral 2017 deutlich Jasmin, sehr elegant und floral determiniert - im Mund: Jasmin und Rose, dann ein deutliches Mineral, darüber feine zitronige Säure, gute Länge mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

**978 Bourgogne Aligoté 2018** Ausbau im Edelstahlfass.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Pampelmuse und reife Birne, dann Mineral - im Mund: reich, volle Frucht, von frischer Birne, dann Mirabelle und Zitrone, schönes Mineral im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2017** Ausbau im Edelstahlfass, 85 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: eher floral mit mineralisch-kalkigen Tönen darüber - im Mund: angenehme zitronige Säure, dann weißer Pfirsich, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit aromatischer Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

**977 Bourgogne Blanc 2018** Chardonnay, ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst floral und dann weiße Früchte hin zu gekochter Birne, kalkiges Mineral - im Mund: erst die floralen Noten, dann frische Birne, schöne zitronige Säure, gute Länge, hat die Qualität eines Chablis - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**982 Petit Chablis 2018** verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen, wenige Trauben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, reife Birne und Pfirsich, etwas Brioche und auch weiße Blüten - im Mund: frisch, floral, dann Frucht von Zitrone und weißem Pfirsich, deutliche Mineralität im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**975 Chablis 2018** 45 Jahre alte Reben, reine Südlage.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche weiße Blüten, kalkiges Mineral und etwas Pampelmuse - im Mund: reich und gut strukturiert, florale Noten, auch Birne, dann eine feine Säure, deutlich im Abgang Mineral und florale Noten - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2024.

**972 Chablis Alte Reben 2017** 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: jetzt bis 2024.

**973 Chablis 1er Cru Montmains 2017** 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: jetzt bis 2024.

**970 Blanchot Chablis Grand Cru 2015** 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: gekochte Pflaume, dann deutliches Mineral hin zur Brotkrume - im Mund: sehr reich, dominant auch im Mund die gekochte Pflaume mit einer feinen Süße, feine Säure und Mineral, große Länge - Verwendung zu: Krebstiere, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

**986 Irancy Paradis 2017** Irancy 2017 90 % Pinot Noir, 10 % César.

Farbe: mittleres Rot mit leichtvioletem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Himbeere, auch etwas Schokolade - im Mund: rund, Kirsche, etwas Cassis und Brombeere, im Abgang Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2024.

#### BURGUND COTE DE BEAUNE DOM. JACOB

**211 Bourgogne Aligoté 2018** 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Pfirsich und Aprikose, gute Konzentration - im Mund: feine Säure, dann Pfirsich und Pampelmuse - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**198 Hautes Côtes de Beaune 2018** 20 Jahre alte Reben, Südlage, ausgebaut im Eichenfass.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Aprikose mit Kern - im Mund: leichte Süße, dann etwas Litchi und ganz reife Stachelbeere, schönes Mineral, im Abgang wieder die Süße und darüber eine angenehme Säure, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

**204 Savigny Vergelesses 1er Cru 2018** 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, feine florale Noten hin zur Rose, dann Mirabelle, elegant - im Mund: Frucht von Stachelbeere und Birne, auch florale Noten, lang, im Abgang Hauch von Ananas und feine Kernnote - Verwendung zu: Lachsfilet, auch mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: jetzt bis 2024.

**201 Bourgogne Rosé 2019** Saignée.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Brotkrume, gute Konzentration - im Mund: Aromen von Walderdbeere und leichte schokoladige Töne, dann auch etwas Himbeere, gute Länge, sehr schön - Verwendung zu: Antipasti oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**195 Hautes Côtes de Beaune 2018** relativ junge Reben, Klone mit eher niedrigem Ertrag.

Farbe: intensives Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: sehr reich, Frucht von reifer Erdbeere, dann Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber leicht schokoladige Tannine - im Mund: Aromen von Schwarzkirsche, Himbeere und auch etwas Erdbeere, feine Säure, schon gut zugänglich, beachtliche Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2023.

**200 Savigny les Beaunes 2018** 30 bis 60 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz mit violetem 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: jetzt bis 2024.

**196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2018** Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand- in der Nase: feine Tannine, Himbeere, Schwarzkirsche und Hauch von Schokolade, elegant und rund - im Mund: sehr reich, reife Himbeere, Kirsche und auch Cassis, dann leicht schokoladige Tannine, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche, sehr weich und lang - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2025.

**205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2018** Hanglagen oberhalb von Beaune.

Farbe: rotschwarz, aufhellend violetter Rand- in der Nase: sehr weich, reife Himbeeren und Schwarzkirsche, danach schokoladige Tannine und etwas Gewürz - im Mund: weich, konzentrierte Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, darüber eine feine Säure und Schokoladentöne, sehr gute Länge, im Abgang sehr anschniegsam mit reifen Fruchtaromen und deutlichen, aber weichen Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**206 Gevrey Chambertin 2018** Côte de Nuits.

Farbe: dunkles Rot mit violetem Rand- in der Nase: leicht schokoladige Tannine, dahinter reife Töne von Schwarzkirsche und Brombeere, dann etwas Kakao - im Mund: gekochte Himbeere und Brombeere, dann Tannine mit Halbbitterschokolade, die im Abgang bleiben, darüber die Frucht, sehr weich, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.



**215 Chambolle Musigny 2018** 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: jetzt bis 2025.

#### BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

**275 Bourgogne Passetoutgrain 2018** Gamay und Pinot Noir, am 17. September 2018 geerntet. Farbe: rotschwarz mit hell-violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, sehr aromatisch - im Mund: Himbeere und Schwarzkirsche, dann eine feine Säure, im Abgang die Frucht mit angenehmen Tanninen, die dem Wein eine gute Struktur geben - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2022.

**267 Bourgogne Pinot 2018** 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 Kirsche, reich und aromatisch - im Mund: Verbindung von schöner Frucht von Himbeere und Tanninen, auch etwas Brombeere, im Abgang ein Hauch Gewürz und eine schöne kirschige Säure - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2024.

**269 Morey St.Denis 2018** Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot, 50 % 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, im Abgang ist die Frucht verbunden mit den Tanninen, die man auch an den Lippen spürt - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**264 Vosne Romanée 2018** 50 % neue Barriques, im Dezember abgefüllt. Farbe: kräftiges Rot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: florale Noten vom Flieder, dann reife Schwarzkirsche und Tannine in Richtung Brotkrume - im Mund: reich, deutliche Tannine, dann gekochte Schwarzkirsche mit Kern, sehr strukturiert, im Abgang wieder deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**272 Nuits-St. Georges 2018** 50 % neue Barriques. Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: feine Tannine, dahinter Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche - im Mund: reife Frucht von Kirsche und Himbeere, dann schokoladige Tannine, im Abgang wieder Kirsche mit feiner Säure und feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

**271 Nuits-St.Georges 1er Cru Perrieres 2018** 60 Jahre alte Reben. Farbe: rotschwarz mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Pfeffernote, darüber die Frucht von Himbeere und leichte florale Noten - im Mund: gekochte Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann Mineral und im Abgang Gewürz von den Tanninen und eine feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2030.

**276 Nuits-St.Georges 1er Cru St.Georges 2018** 80 % neue Fässer, abgefüllt im Dezember. Farbe: Schwarzrot mit grauviolettem Rand- in der Nase: Confit von Feige und Schwarzkirsche, auch ein Hauch Cassis, darüber Tannine mit einem Hauch Brotkrume - im Mund: gekochte Brombeere, dann feine Tannine, auch etwas Himbeere, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2030.

**273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots \* 2018** 80 und 50 Jahre alte Reben, 80% 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: jetzt bis 2030.

**279 Echezeaux Grand Cru \* 2018** einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund 80 % neue Barriques. Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: floral mit Rosentöne, ganz dezente Noten vom Barriques, später etwas reife Himbeere - im Mund: florale Süße, danach Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, Hauch von Veilchen, dann Tannine vom Barrique, sehr viel Eleganz, im Abgang wieder florale Noten, auch Schokolade - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

**280 Clos Vougeot Grand Cru\* 2018** 80 % neue Barriques, im Januar abgefüllt. Farbe: Schwarzrot, grauvioletter Rand- in der Nase: feine Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen - im Mund: rund, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, darüber die Tannine mit Barriquetönen, dann wieder die Frucht, viel Struktur und große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Hirsch, Hase - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

**270 Morey St.Denis\* 2017** Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot. Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: etwas Tabak, Schwarzkirsche und Cassis, schokoladige Tannine - im Mund: viel Frucht, leichte Noten von Leder, dann etwas Kaffeetannine, wieder Frucht von Kirsche und Himbeere - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2024.

**265 Vosne Romanée 2017** in Tonfässern von 600 l ausgebaut, 90 % Pinot Noir, 10 % Gamay. Farbe: schwarzrotviolett mit leicht violetten Rand- in der Nase: Kirsche mit Kern, Rose und etwas Himbeere - im Mund: gekochte Kirsche und ein Hauch Himbeere, im Abgang wieder Kirsche und etwas Himbeergeist - Verwendung zu: gegrillte Steaks vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2025.

**281 Nuits-St. Georges 2017** 50 % neue Barriques. Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: leicht schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Himbeere und Brombeere - im Mund: frische Frucht, Kirsche und etwas Brombeere, sehr gute Struktur durch präsenzte Tannine im Abgang Kirsche mit Kernnote und feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2026.

#### BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

**352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2018** 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 - im Mund: feine Süße, deutlich Rosentöne, dann Frucht von weißem Pfirsich und Mirabelle, 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: jetzt bis 2025.

**367 Aloxe-Corton 1er Cru La Coutière 2018** 12 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten mit leichtem Ton von Muskatnuss - im Mund: reich, Hauch von Honig und Blüten, feine Süße im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit Sahneseauce und zu Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2025.

**370 Côte des Nuits Village 2018** in Barriques ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Banane und weißem Pfirsich, reiche Frucht - im Mund: schöne Frucht zwischen Pfirsich und reifer Birne, dann leicht cremig, klassischer weißer Burgunder - Verwendung zu: Fisch mit nicht zu schweren Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**355 Corton Charlemagne Grand Cru 2018** Grand Cru. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille und weiße Blüten, dann auch ein Hauch Mandarine und Zitrone - im Mund: sehr reich, weiße Blüten, dann Mandarine und feine Vanilletöne, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2027, jetzt unbedingt dekantieren.

**356 Ladoix 2018** ein Drittel 60 Jahre alte Reben. Farbe: rotviolett- in der Nase: Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, darüber schöne Tannine, rund - im Mund: Schwarzkirsche, 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: jetzt bis 2024.

**364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2018** 50 Jahre alte Reben, aus dem Fass probiert. Farbe: kräftiges Rotviolett, deutlich violetter Rand- in der Nase: eher verschlossen, deutliche Tannine, dann die Frucht von Kirsche und Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und ein Hauch Brombeere, Tannine hin zur Brotkrume, gute Konzentration, gute Länge, im Abgang deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2026.

**360 Aloxe Corton 1er Cru La Toppe au vert 2018** 40 Jahre alte Reben. Farbe: Rotviolett, grauvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Himbeere, weiche leicht schokoladige Tannine, auch ein Hauch Pfeffer darüber - im Mund: reich, reife Frucht von Kirsche und Brombeere, dann Hauch von Halbbitterschokolade und ein Hauch von Pfeffer, angenehm weich und gute Konzentration, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2026.

**359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2018** 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton. Farbe: dunkles Rot, grauvioletter Rand- in der Nase: feine Tannine, dann gekochte Kirsche, ein Hauch Himbeere und ein Schokoladenton, dahinter Gewürz hin zu Nelken - im Mund: sehr reich, feine Süße, saftige Note von gekochten roten Früchten, dann auch ein Hauch Nelke, weich und schön, die Tannine sind präsent ohne zu stören, im Abgang bleiben die gekochten Früchte, schon gut zu genießen - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2027, jetzt unbedingt dekantieren.

**361 Corton Les Renardes Grand Cru 2017.** Farbe: deutliches Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: Brotkrume, dann Himbeere und Schwarzkirsche, sehr elegant - im Mund: reich, sehr zugänglich, Kirsche und Himbeere, ein Hauch von Gewürz, dann wieder die Frucht, schöne Länge und sofort zu genießen - Verwendung zu: zu Rehrücken, Wildschweinrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2030.

#### MACONNAIS GAUTIER THEVENET

**327 Domaine de Roally AOC Viré Clesse 2018** 45 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Süße, 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: jetzt bis 2023.

**333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré Clessé 2017** Kalkböden. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: weiße Blüten, dann reifer Pfirsich und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, dann florale Aromen, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Mango am Kern, dann auch reife Zitrone, danach deutliche Mineralität. Sehr lang - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2025.

**334 Domaine de la Bongran – Cuvee E.J Thevenet Viré-Clessé 2015** 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel. Farbe: deutliches 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 und Frucht von Birne im Abgang - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### Antoine Viland Clos de la Roche

**399 Beaujolais Blanc 2018** 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: jetzt bis 2023.

**400 Beaujolais Plaisir d'été 2019** 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: jetzt bis 2022.

**401 Beaujolais Pierres Dorés 2018** 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: jetzt bis 2022.

**402 Beaujolais Vieilles Vignes 2018** alte Reben von etwa 70 Jahren, armer Granitboden, lange Mazeration, Goldmedaille in 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: jetzt bis 2024.

**403 Chénas 2018** Cru Classé, sandiger Boden mit Kiesel.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand- in der Nase: sehr strukturiert, Cassis und ein Hauch von Schokoladentanninen - im Mund: reiche Frucht, Brombeere, dann ein Hauch Mandarine, darüber das Mineral von den Kiesel, leichte Säurekomponente wie Sauerkirsche, das Mineral bleibt - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**404 Crémant de Bourgogne** 18 Monate Flaschengärung.

Farbe: mittleres Gelb, feine Bläschen- in der Nase: fruchtiges Bukett, Birne, Mirabelle - im Mund: schöne Säure, Frucht von Zitrone und Birne, schäumt gut auf, im Abgang zitronige Säure - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### CONDRIEU & ST. JOSEPH - ANDRE PERRET

**423 St. Joseph Blanc\* 2018** 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: jetzt bis 2023.

**421 Condrieu Chéry\* 2018** 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: jetzt bis 2024.

**428 Vin de Pays des Collines Rhodaniennes 2018** 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 - im Mund: sehr reich, reife Schwarzkirsche und Himbeere, Kakaotannine, sehr gute Länge, sehr feine Tannine hin zu einem Kernton, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wild - Genussreife: jetzt bis 2022, dann von 2025 bis 2028.

**426 Saint Joseph Rouge 2018** 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: jungem Reh oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022, dann ab 2024 bis 2028.

**424 St. Joseph Les Grières\* 2017** Steillage, sehr reif geerntet.

Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere und reife Schwarzkirsche, darüber leichte Marzipannote - im Mund: voll, Schwarzkirsche und etwas Himbeere, feine Tannine, reich und große Länge - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt bis 2022, dann ab 2025 bis 2028.

#### COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

**393 Côte Rotie 2018** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: Frucht von saftiger Brombeere und Himbeere, dezente Tannine, große Eleganz - im Mund: sehr reich, Fruchttacke von Brombeere, Himbeere und auch etwas Blaubeere, Halbbitterschokolade, sehr reich, im Abgang bleiben die schokoladigen Tannine. Großer Wein - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2023, dann von 2027 bis 2035.

**394 Côte Rotie 2016** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschiemig, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2021, dann von 2025 bis 2032.

#### ST. JOSEPH - PIERRE GONON

**925 St. Joseph Les Oliviers 2018** 80 % Marsanne, 20 % Roussanne, hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Akazie und weiße Blüten, dann Birne - im Mund: Rosenblüten, dann auch die Birne, etwas Pfeffer, im Abgang Hauch von Minze sehr schöne Länge und viel Finesse - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

**927 St. Joseph Rouge 2018** alte Reben.

Farbe: Schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: eher verschlossen, dezente Tannine und feine Kirschnote, darüber leichter Himbeerton, sehr elegant - im Mund: Kirsche und gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Himbeere - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2020 bis 2022, dann ab 2025 bis 2028.

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

**186 Côtes du Rhône 2019** Grenache, Marsanne, Rousanne, Clairette und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: feines Bouquet, florale Noten hin zu Tannenhonig, etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose, dann die feine Honignote, dagegen eine angenehme Säure, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer, gut strukturiert und lang - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**184 Côtes du Rhône Rosé BIO 2019** Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre, direkte Pressung, Silbermedaille in Paris.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere, dann mineralische Note, frische zitronige Säure - im Mund: Walderdbeere und Zitrusfrucht, gute Säure, die Walderdbeeren und auch etwas rote Johannisbeere im Abgang, gute Länge und durch die Säure eine gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**185 Côtes du Rhône 2019** Grenache, Mourvèdre, Syrah und Carignan.

Farbe: Rotschwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, dahinter Kaffeetannine - im Mund: frische Schwarzkirsche mit Kern, auch ein Hauch Cassis, dann feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Kirsche mit etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2023.

**188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2018** 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration, vor drei Wochen auf Flasche gezogen.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Hauch von Tabak, dann Brombeere, Kerntöne und Cassis, dahinter etwas Leder - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge, im Abgang feine Tannine - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Piment, dann schwarze Früchte gut verbunden mit einem dezente Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, reich - im Mund: reiche Frucht, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, dann ein Hauch Vanille, sehr weiche Tannine, große Länge, die Frucht und wieder Piment im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2022.

**191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire\* BIO 2016** 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterm Rand- in der Nase: sehr 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: jetzt bis 2025.

**193 BiB 51 Côtes du Rhône 2019** Grenache und Syrah, Carignan, im Fass ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Farbe: Rot-schwarz, 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: jetzt bis 2021.

#### CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

**476 Petit Vin d'Avril** Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France, 2019. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas Pampelmuse, Hauch von feiner Säure - im Mund: reich, reife Mirabelle, auch etwas Quittenmus, zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**473 Petit Vin d'Avril** Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon 18 hl/ha, 1/3 2018, 2/3 2019. 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, schon wieder 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: jetzt bis 2023.

**480 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2019** 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: jetzt bis 2025.

**481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2018** 7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, gerade assembliert, sehr viel Mourvèdre. Farbe: schwarz mit rotvioletterm 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: jetzt bis 2030.

**475 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2017** 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha. Farbe: schwarz mit fast schwarzen Rand- in der Nase: elegant, viel Frucht von roten und schwarzen Früchten, sehr gleichmäßig - im Mund: reich und elegant zugleich, Kirschsafte, Pflaume, auch etwas Blaubeere, sehr weiche Tannine, Halbbitterschokolade, auch Gewürz, sehr große Länge - Verwendung zu: Lammrücken, Wild - Genussreife: jetzt bis 2027.

#### COSTIERES DE NIMES - CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX

**54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018** 70 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, 20 % Viognier. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leicht floral, dann Pampelmuse und Pfirsich - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge mit Kerntönen im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**52 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol Rosé 2018** 40 % Syrah, 60 % Grenache. Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: eher verschlossen, dann frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**55 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018** 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique. Farbe: rot-schwarz mit leicht violetterm Rand- in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber weiche Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

**57 L'Affranchi 2018** Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut. Farbe: rot-schwarz mit leicht violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber etwas Brotkrume - im Mund: reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### COSTIERES DE NIMES - CYRIL MARES

**652 Mas Carlot-Génération 2019** 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandeln und florale Noten, dahinter Mirabelle und Mandarine - im Mund: reich, Aprikose und auch deutliche Zitrone, schöne Säurestruktur, im Abgang in Richtung Pampelmuse und ein leichter Kernton - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

**657 Terre Natale (Clairette) 2017** 100 % Clairette, die Hälfte von 70 Jahre alten Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Brioche, dann florale Note von Mandelblüten und reifer Mirabelle, dann wieder Mandeln - im

Mund: reich, florale und fruchtige Noten vermischt, Frucht von Mandarine, dann auch die Mandeln, im Abgang feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2018** 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches 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 Holztöne, auch etwas Mandeln, schöne Säure und eine gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

**650 Mas Carlot-Génération 2019** 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Frische Frucht von Walderdbeere und ein Hauch von Brotkrume - im Mund: feine Säure, dann etwas frische Himbeere und Mandarine, Säure und auch etwas Mineral bleiben im Mund - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2021.

**654 L'Irrésistible 2019** Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr, sehr 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 Zitrone - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: jetzt bis 2022.

**648 Mas Carlot-Génération 2017** 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

Farbe: rot-schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, darüber ein Hauch Vanille - im Mund: saftig, sehr reife Brombeere und auch etwas Schwarzkirsche, dann Bitterschokoladentannine und Gewürze zwischen Piment und Pfeffer - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

**656 Les Enfants Terribles 2017** 60% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 40% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: würzige Noten vom Mourvèdre, dann Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und leichte Noten vom Holz, feine Tannine und auch Pfeffer - im Mund: feine Süße, dann deutliche Halbbitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere und Cassis, dezente Tannine und Pfeffernote, gute Länge mit etwas Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche - Genussreife: jetzt bis 2023.

**655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2017** 90 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterm 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 Holztöne und Halbbitterschokolade, gute Länge mit kirschtiger Frucht im Abgang, dahinter die Tannine - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

**137 Domaine Baillat Rosé BIO 2018** 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: anregendes Pink mit leicht violetterm Farbspiel- in der Nase: Himbeer-Aromatik - im Mund: am Gaumen opulent, frisch und herrlich fein - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

**139 Domaine Baillat BIO 2016** 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: rot-schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: leichter Duft nach Lakritz - im Mund: viel Frucht, vor allen Dingen Himbeere und feiner Säure von Sauerkirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**135 Dalai Papa 2019** ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: rot-schwarz, lebhaft violetter Rand- in der Nase: saftig, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehmer Wein - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

**140 Christian Baillat 2018 ein reiner Syrah**, Kohlensäuremischung.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: deutliche Cassisnote, Hauch von Vanille - im Mund: feine Süße, dann saftig, deutlich Cassis und etwas Sauerkirsche, deutliche Tannine, gut eingebunden - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**141 Louis Baillat BIO 2016** Merlot und Syrah.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: saftig, deutlich Merlot, Frucht von Himbeere und Schokolade - im Mund: feine Süße, dann Frucht von Blaubeere und Schwarzkirsche, dezente Tannine, Zeder und schwarzer Pfeffer - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: dekantiert jetzt bis 2022.

**133 Clos de la Miro BIO 2016** 70 % Syrah, 30 % Grenache. Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: schwarze Kirsche und Himbeere, harmonisch eingebundene Holznoten aus dem Barrique - im Mund: vollmundig, mit einer schön herabgleitenden Textur, schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: rötlichschwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: noch diskret, feine Himbeernoten, dann Hauch von Tanninen - im Mund: große Kraft, schöne Frucht, alles das zusammen präsentiert sich unvergleichlich in Finesse und Eleganz, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

**893 Mas Las Cabes Blanc 2019** Grenache, Muscat, Macabeu und ein wenig Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb mit leicht grauen Reflexen - in der Nase: Akazienblüten, auch ein Hauch Anis, danach rosa Pampelmuse - im Mund: wie in der Nase, reich, lang, frisch und aromatisch - Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2019** Grenache Blanc, Gris, Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut. Farbe: Goldgelb - in der Nase: raffiniert und komplex, floral, Hauch von Mineral, dann Noten von Eukalyptus und etwas Vanille - im Mund: reich und frisch zugleich, ganz im Gleichgewicht, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**886 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2018** Grenache noir, 50 % Mourvèdre und Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut. Farbe: leichtes Rosé hin zu den Ziegeln der Provence - in der Nase: florale Note, etwas Rose und dann etwas Mandel, elegant - im Mund: auch floral, deutliche Rosentöne, dann angenehme Säure, sehr gute Struktur, ein Rosé für das ganze Jahr - Verwendung zu: vielseitig verwendbar, für das ganze Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**892 Mas Las Cabes Rosé - C. de Catalanes 2019** Grenache, Muscat, Macabeu und Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: ganz leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - im Mund: Zitrone und Birne, auch etwas Stachelbeere und florale Noten, ein Wein mit angenehm frischer Säure im Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2021.

**894 Les Millières Rosé - C. du Roussillon 2019** direkte Pressung, Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: frische Nase, eher floral, aber auch etwas Weinbergpfirsich, frische Mandeln und Hauch von Pfeffer - im Mund: lebendig, parfümiert, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2021.

**888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2018** 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut. Farbe: fast schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: verführerische Aromen von reifer Schwarzkirsche, deutlich Brombeere und Hauch von Gewürz - im Mund: reich und gefällig, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

**880 Les Millières 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 violetter Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche, dezente, aber präsent Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: saftig und raffiniert, Schwarzkirsche und Brombeersaft, weiche schokoladige Tannine, gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

**881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2018** Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand- in der Nase: reich und komplex, Noten von Unterholz, Gewürzen und gekochten roten Früchten - im Mund: reich und viel Finesse, schöne Frische, Aromen wie in der Nase, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer reifer Wein - Verwendung zu: Lammshulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

**882 La Torre - CdR Villages 2017** Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehm Böden und Mergel, nicht filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: reich, reife schwarze Früchte und Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer, Unterholz - im Mund: schöne Fruchtsüße, Noten von Tabak, Leder. Sehr schöne Länge mit feinen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2027.

**885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies 2019** mutierter Wein, ganz auf der Frucht, Muscat Petit Grain und Muscat d'Alexandrie.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Zitrone, ein Hauch Muskat und etwas Jasmin - im Mund: angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne zitronige Säure, Birnenconfit, im Abgang Zitronenkuchen - Verwendung zu: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder Crumble - Genussreife: jetzt bis 2025.

**884 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2016** Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Kirsch, etwas Schokolade, dann Kirschconfiture, sehr intensiv - im Mund: feine Süße, deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen - Verwendung zu: Mousse au Chocolat - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### CHAMPAGNE - VILMART & CIE

**642 Champagne Vilmart Grande Reserve** Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**643 Champagne Vilmart Grand Cellier** 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, Cuvée aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**641 Champagne Gr. Cellier d'Or \* 2014** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l Eichenfässern, ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2023.

**639 Champagne Cuvée Rubis** 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung- in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### DEUTSCHLAND - WEINGUT FRANK BÄRMANN

**505 Secco Blanc 2018** 30 % Scheurebe, 60 % Weißburgunder und 10 % Muskateller.

Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen- in der Nase: leichter Muskatton, dann Birne und Mirabelle mit Kern - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht, am Ende feine Zitrone - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**512 Secco Rosé 2018** von Spätburgunderreben.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Süßkirsche und deutlich Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Süße, frische Frucht von Walderdbeere und dann feine zitronige Säure - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**513 Secco Noir 2018** Spätburgunder und etwas Cabernet Mito.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung- in der Nase: Düfte von Cassis, Himbeere und Brombeeren - im Mund: auch Cassis und Brombeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**509 Müller - Thurgau 2019** Kaiserstuhl, Lössboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral und frisch - im Mund: aromatisch, frisch, angenehme Säure - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2022.

**510 Weißburgunder 2019** Tuniberg, Lössboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Zitrusnote, auch etwas Apfel - im Mund: frisch, spritzig, eleganter Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**514 Grauburgunder 2019** Tuniberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle - im Mund: spritzig, schmeckbare Süße, aber ausbalanciert mit Säure - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2023.



**516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2018** Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leichte Barriquenote über sehr reifer Mirabelle - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen Noten von Barrique und schöner Säure - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2023.

**515 Merdinger Muskateller 2019** Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Holunderblüte, etwas tropische Früchte - im Mund: aromatisch, frisch und fruchtig - Verwendung zu: weißes Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

**508 Sundao 2019** Cuvée aus Müller Thurgau und Scheurebe.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, weiße Birne, etwas Cassis - im Mund: frisch, spritzig Fruchtaromen im Vordergrund - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**507 Orange Unfiltriert 2018** Maischevergorener Weisswein von der Scheurebe (wie Rotwein), Maischekontakt bis zum Abschluss der Gärung dann Lagerung im mehrfachbelegtem Barrique (ca. 4 Jahre alt).

Farbe: Goldgelb mit Stich ins Orange- in der Nase: ungewöhnlich nach Trockenfrüchte Aprikose, Pfirsich, Apfel - im Mund: voll, Trockenfrüchte aber etwas unspezifischer, Abgang lang mit Taninen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**504 Spätburgunder Rosé QbA 2019** vom Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig und harmonisch - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**502 Merdinger Spätburgunder 2017** Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: rot mit grau-violettem Rand- in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere und etwas Sauerkirsche, dann Mineral im Abgang - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

**503 Ihringer Föhrenberg Pinot Noir 2018** 16 – 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, mit Stielen vergoren.

Farbe: dunkles Rot mit leichtviolettem Rand- in der Nase: sehr reife Himbeere und Brombeere, darüber Kräuternote - im Mund: feine Süße, dann Himbeere und danach auch eine leichte Kräuternote, im Abgang kirschtige Säure - Verwendung zu: Entrecote - Genussreife: jetzt bis 2024.

**511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2018** Tuniberg, Lößboden, über 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: dezentes Bouquet, rote Früchte, feine Tannine - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht von Kirsche und Himbeere und den Tanninen, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: gute Stücke vom Rind gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2024.

**501 Merdinger Gewürztraminer 2019** vom Tuniberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten hin zur Rose, dahinter etwas Pfeffer - im Mund: Rose und Hauch von Pfeffer, Zesten von Zitrone - Verwendung zu: zu Lachs mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

## ARGENTINIEN

### MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

**612 Cinco Sentidos Gran Reserva\* 2006** Je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2025.

**615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese) 2010** 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: jetzt bis 2022.

### MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE – BIO

**801 Quinde Torrontes 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherterm Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**803 Quinde Red Blend 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtige -

Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

### MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

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

Farbe: fast schwarz, dunkelrotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Blaubeere, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, deutlich Lakritz und etwas Vanille, dann auch Blaubeere, im Abgang bleibt Vanillesauce und etwas Bitterschokolade verbunden mit der Frucht - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2022.

### MENDOZA-MONTEFLORES - FAIR TRADE

**176 Chardonnay Selection 2015** Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**174 Cabernet Sauvignon 2015** Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

**177 Cabernet Sauvignon Selection 2015** Fair Trade zertifiziert, Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche.

Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

**178 Malbec Selection 2015** Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2023.

### SÜDAFRIKA - UNIWINES PALESA

**817 Chenin Blanc 2022** Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violettem Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2022.