

Probennotizen Herbst 2019

Italien

Österreich

Deutschland

Frankreich

Argentinien



Les Grains Nobles
Fair Wein

©September 2019

Les Grains Nobles

Italien

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.

1117 Walch-Pinot Grigio Castel Ringberg Alto Adige DOC * 2016 - we - 14;2,8;5,4, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15% im Barrique mit Malo. Farbe: klares Strohgelb - In der Nase: reife Birnen, Salbei, Würze. Reif und dicht - Im Mund: cremige Fülle und Dichte. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten, erfrischend im Finale. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

1118 Walch-Sauvignon Castel Ringberg Alto Adige DOC 2018 - we - 13;3,9;6,1, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15% im Barrique - Farbe: dichtes Strohgelb - In der Nase: Stachelbeeren, Paprika, Papaya und Holunderblüten, exotisch - Im Mund: exotische Frucht, saftig und frisch, die rassige Säure gibt Struktur und Eleganz, Potenzial, großartig - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 5 J.

1119 Walch-Pinot Bianco Kristallberg Alto Adige DOC 1617 - we - 13,5;2,7;5,9, auf kalhaltigen Dolomitgestein, 15% im Barrique - Farbe: strohgelb - In der Nase: reinste Mineralität, tief mit dezenten Aromen von Apfel und weißem Pfirsich - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Pfirsich und Mineralik. Eleganz pur, strotzt dennoch vor Kraft, dennoch fein und strukturiert mit guter Säure und Tiefe. Hat nicht die Wucht eines Chardonnays, aber ihm fehlt nichts. Zu: Fisch und hellem Fleisch. Toller Solist - Genuss: 6 J.

1643 Hofstätter-Weissburgunder 2018 - 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 2018 - 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

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 Meditieren - Genuss: 15 J.+

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro - Reben von La Morra und Monteforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Schwarzkirsche, Zwetscke, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

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

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2016 - 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, fruchtiger Schluck, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L Insieme-Langhe Rosso DOC 2016 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. Farbe: granatrot - In der Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Im Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2017 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: mittleres Rot - In der Nase: fruchtiger 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: Grilladen, Gulasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

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

1194 Barolo DOCG Arborina 2015 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische

Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopuder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 12 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2015 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Im Mund: große Eleganz mit reifen Früchten 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: 12 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 Früchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Im Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

1175 Langhe DOC Nebbiolo 2018 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: süße Blüten, und Gewürze, Pfeifentabak, Veilchen, rote Früchte. Verführerisch - Im Mund: ansteigende Früchte mit viel Kirsche, später Cassis und Pflaume. Geistig bleibend, reifer Nebbiolo, dicht. Leder und samtene Tannine. Sehr reich. Großartig. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 10 J.

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

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2016 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigen Böden, 18 Mte im neuen Barrique - 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 Giàrborina 2016 - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - 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: Fruchtsüße, 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. - Gen.: 20 J.

1259 L. Insieme 2016 - 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, Fruchtsüße. 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. **Perfekter Wein.**

1192 Barolo DOCG 2015 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique, von einem großen Barolo-Jahrgang Farbe: rubinrot mit Grantreflexen In der Nase: Tee, Rosen, Himbeere geistig, Hauch Schoko, gut entwickelt - 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.

LOMBARDEI - BULGARINI und CA LOJERA

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2018 - 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 2018 - 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 2018 - rs - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - In der Nase: rote Waldweeren - Im Mund: weinig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2018 - rs - 13,5%; Merlot und CS auf steinigen Böden, reich an Salzen - Farbe: helles rubinrot - In der Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, dunkle Mineralik - Im Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze. Toller Aufbau, komplex. Rosé der Oberklasse - Zu: Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1072 Custoza DOC 2018 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten Farbe: helles Grün gelb - In der Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guter Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2016 - we - Chardonnay30, Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20; 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.

1051 Gargagena Ega IGT Veronese 2018 - we - 12%; Garganega - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn, Nüsse, Exotik - Im Mund: Mango, Marakuja, Haselnuss. Zitrus. Apfelsine am Ende. Herzhaft - Zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Genuss: 2 J.

1064 Lugana Garda DOC 2018 - we - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - In der Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Renecode, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamotbirne, 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.

1675 Bonomo Sexaginta 2015 - we - 13,5/3/5,8; Garganega40, Cortese20, Trebbiano15, Manzoni10, Pinot bianco, Riesling15, Barriqueausbau - Farbe: sattes Gelb - In der Nase - Weißdornblüten, Honig, Ananas. Dicht und verführerisch, burgundisch - Im Mund: hohe Konzentration, reich mit reifen, gelben Früchten, viel und gut eingebautes Holz, exotische Noten mit reifer Mango. Schwarzer Tee, Salz. Cremig-dicht. Burgundisch im Finale - Zu: weißem Fleisch, Käse. Solist im großen Burgunderglas - Genuss: 7 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2018 - 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 2018 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1058 Corvina DOC 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 Valpolicella Classico DOC 2017 - 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 Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2016 - 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, reich und rauchig. - Im Mund: komplex, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - Zu: Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarone Della Valpolicella 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, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. 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 Della Valpolicella Classico DOCG 2012 - 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 Zwetschen, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2018 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5% Farbe: grüngelb - In der Nase: etwas Apfel und Bime, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Im Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - Zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genuss: 3 J.

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

1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2018 - we - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. - Farbe: strohgelb - In der Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Im Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Sehr elegant, ein

besonders gelungener Jahrgang. - Zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2012 - we - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. - Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - In der Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, gebackener apfel, Trockenfrüchte, Hagebutte, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitruschalen - Im Mund: getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuß und exotische Früchte. Burgundisch mit viel Mineralik - Zu: Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käsen - Genuss: 8 J.

FRIZZANTE/SPUMANTE

1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we - Glera, 11%, 14 Gramm RZ/L

1686 Borgoluce Gaiante Prosecco DOC Trev Frizzante - we - Glera, 11,5%, unter 2 Gramm RZ

1094 Monte del Frá-Frattino Frizzante - we - 11,5%, Chardonnay, Garganega

1095 Monte del Frá-Frattino rosato Frizzante - rs - 11,5%, Corvina

1209 Le Contesse-Prosecco Frizzante DOC - we - 10,5% Glera

1205 Le Contesse Prosecco Spumante DOC - we - 11% Glera

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

1202 Nino Franco-Oroseecco Vald. Superiore 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

1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut - we - Ribolla Gialla,

1576 Lambrusco Salamino S. Croce DOC amabile* - ro - 8%, reiner Salamino in der süßeren Version

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2018 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: vile Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1012 Kepos IGT Maremma 2017 - 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 verwohen und elegant. - Im Mund: kirschtige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lammshulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 2015 - 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: Fruchtsüße und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

MAREMMA und andere Supertoskaner

1146 Borgo Scorpito-Borgonero IGT 2015 - ro - CS, Sangiove60, CS20, Syrah20, Supertuscan aus dem Chianti Classico; 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, seidige Tannine, 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. Halbgerieftem Käse. - Genuss: 7 J.

1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2015 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Im Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen Wildkirschen mit saftiger Struktur und guter Frische. Schön saftig ansteigend, dann gewürzig, dann erst milde Tannine. Sehr lang und strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT, Bolgheri 2017 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; - Farbe: dunkles Rot mit Violett - In der Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Im Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu: Grilladen und Solist - Genuss: 9 J.

1256 Frescobaldi-Lucente Toscana IGT 2016 - ro - Sangiovese25, Merlot75; 14%; 92 Pkte J.Suckling, **Zweitwein des Luce della Vite, Montalcino** - Farbe: dunkles Rot mit Violett - In der Nase: schmeichlerisch-seidig mit reifen Kirschen und feinen Gewürzen. Macht Spaß, aber mit Charakter - Im Mund: harmonisch und seidig mit schwarzen Früchten wie reifen Kirschen, und Cassis,

Hauch Minze, Nelken, Piment, Fruchtsüße. Hat Tiefe und Eleganz. - Zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genuss: 7 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco Igt 2018 - 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 - Im Mund: Fruchtsüße und Blüten, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Sehr gelungen. - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. In diesem Jahr austrinken. - Genuss: 2 J.

1079 Il Corzanello Rosso Igt 2018 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20, Edelstahl - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Im Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete, dienlicher Essensbegleiter Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano DOCG 2017 - 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, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2016 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 13,5/15,1 - Farbe: rubinrot - In der Nase: berauschend animierend, reich, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Im Mund: schöne Aromen mit Kirsche und Cassis, etwas Schoko. Langanhaltend, milde Tannine, die einen Fruchtmantel haben. Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - Genuss: 10 J. + **Perfekter Wein.**

1083 Il Corzano Igt Toscana 2016 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu, **Supertuscan aus dem Chianti**; - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dicht, gestaut, chit, 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 2003 - 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 2018 - we - 13,3/5/5,4; Chardonnay80, Sangiovese20, weiß gekeltert - Farbe: klar und von hellem Gelb - In der Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitro, 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.

1101 Trittico IGT 2017 - ro - 14,4/15,7; Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz. - Im Mund: dicht und frisch mit festem Körper. Cassis mit Würze beginnt, reife Kirsche. Gut strukturiert. Ansteigende Früchte gehen mit den milden tanninen, Mineralik vom Galestro. Hinten kakaopulver und Schwarzkirsche, gute Länge - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2016 - ro - 14,2/ 1/5,6; Sangiovese90, Canaiolo5,Merlot5 - Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Kraft und Dichte, feine Blüten, feines Gewürz. Eleganz und Kraft, saftig, etwas Vanille - Im Mund: reife Kirsche, Graphit, gemahlene Tanninen, Lakritz. Waldfrüchte und Würze, gute Länge - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemachten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J. **Referenzwein aus dem Chianti-Classico.**

1107 Casavilla Chianti Classico Gran Selezione 2015 - ro - 14,7/15,8,30 Gramm Trockenextrakt; Sangiovese100 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße nach Schwarzkirschen und Cassis, Tabak und Leder, Mineralik - Im Mund: Sangiovese-Feuer mit Kirsche und Lakritz, ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Tänzerisch bei aller Kraft. Toller Jahrgang, einer der besten Chianti Classico - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifen Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J. + **Unsere Top-Empfehlung**

1114 Serasella IGT 2015 - ro - 14,4/1/6,30 Gramm Trockenextrakt; CS60, Merlot40, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - In der Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Im Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschtige Frucht, dann Cassis mit Extraktssüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist Genuss: 15 J. **Supertuscan aus dem Chianti.Classico**

CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

1635 Trebbiano Il Monte bianco 2018 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrus - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1849 Santa Lucia Rosato 2018 - rs - 12%, von Sangiovese - Farbe: helles Rosé In der Nase: Blüten, kirschtig, frisch - Im Mund: Kirschen und Rote Johannisbeeren, hat Rückgrat, saftig und leicht. - Zu: toll für warme Sommertage - Genuss: 2 J.

1636 Sangiovese Toscana IGT 2018 - 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 2016 - ro - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 2016 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese, **Bronzemedaille** - Farbe: mittelrot - In der Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit eingundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Schwarzfruchtiger Nachhall. **Preis-/Qualitätshit** - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2013 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese, **Silbermedaille** - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale, großer Wein, wird im Preis nicht deutlich - Zu: Grilladen und Co - Genuss: 10 J.

1658 Tenuta Ribalaccio Le Broche 2011 - ro - 15,5%, Cabernet Sauvignon, **Goldmedaille** - Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein Supertuskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 15 J. **Supertuscan, wird ganz besonders empfohlen.**

MONTEPULCIANO - LA MAGIA BIO

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. - Zu: Pasta, Vorspeisen. Unbedingt zum Essen reichen. Der Wein verlangt eine Speise. Auch gut zu Grilladen. Hält offen drei Tage. - Genuss: 6 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 1718 - ro - 14%, 8-14 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% 9 Mte. In gebrauchten Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: extrem gut, Rosen, kraftvoll mit Finessen. Blüten, Brombeeren, feines Zedernholz, Veilchen. Ein Brunello? - Im Mund: Tiefe und Würze, dicht und saftig, reife dunkle Früchte. Etwas Schoko, Wachholder, sehr lang, **großartig.** - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 8 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2014 - ro - 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu - 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: ansteigende Fruchtaromen mit Kirschen und Würze, reifen Tanninen, etwas Pfeffer, milder Abgang. Großartig harmonischer, anspruchsvoller Verlauf. Bleibt immer kühl, mundfüllend-fruchtig-würzig. Eleganz pur - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J. **Ein trinkiger Brunello, der jetzt wunderbar getrunken werden kann. Frühentwickler.**

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. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

1586 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG OHK 2013 - ro - 730 Flaschen, 37 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: klar, mineralisch, Fruchtsüße, Hauch Vanille, großartig - Im Mund: geht auf am Gaumen, tänzerisch und beschwingt, kein Fruchtmonster. Das ist eben der Unterschied. Würze nach Wachholder, Lorbeer, Mineralik. Eleganz bis ins lange Finale mit geistigem Nachhall. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 14 J.

1587 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG OHK 2012 - ro - 630 Flaschen, 36 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre in neuen Tonneaus - Richtig guter Jahrgang - Genuss: 15 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

1732 Rosso di Montepulciano DOC 1718 - 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 Vino Nobile, **sehr zu empfehlen.** - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2016 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - In der Nase: süßer Rauch, springt an mit warmen Noten von Kakao, reifen Kirschen. Dicht und ansprechend, saftig und reif. Schon gut entwickelt. - Im Mund: reif, Rumtopfaromen mit Kirschen und Gewürzen, Pflaume, Feige, dann Struktur durch reife Säure und mürben tanninen. Reife Früchte liegen darüber, fast ein kühler Abgang für den sonst reifen Verlauf. Sehr trinkig. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG* 2015 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen - Farbe: purpurrot - In der Nase: Rauch, Lakritz, Pfeffer und etwas Minze. Kirschbrand, Wachholder. Dicht und elegant-kraftvoll - Im Mund: ansteigende Aromen, beginnend mit Leder, Schwarzkirschen. Geistige Aromen, große Dichte, viel Saftigkeit.Langsame Entwicklung am Gaumen, Kakaopulver, Tannine, Schoko. Sehr lang, bestens strukturiert. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

APULIEN

1301 A Mano Bianco Igt 2018 - 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. Gute Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtem Abendbrot - Genuss: 3 J.

1303 A Mano Rosato Igt 2018 - rs - trockener Rosé von Primitivo 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.

1305 A Mano Negroamaro Igt 2017 - ro - 20 Jahre alten Reben, 14,5 % - 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.

1608 Integro Negroamaro Igt 2016 - 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.

1391 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2018 - ro - reiner Primitivo (Zinfandel), 13,5%, 9 Gramm Restsüße - Farbe: 0 - 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 2016 - 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.

1304 A Mano Primitivo Igt 2017 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, 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.

1224 Integro Primitivo Igt 2016 - ro - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appass. Igt 2016 - ro - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito Igt 2017 - ro - Primitivo von 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 2017 - ro - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 12,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: lebendig-fruchtig mit Kirschcharmen 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 OHK 2016 - ro - Primitivo von 70 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren, 15% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Fruchtkonzentrat mit Blütenwürze und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Im Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Halte lange nach. - Zu: Ente, Gans, Lamm, Steak - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2018 - ro - Primitivo, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwazkirschen, 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 Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

1642 San Marzano-Primitivo Manduria Sud DOP 2017 - ro - Primitivo, 14% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: beerig, reich und samtig, nach eingekochten Kirschen - Im Mund: Waldbeeren, mild und reich. Lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 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 2017 - 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, Cassis, 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, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2015 - 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.

1349 Emera-Negroamaro Sup. Lizzano Since 1974 DOP 2016 - ro - 15% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis und Brombeeren, balsamisch, Blüten - Im Mund: gewürzig und balsamisch-krauterig, Johannisbeeren, Wadsbeeren. Komplex und intensiv mit weichen Tanninen, wenig Säure, aber wohlstrukturiert. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1313 Emera-Primitivo di Manduria 365 DOC 2015 - 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, dennoch mit Eleganz. Eméra kann das. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2015 - 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.

1641 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 Platinum Limeted 2015 - ro - Primitivo, 15,5/13/5,5; Nur 12tausend Flaschen - Farbe: dunkelrot - In der Nase: üppig nach Heidelbeeren und reifen Kirschen. Tabak, Rösaromen. - Im Mund: samtig und rund, weiche Tannine, fruchtsüße, Kirschkompost und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle doch auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines II 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, üppig und balsamisch - Im Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, 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-Edizione 18 Cinque Autoctoni - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. Parker 90 Pkte. 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 Gega Yume* - 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.

1401 Insolia IGT 2018 - we - 12,5% Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Sizziliane IGT 2018 - we - Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - 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 Ätna, 600-750 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 93 P JS - Farbe: strohgelb - In der Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelig, viele Blüten. - Im Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann 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. **Unbedingt versuchen, sehr edel.**

1345 Miopasso Nero d Avola DOC 2016 - ro - beste Trauben Nero d Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 30 Tage getrocknet (appassite). Silber in Berlin vom DWM - Farbe: purpurrot - In der Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig.

Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J. **Preis-/Qualität ist Top.**

1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2018 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violetter Stich - In der Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - Im Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. **Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment.** - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1229 Nero Oro Appassimento DOC 2017 - 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 Riserva DOC 2016 - ro - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. angebaut. - 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 2016 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5% , 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Atina auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz angebaut. 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.

1396 Alta Mora Guardiola DOC 1314 - ro - Nerello-Mascalese 150 Jahre alt, Terror 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, Stopfleber, 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 Aufdringlich - Im Mund: feine Zerstäubung mit Zitro, Wiesenblumen, nur leicht cremig. Schöne und perlige Länge. hochelegant - Zu: vorweg oder dazu - Genuss: 3 J. + **Champagnerersatz ohne Einbuße, eine perfekte Flaschengärung.**

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1274 Surrau - Vermentino di Gallura Brnu DOCG 2018 - we - 13,5; Vermentino aus der Gallura - Farbe: gelb - In der Nase: mineralisch frisch und duftig, Blüten, reife Gelbfrüchte, Mango - Im Mund: saftig mit viel Fruchtigkeit und Mineralik, Würze mit dem kleinen Bitterton - Zu: Risotto mit Fisch, Dorade, Wolfsbarsch - Genuss: 3 J.

1093 Cornarea-Roero Arneis Terre dei Ro DOC 2018 - we - auf eisenhaltigem Sand mit Magnesium-Sulfat - Farbe: strohgelb - In der Nase: reiche Blüten, Apfel und frisches Gras, Quitte, frisch, mineralisch - Im Mund: gelbe Früchte und mineralisch nach Stein, sehr trinkig, kleiner Mandelton - Zu: Terasse, wenn der Himmel bedeckt ist - Genuss: 6 J.

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2017 - we - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig Farbe: strohgelb - In der Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

1195 Colazzi-Fiano Otto Muri IGT 2016 - we - 13%, reiner Fiano im Edelstahl und Akazienfass Farbe: strohgelb - In der Nase: frisch mit mineralischen Noten, vegetabil, Blüten und kräuterig - Im Mund: saftig mit viel Körper und viel Mineralik. Weißer Pfirsich, Mango Röstnüsse. Gute Länge, sehr interessant. Delikat und frisch. - Zu: Risotto mit Fisch, Dorade, Wolfsbarsch, Pilzrisotto - Genuss: 4 J.

1352 Colazzi-Liberta Toscana IGT 2014 - ro - 13,5%, M. Sang. Syrah - Farbe: rubinrot - In der Nase: frische Früchte, Waldbeeren, lebendig und mineralisch - Im Mund: lebendig und harmonisch, wie Syrah und Merlot mit dem Sangiovese umgehen. Eleganz mit Kirschen und Heidelbeeren, gute Länge Vielseitig zu Fleisch und Gemüse. Bestens zu Pasta - Genuss: 7 J.

1848 Pemo-Montepulciano DOC 2016 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 13,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: frisch mit Pflaumen, Kirschen,

gewürzig - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, Herzkirschen, gute Länge, trinkig. Preisknüller - Zu: Grilladen und Abendrotwein - Genuss: 3 J.

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 Abendrotwein - Genuss: 3 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5%, 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 Tannintyp. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1149 Fatt. del Cerro-Chianti Colli Senesi DOCG 2017 - ro - 13,5% : Sangiovese90, Canaiolo10 - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: kirschig und frisch, Hauch Pflaume, Würze, Leder und Erde - Im Mund: dunkle Kirschen und etwas Pflaume mit feinen Kräutern, lebendig, gute Länge - Zu: Grilladen und Abendrot,Pasta - Genuss: 5 J.

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2016 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirschiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bitter-süße Tannine. Eleganter, feingliedriger Angang - Zu: Grilladen, 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 Gewürze, 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, beleuchtenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J. **Großartiger Wein.**

ANDERE LÄNDER

PORTUGAL / CHILE / SÜDAFRIKA

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, Mandeligen 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. Verworfen, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7J.

1135 Post Scriptum DOC Douro 1516 - ro - Touriga Nacional, 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 Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen, geschliffenen Tanninen, lang, alles passt. **Topwein** - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

1648 Tarapaca - Camenera Reservado 2017 - ro - 13%; 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%; 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

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 1718 - we - auf Terrassen mit Paragneis, Reben von 1987 und 1973 - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: cremige Gelbfrucht, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Im Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2018 - we - 12,4/1,3/4,4; auf Paragneis - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. - Im Mund: cremig mit sehr reifen, gelben Früchten am Kerngehäuse, später Zitrusnoten, Orangenschale. Mild in der Säure, reife Frucht im Finale - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz 2018 - we - 13,3/3,7/5,5; auf Löss umnd Paragneis, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - In der Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinhohlmineralik, feine Reneclode. Eleganz - Im Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Minerlik. Zitrone und Reneclode.

Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2018 - we - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmitz, Rest auf Kolmütz. Farbe: mittleres Grüngelb - In der Nase: muskatisch 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.

1361 Riesling Ried Kollmütz 2018 - we - 12,5/1/4,8; von alten Reben Löss und Urgestein, das Sahnestück Farbe: grüngelb - In der Nase: muskatisch, Pfirsich und Marille, hinterlegt etwas Birne. **Typisch für große Wachauer Rieslinge** - Im Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen, edel. Große Tiefe, richtig guter Riesling. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

1356 Riesling Pulp Fiction VIII 2018 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Im Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 4 J.

1362 Weißburgunder Smaragd Ried Kollmütz 2018 - we - 13/1,4/4,8; Im Barrique vergoren - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Birne, cremig - Im Mund: Mineralik, trockener Calvados, Tee, Birnen, Würze. Reifer Apfel, schöne Länge, zartbuttrig - Zu: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - Genuss: 9 J.

1363 Chardonnay Ried Kollmütz 2018 - we - Reben von 1988 auf Urgestein Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktzüsse, Litchi, Birne, Zesten. - Im Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende.. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: bis 2013

1376 Grauburgunder Smaragd Postolern 2018 - we - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein, 370 Höhenmeter - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Im Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig-frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

1441 Muskateller 2018 - we - neue Füllung Herbst 2019 Farbe: mittlere Gelb - In der Nase: typische, aber unaufdringliche Muscatnoten, jodig-mandelig - Im Mund: frisch undsaftig, feine Muskatnussaromen, Minerlich-jodig im Finale - Zu: Spargelwein - Genuss: 2 J.

1446 Roter Veltliner neu 2018 - we - 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 Terrasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2018 - we - Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb - In der Nase: reife gelbe Früchte, cremig mit Mango, Ananas und Reneclode. Tiefe Fruchtigkeit - Im Mund: reifer Birne, burgundische Cremigkeit. Apfelsine, reich und aromatisch. Gut entwickelt - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 3 J.

1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2018 - we - Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss - Farbe: helles Gelb - In der Nase: dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise). Mineralik - Im Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskatisch, 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 2018 - we - Riede Spies, Granitstaub und Urgestein. Quarzglimmer als Untergrund - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Orangen- und Lindenblüten, Hauch Honig, Sandelholz. Fruchtsüße, Weinbergpfirsich. Elegant - Im Mund: Hagebutte und gelbe Früchte, kleine Bitternis und etwas Fruchtsüße, Ananas, gefällt sehr. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genuss: 6 J.

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2018 - we - 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 Grüner Veltliner DAC Reserve Ried Schreckenstein 2017 - we - Granit Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdorn-blüten. 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, teiltw. 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 Extraktzüsse, 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 2018 - we - Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) - Farbe: grüngelb - In der Nase: Weinberg-

pfirsich 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 1718 - we - 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* 2017 - we - Granit - Farbe: grüngelb - In der Nase: puristischer Antritt mit gemahlenden Mandeln, getrockneten 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.

1448 Rosé 9 grape varieties 2018 - rs - 11,5% - Farbe: apricotfarben - In der Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feinen Kräutern - Im Mund: saftig, feine Himmler, 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 - 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 - 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 einer Orangensoße. - Genuss: 15 J. **Burgundische Anmutung. Großartig.**

1442 Syrah 2016 - ro - von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - In der Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Im Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

1445 Merlot Limited Edition 2015 - ro - 15%; 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.

1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2017 - ro - 13,5%; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 400 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. - Zu: besonderen Anlässen - 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 - 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, nimmerend-end. Sehr spät eine erdige Mineralik mit Graphit. **Das ist sensationell.** - Zu: ganz besonderen Anlässen - Genuss: 40 J. **Kaum zu bekommen, wir haben ihn.**

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2018 - 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 2018 - we - 12/2,2/5,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen.. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2018 - 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 Würstplatte. - Genuss: 3 J.

1453 Gemischter Satz 2018 - 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.

1466 Riesling DAC 2018 - we - 0 - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 4 J.

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

1462 Zweigelt Barrique 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 Extrakt Süße. Elegant und reich, besonders lang. Zu: zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1482 Grauer Burgunder* nur wenig verfügbar 2018 - we - von der Lage Znaimer Haide, unterschiedlich alte Reben bis 30 Jahre; 13/6,5/7 - 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.

WESTSTEIERMARKE - CHRISTIAN REITERER

1773 Weißburgunder Klassik DAC* 2018 - 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.

1777 Schilcher Klassik DAC* 2018 - 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, weinig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

1754 inspiration blanc trocken 2018 - we - Riesling 55, Müller-Thurgau 45 Farbe: hellgelb - In der Nase: Schmelz, Blüten, Birne und Pfirsich - Im Mund: unkompliziert mit Mundfülle und reifen Fruchtaromen nach Birnen und Pfirsich mit etwas Zitro. Guter Verlauf, etwas pfeffrige Würze. Bis zum Finale im Gleichgewicht, sauber. Terrassenwein und mehr. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

1758 Riesling Liter tr Sonderpreis 2018 - 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. Sonderpreis 2018 - 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 Alltagswein - Genuss: 3 J.

1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2018 - we - 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 Kabinett tr. 2018 - 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 2018 - we - 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonige Böden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten, verwoben, Eleganz und Tiefe, Märzveilchen, gelbfruchtig - Im Mund: Frucht und Reife mit zitroniger Unterstützung, Finessen, Finessen. Reifer Pfirsich. Feinnervig, weich, aber mit guter Struktur, hinten mandelig. Preis-/Qualitätsfavorit - 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. 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 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an

mit Blüten, weitem 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 - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, fast zart für Hölle - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit gelber Frucht. Auch im Mund eine langsame Entwicklung, aber mit viel Ausdruck. Potenzial für 20 Jahre - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 20 J.+

1751 Riesling Hölle GG 2016 - we - Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: große Tiefe und viele Facetten mit Steinobst und Blüten. Ganz großer Riesling. - Im Mund: Fruchtaromen von Steinobst wie Pfirsich und Aprikose, enorm mineralisch, feingliedrig, reich und kraftvoll. Großes Potenzial, ein Superjahrgang für Künstler-Rieslinge. Eine Tiefe und Eleganz, die die noch schlummernde Kraft andeuten. - Zu: Edelfische und Hummern, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 20 J.+

1721 Riesling Berg Rottland GG 2018 - we - Ganztraubenpressung. Rüdesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen ur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Tee, Feigen. Eindrucksvoll 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 - Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineralik nach Stein und Jod. Pfirsich, Tee. Eindrucksvoll mit weißen Blüten - Im Mund: Mineralischer 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. 2018 - we - 13/2,5; 2000 gepflanzt auf Herrnberg mit Kalksteinen. Ein Teil spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an, Kalknase, Fruchtsüße, Blüten. Etwas Cassis und Stachelbeere - Im Mund: Orangenschale mit Fruchtsüße, Paprika, Marakuja und Mango, auch gelber Pfirsich. Hat Tiefe, weich im Finale, sehr schön - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+ **Garantiert hohe Genussrendite.**

1763 Chardonnay Kalkstein tr 2018 - 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 Honigton. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

1752 Spätburgunder Rosé trocken Sonderpreis 2018 - ro - mit alten Reben; 5,8 Gramm RZ Farbe: lachsrot - In der Nase: feine Himbeeren, Blüten, Hagebutte, Veilchen - Im Mund: fester Auftritt mit feinen roten Früchten und etwas Honig, aufkommende 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. 2017 - ro - kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Eleganz 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 EL tr. 2016 - ro - grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren. Würze und Tannenhonig. - Im Mund: sehr schön. Dichte Schwarzkirsche, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Kakao mit Kirsche. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1719 Spätburgunder Hochheim Reichsthal GG tr. 2016 - ro - 13%, 1 Gramm Restsüße; sandige Lösslehm auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - In der Nase: Cassis, Kirsche, Süßholz. Geistige Komponenten 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.+ **Unsere besondere Empfehlung.**

1799 Spätburgunder Asmannshäuser Höllenberg GG 2016 - ro - von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: kaminrot - In der Nase: Schwarzkirsche, Rauch, Sandelholz, Blüten. Süße Schiefernoten, generös - Im Mund: schwarzer Tee, Fruchtsüße, Schwarzkirsche, strukturiert. 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: Kräuter wie Thymian, weißer Pfirsich. Macisblüte - Im Mund: Frische, gerade, sauber. gelbe Früchte, reich, floral, auch mit Thymian. Standhafter Nachhall - Zu: zur Asiaküche, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

1854 Rheinschiefer Hallgarten VDP.Ortsw Riesling tr. 2018 - we - vom Hallgarten. Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5/4/6,8 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 VDP.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.

1869 St. Nikolaus Riesling GG* 2017 - we - Mit Reben von 1954 auf reinem Löß. - Farbe: strohgelb - In der Nase: frisch mit intensiver Fruchtigkeit. Eleganz und feingliedrig. Aprikose - Im Mund: gelbe Steinfrüchte mit Kräutern, eher kühl und rein mit mineralischem Unterbau. Zitro tanzt sich vor und macht doch wieder Platz für Schmelz, Salz und Würze. Perfekt - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 18 J.+

1859 Doosberg Riesling GG* 2017 - we - über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. - Farbe: 0 - 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.+

1858 Landgeflecht Unikat Riesling tr.* 2016 - we - 2 spezielle Lagen im Doosberg, 1978 gepflanzt; Lößlehm und grauer Quarzit, Unikat; Genuss: 20 J.+

1864 Schlehdorn Unikat Riesling tr.* 2016 - we - Alte Reben von der Lage St. Nikolaus. Unikat. - Genuss: 20 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 Klassik sur lie 2014 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten; reife, gelbe Früchte wie Birne, Hauch Sekundäraromen, Holunderblüte, wohlthuend 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 Klassik sur lie 2008 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mineralisch, zarte Düfte, Hauch Sekundäraromen, verbobener Duft, ist jung geblieben, kein Alterton auszumachen - Im Mund: Aprikose, frisch, Mineralik. Sehr trinkig mit guter Länge und kleinem Mandelton im Finale. Noch unglaublich standhaft. - 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 verboben, großer Wein - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.+

1817 Riesling Doosberg Milestone 2016 - we - Crulage; 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 verboben, großer Wein - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.+

1776 Pinot Noir 2006 - ro - im Stahl ausgebaut, wie alle Weine - Farbe: mittelrot - In der Nase: reife Kirschen, Lakritz, Himbeeren und Erdbeeren. Zugänglich - Im Mund: wie in der Nase. Hält lange am Gaumen an und schließt mit Kirschkern und Mandeln. Trinkig - Zu: jeder Zeit - Genuss: noch einige Jahre

FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO

1726 Müller-Thurgau Frank & Frei 2017 - we - 12%/ 2,9 RZ/6,3 S; Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mild-fruchtig, cremig. Limette, Exotik, feine Perlage - Im Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Papaya, Limette. Mineralik im Finale, großes Trinkvergnügen - Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Genuss: 3 J.

1782 Silvaner trocken Liter 2018 - we - 12,5/1,8/6,2; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Apfel, Birnen, Blüten, feingliedrig für 2018 - Im Mund: frisch, gelbe Früchte, Renecloden, reife Apfel mit Apfelsine, gute Länge. Täglicher Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1783 Silvaner Gutswein 2018 - we - 12,5/2/6,3; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frische Birne, Apfel, Hagebutte, Blüten - Im Mund: gute Frische (wichtig für 2018), Ananas, weißer Pfirsich, Hauch Gerbstoffe - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 2018 - we - 12,5/1,1/6,3; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Feuerstein, etwas Pfeffer, Reneclode, Finessen. - Im Mund: rote Grapefruit, Limette, Mineralik. Tänzerisches Spiel mit grünem Apfel, Hagebutte, Mineralik vom Kalk, etwas Würze. Elegant mit schöner Länge., - Zu: vielen Speise. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 4 J.

1785 Silvaner Retzst. Langenbg Erste Lage 2018 - we - 13,5/1,2/6,4; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem 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 Erste Lage 2018 - we - 13,5/2,2/6,3; 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.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2018 - we - 13/0,8/6; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verführerische Aromatik mit reifen, gelben Früchten (Früchtkorb), etwas Vanille, reich. - Im Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Fruchtstöße 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: 10 J.

1798 Silvaner Himmelpfad Großes Gewächs 2018 - we - Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Birne, dicht, Zesten. Feuerstein, feine Blüten, enorm strukturiert. Hauch burgundisch - Im Mund: Pfirsich mit Extraktstöße und Fruchtaromen mit enorm viel Mineralik. Kräuterwürzig mit sehr feiner Säure. Paradesilvaner. Hohe Bewertungen - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 7 J. **Schon jetzt hochgelobt wird er als Meisterstück des Jahrganges gesehen.**

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersh Johannisbg* 2018 - we - 50 Jahre alte Reben auf skelettreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gute Frucht und doch noch spröde, feine Blüten, etwas Rauch. Da schlummert ein großer Wein - Im Mund: vielschichtige Aromen von gelben Früchten bis Zitro mit Zesten. Saftig, Ananas mit Limette auch im Nachhall. Groß. Braucht noch Zeit - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 0

1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg Erste Lage 2017 - ro - 12,5/0,3/5,5; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk - Farbe: granatro - In der Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Im Mund: mürbe Kirschen, Cassis, Mineralik, Hauch Zwetschke, Schoko, sehr trinkig, warmer Typ - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 2015 - ro - 13/0,0,1/5,2; in Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatro - In der Nase: Waldbereenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Im Mund: reife Beeren mit Fruchtstöße 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.+

NAHE - Gebr. KAUER

1812 Scheurebe tr. 2018 - we - 12,3 %, von 5 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: erinnert an Sauvignon blanc mit Cassisblatt, Stachelbeere, Fruchtstöße, sehr charmant - Im Mund: Stachelbeerfrucht, Reife, feine Aromen mit exotischem Anklang. Sehr gut. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1813 Blanc de noir tr. 2018 - we - 12,5 % mit etwas Reststöße; vom Spätburgunder Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - In der Nase: Blüten, rote Johannisbeeren, sauber und kernig. - Im Mund: Saftig mit kleinem Gerbstoff, Heu, Weizenstroh, rote Johannesbeeren. Zitrokomponente und Fruchtstöße. Sehr trinkig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1941 Riesling tr. Gutswein 2018 - we - 12% - Farbe: hellgelb - In der Nase: Apfel und Pfirsich mit Macisblüte - Im Mund: saftig, frisch mit gelben Steinfrüchten. Kleiner Gerbstoff, frische Länge mit typischem Rieslingnachhall - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Riesling tr. vom roten Sandstein 2018 - we - 12,5; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, reich, saftig. - Im Mund: Limettige Frische, Apfelsine, klar. Hat feine Aromen mit Pfirsich, mineralisch-jodig, Ananas im Finale. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

1843 Schuppenhausener Riesling tr. Grauschiefer 2018 - we - 12,5%; Reben von 2000, Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: finessenreich, zarte Nuancen, Rieslinblüte, Pfirsich - Im Mund: Pfirsich mit einem Hauch Gerbstoff, gute Länge mit Zitro, Pfirsich, Jod. Sehr gut - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

1943 Windesheimer Riesling tr. Römerberg 2018 - we - 2017: 12,5%; die besten Trauben vom Römerberg, Kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Im Mund: dicht, Pfirsich, Aprikose, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 8 J. +

1844 Schlossböckelheimer Riesling tr. Felsenberg 2018 - we - 12,5%; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steinig Mineral. - Im Mund: Riesling-auftakt mit Pfirsich und Aprikose, salzige Mineralik mit Kräutern. Strukturiert und feingliedrig, Mineralik nach Feuerstein, milde Säure. Spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Prat-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J. **Unser Liebling mit einem super Preis-/Qualitätsverhältnis. Genusszinsen sind garantiert.**

1946 Weissburgunder tr. 2018 - we - 12,5%; bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Blüten, Kräuter wie Thymian, reifer Apfel - Im Mund: Apfel, reife Naschbirne, moderate säure. Frisch und kräuterig mit Thymian, gute Länge. Sehr zu empfehlen. - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Gen. 3 J.

1811 Weissburgunder Selektion tr. 2018 - we - 30% im Barrique, einige neu, Rest im Edelstahl, alte Reben. Farbe: helles Gelb - In der Nase: Weißbrotkrume, Fruchtsüße, Birne, wunderbar - Im Mund: feine Nuancen mit Birnen, Würze und weißem Pfeffer. Dann wieder weiße Früchte, vanillig anmutend, kleiner Kernton. Empfehlung. - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

1949 Grauburgunder tr. 2018 - we - 13/2,5; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: reifer Apfel, weiße Johannisbeeren, Blüten, Hauch Honig - Im Mund: reifer Apfel, Würze, Limetten. Kerne mit Hauch Bitternis. Ein gelungener Grauer zu angenehmem Preis - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2018 - we - 13,8/3/6,6; 40% gebrauchte Barriques, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - In der Nase: Finessen, Blüten, gelber Apfel, reife Birne - Im Mund: Früchte, Frische, Kraft. Tolle Einheit von Grauburgunder und vanilliem Barrique. Carambola, Mango, Maracuja, Zitro. Perfekt, großartig. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 5 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder* 2018 - rs - 12,5 % mit 10 Gramm Restsüße - Farbe: lachsrot - In der Nase: Erdbeeren, Blüten, feingliedrig mit Finessen - Im Mund: Erdbeere, Fruchtsüße und Grapfruit, Apfelsine. Hat Standvermögen. - 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 0 - 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 2018 - 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.

1532 Riesling tr. Liter 2018 - we - 12/4; 25 Jahre alte Reben. Farbe: hellgelb In der Nase: Pfirsich, Blüten, Hauch cremig - Im Mund: schöne Rieslingaromen, muscatig, Limetten. Würziges Finale - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2018 - we - 13,5/4/ vom Vorlauf der Spätburgunder - Farbe: aprikofarben - In der Nase: Blüten, Hauch Rauch, reife Erdbeere, Mineralik - Im Mund: Weißbrotkrume, fruchtige Himbeere, Hagebutte. Frisch im Finale - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2018 - we - 13,5/4; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Hagebutte, reife Birne, Blüten. Frische. - Im Mund: saftig, Birne, kleine Bitternis, bleibt auf guteM Niveau. Finale mit Würze. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2018 - we - 13/4; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Brotkrume, reife Birne, hat Kraft - Im Mund: guter Aufbau mit Frische, Knackbirnen und weißer johannisbeere. Kleiner Gerbstoff, frisch bis ins Finale. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1338 Chardonnay Kab. tr. 2018 - we - 12,5/4; vom Rittersberg mit Lehm-boden, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Birne, Reneclode, Blüten. Feine Noten (für Chardonnay) - Im Mund: kühler Typ mit Birne und Pfefferminze, weißer Johannisbeere, Birne. Strukturiert, gute Länge, gelungen. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. 2018 - we - 13,5/4; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, öffnet sich, Blüten, Hagebutte. Reifer Pfirsich, sehr animierend - Im Mund: reife Steinfrüchte, dennoch frisch, Ananas, feine Würze. Sehr gute Länge, Ananas auch im Finale. Mit weißem Pfeffer. Sehr gelungen. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2018 - we - 12,5/4,5; auf porösem Land-schneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Pfirsich, Mucatlüte, Finessen und Eleganz, schon offen, hinten Minalarik - Im Mund: Frisch, limettiger Beginn, dann Pfirsich und Minze. Sauber und gute Länge, im Finale Weinbergpfirsich. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratoßen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1601 Riesling Ilbesheimer Sonnenberg Spl. tr. 2018 - we - 12,5/4; auf rotem Sand und Lehm, Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Heckenrose, Hagebutte, Muskatblüte. Weißer Pfirsich. Gwilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Im Mund: weißer Pfirsich, Mineralik, harmonische Säure, gelungener Aufbau. Klingt sauber aus mit weißem Pfirsich. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1524 Riesling Leinsweiler Sonnenberg Spl. tr. 2018 - we - 12,5/4; auf Muschel-kalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: refer Pfirsich, Hauch cremig, Melisse, muscatig - Im Mund: frisch mit kleiner Bitternis, Minze, weißer Pfirsich, Limette. Finessen und nochzurückhaltend - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Spl.tr. 2018 - we - 13,5/3; - Farbe: mittleres Gelb In der Nase: grüne Paprika, exotische Früchte, Cassisblatt, Mango - Im Mund: Marakuja, frische stachelbeere, guter Aufbau, exotischer Touch auch im Finale. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1339 Muskateller Kab. tr. 2018 - we - 11,5 - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch und sauber, nicht vorlaut - Im Mund: tritt frisch an mit zurückhaltenden Aromen, dennoch typisch. Finessen im Finale. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel - Genuss: 3 J.

1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2018 - we - 11,5/50; von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - In der Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Im Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtschisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1498 St. Laurent Rose Kabinett tr. 2018 - rs - 11,5%;vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: lachsfarben - In der Nase: zarte, feine Blüten, sauber, Erdbeeren, hat Finessen - Im Mund: rote Johannisbeeren, Frische, saftig. Mineralischer Ausklang mit Würze, toller Sommer-Rosé - Zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2016 - ro - 13%, im Holzfass gereift Farbe: mittleres Rot - In der Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Im Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 7 J.

1535 Spätburgunder tr. Barrique 2016 - ro - 13%, Barriqueausbau Farbe: dichtes Rot - In der Nase: Rosen, Kirschen, Cassis, Hahgebutte, balsamisch - Im Mund: blasamisch mit reifen Kirschen und Zwetschken. Graphit, Rauch, Wildkirsche, Leder. Gelungen, warmer Typ. - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 10 J.

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

BADEN - BERNHARD HUBER

1837 Grauer Burgunder trocken 2017 - we - nur im Stahl, keine Malo - Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Im Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango, Ananas. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2016 - we - neuer Wein von Huber von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau Farbe: strohgelb - In der Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Im Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, wird burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Krebstiere, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.

1823 Malterdinger Spätburgunder 2016 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatroten - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Im Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde. Pilzaromen. Spannend mit dezenten Tanninen und rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 10 J.

1836 Rosé brut natur 2009 - rs - 6 Jahre Flaschengärung, Pinot-Noir-Sekt - Farbe: hellrosa, gebundene Perlung - In der Nase: sauber und fein, kleine Blüten, feine Hefetöne, die ganz feine Perlung verströmt zarte Fruchtnoten - Im Mund: springt auf im Mund, frisch und zartes Mineral, Veilchen, weich. Kleiner Mandelton mit feiner Bitternis. Sehr, sehr schön, fast ein Wein. Champagnerlike Zu: zu jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

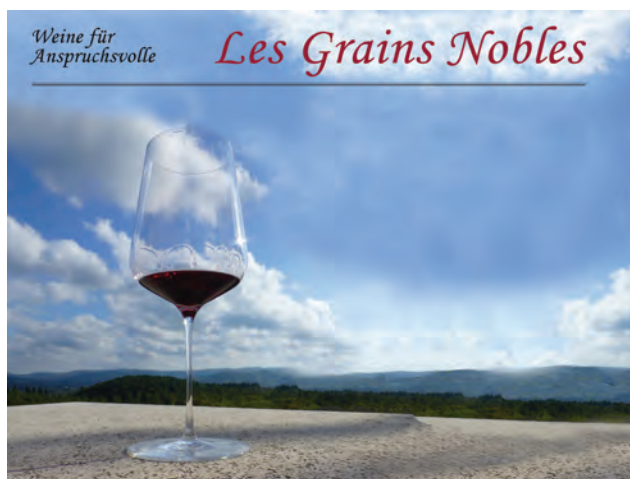
Weitere Weine vom Weingut Bernhard Huber gerne auf Anfrage. Wir bekommen Ende des Jahres unsere Zuteilung für die höheren, dann aktuellen Qualitäten.

Das Abholfest

Wir sehen uns

am 23. und 24. November 2019

**uf Gut Bossee,
24259 Westensee**





Die Probenotizen folgen der Reihenfolge in der Preisliste!

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: Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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 Nelkentone, 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.

248 Pinot Noir Barrique 2013 im Barrique ausgebaut, weder geschönt noch filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Himbeere und gekochte Schwarzkirsche mit Kern, weiche schokoladige Tannine, sehr reich - im Mund: Kirsche mit Kern, dann auch Himbeere und etwas Brombeere, Mokkaatannine, konzentriert, im Abgang wieder Mokkaatöne und die Frucht hin zur Brombeere, sehr lang - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2023.

216 DOMAINE MAURICE SCHOECH

217 Edelzwicker-Liter BIO 0 Sylvaner und Pinot Blanc, Jahrgang 2018.

Farbe: brillant, 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 Edelzwicker, mineralische Noten - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2021.

220 Sylvaner 2017 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.

219 Pinot Blanc* BIO 2018 Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, zunächst weiße Blüten, dann etwas Brioche und Mirabelle, etwas Mineral im Abgang - im Mund: reife Frucht zwischen Birne und Mirabelle, darüber eine feine Säure und etwas Mineral vom Granit, gute Länge, im Abgang Frucht und Mineral - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - 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: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

224 Pinot Gris BIO 2017 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 2022.

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.

226 Riesling Fürstentum 2018 Kalk-Lehmboden, Grand cru.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr reich, deutliche Rosentöne, Confit von Früchten mit Honignoten - im Mund: eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife gekochte Frucht, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2026.

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2016 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 2018.

222 Crémant Rosé 2016 Pinot Noir auf Granitboden.

Farbe: leichtes Rosé, feine Perlen- in der Nase: Hauch von Kirsche, dann feines Mineral - im Mund: explodiert im Mund, deutliche zitronige Säure, dann ein leichter frischer Himbeerton, feine Säure, mittlere Länge - Verwendung zu: Spargel, Wolfsbarsch mit einer weinbasierten Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

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 2016 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 - Genussreife: jetzt bis 2025.

29 Pinot Gris 2017 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 2020.

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.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2018 Caillottes hieß früher Jeunes Vignes, wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikose, weiße Blüten, schönes Mineral, sehr im Gleichgewicht - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas frische Mirabelle und Ananas, dann ein leichter Kernton hin zum Mineral, angenehme Säure, gute Länge, toller Wein - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2028.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2018 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, weiße Blüten, Orangenblüten, Jasmin, Mandarine und Maracuja - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, reife Zitrone, aromatisch hin zur Aprikose, auch weiße Blüten, auch Maracuja, im Abgang schöne zitronige Säure und ein leichter Kernton, sehr lang mit mineralischen Tönen - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2028.

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2018 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten mit einem Hauch Honig, Pfirsich und Maracuja, Zitrone und dann mineralisch - im Mund: sehr reich, leichte Süße vom Honig, dann eher dezente zitronige Säure, abgelöst vom Mineral, viel Körper, im Abgang auch exotische Fruchtnoten und das Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2028.

379 Sancerre La Grande Côte 2018 zur Hälfte junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, erst floral, dann Mandeln, etwas Mango und Mineral - im Mund: reich, schöne zitronige Säure, danach gleich reife weiße Pfirsiche, ein Hauch exotische Frucht, auch weiße Blüten, dann deutlich Mineral, im Abgang bleiben die Fruchtnoten und das Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, zu Fisch mit eher leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

375 Sancerre Rosé 2018 Pinot Noir, direkte Pressung.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: floral, Blätter von Johannisbeere, aber auch ein Hauch von Brioche und dann Himbeere - im Mund: Walderdbeere und etwas Himbeere, Mineral vom Kalk, auch eine florale Note hin zur Rose - Verwendung zu: ganzem Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

SANCERRE - HYPOLITE REVERDY

734 Sancerre Blanc 2018 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Aprikose, Pfirsich, weiße Blüten, etwas Mineral und Zitrone - im Mund: sehr reich, reife Birne, Pfirsich und Mirabelle, schöne zitronige Säure, dann ein Hauch Jasmin, dann die Mineralität im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

737 Sancerre Rosé 2018 direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Himbeere, Kirsche und Walderdbeere, darüber eine feine zitronige Säure, etwas Brotkrume - im Mund: zu Beginn angenehme Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Walderdbeere, dann dominiert die Säure, feine Mineralität, elegant, im Abgang etwas Brotkrume, beachtliche Länge, charaktervoller Rosé. - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum gegrillten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

738 Sancerre Rouge 2017 nicht geschönt und nicht gefiltert.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: Wildkirsche, Schwarz- und Sauerkirsche, etwas Himbeere, dann leicht schokoladige Tannine, leichte Tabaknote und etwas Pfeffer - im Mund: Frucht zwischen Himbeere, Johannisbeere und gekochter Kirsche, ganz leichte Kaffeetannine und etwas Tannine, dann wieder die Frucht, auch ein Hauch Tabak, schöne Länge, im Abgang Frucht und Tannine verbunden - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS

124 Côte Pontoise Primeur 2018; Lief. 2020 von jungen Reben, 60 % Merlot, Rest Cabernet-Sauvignon.

Farbe: schwarz mit kräftig violetter Rand- in der Nase: weich, florale Noten, dann Cassis und Himbeere, leichte Mokatannine - im Mund: Frucht von Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, eher weiche leicht schokoladige Tannine, im Abgang schokoladige Töne - Verwendung zu: rotem Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2020 bis 2025.

125 Coté Pontoise 2017 55 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot, mit violetter Rand- in der Nase: Cassis, Brombeere, bleibt auf der Frucht, leichte Kaffeetannine - im Mund: Frucht von Schwarzkirsche, schwarzer und roter Johannisbeere, dann leicht schokoladige Tannine, gute Länge, erstaunlich offen, Niveau eines Châteauneuves - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

127 Coté Pontoise 2014 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2%, Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: reife Cassis und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, etwas Gewürz, im Abgang Verbindung

von Frucht und weichen Tanninen - Verwendung zu: Ragout von Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

122 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur Lieferung 2020 2018 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: florale Noten, etwas Schwarzkirsche, Himbeergeist und Bitterschokolade - im Mund: sehr reich mit leichter Süße, Kirsche, Cassis, Himbeere und Brombeere, Kaffeetannine und dann wieder die Frucht; sehr gutes Potenzial, wird ein großer Wein - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2021 bis 2030.

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

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten, etwas Leder und Bitterschokoladetannine - im Mund: Süßholz, reife Frucht von Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche und leichter Ton von Sauerkirsche, im Abgang dann die reifen Tannine hin zur Schokolade, schöne Länge - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2027.

128 Château Pontoise Cabarrus 2013 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2%, Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: reife Cassis und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, etwas Gewürz, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen - Verwendung zu: Ragout von Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

ST.ESTEPHE & CHATEAU POMYS

115 Château St. Estèphe Primeur Lief.2020 2018 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade - im Mund: Schwarzkirsche, dann deutlich Cassis angenehme Tannine, später frische Kirsche, gute Konzentration - Verwendung zu: Lamm, Entrecote - Genussreife: 2021 bis 2028.

112 Château Arnaud 2015 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: angenehme Tannine, dahinter deutliche Cassisnote, Pflaume und etwas Rose - im Mund: feine Fruchtsüße, gekochte Kirsche und Cassis, leicht schokoladige Tannine, schön im Gleichgewicht, Tannine wieder im Abgang - Verwendung zu: ideal zu Ziegenrücken oder Ziegenkeule - Genussreife: jetzt bis 2025.

116 Château St. Estèphe 2017 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot.

Farbe: schwarzrot, hellvioletter Rand- in der Nase: fruchtig mit schwarzen Früchten, insbesondere Cassis, leichte Schokoladennote am Ende - im Mund: Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, im Abgang schokoladige Tannine und Sauerkirsche schön verbunden, gute Länge - Verwendung zu: Entrecôte, auch Lammrücken - Genussreife: jetzt bis 2026.

119 Château St. Estèphe 2014 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, leichte Süße, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2021.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER - LORIAUD

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2018 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 33 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, ein Hauch Limette und Ananas, Pfirsich - im Mund: sehr reiche Frucht von Pfirsich und Mirabelle, dann weiße Blüten und Zitrone, Hauch von Zesten von Mandarine im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2025.

146 Château Bel Air La Royère-Primeur 2018 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 20 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue.

Farbe: schwarz, mit kräftigem Violett am Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche, Pflaume und Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant - im Mund: leichte Süße, dann Frucht von reifer Kirsche und deutlich Blaubeere, feine leicht schokoladige Tannine, sehr elegant, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2021 bis 2030.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2017 Merlot und etwas Malbec.

Farbe: dunkles Rot mit braunvioletter Rand- in der Nase: Zesten von Orange, Schokolade, Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere - im Mund: feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche verbunden mit schokoladigen Tönen, auch etwas Tabak - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

153 Justin Merlot 2017 100% Merlot, 30 % Vinifikation à la Bourgogne, ganze Trauben mazeriert.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Hauch von Holz, Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, leicht schokoladige Tannine, dann auch leichte Holznote, im Abgang Sauerkirsche und die Holznote - Verwendung zu: gegrillten Würstchen - Genussreife: jetzt bis 2020.

156 Justin Malbec 2018 ein reiner Malbec von jungen Reben.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Karamell, Himbeere und Johannisbeere, Schwarzkirsche, Mokka und Veilchen - im Mund: feine Süße, Frucht von Sauerkirsche und dahinter deutlich Blaubeere, weiche Tannine, im Abgang frische Blaubeere und deutliche Tannine - Verwendung zu: einfachen Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2022.

150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2016 80% Merlot, 10% Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon, aus dem Fass probiert, wird demnächst abgefüllt.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violettem Rand- in der Nase: Himbeere, Kirsche und Veilchen, gut integriert, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee - im Mund: sehr fruchtig, Frucht Schwarzkirsche und etwas Sauerkirsche, dann ein Hauch Blaubeere; dezente, aber präzise Tannine, die aber deutlich an der Lippe zu spüren sind, im Abgang deutlich Sauerkirsche verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2022.

149 l'Esprit de Bel Air La Royère 2015 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand- in der Nase: Cassis, Himbeere und Rose, Kaffee und die Bitternoten vom Kakao - im Mund: reich, Frucht von Cassis und Brombeere und ein Hauch Blaubeere, dann etwas Sauerkirsche und angenehme leicht schokoladige Tannine, unterstützt von leichten Barriquenoten im Abgang - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Veilchen, Marmelade von schwarzen Früchten und etwas Himbeere, etwas Mokka, darüber Crème Brulée - im Mund: sehr weich und anschniegig, Frucht von Cassis, Brombeere und Blaubeere, sehr dezente aber präzise Tannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2022.

145 Château Bel Air La Royère 2015 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in zu 50 % neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: feine Note vom Barrique mit etwas Vanille, dann deutlich Blaubeere, eingelegte Schwarzkirsche - im Mund: feine fruchtige Süße, dann Frucht von Schwarzkirsche und Blaubeere, darüber dezente Barriquenoten und samtige Kakaotannine, die wieder von der Blaubeernote abgelöst werden. - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2025.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

162 Château La Caze Bellevue 2016 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, Schwarzkirsche, Schokolade Tannine, reich - im Mund: feine Süße, dann reife Frucht von schwarzen Beeren, Halbbitterschokolade und Vanille, auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang voll auf der Frucht - Verwendung zu: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2026.

159 Château La Caze Bellevue 2015 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Süßkirsche, Nelkenpfeffer, feine Tannine - im Mund: reife Kirsche mit Kern, auch Brombeere, dann Bitterschokolade, konzentriert und strukturiert, elegant, Bitterschokolade auch im Abgang, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: rotschwarz, kräftig-violetter Rand- in der Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, auch schokoladige Noten - im Mund: sehr reife Fruchttöne, vor allen Dingen Brombeere, dann ein Hauch Vanille, Halbbitterschokolade und danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, im Gleichgewicht - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2026.

164 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2014 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: florale Noten, Süßkirsche und Brombeere, etwas Leder, weiche Tannine - im Mund: Frucht von schwarzen Beeren, vor allen Dingen Brombeere, deutlich Bitterschokolade und Vanille, sehr konzentriert und komplex, große Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

DAS IMPERIUM VON MEYROU

101 Château de la Nauze 2016 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere und Halbbitterschokolade - im Mund: Reiche Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, sehr dezente Tannine aber deutlich Schokolade, im Abgang die Kirsche mit Kern - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2021.

86 Chateau Guibeaue 2017 Merlot, Bio, Puisseguin-St. Emilion, Ausbau in Fässern, lange Mazeration.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Sauerkirsche, Veilchen und Rose - im Mund: Veilchen, Schwarzkirsche, Brombeere, leichte Tannine,

dann wieder viel Frucht, etwas Sauerkirsche, im Abgang feiner Schokoladenton - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2022.

89 Château le Rey 2018 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, auf grünen und blauem Lehmboden, Ausbau in Edelstahlfässern.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Pflaume, Halbbitterschokolade, sehr weich - im Mund: Bitterschokolade, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, aber auch etwas Cassis, darüber etwas reife Sauerkirsche, man spürt die Vinifikation ohne Schwefel, im Abgang feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Wildente - Genussreife: jetzt bis 2023.

91 Les Tours de Belcier 2016 St. Emilion Grand Cru.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Brombeere und Pflaume, Veilchen, Bitterschokolade - im Mund: sehr reich, schöne Tannine, Kirsch-Confit und Brombeere, dann Mokka, große Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2025.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2017 biologischer Anbau seit 2010, 91 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: feine Aromen vom Barrique, etwas Vanille, Cassis und Kirsche, dann würzige Tannine - im Mund: feine Fruchtsüße, dann eine Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen vom Barrique, feine Mokka, schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Schokolade und feine Barriquetöne - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2026.

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

457 Château d'Arricaud 2017 Semillon 70 %, Sauvignon 30 %.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr aromatisches Bukett, weiße Blüten, Aprikose, Hauch von Ananas - im Mund: reife Stachelbeere und Zitrone, auch Ananas, dann etwas Jasmin, kalkige Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: Dorschfilet gedünstet mit einer sahnigen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

466 Château d'Arricaud 2016 20 und 30 Jahre alte Reben, Cabernet Sauvignon und Merlot, etwas Petit Verdot.

Farbe: Rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Pflaume und etwas Himbeere, leichte Noten vom Barrique, noch verschlossen - im Mund: Schokolade, Mon Cheri-Note mit kräftigem Kirscharoma, gewachstes Leder, feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Wildschwein, Rotwild, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2023.

462 Château d'Arricaud 2015 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, im Fass ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Brombeere, Hauch von Leder - im Mund: Kirsche und Brombeere mit Schokolade, dann kaffeeartige Tannine, danach kommt die kirsche Frucht wieder, Bitterschokolade im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

464 Château d'Arricaud Grand Vin 2015 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot.

Farbe: Schwarz, violetter Rand- in der Nase: etwas Brotkrume, dann Cassis und Himbeere, dezente Mokka, Rosmarin - im Mund: saftig und anschniegig, Schokolade und gekochte Schwarzkirsche, Hauch von Barrique, schöne Länge und Struktur - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2016.

461 Château d'Arricaud Graves Superieure 2011 Beerenauslese, 80 % Semillon, 20 % Muscadelle.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Honigtöne, Aprikose, Hauch von Jasmin - im Mund: süße Attacke mit etwas Mandarine, Zitrone und Pampelmuse, darüber immer der Honigton - Verwendung zu: Dessert oder Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2018 40 % Sauvignon blanc, 60 % Sémillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Sauvignonnote, Frucht von Aprikose und Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und reifer Zitrone, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2021.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacia 2018 100 % alte Sémillon, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, Aprikose und Mirabelle, dann eine feine Barriquenote und florale Noten, Vanillettöne auch am Ende - im Mund: sehr schöne Frucht von reifer Aprikose, Ananas und Mirabelle, dann etwas Vanille vom Barrique, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, cremige Noten, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gamba etc. - Genussreife: jetzt bis 2022.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2018 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 60 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: leichtes ziegelrot- in der Nase: Frucht zwischen Johannisbeere und Walderdbeere, leichte mineralische Note und dann etwas Rose - im Mund: sehr fruchtig, reife Johannisbeere und auch ein Hauch Pfirsich, schöne Mineralität und angenehme Säure, dadurch frisch und strukturiert, gute Länge, ein sehr schöner

Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2021.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2016 70 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: rote Früchte, Schokolade, - im Mund: Schwarzkirsche und auch etwas Brombeere, dann ganz leichte Note vom Barrique mit weichen Tanninen, schokoladige Töne, die die Frucht unterstützen, auch etwas Cassis, etwas Lakritz, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2022.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2016 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 9 Monate im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Frucht von Kirsche und Himbeere, dann Kaffeetannine und Lakritz, sehr elegant - im Mund: sehr reich und elegant gleichzeitig, rund, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente schokoladige Tannine, im Abgang wieder Lakritz und Kirsche - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

37 Les Vignes de Coulous 2018 Bio, 60 Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, 25 % Merlot.

Farbe: rötlichschwarz mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, Kaffeetannine - im Mund: deutliche Frucht von Kirsche mit Kern, Cassis und Kaffeetannine, intensiv - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

38 Les Vignes de Coulous Vin Liqueureux 2018 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehm Boden, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: kräftiges Strohgelb- in der Nase: weiße Blüten, auch Jasmin, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas - im Mund: Süßeattacke mit deutlichen Honignoten, Holunderblüten, reife Birne und Pfirsich, im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2025.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2018 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: sehr dunkles Rot- in der Nase: fruchtiges Bouquet, feine Himbeertöne - im Mund: deutliche Frucht von Himbeere und Brombeere, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2022.

543 Cornas 2017 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2027.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios 2018 Marsanne, Vermentino et Muscat Petit Grains.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Akazie, leichte Honigtöne, Holunderblüte, Weinbergpfirsich - im Mund: leichter Honigton, dann Zitrusfrüchte, Weinbergpfirsich und Aromen von der Muscattraube, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2021.

108 Leukadios 2018 Syrah, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: saftig, reife Süßkirsche und Walderdbeere, etwas Zitronenmelisse - im Mund: reich, reife Süßkirsche mit deutlicher Fruchtsüße, dann Johannisbeere, Limette mit braunem Zucker im Abgang etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2021.

105 Leukadios 2017 Syrah, Grenache.

Farbe: rötlichschwarz, violetter Rand- in der Nase: Brombeere, Himbeere, reife Pflaume, Mokka - im Mund: sehr anschniegig, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garruiges - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2021.

LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2016 48 % Sauvignon. 45 % Grenache Blanc und 7 % Colombard.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Sauvignonnote, dann Birne und Mirabelle, leichte fruchtige Süße - im Mund: reife Töne von Birne und Mirabelle, dann auch florale Noten vom Sauvignon, ein Hauch Jasmin, angenehme Säure hin zur Grapefruit, sehr reich und lang mit sekundären Noten im Abgang - Verwendung zu: Meeresfrüchte, auch Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

777 Chichery blanc 2015 Marsanne und Grenache Blanc, drei Jahre im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Hauch von Honig und auch Honigkuchen, auch florale Noten, dann eine reiche Frucht, Orange - im Mund: reife Birne am Kern, Zesten von Orange, Hauch von Honig, dann würzige Noten vom

Honigkuchen, schöne Säure und Kernnoten, gute Länge - Verwendung zu: Kalbsbries, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

772 Les Enclos 2017 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: fruchtige Süße, Johannisbeere, Himbeere und Kirsche, leicht rauchig - im Mund: Sauerkirsche und etwas schwarze Johannisbeere, Gewürze im Abgang, bleibt lange im Mund mit Noten von Kakao und Karamell - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2023.

767 Chichery rouge 2017 18 Monate in Edelstahlfässern ausgebaut, Mourvèdre und Syrah.

Farbe: Dunkles Rot mit schwarzvioletter Rand- in der Nase: gewürzig, Himbeere und Schwarzkirsche mit Kern und Schokolade, im Abgang wieder das Gewürz - im Mund: eingedickte Kirschmarmelade und Himbeere, sehr konzentriert und schöne Länge, darüber mineralische Noten - Verwendung zu: Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2023.

775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2015 50 % Grénache, 5 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Brand von Kirsche und Brombeere, deutliche Gewürznoten von Pfeffer und Koriander, am Ende Bitterschokolade - im Mund: feine Süße hin zur Feige, viel Frucht, Kirsche, deutlich Brombeere, auch etwas Schokolade, dann die Gewürznote hin zu Pfeffer, sehr elegant - Verwendung zu: Lammkeule, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2024.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2018 30 % Grenache, 60 % Viognier, 10 % Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: weiße Blüten, Pampelmuse und Aprikose, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose und reife weiße Johannisbeere, aromatisch mit einem leichtem Mandelton - Verwendung zu: So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2021.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2018 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrone, Pomelo und dann ein wenig Jasmin, sehr frisch - im Mund: leicht muskatiert, schöne frische zitronige Säure, elegant, im Abgang bleibt der Muskaton mit Zitrone, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2021.

759 Les Terres Grillées - CdR 2016 alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, Grenache in neuen Barriques von 400 l ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Aprikose, auch florale Noten von Jasmin, Litchi und leichter Mandelton - im Mund: viel Frucht, insbesondere Litchi und Aprikose, leichtes Mineral, angenehme Säure von Zitrusfrüchte und etwas Mandeln, schöne Länge - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

742 Romain - Côtes Catalanes 2018 Vor allen Merlot (50 %), auch Grenache (20 %) und Syrah (30 %), direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: deutliche Frucht von Süßkirsche und Walderdbeere, angenehme Säure und Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern und rote Johannisbeere, etwas Walderdbeere, am Ende Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2021.

749 Les Terres Grilles - CdR 2018 60 % Syrah, 40 % Grenache Noir, direkte Pressung, Syrah 4 Monate in Barriques von drei oder vier Weinen ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und gekochte Schwarzkirsche, dahinter eine feine zitronige Säure, auch ein schönes Mineral - im Mund: Frucht von Walderdbeere und etwas Pflaume, im Abgang eine feine Süße hin zum Himbeerbonbon, Kernerbeere beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2024.

746 Pierre - Côtes Catalanes 2018 Syrah, 50 % Merlot von alten Reben und 30 % Grenache Noir.

Farbe: rötlichschwarz, violetter Rand- in der Nase: rund, Schokolade und Frucht von gekochter Schwarzkirsche miteinander verbunden, dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: sehr rund, reich Schwarzkirsche, etwas Himbeere und deutliche Schokoladentöne - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2022.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2018 20 % Syrah, 60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Grenache Noir.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, dann Kaffeetannine - im Mund: etwas Schokolade, dann Sauerkirsche und Cassis und am Ende wieder Schokolade mit leichtem Bitterton, konzentrierter Wein mit guter Länge - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2018 10 % Carignan, 50 % Grenache, 40 % Syrah, auf Kalkboden.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, danach ein Hauch Gewürz - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann wieder die feine Süße

und auch etwas Bitterschokolade, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2025.

753 Le Chant des Frères - CdR Villages 2018 alte Reben von Grenache und Syrah, je zur Hälfte, wachsen auf Kieselböden, im 400 l – Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit deutlich violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Himbeere und Brombeere, auch etwas Cassis - im Mund: schokoladige Tannine, dann reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere, etwas Vanille, schöner Wein - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2018 25 % Syrah, Grenache Noir, Carignan und 60 % Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Pflaumenmus, etwas Mokka, sehr komplex, Frucht von Brombeere und Heidelbeere - im Mund: Wildkirsche, Brombeere und Heidelbeere, leichte Note vom Holz, dann etwas Rosmarin, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2024.

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2018 Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: feine Tannine vom Barrique, Schwarzkirsche, dann ein Hauch von Himbeere und Heidelbeere, auch Schokolade - im Mund: deutliche Schokolade, rund, reife Kirsche, Himbeere und auch etwas Cassis, dann Schokolade und Vanille, endet mit dem Mineral vom Schieferboden - Verwendung zu: Lammsschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2021.

VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 0.75l 2018 Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, Mango und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Mango, Zesten von Zitrone, im Abgang Honigtöne und lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2025.

756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 0 100 % Grenache.

Farbe: ganz dunkler Bernstein- in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung zu: zu Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2025, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

750 La Perle Pourpre 2017 100 % Grenache Noir.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: zunächst etwas Schokolade, Fruchtaromen zwischen gekochter Pflaume und Schwarzkirsche - im Mund: Halbbitterschokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, gute Struktur, mit weichen Tanninen, dann wieder die Halbbitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Dessert, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2025.

751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2003 24 Monate im Fass ausgebaut, Vin Doux Naturel.

Farbe: gelb mit leichtem Branton- in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat und ein Hauch Rancio - im Mund: Confit von Zitrone, cremig und lang, Töne von altem Armagnac im Abgang, großartig - Verwendung zu: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2025.

COSTIÈRES DE NÎMES - 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 2020.

53 Ch St Louis Dernière Croisade 2016 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % sechs Monate im Barrique ausgebaut, Goldmedaille in Orange.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: ganz leichte Holznote, etwas Birne und ein Hauch Brioche - im Mund: etwas Pfirsich, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, schließlich die Frucht mit Brioche, gute Länge und Struktur, im Abgang Zitrusfrüchte und ein Hauch Mandeln, reich im Abgang - Verwendung zu: weißem Fleisch oder zu Krebstieren oder Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

55 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique, Probe vom Fass.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: rund mit Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2020.

57 L'Affranchi 2017 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz 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 2021.

20 Ch St Louis Dernière Croisade 2017 50 % Syrah, 35 % Grenache, 15 % Carignan, Probe vom Fass.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: verschlossen - im Mund: gekochte Frucht zwischen reifer Himbeere und reifer Brombeere, dann Schlehe und Bitterschokolade, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

786 Eime de Vinha 2017 zum größten Teil auf Schieferboden, Vermentino, Grenache Blanc und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, Ananas, Pfirsich und Aprikose gekocht, darüber eine Pfeffernote - im Mund: wie in der Nase reife Pfirsiche und Aprikose, dann Zesten von Orangen und Pfeffer - Verwendung zu: Fisch mit kräftig gewürzten Saucen, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2017 Mourvèdre, Syrah und Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische weiße Johannisbeere, etwas Süßkirsche und ein Hauch von Walderdbeere, dann auch florale Noten - im Mund: Walderdbeere und auch Johannisbeere, reich, etwas Mandeln, gute Länge mit mineralischen Noten - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2017 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, hellvioletter Rand- in der Nase: Kirsche mit Kern und etwas Himbeere, Hauch von Marzipan - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Johannisbeere und Himbeere, feine Tannine, dann Brombeere und Kerntöne, leichter angenehmer Bitterton am Ende - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2022.

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2017 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Wildkirsche und schwarze Johannisbeere, darüber Bitterschokolade mit pfeffriger Note 2017 : Schöne rote Früchte, dann Schokolade - im Mund: rote Früchte, dann auch die Pfeffer-Schokoladennote deutlicher als in der Nase, die Frucht bleibt immer präsent, im Abgang dominiert die Gewürznote 2017: Deutlich Schwarzkirsch verbunden mit deutlichem Mineral vom Schiefer und tanninige Schokotöne - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2023.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2015 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: gekochte Brombeere, darüber ein Hauch gekochte Pflaume und etwas Kakao - im Mund: sehr weich, gekochte Brombeere, Hauch von Heidelbeere, dann deutliche aber weiche Tannine, im Abgang die Frucht vereint mit den Tanninen, sehr schöner Abgang - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2019.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2016 alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Cassis und Heidelbeere, konzentriert, sehr feines Tannin und Mineral - im Mund: Schwarzkirsche und Heidelbeere, dann Halbbitterschokolade und Mineral, dezente aber präzise Tannine, etwas Kakao, im Abgang kommt die Frucht wieder verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2025.

CORBIÈRES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

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

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen- in der Nase: Walderdbeere, auch feine Rosentöne - im Mund: Frucht hin zur Johannisbeere und Walderdbeere, frische Säure, leichte Mineralität und Tannine im Abgang. - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, dahinter feine Süße, dann etwas Unterholz - im Mund: viel Frucht, vor allen Dingen Himbeere und etwas Sauerkirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

135 Dalai Papa 2018 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: rotschwarz, 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.

141 Louis Baillat Merlot 2015 reiner Merlot.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: saftig, Merlot dominiert, Frucht und Schokolade - im Mund: feine Süße, dann Frucht von Blaubeere und Schwarzkirsche, anschniegsam und elegant, dezente Tannine mit leichtem Schokoladenton, gute Länge - 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: frische Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, später etwas Himbeergeist und leichte Holznote - im Mund: sehr weich, anschniegsam, Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, danach etwas Brombeere, schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2024.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015 15 % Syrah, 85 % Carignan und Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: eher diskret, eingekochte Kirsche, dann Hauch von Tanninen - im Mund: deutliche Süße, etwas Schokolade, etwas Himbeere und Kirsche, im Abgang würzige Noten mit der Frucht verbunden, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Caves Blanc 2018 Grenache, Muscat, Macabeu und ein wenig Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - im Mund: Birne, etwas Passionsfrucht, etwas Mandel, angenehm leichte frische Säure im Abgang - Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

889 Je cherche le ciel - CdR Villages 2018 Grenache gris auf mineralischem Boden.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone und Aprikose - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und deutliche Mineralnote, auch Aprikose und etwas Jasmin, viel Struktur, interessanter Wein - Verwendung zu: Fisch im heißen Ofen gegart mit reicher Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2018 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, Frucht zwischen Birne und Aprikose, ein Hauch Mineral und etwas Mandeln - im Mund: reich, reife Mirabelle und etwas Aprikose und etwas Johannisbeere, viel Frucht mit einer schönen zitronigen Säure, dann Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

876 CdR - Clos des Vignes 2018 Grenache Blanc et Gris, 70 Jahre alte Reben, Boden mit vielen Steinen.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: aromatische Attacke, Ananas, etwas Zitronen und Mango - im Mund: reich, exotische Frucht, auch im Mund etwas Ananas, dann schöne Säure, Zitronen und Kernnoten, große Länge und viel Finesse - Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2022.

895 Mas Las Caves Rosé - C. de Catalanes 2018 Grenache noir, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Himbeere, Waldmeister und dann Mineral - im Mund: frische Walderdbeere, dann zitronige Säure und wieder frische Erdbeere, deutliches Mineral im Abgang - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2021.

888 Mas Las Caves Rouge - C. de Catalanes 2018 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und etwas Cassis - im Mund: Schwarzkirsche, etwas Heidelbeere und deutlich Brombeere, darüber schokoladige Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2018 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dezente, aber prägnante Tannine, feines Gewürz, elegant und strukturiert - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche und Brombeersaft, weiche deutlich schokoladige Tannine, gute Struktur und Länge, im Abgang die Frucht mit einer leichten Säure - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2011 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetterm Rand- in der Nase: reich, Brombeere und Heidelbeere, dezente Tannine mit Noten von Gewürz - im Mund: reich, ganz reife rote und schwarze Früchte, feine Tannine, auch etwas Schokolade, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer reifer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

883 Les Falaises - CdR Villages 2016 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: schwarze Früchte, deutliche Tannine, dahinter eine feine Fruchtsüße - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschiemig, Frucht von reifen Brombeeren und etwas Heidelbeere, dann weiche Tannine mit Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2025.

DESSERTWEINE von GARDIES

885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies 2018 mutierter Wein, ganz auf der Frucht, Muscat Petit Grain und Muscat d'Alexandrie.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frische Zitronen, 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 2015 Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein.

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

LANGUEDOC, ROUSSILLON, GASCOGNE - FRANCOIS LURTON

679 MJ Janeil Terret Sauvignon 2018 Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Apfelblüte, Birne, Limette - im Mund: Frucht von Zitronen, weiße Blüten, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2021.

672 Hauts de Janeil Grenache Viognier 2018 Roussillon, Grenache Gris, Viognier im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne, Mirabelle und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, dann deutliche Pfeffernote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch und zu Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2021.

685 Les Fumées Blanches Sauvignon 2018 Wein aus der Gascogne.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Ananas, Zitronen und Orange, dann leichte Jasminnote - im Mund: Zitronen und Pfirsich, dann gute Säure und Jasmin eher dezent, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

676 Les Salices Sauvignon 2018 kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Weinbergpfirsich, dann sehr floral, etwas Flieder - im Mund: reich, gutes Spiel von reifen Früchten und Säure, im Abgang reife Frucht von Aprikose und etwas Marzipan - Verwendung zu: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure und sehr elegant, im Abgang klassische Sauvignonnote - Genussreife: jetzt bis 2020.

731 Campo Eliseo C. Alegre rouge 2014 Tempranillo - Tinta di Toro.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: zunächst Brotkrume, dann getrocknete schwarze Früchte, auch Feige - im Mund: sehr reich, Attacke von Früchten hin zu Brombeere, Schwarzkirsche und etwas Cassis, etwas Schokolade, im Abgang getrocknete schwarze Früchte, sehr lang - Verwendung zu: Wild, gegrilltes vom Limousinrind - Genussreife: jetzt bis 2025.

699 Sauvignon Blanc Sparkling Fumées Blanches 2018 wie ein Prosecco ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen- in der Nase: frisch, Birne, Pfirsich und Zitronen und etwas Jasmin - im Mund: Aprikose und Zitronen, auch florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

666 Les Hauts de Janeil 2018 Syrah.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere - im Mund: fruchtige Attacke von Himbeere und Johannisbeere, leichtes Mineral, schön im Gleichgewicht - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2021.

669 Terra Sana Rosé BIO 2018 ein Rosé von der Syrahtraube, Pressung nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: Johannisbeere, Stachelbeere und Walderdbeere, Hauch von Minze - im Mund: weich, schöne Frucht zwischen Süßkirsche und Stachelbeere, auch Walderdbeere, im Abgang Spiel von Säure und Mineral, gute Länge - Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2020.

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2018 aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Syrahattacke mit Himbeere und auch etwas Brombeere dahinter, dann dezente Tannine - im Mund: sehr reich und saftig, Schwarzkirsche und Blaubeere, später Konfitüre von reifer Schwarzkirsche, ganz weiche Tannine mit Halbbitterschokolade, gute Länge - Verwendung zu: Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2022.

673 Terra Sana Syrah BIO 2016 100% Syrah, biologischer Anbau, ohne Zugabe von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: gewürzige Noten, leicht rauchig, Brombeere und Schwarzkirsche und ein Hauch Kaffee - im Mund: Attacke süßer Früchte, Brombeere, Schwarzkirsche und etwas Blaubeere, leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: Wildgeflügel oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2017 27 % Syrah, 50 % Grenache Noir, 18 % Carignan, 5 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: Weiche Tannine, dann Kirsche Himbeere, Kakao und etwas Gewürznelke - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche und Brombeere, saftig und leichte Süße, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang Gewürz zwischen Nelke und Thymian - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2023.

726 Albar Lurton Tempranillo 2015 Tempranillo aus Castilla e Leon.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Pflaume, Thymian - im Mund: saftige Fruchtnote, Holunderbeere, sehr weiche Tannine, schöne Frische, sehr gleichmäßig im Abgang - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2016 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Mineralische Attacke, Blaubeere, angenehme Tannine, Gewürze - im Mund: feine Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Gewürze, elegant, deutliche Mineralität, darüber stets die reiche Fruchtbeachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2022.

684 Domaine du Ministre 2016 St. Chinian, 50 % Syrah, 40 % Grenache Noir, 10 % Mourvèdre, 12 Monate im Barrique ausgebaut,

Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Pfeffer, Schokolade, dezente Cassis - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Brombeere, Pfeffer, dann Frucht von Brombeere und deutliches Mineral - Verwendung zu: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

703 Château des Erles Grand Vin 2017 alte Grenache, Carignan und Syrah auf kargen Schieferböden, 16 Monate Barriqueausbau.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletterm Rand- in der Nase: kräftige mineralische Note vom Schiefer, dann Blaubeere, Kirsche und auch ein Hauch Cassis, auch etwas Lakritz - im Mund: sehr weich und gleichzeitig strukturiert, leichte Süße, Frucht von Schwarzkirsche und Cassis mit leichtem Obstbrandton, auch etwas Schokolade und Vanille, dann deutliche Mineralität, sehr lang und komplex - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2027.

701 MJ Janeil Terret-Sauvignon BIB 51 0 Côtes de Gascogne, Gros Manseng ist die weiße autochtone Rebsorte.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, etwas Jasmin - im Mund: viel Frucht, Pampelmuse, dann weiße Früchte und ein Hauch Jasmin - Verwendung zu: mit Fisch gegrillt oder leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

SPANIEN – FRANCOIS LURTON**721 Hermanos Lurton Verdejo 2018** Verdejo.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Maracuja und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann dominant die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch etwas Pampelmuse, leicht würzige Noten im Abgang schöne Länge - Verwendung zu: zu Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2022.

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2018 aus Castilla y Leon.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: zwischen Blaubeere und Brombeere, etwas Vanille, hin zu Schokolade, etwas Pfeffer - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reich, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, Mon Chery Note und rosa Pfeffer und schokoladige Tannine, sehr zugänglich - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

731 Campo Eliseo C. Alegre rouge 2014 Tempranillo - Tinta di Toro.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: zunächst Brotkrume, dann getrocknete schwarze Früchte, auch Feige - im Mund: sehr reich, Attacke von Früchten hin zu Brombeere, Schwarzkirsche und etwas Cassis, etwas Schokolade, im Abgang getrocknete schwarze Früchte, sehr lang - Verwendung zu: Wild, gegrilltes vom Limousinrind - Genussreife: jetzt bis 2025.

632 CHAMPAGNE - VILMART & CIE**642 Champagne Vilmart Grande Reserve** Basiscuvée 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, 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 2021.

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 2022.

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 2022.

DEUTSCHLAND - BADEN - WEINGUT 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 2020.

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 2020.

513 Secco Noir 2018 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

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 und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

509 Müller -Thurgau 2018 Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Mirabelle, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reich, frische weiße Frucht zwischen Apfel und Birne mit etwas Kern, dann angenehme Säure, auch im Mund die florale Komponenten, gut im Gleichgewicht mit der Säure und Kernnoten im Abgang - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2021.

508 Sunda 2018 Müller-Thurgau, Scheurebe und Muskateller.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Birne und Pampelmuse und florale Noten - im Mund: reiche Frucht von Ananas, Pampelmuse und Zitrone, im Abgang leichte Kernnote und gute Säure - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch schön auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

510 Weißburgunder 2018 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frische Birne, Hauch Zitrone und weiße Blüten - im Mund: reich und fruchtig mit leichter Süße und schöner Säure dagegen, auch ein Hauch Ananas, Zitrusfrüchte dominieren den Abgang, eleganter Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

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: Sekttafel Genussreife: jetzt bis 2024.

514 Grauburgunder 2018 Tuniberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reife Birne, dann auch Honigbohnen - im Mund: reich, Hauch von Honig ohne die Süße, etwas Litchi, dagegen zitronige Säure - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

515 Merdinger Muskateller 2018 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leichter Muskatton, Pampelmuse und Kernton - im Mund: feine Muskatnote, Säure von Pampelmuse, dann auch Kernton, gute Länge mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2017 vom Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Frucht von Walderdbeere und ein Hauch Himbeere - im Mund: Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere, dezente Säure, im Abgang leichter Kernton und Hauch von Honig - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

502 Merdinger Spätburgunder 2017 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut. Farbe: Dunkles 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 2023.

503 Ihringer Föhrenberg Pinot Noir 2017 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: Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2017 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 2023.

501 Gewürztraminer 2018 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 2021.

ARGENTINIEN

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2016 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert. Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

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 2020.

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 Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

803 Quinde Red Blend 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert. Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

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, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, deutlich Lakritz und etwas Vanille, im Abgang bleibt Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2020.

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: geräucherter Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

174 Cabernet Sauvignon 2015 Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut. Farbe: schwarz mit violetter 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 2021.

175 Malbec 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Brombeere und Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Brombeere und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: 2021.

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 2018.

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 2018.

SÜDAFRIKA –

UNIWINES

817 Chenin Blanc 2018 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 2020.

819 Pinotage 2018 Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir. Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokka-tannine - 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 2020.