

Probennotizen Herbst 2020

Italien

Österreich

Deutschland

Frankreich

Argentinien



Umveredlung auf Chardonnay im Benediktusberg – Weingut May

Les Grains Nobles

Fair Wein

© September 2020

Les Grains Nobles

Italien

ALTO ADIGE - ELENA

WALCH/HOFSTÄTTER/ST.MICHAEL-EPPAN

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

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

1133 St.MichEppan-Pinot Bianco Schulthauer Alto Adige DOC 2019 - we 13,5%/2,5/5,85; 25% im Holz - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Blüten und zarte Früchte, reife Birnen, Salbei, Würze. Cremig und weich - Mund: sanft-cremige Fülle. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten. Gut stützende, aber reife Säure. Hauch Vanille, gute Länge. - Zu: gebratenem Fisch, Kalb, Huhn - Genuss: 4 J.

1118 St.MichEppan-Chardonnay Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5%/2,75/4,95; wenig Säure - Farbe: helles Strohgelb - Nase: cremig-fruchtig, gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Honigmelone. - Mund: herrlich nach Melone, Birne mit einem Hauch Banane. Milde Säure, cremig. - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 3 J.

1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2018 - we - 13;2,3;5,5, kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - 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.

1644 Hofstätter-Pinot Grigio 1819 - we - Mergelböden - Farbe: strohgelb - Nase: saftige Birnen, vielschichtig - Mund: reife Birne mit Würze, Stachelbeeren, Hauch Mango - Zu: Nudeln, Suppen, weißem Fleisch - Genuss: 3 J.

TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER-

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

1019 Granato IGT 2016 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. 93+ PP, 98 JSP - Farbe: Rubinrot - Nase: zarte, reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Graphit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Mund: viel Schwarz-kirsche, 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 - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC 2019 - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique Farbe: granatro - Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Fruchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außer-ordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

1172 Barbera d'Alba DOC 2019 - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique Farbe: granatro - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Fruchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschtig, saftig. Viel Tiefe und Struktur. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 8 J.

1173 Langhe Nebbiolo DOC 2019 - ro - 20 bis 50 Jahre alte Reben, 5 Mte im Barrique - Farbe: rubinrot - Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Mund: rote Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Zu: Antipasti und rotem Fleisch - Genuss: 6 J.

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

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2017 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigten Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - 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 Giãrborina 2017 - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - 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. - Genuss: 20 J.

1259 L. Insieme 2017 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique Farbe: rubinrot - Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - 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.

1192 Barolo DOCG * 2016 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique, von einem großen Barolo-Jahrgang Farbe: rubinrot mit Grantreflexen Nase: Tee, Rosen, Himbeere geistig, Hauch Schoko, gut entwickelt - Mund: Weichsel, 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.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina* 2016 - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die sich auch durchsetzen, immer Frucht und Schoko darüber. Weiselkirsche, Würze. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. Genuss: 15 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Riserva 2014 - ro - nur 1 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - Nase: fleischig, Cassis, dicht und saftig. Rose, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Cassi, Waldbeeren. Gewürz, Schoko-Tannine, fruchtige Länge, ein ganz großer Wein - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Gen.: 20 J.

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2019 - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - 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 2019 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reife Brombeeren mit milden Gewürzen, Sandelholz, Blüten - 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 2018 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. - Farbe: rubinrot-violett - Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch, schon der Duft verführt. - Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2017 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 PN; 18 Mte. neue Barriques. - Farbe: grant-rot - Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

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

1189 Barolo DOCG 2016 - ro - von allen Barolo-Crus, 91 Galloni, 91 Suckling Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: reife Kirschen, Tee, Veilchen, Waldbeeren, süßer Pfeffer, vielschichtig - Mund: reich und frisch mit Wechsel, 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 2016 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 93 Galloni, 94 Suckling - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - 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: 20 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2016 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 92 Galloni, 93 Parker, 96 Suckling, Platz 1 von 400 bei Vinum - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: große Eleganz mit reifen Früchte nach Kirschen und Cassi, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Hat Statur mit großer herrschaftlicher Eleganz - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 20 J.

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

1127 Barolo DOCG Paialgalo 2016 - ro - nur 4tausend Flaschen, mehr als 30 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfaß. 94 Galloni - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: springt an, großer Nebbiolo. Reich, schwarze Früchte, Eleganz, milde Würze. Sehr floral mit Blütendüften. Toll - Mund: weich für einen Nebbiolo, elegant. Kalklage kommt durch, Säure ist gekappt. Viel rote Frucht, reich, tief. Geistige Aromen füllen den Rachen aus, betörende Fruchtsüße mit Würze ummanteln die reifen Tannine.

Großer Barolo. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

PIEMONTE - CORNAREA

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2019 - we - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig Farbe: strohgelb - Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - 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.

LOMBARDEI - BULGARINI und CA LOJERA

1139 Bulgarini-Fior di Lago 2019 - we - 12,5 %; Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc - Farbe: zartgelb - Nase: feine Wiesenblumen, Kräuter, frisch, Thymian - Mund: frisch und würzig. Früchte nach Apfel, Kiwi, reifer Birne, Hauch Exotik und im Finale feine Zesten. Trinkig. - Zu: Fisch, Gemüse, Risotto Genuss: 2 J.

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2019 - we - Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - 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 2019 - we - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2019 - rs - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - Nase: rote Waldbeeren - Mund: wenig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2019 - rs - 13,5%; Merlot und CS auf steinigem Böden, reich an Salzen Farbe: helles rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, dunkle Mineralik - 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 2019 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2017 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

1064 Lugana Garda DOC 2019 - we - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneclode, elegant und fruchtig - Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenem Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2019 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

1061 Bardolino DOC 2019 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - 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 - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Top-Wein in dieser Preisklasse - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2018 - ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz - Farbe: rubinrot - Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu: Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2017 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - Zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2016 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. - Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikater, lang. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOCG 2014 - ro - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikater. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - 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 - CASTELLO DI BUTTRIO und LA TUNELLA

1169 Pinot Grigio Doc Colli Orientali 2018 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: hellgelb - Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Apfel, Birne, exotische Früchte - Mund: mild und feingliedrig, frischer Apfel, Knackbirne, dennoch milde Säure und cremige Anflüge. Sehr schöne, elegante Länge. Mineralik. Gelungen - Zu: weißem Fleisch und zum Käse, zu Vorspeisen, zu rohem Schinken. - Genuss: 3 J.

1151 La Tunella- Sauvignon blanc DOC 2019 - we - 13/6,15/5,25; Edelstahl - Farbe: strohgelb - Nase: Feldblumen, Salbei, Pfirsich, Stachelbeeren, Anden-beere - Mund: beerig mit Mineralik, exotische Früchte, Melone, Pfirsich, milde Säure. Gut balanciert, Paprika. Mineralität mit Salz im Finale. - Zu: edlem Fisch, Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und Ziegenkäse - Genuss: 3 J.

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

FRIZZANTE/SPUMANTE IL COLLE BIO u.a.

1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we - Glera, 11%, 14 Gramm RZ/Liter, Charmat, Preishit

1201 Il Colle Prosecco Frizzante DOC Treviso - we - 10,5%, 10 GrammRZ, Glera, Charmat, Drehverschluß - Farbe: strohgelb, feine Perlung

1207 Il Colle Prosecco Spumante Superiore Brut DOCG - we - 11%, 10 GrammRZ; von Conegliano Valdobbiadene Distrikt San Pietro di Feletto, , reiner Glera, Charmatmethode

1205 Il Colle Prosecco Spumante ExDry DOC Treviso - we - 11%, 16 Gramm; reiner Glera aus der Provinz Treviso, Charmatmethode - Farbe: strohgelb, feine Perlung

1206 Il Colle Prosecco Spumante Superiore ExDry DOCG - we - 11%, 16 GrammRZ; von Conegliano Valdobbiadene Distrikt San Pietro di Feletto, reiner Glera

1228 Nino Franco-Orosecco Valdobbiadene Superiore Rustico Brut DOCG we - 11%, 10 Gramm, 100 % Glera

1065 Mte del Frá-Custoza Superiore Riserva Spumante Brut - we - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15, 10 Gramm

1227 Il Colle Prosecco Spumante Rosé Ex Dry - rs - 11,5%, 16 GrammRZ; aus Treviso, Distrikt San Polo di Piave, PN und Raboso, Charmatmethode

1066 Mte del Frá-La Picia Spumante Extra Dry - rs - Corvina90, Rondinella10, 16 Gramm

CHIANTI-MONTESPERTOLI FATTORIE PARRI

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

1849 Santa Lucia Rosato 2019 - rs - 12%, von Sangiovese - Farbe: helles Rosé Nase: Blüten, kirschtig, frisch - Mund: Kirschen und Rote Johannisbeeren, hat Rückgrat, saftig und leicht. - Zu: toll für warme Sommertage - Genuss: 2 J.

1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2017 - ro - 13,5% - Farbe: mittelrot - Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - 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 2017 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Mund: fruchtiger Auftakt mit eingundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Scharzfruchtiger Nachhall. Preis-/Qualitätshit - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2015 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese Farbe: mittelrot - Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - 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: 0 - Genuss: 10 J.

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

CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

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

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

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

1083 Il Corzano IGT Toscana 2017 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dicht, gestaut, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder,

vielfersprechend - Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2005 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosinigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. **Das ist ein Traum.** - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO

1115 Chiara IGT goldene Kapsel 2018 - we - Chardonnay80, Sangiovese20, weiß gekeltert - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitrone, Blüten 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 2018 - ro - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, trinkanimierend. - Mund: frisch mit festem Körper. Cassis und Würze, reife Kirsche. Ansteigende Früchte gehen mit den milden Tanninen, Mineralik vom Galestro. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2018 - ro - Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5 - Farbe: sattes Rot - Nase: Blüten nach Rosen. Tee, reife Himbbereen. Feingliedrig, warmer Typ mit feinem Gewürz und einem Hauch vanille - Mund: Kraft und Fülle, dicht. Fruchtsüße und kirschige Töne, milde Würze, etwas Nelke, runde Schokotannine, Lakritz, Waldfrüchte. Ein warmer, sympathischer Sangiovese. - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

1107 Casasilia Chianti Classico Gran Selezione* 2017 - ro - Sangiovese100 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten, Fruchtsüße, Struktur, reife Himbbereen, Tee, Hauch Vanille. Sehr reich, mineralisch - Mund: Sangiovese-Feuer mit Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und von Cassis, Schokotannine, Kakaopulver. Strukturierter Verlauf mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, am Ende Cassis. Großer Wein mit enormem Potenzial. - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.+

CHIANTI CLASSICO - CASA BRANCAIA

1883 Brancaia TRE Rosso IGT 2017 - ro - 13,5/ Sangiovese80, Merlot10, CS10; Ausbau im Tonneau und Beton, von den drei Weingütern der Familie Widmer, 91 PP Farbe: sattes Rot - Nase: nach Brombeeren und Weich-seln, würzig mit getrockneten Kräutern, Pfeffer, balsamisch - Mund: kraft-voll und dicht, aber weich in den Tanninen. Tolle Struktur, Cassis, Kirschen, saftig. Gute Länge - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, nur so - Genuss: 7 J.

1884 Chianti Classico Riserva DOCG 2016 - ro - 13,5%/ Sangiovese80 im Tonneaux, Merlot20 im Barrique - Farbe: rubinrot - Nase: würzige Kirsche, opulenter Auftritt mit Graphit, Veilchen und zarten Trockenkräutern. Vielversprechend - Mund: reich, ansteigend kirschtig, weich, aber noch mit Kanten. Milde Tannine, fruchtmantelt. Kraftvoll, dennoch nicht störrisch. Geschliffen - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 10 J.

1885 Il Blue Rosso IGT 2015 - ro - 14,5%; Sangiovese25, Merlot70, CS5. 2/3 neue Barriques 1/3 gebrauchte. 94+PP, 95 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: elegant und ausbalanciert zwischen Kraft und Feinheiten. Kirschen, Blüten, Minze, Blutorangen, Würze. Sehr reich mit den Früchten des Merlot und der Struktur vom Sangiovese. Von einem großen Jahrgang - Mund: komplexer und eleganter Antritt mit reifen, schwarzen Beeren, Kirschen, Kräutern. Hauch erdige Mineralität, Gute Tannine, ein Kraftbündel mit viel Potenzial. - Zu: dunklem Fleisch von Rind, Lamm, Wild, Zicklein - Genuss: 15 J.+

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2019 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: vile Blüten, Himbbereen, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach

Himbbereen, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

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

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

MAREMMA und andere Toskaner

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

1251 Argentiera-Villa Donoratico Bolgheri DOC 2016 - ro - CS40, CF30, M20; 14% - Farbe: dunkelrot - Nase: Kirschen und Pflaumen mit Kakao, Veilchen. Reich und warm - Mund: konzentrierte, dunkle Früchte, Cassis. Zunächst Cabernet-Sauvignon, dann Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin. Durch den Wein zieht sich eine kirschige Frucht, die viel Eleganz verleiht. Ein Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgereiftem Käse. - Genuss: 12 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT 2018 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP - Farbe: dunkles Rot mit Violet - Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu: Grilladen und Solist - Genuss: 12 J.

1256 Frescobaldi, Tenuta della Vite - Lucente Toscana IGT 2018 - ro - Sangiovese25, Merlot75; 14%; **Zweitwein des Luce della Vite** - Farbe: dunkles Rot mit Violet - Nase: schmeichlerisch-seidig mit reifen Kirschen und feinen Gewürzen mit Thymian und Salbei. Macht Spass, mit Charakter - 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: 12 J.

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1579 Rosso di Montalcino DOC* 1718 - ro - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) Farbe: granatrot mit lila - Nase: Würze und Frucht. Lorbeer, Wachholder, Rosenblüten und Veilchen sowie Lakritz umrahmen Kirschen und Himbbereen. Tiefer liegen Fruchtsüße und richtig reifer Cassis. - Mund: saftig mit Himbbereen und Kirschen. Hagebutten mischen sich ein, Wachholder und Minze. Saftig bis zum Finale, das warm und würzig ist. Hat Struktur, fordert ein Steak. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. Genuss: 6 J.

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

MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1741 Pepita Rosso IGT 2016 - ro - 15/1/5,5; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - Nase: springt an mit dichtem Cassis,

sauber, Pfeffer, sympathische Fruchtsüße, Kakao - Mund: balsamische Noten mit reifen Knusperkirschen, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine, gut integriert, die ein Essen bestens unterstützen. Toller Supertuscan. - Zu: Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

1742 Rosso di Montalcino DOC 2018 - ro - 15/1/5,6; perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, - Farbe: rubingranat - Nase: sauber, feine Blüten, Lakritz, Blaubeeren, Feige, Wachholder und Graphit. Einladend - Mund: reich, Graphit, ansteigender Lakritz, Pfeffer, Feige. Wildkirschen mit weißem Pfeffer und Kakaopulver. Reifer Sangiovese mit samtigen Tanninen, Wachholder und Mineralik. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2015 - ro - großer Jahrgang, hoch bewertet, 15% - Farbe: rubingranat - Nase: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Elegant und reich, Kakaopulver. Harmonisch mit Wachholder und reifen Früchten - Mund: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Hat samtene Tannine, Eleganz und bietet viel Trinkvergnügen. Langer Nachhall, reich. Gehört zur Champions-League des großen Jahrganges, **Preishit.** - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

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

APULIEN

1301 A Mano Bianco IGT 2019 - we - aus Fiano60, Greco10 und Falghina30, 12,5% - Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

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

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

1305 A Mano Negroamaro IGT 2018 - ro - 30-60 Jahre alte Reben, 13,5 % Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

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

1308 Volunte Primitivo IGT 2019 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichsel- aromen, also Frische, etwas Orangenzesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2019 - ro - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo IGT 2018 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte reben, , zwei Monate in Barriques, 14,5 % - Farbe: rubingranat - Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis,

füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appassito IGT 2019 - ro - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - 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 2018 - ro - Primitivo von 40-60 Jahre alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5%, - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - 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.

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

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2018 - ro - Primitivo, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwazkirschen, Brombeeren, Flieder-beeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - 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 - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minze aromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2017 - ro - Primitivo, 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2018 - ro - Primitivo 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassissaft, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2016 - ro - Primitivo 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minze aromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2017 - ro - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - 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 - Nase: Cassis und Brombeeren, balsamisch, Blüten - 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 2017 - ro - Primitivo, 15/13 - Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Markante Würze

und Fülle, dennoch mit Eleganz. Eméra kann das. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2016 - ro - Primitivo, 14,5; - Farbe: rubinrot - Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Frucht-süße, Kirschkompott und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2017 - ro - Primitivo, 15/13/5,5; Farbe: dunkelrot - Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines Il Bacca 2016 - ro - 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - 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. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röst-aromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

1225 Farnese-Tre Autoctoni Gepa Yume - ro - Montep, Primi, Nero D Avola. Aufwändige Präsentation - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsa-misch und kraftvoll mit Cassis und Pflaume. Blüten und dunkle Früchte verströmen verlockende Aromen - 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.

SARDINIEN - TENUTA CAPICHERA

1267 Capichera-Vermentino Lintóri DOC 2019 - we - 13,5; Vermentino di Gallurìa von jüngeren Reben, Stahltank - Farbe: grün-gelb - Nase: frisch und mineralisch, exotische Früchte, Ananas, Kräuter - Mund: frisch und klar, Zitrusnoten, Andenbeere, Ananas. Mineralik, gute Länge, schöne Balance - Zu: Suppen, Vorspeisen, Terrasse - Genuss: 4 J.

1129 Capichera-Vermentino Vigna `Angena DCOG Gallura 2019 - we - 14%; Vermentino di Gallurìa von alten Reben - Farbe: strohgelb - Nase: blumig, Orangen, Weißdorn, gelbe Früchte, auch Apfel. Mineralische Noten - Mund: voll mit gelben Früchten, sehr lang, cremig. - Zu: Fisch mit sahnigen Soßen - Genuss: 10 J.

1131 Capichera-Liànti Rosso IGT 2017 - ro - 14%; Carignano, Syrah, Stahl - Farbe: rot mit Granat - Nase: fruchtig und würzig, Zimt, Fruchtgelee, Mokka. - Mund: Fruchtsüße, reife Kirschen mit milden Tanninen. Durchaus harmonisch - Zu: Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

1132 Capichera-Assaje Rosso IGT 2017 - ro - 14,5%; Carignano, Syrah, Barrique - Farbe: rot mit Violett - Nase: ätherisch und saftig nach Kirschen, Brombeeren, Minze, Kakao, würzig, auch salzig. Bemerkenswert gut. - Mund: warm und reich, fruchtig. Milde Tannine mit etwas Schoko. Sehr lang, Hauch balsamisch - Zu: Fleisch, Grilladen - Genuss: 10+ J.

SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

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

1402 Angimbe Terre Siziliane IGT 2019 - we - 13%; Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen,

Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 1819 - 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 - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume. Mandelig, viele Blüten. - Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

1345 Miopasso Nero d Avola DOC 2018 - ro - beste Trauben Nero d Avola von Belice. - Farbe: purpurrot - Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - 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: Abend-brotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1418 Miopasso Nero d Avola Appassimento DOC 2018 - ro - beste Trauben Nero d Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Viniifikation 20 Tage getrocknet (appassite). - Farbe: purpurrot - Nase: rote Beeren und Trockenfrucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Fruchtsüße - Mund: Fruchtekorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

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

1229 Nero Oro Nero d Avola Appassimento DOC 2019 - ro - beste Trauben Nero d Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung. 13,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2017 - ro - 14%, beste Trauben Nero d Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. Wie der Vorwein mit Faktor 1,3

1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2017 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Ätna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. 93 P JS Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - 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 2014 - ro - Nerello-Mascalese 150 Jahre alt, Terroir ist einzigartig. 800 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven Vulkans, eine Grand Cru-Lage. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - 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 Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

1408 Sàgana Nero d'Avola DOC 2014 - ro - 30jährige Rebstöcke auf 400 Metern. Flugschiff des Weingutes. Kommt von der Tenuta Giacomo, Butera (kalkreich) - Farbe: dunkelrot mit violetter Rand - Nase: gestauch, dicht, viel-versprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Fruchtsüße von Schwarz-kirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Mund: mineralisch-kirschig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Korian-dersamen, Fenchel, Himbeermus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. - Zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Zu kaltem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1409 Noa DOC Vigneto sotto le case 2016 - ro - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pregni, 20 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique - Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze. Cassis, Schoko, mineralisches Finale. - Zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genuss: 10 J.

1419 Moscato dello Zucco 0.5 2012 - we - 13%, 190 Gramm Rest-süße, 7 Gramm Säure/L. - Farbe: goldgelb - Nase: Blüten, Honig, Aprikosen. Sehr reich und betörend - Mund: getrocknete Aprikosen, Zitrus und Rosinen, Honignote. Dicht und konzerniert, sehr komplex - Zu: Blauschimmelkäse, Stopfleber, nur so. Cantuccini - Genuss: 10 J.

1291 700 srl Spumante Brut 2016 - 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 Nase: Ginster, Salz und Jod, feine Däfte, kein Aufdringling - Mund: feine Zerstäubung mit Zitro, Wiesenblumen, nur leicht cremig. Schöne und perlige Länge. hochelegant - Zu: vorweg oder dazu - Genuss: 3 J. +

ITALIEN - Verschiedene Regionen

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

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 7 J.

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

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

ANDERE LÄNDER

DOURO-P+S QUINTA DE RORITZ BIO

1135 Post Scriptum DOC Douro 1516 - ro - Touriga National, Toriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 92 Fpkte Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, reife Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - 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. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

ISLA DE MAIPO - VINA TARAPACÁ

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

1653 Tarapaca-Cabernet-Sauvignon Gran Reserva 2014 - ro - 14,5%; aus dem Maipo-Valley - Farbe: dunkelrot - Nase: Brombeeren, Schoko, Fenchel. Saftig und würzig. - 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 - Nase: Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, sehr fruchtig und dicht - Mund: schwarze Früchte, dicht. Konzentration mit weichen Tanninen. Kraftvoll mit langem Nachhall. - Zu: Grilladen, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2019 - we - 12,2/1/5,2; auf Urgestein Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne und Steinfrüchte. - Mund: cremig, reif, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2019 - we - 12,4/1,3/4,4; auf Paragneis Farbe: helles Grüngelb - Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. - 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.

1374 Grüner Veltliner Federspiel Seelenkräutl 2017 - we - 11,6/5,1/6,5; auf kalkigem Paragneis - Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneclode, mittlerer Fuchtaufakt. Minze - Mund: saftig, Apfelsine. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Gute Länge mit Mineralik und Kräutern. Spargelwein. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz 2019 - we - 13,3/3,7/5,5; auf Löss umnd Paragneis, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlmineralik, feine Reneclode. Eleganz - 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 2019 - we - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kolmütz. - Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtflüssig - 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 Sahnstück - Farbe: grüngelb - Nase: muskatig, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Typisch für große Wachauer Rieslinge - 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.

1373 Riesling Smaragd Alte Reben Kollmütz 2019 - we - von alten Reben auf reinem Urgestein; - Farbe: kräftiges Goldgelb - Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Mund: milde Limette, Apfel, Pfirsich, dann Mineralik und dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 12 J.

1356 Riesling Pulp Fiction X 2019 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig,

Aprikose und Pfirsich - Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromantik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse Genuss: 2 J.

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

KAMPTAL - KURT ANGERER

1446 Roter Veltliner 1819 - we - 12,5/ 2,1; von Kies- und Schotterböden 91 FP Farbe: hellgelb - Nase: cremiger Duft von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend - Mund: reife, gelbe Früchte, cremig, voll und reich, gute Stütze durch Säure und die durchgängige Frucht. Viel Schmelz, exotische Früchte, gute Länge. - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2019 - we - 12,5/1,2 Gramm Restzucker/Liter; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand 90FP - Farbe: helles Gelb mit Grünstich - Nase: sehr sauber und feingliedrig mit Schmelz. Mineralik und Klarapfel, Weißdornblüten, burgundisch anmutend. Birne, Marille, feine Würze. - Mund: Stachelbeere, reife Marille und rosa Grapefruit tauchen auf, etwas Meersalz und eine kleine Bitternis wie von Apfelkernen. Pfefferminze, Zitronenzesten und feine minzige Gerbstoffe. Hauch Kräuter und eine runde, milde Säure leiten die gute Länge ein - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2019 - we - 13,5/2,7/Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP Farbe: helles Gelb - Nase: 2018dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskatig, Apfelkerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2019 - we - 13,5/6,8; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund 93 FP Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillenektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2018 - we - 14,5/634; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique 93 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - 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.

1476 GV DAC Reserve Ried Kiesling 2018 - we - kalkhaltiger Roter Schotter auf Sand - Farbe: mittelgelb - Nase: offen und präsent. Springt an mit Blüten, Honig und Hagebutte, reifer Aprikose. Betörend - Mund: reich mit Ananas und Zitrone, Grapefruit. Klarapfel, Würze, ansteigende Frucht mit Ananas, weißem Pfirsich. Reiches Finale mit zestiger Würze - Zu: Spargel und Huhn, Kaninchen. Edlem Fisch mit Buttersoßen und Safran, Asia-Gerichten - Genuss: 10 J.

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

1416 GV Veltliner Unfiltriert 2017 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 95 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit

Extrakt süße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

1433 Riesling Ried Ametzberg DAC 2018 - we - 14,5/9,5/4,8; Steine und Staub von Granit, 94 FP - Farbe: grüngelb - Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Feinheiten und Tiefe, kleiner HonIGTon und Orangenschale - 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.

1444 VI 2017 - we - Viognier vom Ametzberg auf Granit, Barrique 93 FP Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - 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 2019 - rs - 11,5%/ 1 Gramm RZ - Farbe: apricotfarben - Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feine Kräuter - Mund: saftig, feine Himmlischen, Mandarinenzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: Vorspeisen, Fisch und Frikassee - Gen.: 3 J.

1434 Zweigelt Barrique 2017 - ro - 13,5/1; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - Nase: upps, reich und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, Sandelholz, Veilchen. Wirklich nur der Zw. Barrique? - 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 GRANIT Zweigelt 2015 - ro - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessenreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

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

1442 Syrah 2016 - ro - 13,5/1; von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - 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: Reh Rücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

1438 Cabernet-Franc 2015 - ro - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau Farbe: granatrot - Nase: Cassis und süsse Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

1425 Merlot Limited Edition 2015 - ro - 15,5/2,9; Riede Kiesling, Granit-schotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 300 Flaschen Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - 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 - Nase: reife und süsse Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss,

fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, sam-tener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: besonderen Anlässen - Genuss: 20 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

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

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

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

1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Pr. 2018 - we - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, dicht, reife Birne, Hagebutten, reife Ananas - Mund: Fruchtsüße, reife Aprikose, kleiner Honigton, Apfelsine, Ananas, frischer Nachhall - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

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

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

1461 Muscat Ottonell 2019 - we - auf Löss mit Kalkinseln; 11,5/4,8/4,8 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuss, Nougat. Frisch bei milder Säure - Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macisblüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Zu: Nachmittagswein, Begrüßungsschluck, wo Birnen und Äpfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

1468 Roter Veltliner 2019 - we - tiefgründiger Löss Farbe: mittleres Gelb - Nase: florale Komponenten nach Blüten, Ananas, Tropenfrüchte, Honigmelone. Mund: zunächst floral-würzig, Zesten, gelbe Steinfrüchte, Hauch Exotik, Tee. Schöne Länge, zates Bitterl, mineralische Würze. - Zu: Suppen und Vorspeisen, weißem Fleisch. - Genuss: 4 J.

1477 Chardonnay 2019 - we - 13/2,5/6,2; ohne Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reneclode, getrocknete Kräuter, feine Blüten - Mund: cremig, Zitrone, Fruchtsüße mit Mango. Pfeffer bringt Würze. Sehr gut. - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 3 J.

1472 Weißburgunder 2019 - we - 13,5/2,2/4,5; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Ananas, Reneclode - Mund: kräftig mit Würze und reifer Grapefruit, Birne. Würziger Nachhall mit Limette, schön - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 4 J.

1459 Zweigelt 2017 - ro - Lage Hochschopf - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - 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 Hinter dem Schloß 2016 - ro - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - 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 Käse-gang. - Genuss: 7 J.

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

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

1494 Zweigelt 2017 - ro - kein Holz, 13,5/1/5 - Farbe: purpurrot - Nase: weich, Schoko, Brombeere, warmer Typ - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Graphit. Würziges Finale - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

1612 Grüner Veltliner Klassik 2019 - we - 12%, auf Urgestein - Farbe: grün-gelb - Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2019 - we - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefer-mineralik. - Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2018 - we - nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte - Farbe: grün-gelb - Nase: weinig mit Schmelz, Birne, Zesten, jodig und etwas Rauch. Schiefer-mineralik - Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

1616 Riesling Bergweingarten 2019 - we - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer Farbe: grün-gelb - Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen, saftig, mineralisch - Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Gefällt uns sehr Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1617 Chardonnay Kreuzjoch 2019 - we - 13%, keine Malo, 25% Spontan-gärung, 30jährige Reben Farbe: gelb-grün - Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1629 Blaufränkisch VomThal 2017 - ro - 13% - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassis, Piment. Ansprechend. - Mund: Schwarz-kirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1626 Camer Reserve 2016 - ro - 14,5%, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Mund: gestaucht und dicht, Schoko, Cassis, Früchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING Kontr. Integrierte Produktion

1606 Chardonnay Muschelkalk 2019 - we - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte - Farbe: mittleres Gelb - Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßeg. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 6 J.

1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2018 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro

mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 ; 92 FP Farbe: rubin-granat - Nase: präsenste Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschkenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

1715 Blaufränkisch Reserve 2015 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuen Darnajou; 95PAlaCarte - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

1705 Marco Polo 2015 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93PAlaCarte - Farbe: granatroter - Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Auch Schoko-lade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+

1707 Cardinal 2015 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw, 10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PAlaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Genuss: 15 J.+

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

1685 Chardonnay brut Flaschengärung 2010 - we - ein Blanc de blanc mit 9 Jahren Flaschengärung und 5 Gramm Restsüße. Er wird versektet und trachenweise abgerüttelt von Volker Raumland. Farbe: hellgelb

1754 inspiration blanc tr. Gutswein 2019 - we - Riesling 55, Müller-Thurgau 45 - Farbe: hellgelb - Nase: Schmelz, Blüten, Birne und Pfirsich - 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 Künstler Liter tr. Gutswein 2019 - we - 12/6/ - Farbe: hellgelb - Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

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

1761 Hochheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2019 - we - wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feingliedrig, Blüten, Pf und Apr, nicht überschwänglich, eher elegant, Mandeln - Mund: frischer und kerniger Auftakt, Fruchtsüße, Mineralik. Sehr harmonisch. Für die nächsten drei Jahre ein großer Genuss. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. Erste Lage 2019 - we - 13/3,3/6,8; auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - Nase: sauber, klar, Pfirsich und Kern. Blüten. - Mund: schon gut entwickelt, Mineralik, Jod. Fruchtsüße von reifem

Pfirsich, Limette. Reich, floraler Stil, Hauch Mandeln. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

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

1867 Rüdeshheimer Bischofsberg Rie tr. Erste Lage 2019 - we - sehr alte Reben auf Schiefer- und Quarzit - Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr zurückgenommen, etwas Rauch, feine Pfirsichnote. Mineralik. Hat Feinheiten, spannend - Mund: zart-rauchiger Auftakt. Mineralik. Pfirsichfrucht, die auf der Mineralik schwebt. Ansteigende Würze, am Ende auch Waldhonig. Gute Länge - Zu: edlem Fisch mit Natursoßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Rie tr. Erste Lage 2019 - we - 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: puristischer Riesling mit Kanten, grünem Apfel, Pfirsich. Blüten von wilder Rose. Geschlossen, zurückhaltend, einfach wunderbar - Mund: saubere Rieslingnoten, die durch feine Würze und reifer Säure ergänzt werden. Frischer, weißer Pfirsich, reife Limetten, Orangen, Pfeffer. Langer Nachhall noch mit Pfirsich und Pfefferminze. Wieder sehr gelungen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

1599 Hochheimer Domdechany Rie tr. Erste Lage 2019 - we - 13%; Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha. 18 PkteVinum - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfirsich strömt entgegen, viel Frucht, saftig. Dann die Mineralik, Aprikose, Minze. Exotik mit Litchiaromen - Mund: eine große Über-raschung; zurückgenommen, feingliedrig mit Fruchtsüße, ansteigender Frucht, fast zart. Pfirsich, Orangenesten Pfefferminze. Klares und langes Finale. Der Wein spielt mit der Kraft, enormes Potenzial und Altersvermögen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

1766 Weiß Erd Riesling GG 2019 - we - 13/3,6/6,2; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 1,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Hagebutten, Erde und Leder, Kerne. Mehr Aprikose als Pfirsich, burgundisch anmutend. - Mund: weich, mineralisch, gute Säurestruktur. Langsame Entwicklung mit guter Frische, Stenfrüchte, Sekundäraromen wie Zesten, etwas Ananas, Zitro. Klar, sehr lang, fruchtig und würzig im Finale. - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J.+

1767 Kirchenstück Riesling GG 2019 - we - 12,5/4,6/6,2; Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel, 2,4ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an, Mineralik, Orangenschale, Ingwer. Dann erst Pfirsich und Blüten, kleiner Mandelton - Mund: ist er noch auf der sekundären Seite mit Zesten, Orangen, Würze. Ansteigende, lebendige Frucht mit reifen Orangen, Pfirsich, Ananas. Würze gesellt sich hinzu, enorme Feinheiten und Länge. Viel eleganz, wirkt trinkreif, hat enormes Potenzial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+

1768 Hölle Riesling GG 2019 - we - Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, feinsensibel, fast zart für Hölle - 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 zu Hummer, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J.+

1721 Berg Rottland Riesling GG 2019 - we - 12,5/5/7; Ganztraubenpressung. Rüdeshheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen nur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Steinfrüchte, relativ offen, Tee, Fichtennadeln, süßer Rauch. Weiße Blüten, viel Mineralik - Mund: Fruchtsüße von Pfirsich, feine Gerbstoffe von der Standzeit, Limettenschale, jodiges Salz. Weißer Pfeffer, dann wieder Fruchtaromen. Spannend. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste, Genuss: 12 J.+

1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2019 - we - 13/5,2/6,8; Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mineralik nach Erde, feine Blüten, mandelig. Hagebutten und Tee, feine Fruchtaromen. Von der Mineralik geprägt, braucht noch Zeit - Mund: Aprikose, vulkanisch anmutend,

Stachelbeere, Pfefferminze. Reife Früchte, feine Würze. Kraft und Eleganz, langes Finale. Warten. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2019 - we - 13/0,7/5,4; 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen. Ein Teil spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an, Kalknase, Frucht-süße, Blüten. Etwas Cassis und Stachelbeere - Mund: Orangenschale mit Frucht-süße, Paprika, Marakuja und Mango, auch gelber Pfirsich. Hat Tiefe, weich im Finale, sehr schön - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+

1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2019 - we - 1995 auf Herrnberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - 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.+

1724 Asmannshäuser Spätburgunder Rotschiefer tr. Ortswein 2018 - ro - 14/5/5,3; Kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: kaminrot - Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Eleganz und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Mund: dicht und burgundisch. Schwarz-kirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit Würze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2017 - ro - 13,5/2,2/4,8; grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansetzt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1719 Reichsthal Spätburgunder GG 2017 - ro - 14/2,1/4,8; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Etwas Anis, dann Himbeere. Tiefgang und Finessen. Anmutung an Volnay - Mund: weich, Tabak, Kirschen, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein trotz des heißen Jahres. Köstlich, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

RHEINGAU - P.J. KÜHN biodynamisch Demeter

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

1854 Hallgarten Riesling tr. Rheinschiefer Ortswein 2018 - we - Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. - Farbe: strohgelb - Nase: feine Muscat-blüte, saftiger, gelber Pfirsich, Blüten - 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 Oestrich Riesling tr. Quarzit Ortswein 2018 - we - vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und saftig mit Limette, Mandarine, Pfirsich, Mineralik. Straffer Wein mit viel Tiefe und Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

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

1856 Oestrich Klosterberg Riesling tr. ERSTE LAGE 2018 - we - Sandböden mit Muschelkalk, Quarzit - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, strukturiert mit Ecken und Kanten, Mineralik, Pfirsich, Aprikose - Mund: saftig, engmaschig, reife Pfirsiche und Limette, gute Säure,

Macisblüte, fruchtige Länge. Mineralik nach Quarzit. - Zu: Edelfische, toller Solist. - Genuss: 5 J.

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

1859 Oestrich Doosberg Riesling GG* 2018 - we - über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. Farbe: strohgelb - Nase: Zesten, Kräuter, Tee und gelbe Früchte. Mirabelle und Ananas. Druckvoll - 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.+

1869 Mittelrhein St. Nikolaus Riesling GG* 2018 - we - Mit Reben von 1954 auf reinem Löß. - Farbe: strohgelb - Nase: frisch mit intensiver Fruchtigkeit. Eleganz und feingliedrig. Aprikose - 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.+

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

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

RHEINGAU - QUERBACH BIO

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

1815 Riesling Classik sur lie 2014 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten; reife, gelbe Früchte wie Birne, Hauch Sekundäraromen, Holunderblüte, wohltuend anders - 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.

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

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

1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 2019 - we - 12,5/1,4/6,2; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Hauch Rauch, Birne, sauber. Hagebutte mit Honig, Mineralik - Mund: reife gelbe Früchte mit guter Frische, süffig, Tee, Mineralik mit einem Hauch Cremigkeit. Apfelsfrische, sehr gute Länge mit Kalkmineralik - Zu: vielen Speise. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 4 J.

1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL 2019 - we - 13,5/0,7/6,3; über 40 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage - Farbe: mittleres Gelb - Nase: fruchtiges Spiel, Hagebutte, Exotik, Mineralik, weiße Blüten - Mund: Klarapfel, Mineralik, elegante Aromen mit Birne, Hagebutten. Langes Finale mit Minzfrische und Eleganz - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

1756 Silvaner Rossthalberg Stettener Stein EL 2019 - we - 13,5/1/6; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Eleganz mit Finessen, Struktur - Mund: weiche Noten, reich mit Birne und Exotik, Mineralik von Kalk, burgundisch anmutend, von

Eleganz geprägt, betörend. **Hat GG-Format.** - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage* 2019 - we - 13/0,8/6; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Fruchtsüße, milde Kräuter, vanillig. Frische Haselnüsse, ziemlich verführerisch - Mund: Renocladen, vanilliger Pfirsich, weißer Pfeffer. Viel gelbe Frucht, große Länge auf hohem Niveau. Langer Nachhall mit burgundischem Touch. - Zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 7 J.

1798 Silvaner Himmelpfad GG 2019 - we - Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife Birne, dicht, Zesten. Feuerstein, feine Blüten, enorm strukturiert. Hauch burgundisch - Mund: Pfirsich mit Extrakt Süße und Fruchtaromen mit enorm viel Mineralik. Kräuterwürzig mit sehr feiner Säure. Paradesilvaner. - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10 J.+

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheimer Johannisbg 2019 - we - 50 Jahre alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gute Frucht, feine Blüten, etwas Rauch. Da schlummert ein großer Wein - 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: 10 J.+

1795 Spätburgunder Langenbg EL 2018 - ro - 13/0,9/5,5; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk - Farbe: granatro - Nase: reiche, kühle Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Himbeeren, rauchige Mineralik. Sehr gelungen - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2017 - ro - 13/0,1/5,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatro - Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.+

NAHE - Gebr. KAUER

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

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

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

1947 Weissburgunder R tr. 2018 - we - 13%; 40% Barrique, Reserve-Wein, höchste Stufe - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Mund: Apfel, auch Bratapfel. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitronen, etwas Haselnuss und Kräuter, vielleicht Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlene Steine. Großer Wein - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 5 J.

1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2019 - we - 12,5/3/6; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten und

feine Mandeln, finessenreich, gelbe Früchte, reifer Apfel, sauberer Honigton - Mund: Birne, Pfirsich mit etwas Salz, später Honig. Feine Würze, die ansteigt, etwas Minze. Standhafte frische bis ins Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

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

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

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

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

1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2019 - we - 13/3/6,x; die besten Trauben vom Römerberg, Kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, 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 Ri tr. Felsenberg 2019 - we - 12,5%; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steiniges Mineral. - 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.

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

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und

1538 Riesling Kalmit brut Flaschengärung 2018 - we - 11,5/12/6,7, auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, 11 Mte Flaschengärung - Farbe: hellgelb, feine Perlung - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1686 Pinot Blanc trocken Flaschengärung 2018 - we - 11,5%, 23,2 Gramm, 6,5 Säure; 11 Mte Flaschengärung - Farbe: hellgelb, feine Perlung - Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Mund: mit deutlicher Frucht-süße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Genuss: 3 J.

1522 Müller-Thurgau tr. Liter 2017 - we - 13/3,5/6,4 - Farbe: hellgelb - Nase: springt an mit Blüten, reifer Frucht, Stachelbeere - Mund: saftig, Haselnuss, Fruchtsüße und gelbe Früchte, exotisch-saftig. Gute Länge, Schlotzerwein - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2019 - we - 12,5/5/; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltend, Heu, milde Kräuter, Pfirsich. Potenzial. - Mund: kommt mit Aprikose, Fruchtsüße, Mineralik und tragfähiger Säure. Später Pfirsich. Eleganz bis ins Finale mit Tymian und ZitroNoten, möegen wir - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1601 Riesling Ilbesheimer Sonnenberg Spl. tr. 2019 - we - 12,5/4/; auf rotem Sand und Lehm, - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Heckenrose, Hage-butte, Muskatblüte. Weißer Pfirsich.G Wilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: weißer Pfirsich, Mineralik, harmonische Säure, gelungener Aufbau. Klingt sauber aus mit weißem Pfirsich. Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Kalmit Kab.tr. 2019 - we - 13/4/6,3; keine Aroma-hefen - Farbe: mittleres Gelb - Nase: grüne Paprika, exotische Früchte, Cassisblatt, Mango - Mund: Stachelbeere, Johannisbeere, Aprikose, Marakuja, Nesseln. Sehr fruchtig und fein, kein prahlender Sauvignon blanc. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2019 - we - 11,5/50/; von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2019 - rs - 12,5/5/; vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: rosé - Nase: Hagebutten, etwas Tee, Blüten - Mund: Himbeere, frisch, etwas Fleur de Sel und Jod (Meeresbriese), Gerbstoffeintrag, Mineralik und Würze im Finale. - Zu: Abendbrot, Hering, zum sommerlichen Essen - Genuss: 3 J.

1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2016 - ro - 13%, im Holzfass gereift - Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - 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 - Nase: Rosen, Kirschen, Cassis, Hagebutte, balsamisch - Mund: blasamisch mit reifen Kirschen und Zwetschken. Graphit, Rauch, Wildkirsche, Leder. Gelungen, warmer Typ. - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 10 J.

BADEN - BERNHARD HUBER

1837 Grauer Burgunder trocken 2018 - we - nur im Stahl, keine Malo - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - 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 2018 - we - von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau - Farbe: strohgelb - Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Krebstiere, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.

1838 Chardonnay Alte Reben tr.* 2017 - we - nochmals zurückgenommen im Holz. Jetzt 30% neu, 30% zweite Belegung, 40% ältere Barriques, langes Hefelager - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich, dicht, Feuerstein, Birne und Pfirsich, exotische Früchte wie Ananas und Mango, Kalkmineralik - Mund: Feuerstein, fruchtiger Anstieg mit viel Mineralik, Hagebutte, mild-zitronig und ansteigende reife gelbe Steinfrüchte, fibrierend-spannend, endlos lang. Zitrus im Finale. Beeindruckend! - Zu: Kalb, Huhn mit guten Soßen, Käse, Fisch - Genuss: 7 J.+

1823 Malterdinger Spätburgunder 1718 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - 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.

1824 Spätburgunder Alte Reben* 2018 - ro - von 20-40jährigen Reben. 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert - Farbe: granatrot - Nase: aus einem Kern heraus kommen Leder Veilchen, Himbeeren, reich und verführerisch. Kräuter kommen hinzu, Mineralik vom Kalkboden - Mund: reich und aufgehend mit feinen Röstaromen im Hintergrund. Himbeeren und Kirschen sind der Fruchtbogen, zarte geistige und gewürzige Aromen, erdige Mineralik, nachhaltig mit Frucht ausklingend - Zu: Wild - Genuss: 15 J.+





ELSASS - CLAUDE DIETRICH

252 Riesling Fürstentum Grand Cru 2013 Kalkboden.

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

239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2013 armer

Kalkboden, steile Südlage.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase - in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, auch eine schöne Säure, ganz große Länge, hat sich gegenüber dem letzten Jahr fast gar nicht verändert - Verwendung zu: Aperitif, weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftigem Käse - Genussreife: jetzt bis 2023.

ELSASS - DOMAINE MAURICE SCHOECH

217 Edelzwicker-Liter BIO Chasselas, Sylvaner und etwas Pinot Blanc, Jahrgang 2019.

Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle und etwas Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht von Mirabelle, dann Zitrone und auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure, beachtliche Länge für einen Edelzwicker, mineralische Noten im Abgang - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2022.

220 Sylvaner 2018 neben dem Schlossberg, Granitböden.

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

218 Côtes d'Ammerschwihl BIO 2019 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitböden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle, darüber florale Noten - im Mund: schöne Frucht, Aprikose mit Kern, dann feine Süße und danach eine leichte zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Aprikose und auch weiße Blüten, feine Süße, ein Hauch Brioche, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, gekochte Aprikose und sogar etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Süße, am Ende feines Mineralgute Länge und Struktur - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2024.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2018 Granitböden 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 Süße, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2026.

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 Frucht hin zu Litchi, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2026.

231 Pinot Gris Schlossberg 2017 Granitböden in der ersten Grand Cru - Lage des Elsass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandarine, Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle - im Mund: Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach Mineral und die zitronige Säure im Abgang gut verbunden, große Länge - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genussreife: jetzt bis 2018.

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut Granitböden neben dem Schlossberg und in Ammerschwihl, Pinot Blanc und Chardonnay

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

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé Granitböden neben Sonnenberg.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Himbeere, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere, dann feine zitronige Säure, sehr elegant - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2018 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatisch, Frucht zwischen Mirabelle und Pfirsich, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und der Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2023.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2018 verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle, schon transformiert mit sekundären Noten - im Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle mit Kern, danach Hauch von Kirsche, reich und gute Länge mit etwas Mineral im Abgang - Verwendung zu: Kürbissuppe und weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

8 Riesling Patergarten 2017 Kiesböden im Tal von Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Litchi, darüber granitiges Mineral, dann feine dezente Süße, danach wieder Mineral - im Mund: feine Säure hin zur Zitrone, mineralisch, Frucht von reifer Birne und etwas Pampelmuse, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au Vin - Genussreife: jetzt bis 2024.

5 Riesling Rosenbourg 2017 wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 40 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Noten von Schlehe, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: deutlich Zitrone und etwas Orange, reich, im Abgang dann Mineral und Säure integriert, große Länge mit dem Hauch von Mandeln - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentieren - Genussreife: jetzt bis 2027.

12 Riesling Schlossberg Grand Cru 2016 Steillage am Schlossberg, Granitböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann Pampelmuse, typisch Schlossberg, Mineral bleibt - im Mund: sehr reife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht zwischen Ananas und Zitrone, im Abgang dominiert das Mineral, verbunden mit der feinen Säure,

große Länge, großes Entwicklungspotenzial - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2025.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2017 alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, dann ein Hauch Brioche und kalkiges Mineral - im Mund: deutliche Honignote, Frucht zwischen Mirabellenkonfitüre und Feige, darüber florale Noten, dann dagegen eine schöne Säure, im Abgang deutlicher, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2027.

29 Pinot Gris 2017 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feine Honignote, dann reife Mirabelle mit einem Hauch Kern und dann 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 2025.

7 Muscat d'Alsace 2019 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, 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 2025.

21 Gewürztraminer 2018 tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Furstentum.

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, klassische Gewürztraminernote mit darüber liegender Säure - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2025.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2019 Caillottes hieß früher Jeunes Vignes, wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Aprikose, weiße Blüten, schönes Mineral, sehr im Gleichgewicht - im Mund: reich, reife Zitrone, auch etwas frische Mirabelle mit Kern, dann deutlich Mineral, gute Länge, toller Wein - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2028.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2019 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 13,8 % Alkohol wegen des heißen Sommers.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, weiße Blüten, ein Hauch Jasmin, deutlich Mineral - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, etwas Zitrone, aromatisch hin zur Aprikose, auch weiße Blüten, im Abgang leichte zitronige Säure, sehr lang mit mineralischen Abgang - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2028.

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2019 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben.

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

379 Sancerre La Grande Côte 2019 zur Hälfte junge Reben, auf Kalkboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, erst floral, dann etwas Mango und deutliches Mineral - im Mund: reich, feine zitronige Säure, danach gleich reife weiße Pfirsiche, auch weiße Blüten, dann deutlich Mineral, im Abgang bleiben die Fruchtnoten und das Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, Fisch mit eher leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2028.

375 Sancerre Rosé 2019 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 zum ganzem Essen - Genussreife: jetzt bis 2024.

SANCERRE – HYPPOLYTE REVERDY

734 Sancerre Blanc 2019 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht und Mineral im Gleichgewicht, reifer Pfirsich und Jasmin, expressiv - im Mund: reich, deutliches Mineral und Frucht von Zitrone und Aprikose, auch etwas Mirabelle, dann wieder das schöne Mineral vom kalkigen Boden, im Abgang Frucht und Mineral perfekt verbunden - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

737 Sancerre Rosé 2019 Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Himbeere, Kirsche und Walderdbeere, darüber eine leichte zitronige Säure - im Mund: feine Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Kirsche, dann kommt die Säure, dahinter die Mineralität, elegant, im Abgang etwas Brotkrume, beachtliche Länge. Charaktervoller Rosé. - Verwendung zu: auf der Terrasse, gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

738 Sancerre Rouge 2018 nicht geschönt und nicht gefiltert.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: Schwarz- und Sauerkirsche, etwas Himbeere, dann leicht schokoladige Tannine, leichte Tabaknote, zugänglich - im Mund: Frucht zwischen Himbeere, Cassis und gekochter Kirsche, leichte Kaffeetannine, dann wieder die Frucht, auch ein Hauch Tabak, schöne Länge, im Abgang Frucht und Tannine perfekt verbunden - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2026.

HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS

123 Côte Pontoise 2019 Primeur Lief. 2021 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2%, Cabernet Franc

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: Cassis und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, etwas Gewürz, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: 2022 bis 2026.

130 Chateau Pontoise Cabarrus Primeur Lieferung 2021 2019 40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: reife Birne, Erdbeermarmelade, dann etwas Cassis - im Mund: kräftige Fruchttacke, Kirsche und auch etwas Cassis mit einer feinen Süße darüber, dann eher diskrete Tannine, Holznote dezent, aber präsent, im Abgang deutlich Schokolade, lang, ein Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2022-2028.

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 Chateauweines - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

129 Château Pontoise Cabarrus Sonderpreis 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 2018 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2%, Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: reich, Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: reife Cassis und Himbeere, dann kirschige Säure, auch Halbbitterschokolade, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen und gewürzige Noten, großer Wein - Verwendung zu: Ragout von Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2028.

HAUT-MEDOC CHATEAU ST.ESTEPHE & CHATEAU POMYS

120 Château St. Estèphe Primeur Lief. 2021 2019 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, Probe aus dem Fass.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: gekochte schwarze Früchte, dann etwas Brotkrume von Graubrot und Vanille - im Mund: gekochte Schwarzkirsche mit etwas Blaubeeren, danach Tannine

zwischen Kaffee und Schokolade, darüber bleibt lange die Frucht, sehr gutes Potenzial - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2022 bis 2029.

112 Château Arnaud 2017 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon. Farbe: schwarzrot mit leichtvioletem Rand - in der Nase: angenehme Tannine, dahinter 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.

119 Château St. Estèphe 2018 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot zwei Tage Kaltmazeration. Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, dann dezente Tannine, darüber eine reiche Frucht, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2028.

117 Château St. Estèphe 2016 55% Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot, 1/3 in neuen Fässern ausgebaut. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: reife Cassis und Schwarzkirsche, darüber etwas Leder, sehr gut im Gleichgewicht, viel Frucht - im Mund: viel Frucht von Kirsche mit Kern und auch Cassis, dann deutlich Tannine, auch leicht animalisch, danach Frucht von schwarzer Johannisbeermarmelade, reifer Wein mit guter Länge, im Abgang die Frucht mit darüber liegenden Tanninen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2026, jetzt unbedingt dekantieren.

111 Château Pomys 2013 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc. Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Cassis und Kirsche, darüber weiche Tannine - im Mund: schöne Frucht von Cassis, feine Süße, dann dezente Tannine, gut im Gleichgewicht, im Abgang schwarze Früchte und etwas Halbbitterschokolade, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Ziegenkeule oder Rücken - Genussreife: jetzt bis 2025.

113 Château Pomys Magnum 1997 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern. Farbe: rotschwarz, leicht violetter Rand - in der Nase: frische Brombeernote, sehr elegant - im Mund: schon sehr zugänglich, Frucht von schwarzen Früchten, dezente Tannine, weich im Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2027.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2019 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 33 % im Barrique ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, etwas Jasmin, danach ein Hauch Limette und Pfirsich - im Mund: sehr reiche Frucht von Aprikose und Mirabelle, dann weiße Blüten und Zitrone, Hauch von Zesten und Kerntöne im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2025.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2019 Malbec. Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: schokoladige Tannine, Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere - im Mund: feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche und Pflaume, darüber schokoladige Töne, auch etwas Tabak von den Tanninen - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

153 Justin Merlot 2019 100% Merlot, 30 % Vinifikation à la Bourgogne, ganze Trauben mazeriert. Farbe: schwarzrot mit leichtvioletem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Hauch von Holz, Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, leicht schokoladige Tannine, dann auch leichte Holztöne, im Abgang Sauerkirsche und die Holztöne - Verwendung zu: gegrillten Würstchen - Genussreife: jetzt bis 2024.

150 L'Esprit de Bel Air La Royère 2016 80% Merlot, 10% Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon. Farbe: schwarzrot mit kräftigem violettem Rand - in der Nase: Himbeere, Kirsche und Veilchen, gut integriert, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee - im Mund: sehr fruchtig, Schwarzkirsche und etwas Sauerkirsche, dann ein Hauch Blaubeere, dezente, aber präsent

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 2025.

147 Château Bel Air La Royère 2018 65% Merlot, 35% Malbec, zur Hälfte neue Barriques, die andere Hälfte Barriques eines Weines. Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Cassis, Kirsche, Pflaume und Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant - im Mund: fruchtige Süße, dann Frucht von reifer Schwarzkirsche und deutlich Blaubeere, feine leicht schokoladige Tannine, sehr elegant, im Abgang deutliche Tannine, spürbar an der Oberlippe, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2028.

143 Château Bel Air La Royère 2016 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 50 % 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 Mokkatannine, darüber Crème Brulée - im Mund: sehr weich und anschmiegsam, Frucht von Cassis, Brombeere und Blaubeere, sehr dezente aber präsent Tannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2026.

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, etwas Schokolade mit weichen Tanninen, reich - im Mund: feine Süße, dann reife Frucht von schwarzen Beeren, Halbbitterschokolade und ein Hauch Vanille, auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang Frucht und Tannine miteinander verbunden - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2026.

160 Château La Caze Bellevue 2018 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 2021.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2015 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques. Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Obstbrand, Schokolade, etwas Tabak und Lakritz, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht und weiche Tannine - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2030.

164 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2014 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques. Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Bitterschokoladen-Tannine, dann Brombeere, Cassis und etwas Leder, weiche Tannine, reif - im Mund: Frucht von schwarzen Früchten, vor allen Dingen Brombeere, Hauch fruchtiger Säure, Bitterschokolade und ein Hauch Vanille, schöne Länge mit den Tanninen im Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

DAS IMPERIUM VON MEYROU

101 Château de la Nauze 2018 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden. Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: saftig, feine Süße, Brombeere, Schwarzkirsche und Halbbitterschokolade - im Mund: frische Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche mit der fruchtigen Säure, dezente Tannine, die vor allen an den Lippen zu spüren sind, deutlich Schokolade, im Abgang die Kirsche mit Kern - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2025.

87 Château le Rey Les Argileuses 2019 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, auf grünem und blauem Lehmboden, Ausbau 6 Monate in Edelstahlfässern ohne Schwefel, Parker hat ihm 92 Punkte gegeben. Farbe: schwarzrot mit rotvioletem Rand - in der Nase: Pflaume und etwas Himbeere, Halbbitterschokolade, sehr weich und fruchtig - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, aber auch etwas Cassis, darüber etwas reife Sauerkirsche, man spürt die Vinifikation

ohne Schwefel, im Abgang feine Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - Verwendung zu: Reh, Wildente - Genussreife: jetzt bis 2025.

91 Les Tours de Belcier 2017 St. Emilion Grand Cru, auf Kalkboden, 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und 5 % Cabernet Sauvignon, HVE ???.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, Veilchen, etwas Schokolade - im Mund: weich, schöne Tannine, Kirsch-Confit und Brombeere, dann ein Hauch Mokka, große Länge mit schokoladigen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecote, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2027.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2018 biologischer Anbau seit 2010, 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: feine Aromen vom Barrique, etwas Vanille, Cassis und Schwarzkirsche, dann würzige Tannine - im Mund: Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen vom Barrique, feine Mokatannine, schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Schokolade und feine Barriquetöne - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2028.

GRAVES – CHATEAU D'ARRICAUD

457 Château d'Arriacaud 2017 Semilion 70 %, Sauvignon 30 %.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr aromatisches Bukett, weiße Blüten, auch etwas Jasmin, Frucht von Aprikose, Hauch von Ananas - im Mund: reife Stachelbeere und Zitrone, auch Ananas, dann etwas Jasmin, sehr reich und schöne Länge - Verwendung zu: Dorschfilet gedünstet mit einer sahnigen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: rotschwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: Kirsche, Pflaume und etwas Himbeere, würzige Noten vom Barrique - im Mund: Schokolade, Mon Cheri-Note mit kräftigem Kirscharoma, gewachstes Leder, feine Tannine und eine kirschige Säure im Abgang - Verwendung zu: Wildschwein, Rotwild, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Brombeere, Hauch von Leder - im Mund: Kirsche und Brombeere mit Schokolade, auch eine feine kirschige Säure, dann kaffeeartige Tannine, danach kommt die kirschige Frucht wieder, Bitterschokolade im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: jetzt bis 2027.

465 Château d'Arriacaud Grand Vin 2016 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: feine fruchtige Süße, dann Noten der Garrigues, Pflaume und Kaffeetannine und etwas Schokolade - im Mund: sehr anschniegsam, reiche Frucht von Kirsche, Cassis und Pflaume, Halbbitterschokolade von den Tanninen, dann wieder die reiche Frucht, sehr im Gleichgewicht und schöne Länge - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2026.

464 Château d'Arriacaud Grand Vin 2012 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: Tannine hin zur Brotkrume, dann Cassis und Himbeere, dezente Mokatannine, Rosmarin - im Mund: saftig, Frucht von Schwarzkirsche und etwas Himbeere, dann ein Hauch Schokolade und wieder die Schwarzkirsche, schöne Länge und Struktur, im Abgang Frucht und Tannine verbunden - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2024.

461 Château d'Arriacaud Liqueureux 2012 Beerenauslese, 80 % Semilion, 20 % Muscadelle.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honigtöne, Aprikosenmarmelade, Hauch von Jasmin - im Mund: süße Attacke mit sehr reifer Mandarine, dann auch Zitrone, im Abgang bleibt ganz lange eine feine Honignote - Verwendung zu: Dessert oder Aperitif, Foie gras - Genussreife: jetzt bis 2025.

CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2019 40 % Sauvignon blanc, 60% Sémillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sauvignonnote, Frucht von reifem Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen sehr reifer Birne und reifer Zitrone, dann eine frische Säure, deutliches Mineral, danach wieder die Säure, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2022.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacia 2019 100 % alte Sémillon auf Kalkboden, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille, Frucht zwischen Aprikose und Mirabelle, dann eine feine Barriquetnote und florale Noten, Vanilletöne auch am Ende - im Mund: feine Säure, dann sehr schöne Frucht von etwas Ananas und deutlich Mirabelle, dann etwas Vanille vom Barrique, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, cremige Noten, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: jetzt bis 2024.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2019 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, 50 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: leichtes ziegelrot - in der Nase: Frucht zwischen roter Johannisbeere und Walderdbeere, leichte mineralische Note und dann etwas Rose - im Mund: sehr fruchtig, reife Johannisbeere, Walderdbeere und auch ein Hauch Nektarine, dann Mineral und angenehme Säure, 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 2022.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2017 70 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: Rote Früchte, nussig und dezente Noten vom Barrique - im Mund: Schwarzkirsche und auch etwas Brombeere, dann Noten vom Barrique, schokoladige Töne, etwas Lakritz, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2023.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2018 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 braunvioletttem Rand - in der Nase: Frucht von Kirsche und Brombeere, dann Kaffeetannine und Lakritz, sehr elegant - im Mund: sehr reich und gleichzeitig elegant, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente schokoladige Tannine, im Abgang wieder Lakritz und Schwarzkirsche - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: rotschwarz mit lebhaft violetttem Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, Kaffeetannine - im Mund: deutliche Frucht von Kirsche mit Kern, Cassis und Kaffeetannine, viel Frucht, gute Länge, die Frucht bleibt im Mund - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

38 Les Vignes de Coulous Vin Liqueureux BIO 2019 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: kräftiges Strohgelb - in der Nase: weiße Blüten, auch Jasmin, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas - im Mund: Süßattacke mit deutlichen Honignoten, Holunderblüten, reife Birne und Pfirsich, im Abgang - Verwendung zu: Foie Gras, Desserts von frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2028.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2019 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 2025.

546 Cornas Renaissance 2018 im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2027.

543 Cornas 2018 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 2029.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios 2019 Marsanne, Vermentino und Muscat Petit Grains. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Akazie, ganz leichte Honigtöne, Holunderblüte, Weinbergpflaume - im Mund: leichter Honigton, dann reife Zitrone, Weinbergpflaume, Aromen von der Muscattraube, im Abgang deutliches Mineral und die Muskatnote - Verwendung zu: Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2022.

108 Leukadios 2019 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 rote Johannisbeere, Limette mit braunem Zucker, im Abgang etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

105 Leukadios 2019 60% Syrah, 30 % Grenache, 10% Carignan. Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, Himbeere und reife Pflaume, darüber Mokkatöne - im Mund: sehr anschniegig, gekochte rote und schwarze Früchte, deutlich Cassis, saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garrigues - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2023.

LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2018 92 % Sauvignon. 8 % Colombar.

Farbe: deutliches Goldgelb - in der Nase: Sauvignonnote, dann Birne und reife Mirabelle - im Mund: reife Töne von Mirabelle und etwas Passionsfrucht, dann auch florale Noten vom Sauvignon, ein Hauch Jasmin, angenehme Säure hin zur Grapefrucht, sehr reich und lang - Verwendung zu: Meeresfrüchten, auch Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

779 Chichery blanc 2019 noch nicht biozertifiziert, aber nach Bio-Prinzipien angebaut, in Konversion.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Cassis und etwas frische Mirabelle, dann, etwas Jasmin, frisch und schon offen - im Mund: zitronige Säure, angenehme Mineralität, dann etwas Jasmin und Frucht von Zitrone und Mirabelle, im Abgang deutlicher Mineralton verbunden mit einer schönen Säure, gute Länge - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

774 Les Enclos 2019 je ein Drittel Grenache, Syrah und Mourvèdre, ohne Maceration.

Farbe: eher Gelb als Rosé - in der Nase: reich, Zitrusfrüchte und Pflaume - im Mund: deutliches Mineral im Mund, Frucht wie in der Nase, angenehme Säure, leichte Tannine und Minze im Abgang, erstaunliche Länge - Verwendung zu: hier fehlt was - Genussreife: jetzt bis 2022.

772 Les Enclos 2017 60 % Merlot, 40 % Syrah, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: fruchtige Süße, Johannisbeere, Himbeere und Schwarzkirsche, feine Tannine hin zu Gewürzen - im Mund: schwarze Johannisbeere, dann deutliche Tannine, Gewürze im Abgang, bleibt lange im Mund mit Noten von Kakao - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: ganz dunkles Rot mit schwarzvioletter Rand - in der Nase: gewürzig, Himbeere und Schwarzkirsche mit Kern und Schokolade, hinten wieder das Gewürz - im Mund: eingedickte Kirschmarmelade mit einer feinen Süße und Himbeere, schöne Länge, darüber mineralische Noten - Verwendung zu: Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2025.

775 Palombières BIO - Coteaux du Languedoc 2017 50 % Grenache, 5 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edelfass ausgebaut und gerade abgefüllt.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletter Rand - in der Nase: Brand von Kirsche und Brombeere, deutliche Gewürznoten von Pfeffer und Koriander - im Mund: feine Süße hin zur Feige, sehr fruchtig, Kirsche, deutlich Brombeere, auch etwas Bitterschokolade, dann wieder eine feine fruchtige Süße, leichte Gewürznote, sehr elegant, am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Lammkeule, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2025.

766 La Pharaonne - Coteaux du Languedoc 2016 Mourvèdre von 70 Jahre alten Reben, Toppniveau, Terroir des Plyozän, auch im Edelfass ausgebaut.

Farbe: schwarz, schwarzvioletter Rand - in der Nase: feine Süße, eingekochte Schwarzkirsche hin zum Kirschwasser, auch etwas Feige - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Cassis, etwas Schokolade, im Abgang dominieren Pfeffer, auch Aromen der Garrigues (Thymian, Rosmarin, Nadelhölzer), fein und große Länge - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2027.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2019 30 % Grenache, 60 % Viognier, 10 % Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, Pampelmuse und etwas Stachelbeere, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose und auch Pampelmuse, aromatisch mit einem leichtem Mandelton - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2022.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2019 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrone, auch Pampelmuse, dann der feine Muskatton und ein wenig Jasmin, feine Aromatik - im Mund: fein muskatiert, frische zitronige Säure und dagegen eine feine Süße, elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit einer guten Länge, später kommt noch eine mineralische Note - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2022.

759 Les Terres Grillées - Côtes du Roussillon 2017 alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, Grenache in neuen Barriques von 400 l ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: reife Stachelbeere, auch florale Noten von Jasmin und leichter Mandelton - im Mund: viel Frucht, insbesondere Litchi und Aprikose, leichtes Mineral, angenehme Säure von Zitrusfrüchten und feine Barriquenoten, schöne Länge - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrilltem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

742 Romain - Côtes Catalanes 2019 Merlot (50 %), Grenache (20 %) und Syrah (30 %), direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Frucht von Walderdbeere, feine Säure und Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern und etwas Walderdbeere, feine Säure, am Ende Mineral und schöne Frucht - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

746 Pierre - Côtes Catalanes 2019 Syrah, 50 % Merlot von alten Reben und 30 % Grenache Noir.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: rund, Schokolade und Frucht von gekochter Schwarzkirsche und Cassis - dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: sehr rund, reich, erst Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann deutliche Schokoladentöne, die den Abgang dominieren, darüber ein feiner Pfefferton - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2022.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2019 20 % Syrah, 0 % Cabernet Sauvignon, 20 % Grenache Noir.

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

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2019 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 auch etwas Lakritze - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann eine feine Süße und auch etwas Bitterschokolade, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2025.

753 Le Chant des Frères – Côtes du Rousillon 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 und Brombeere, auch etwas Cassis, dann feine Barriquenoten - im Mund: schokoladige Tannine, dann sehr reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere, etwas Vanille, perfekt im Gleichgewicht, feine fruchtige Säure im Abgang - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

748 La Colline Oubliée – Côtes du Rousillon Villages 2018 25 % Syrah, Grenache Noir, Carignan und 60 % Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: feine Tannine, sehr komplex, Frucht von Brombeere und Heidelbeere - im Mund: Wildkirsche, Brombeere und auch etwas Heidelbeere, leichte Note vom Holz, dann etwas Rosmarin, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2025.

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2019 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, auch etwas Himbeere und Heidelbeere, darüber ein Hauch Tabak - im Mund: feine Fruchtsüße, dann Schokolade, reife Kirsche, auch etwas Cassis, dann Schokolade, am Ende Mineral vom Schieferboden - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - 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 2022.

52 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: eher verschlossen, dann frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere - Verwendung zu: dem ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: rotschwarz mit leicht violetterm Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber weiche Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

57 L'Affranchi 2018 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: 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 2023.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St.Chinian Les Tuileries BIO 2019 50 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten über einer feinen Säure, dann etwas Aprikose - im Mund: schönes Spiel von feiner Säure und floralen Noten, reife Aprikose, dann Orange und darüber Mineral, das im Abgang bleibt - Verwendung zu: Fisch und anderen Meeresfrüchten, gedünstet mit einer eher feinen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2024.

786 Eime de Vinha 2019 zum größten Teil auf Schieferboden, Vermentino, Grenache Blanc und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Mango und Pfirsich, darüber eine Pfeffernote - im Mund: reife Pfirsiche und Aprikose, im Abgang Zesten von Orangen und Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftig gewürzten Saucen, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2024.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2019 Mourvèdre, Syrah und Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: aromatisch, reife rote Johannisbeere, etwas Kirsche und ein Hauch von Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere und Kirsche, reich, etwas Mandeln, gute Länge mit mineralischen Noten im Abgang - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2019 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, hellvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, darüber ein Hauch von Marzipan - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, roter Johannisbeere und Himbeere, reich, feine Tannine, dann reife Brombeere und leichte Kerntöne, schöne Länge - Verwendung zu: Lamragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2024.

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2018 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: feine Süße, Aromen von Kräutern, insbesondere Minze, Blaubeerschale, darüber Hauch von Schokolade - im Mund: Blaubeere und Schwarzkirsche mit Kern, dann fruchtige Säure verbunden mit deutlichem Mineral vom Schiefer und tanninigen Schokotönen, im Abgang dominiert das Mineral vom Schieferboden, sehr reicher Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2027.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2016 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Frucht zwischen Blaubeere und Brombeere und dann Mineral vom Schiefer - im Mund: sehr weich, feine Süße, frische Heidelbeere, dann deutliche aber weiche Tannine und Mineral, im Abgang die Frucht vereint mit dem Mineral, gute Länge, perfekt - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2026.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2017 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 präzente Tannine, etwas Kakao, im Abgang kommt die Frucht wieder verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2026.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé BIO 2019 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: anregendes Pink mit leicht violetterm Farbspiel - in der Nase: Himbeer- und Walderdbeerearomatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

139 Domaine Baillat BIO 2018 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: reife Himeere, etwas Lakritz und schokoladige Tannine - im Mund: reife Frucht, vor allen Dingen Himbeere, feine Säure von Sauerkirsche und weiche Tannine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, 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 2024.

140 Christian Baillat 2018 Carignan.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: Schale von Cassis, Noten von Kräutern - im Mund: feine Süße, dann saftig, deutlich Cassis und etwas Sauerkirsche, die Tannine sind gut eingebunden aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

141 Louis Baillat BIO 2016 Merlot und Syrah.

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

133 Clos de la Miro BIO 2016 70 % Syrah, 30 % Grenache.
Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Kirsche und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: reich, Kirsche, Himbeere und ein Hauch Blaubeere, deutlich schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016 reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.
Farbe: rötlichschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: noch diskret, feine Himbeernoten, dann Hauch von Tanninen - im Mund: große Kraft, schöne Frucht, alles das zusammen präsentiert sich unvergleichlich in Finesse und Eleganz, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2025.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

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

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

879 Les Glaciaires - Côtes du Roussillon 2019 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb - in der Nase: raffiniert und komplex, floral, Hauch von Mineral, dann Noten von Eukalyptus und etwas Vanille - im Mund: reich und frisch zugleich, ganz im Gleichgewicht, exotische Früchte, Pampelmuse, feine Säure, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

886 Clos des Vignes Tautavel - Côtes du Roussillon Villages 2019 Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt.

Farbe: goldgelb - in der Nase: florales Bukett hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik - im Mund: auch floral, deutliche Rosentöne und etwas Fenchel, dann angenehme Säure, sehr gute Struktur mit kernigen Noten im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2024.

889 Je cherche le ciel - Côtes du Roussillon Villages 2019 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 2025.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: ganz leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - im Mund: Zitrone und Birne, auch etwas Stachelbeere und florale Noten, ein Wein mit angenehm frischer Säure im Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2022.

888 Mas Las Cabes Rouge - Côtes de Catalanes 2019 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut.

Farbe: rötlichschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere und Hauch von Gewürz - im Mund: reich und zugänglich, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine und Gewürznoten, auch etwas Kaffee, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

880 Les Millières Rouge - Côtes 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 violetter Rand - in der Nase: gekochte Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente, aber prägnante Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: saftig, Schwarzkirsche und Brombeersaft, weiche schokoladige Tannine, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

874 Je cherche le ciel - Côtes du Roussillon Villages 2018 Mourvèdre und etwas Carignan auf Schiefer, mit ganz geringem Sulfitzusatz am Ende des Ausbaus.

Farbe: rötlichschwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer, Schwarzkirsche und Blaubeere - im Mund: Feine Süße, gekochte Kirsche und Blaubeere, dann das Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, etwas Bitterschokolade, sehr gute Länge mit einer feinen fruchtigen Säure und den Gewürzen - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand - in der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und gekochten roten Früchten - im Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer Wein, der in den nächsten Jahren noch zulegen wird - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

883 Les Falaises - Côtes du Roussillon Villages 2017 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben.
Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Garrigues, dann schwarze Früchte, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschniegsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, dann Tannine mit Bitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2025.

LANGUEDOC UND GASCOGNE - FRANCOIS LURTON

679 La Mule Terret Sauvignon 2019 Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin, Birne, Limette - im Mund: Frucht von Zitrone, dann weiße Blüten und Jasmin, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

672 Hauts de Janeil Grenache Sauvignon 2019 Roussillon, Grenache und Sauvignon, letzterer im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne, Mirabelle, auch ein Hauch weiße Blüten hin zu Jasmin - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, Kernnote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, zum So-Trinken, aber auch zu weißem Fleisch und Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2022.

685 Les Fumées Blanches Sauvignon 2019 Wein aus der Gascogne, reiner Sauvignon.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Ananas, Zitrone und Mandarine, dann leichte Jasminnote - im Mund: Zitrone und reifer Pfirsich, dann angenehme Säure und Jasmin eher dezent, gut im Gleichgewicht, im Abgang bleibt die Zitrone - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

676 Les Salices Sauvignon 2019 kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Weinbergpfirsich und Zitrone, dann sehr floral hin zum Flieder und ein Hauch Jasmin - im Mund: reich, gutes Spiel von reifen Früchten mit Kernnote und Säure, im Abgang reife Frucht von Aprikose, zitronige Säure und etwas Marzipan, gute Länge - Verwendung zu: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure und sehr elegant, im Abgang klassische Sauvignonnote - Genussreife: jetzt bis 2022.

699 Sauvignon Blanc Sparkling Fumées Blanches 2019 wie ein Prosecco ausgebaut, reiner Sauvignon.

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

666 Hauts de Janeil Rosé 2019 Syrah, direkte Pressung.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere - im Mund: fruchtige Attacke von Himbeere und Johannisbeere, leichtes Mineral, dann eine feine zitronige Säure, schön im Gleichgewicht, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2019 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 2023.

673 Terra Sana Syrah BIO 2019 100% Syrah, biologischer Anbau, ohne Zugabe von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Hauch von Himbeere, dann leicht rauchig, Brombeere und Schwarzkirsche und ein Hauch Kaffee - im Mund: Attacke süßer Früchte, Brombeere und Himbeere, Schwarzkirsche und etwas Blaubeere, leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: Wildgeflügel oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2023.

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2018 27 % Syrah, 50 % Grenache Noir, 18 % Carignan, 5 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: würzige weiche Tannine, dann Kirsche, gekochte Erdbeere und etwas Gewürznelke - im Mund: sehr reich und saftig, Schwarzkirsche und Brombeere, fruchtige Süße, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang Gewürz zwischen Nelke und Thymian - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2024.

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2018 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Mineralische Attacke, dann Blaubeere, angenehme Tannine, Gewürze, sehr originell - im Mund: sehr reich mit einer feinen Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Gewürze, elegant, deutliche Mineralität, darüber stets die reiche Frucht; beachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2025.

694 Les Fumées Blanches BIB Sauvignon 31 Südfrankreich, in der Nähe von Carcassonne.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr expressiver reifer Sauvignon, Brioche, Maracuja und Jasmin - im Mund: reif, Mango und Jasmin, durchaus gute Säure, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: gegrilltem Fisch, einer Salade Landaise - Genussreife: jetzt bis 2021.

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: Fisch gegrillt oder mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

723 MJ Janeil Merlot BIB 51 0 Tempranillo aus Toro.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: deutliche Cassisnote, dahinter ein Hauch Himbeere, etwas Kräuter der Provence - im Mund: sehr weich, erst Cassis, dann Pflaume, pralinige Noten, schön im Gleichgewicht - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2021 .

SPANIEN - FRANCOIS LURTON

721 Hermanos Lurton Verdejo 2019 Verdejo.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Mango und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann dominant die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch Zesten von Pampelmuse, leicht würzige Noten, im Abgang schöne Länge - Verwendung zu: Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2023.

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2018 aus Castilla y Leon, Bio.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: deutliche schokoladige Tannine, dann etwas Zimt, Frucht von gekochter Blaubeere und Brombeere, etwas Vanille, auch 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 2016 Tempranillo - Tinta di Toro, 93 Punkte Wine Spectator.

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

CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

623 Champagne Selse Brut-Initial* 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren, 3,6 g/l Dosage.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: typisch Selse, etwas Brioche, getrocknete weiße Früchte und ein Hauch Mandeln - im Mund: sehr reich, explodiert im Mund, reife Birne und auch ein wenig Orange, gute Struktur, Klassiker - Verwendung zu: Aperitif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2022.

627 Champagne Selse Version - Originale aus Avize, Cramant und Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage!

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen - in der Nase: sehr fein, Aromen von Obstschnäpsen - im Mund: Frucht von reifer Stachelbeere, dann etwas Brioche, beachtliche Länge und immer frisch durch das Kohlendioxyd, das geradezu explodiert - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

628 Champagne Selse Rosé 95 % Chardonnay und 5 % Pinot Noir als Wein zugegeben, gerade degorgiert.

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse - in der Nase: diskret etwas rote Johannisbeere - im Mund: reich, anschmiegsam, reife Frucht eher von weißen Früchten, Hauch von Nuss, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2024.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve Basis-cuvée 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, 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, 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 2023.

641 Champagne Grand Cellier d'Or 2015 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay – Ausbau in 228 l – Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine, 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 2024.

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

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

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

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung - in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig - im Mund: explodiert, 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 dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2023.

DEUTSCHLAND - Weingut Bärmann Kaiserstuhl

505 Secco Blanc 2019 40 % Scheurebe, 20 % Weißburgunder und 40 % Müller - Thurgau.

Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen - in der Nase: frische Birne und Mirabelle mit Kern - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht, darüber feine Säure von Zitrone - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

512 Secco Rosé 2019 von Spätburgunderreben.

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

513 Secco Noir 2019 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 2021.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2018 Merdinger Pinot Noir.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf, frische zitronige Säure, dann Schwarzkirsche und etwas Himbeere, schöne Frische - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, frisch, feine zitronige Säure und im Abgang Mineral - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2022.

510 Weißburgunder 2019 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann Zitrustöne, auch etwas Apfel und Mirabelle - im Mund: frische zitronige Säure, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

514 Grauburgunder 2019 Tuniberg.

Farbe: deutlicheres Gelb - in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle, darüber feine Süße - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, darüber eine feine Süße, ausbalanciert mit zitroniger Säure, gute Länge - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2019 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutlicheres Gelb - in der Nase: leichte Barriquenote über reifer Mirabelle, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen Noten von Barrique und feiner Säure, dann auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas Litchi - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und die Frucht, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2019 vom Tuniberg, Lößboden, ganz kurze Mazeration.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere, ganz feine Tannine, gute Länge, - Verwendung zu: So-Trinken, auch Cavaillonmelone mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

502 Merdinger Spätburgunder 2018 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Rot mit leicht violetter 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 und Tannine im Abgang - Verwendung zu: Wildente, jungem Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

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

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2018 Tuniberg, Lößboden, 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 Schwarzkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: guten Stücken vom Rind gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2024.

518 Cuvée ohne Namen 2019 70 % Spätburgunder, 30 % Cabernet.

Farbe: kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: rote Johannisbeere mit Stiel - im Mund: reiche Frucht von Johannisbeere, Kirsche und etwas Himbeere und Cassis, dezente Tannine im Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

ARGENTINIEN - MENDOZA - FINCA ALGARVE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2016 aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2022.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2016 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter 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 2022.

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

615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese) 2010 Muscat d'Alexandrie, Torrontes.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: jetzt bis 2023.

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, 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 2021.

814 Santa Irene Cabernet-Sauvignon 2014 mit Schraubverschluss, daher nicht gealtert!

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann

Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2021.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

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

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

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

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

SÜDAFRIKA - UNIWINES PALESA

822 Chenin Blanc 3 I 2018 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: fruchtig, Walderdbeere und Aprikose - im Mund: harmonischer Aromenmix aus Erdbeere, Ananas und Pfirsich - Verwendung zu: fast allen Speisen, besonders zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und Geflügel, aber auch zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

821 Shiraz 3 I 2018 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere - im Mund: Aromen von schwarzen Früchten, Brombeere, Kirsche, Halbbitterschokolade und leichten Tabaknoten und Mokkatanninen im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch und So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

452 Pineau des Charentes Blanc Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt, bekam 2009 eine Silbermedaille, aus den Jahren 2001 und 2002.

Farbe: goldgelb - in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Aperitif, Kaninchen, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2021.

453 Pineau des Charentes Blanc - Vieux Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt, oxydativer Ausbau mit bis zu dreißig Jahre alten Pineaus, hat 2009 die Goldmedaille in Paris bekommen und Coup de Coeur des Guide Hachettes.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: leichter Rancioton, cremig und angenehm nussig, getrocknete Feigen, feine Säure - im Mund: deutlicher Ton von getrockneter Feige und getrockneter Pflaume, dann etwas Schokolade, feine Säure, sehr groß und lang - Verwendung zu: Aperitif, Berawecka (Früchtebrot), Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2022.

451 Pineau des Charentes Rubis Most von Merlot wird junger Cognac zugesetzt, aus 2005.

Farbe: rotschwarz mit leichten Brauntönen am Rand - in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure - Verwendung zu: Aperitif und Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2021.

454 Pineau des Charentes Rosé Merlot, aus den Jahren 1997 und 1998, Medaille d'or in Paris.

Farbe: mittleres Ziegelrot - in der Nase: Zwetschgenmus mit Kerntönen, dahinter feiner Cognac, Rauch - im Mund: Frucht zwischen Pflaume und überreifer Schwarzkirsche, dann Hauch von Kakao, beachtliche Länge, im Abgang bleibt ein Confit von Früchten und Mandeln - Verwendung zu: Schokoladendesserts, Blauschimmelkäse, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022

447 Cognac V.S. Petite Champagne ca. 6 bis zehn Jahre alte Cognacs.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2021, wenn ungeöffnet.

448 Cognac V.S.O.P. Fine Champagne knapp zehn Jahre alter Cognac aus Petite und 15 jährigem Grande Champagne.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: eingedickte gekochte Pflaume mit Kern, leichter Mandelton und ein Hauch von Karamell - im Mund: konzentrierte gekochte Zwetschge, etwas Nougat, viel Finesse, leichter Mandelton, schöne Länge mit leicht rauchigem Abgang - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.

443 Cognac X.O. Grande Champagne ca. 20 Jahre alter Cognac aus der Grande Champagne.

Farbe: kräftige Bernsteinfarbe - in der Nase: viel Finesse, getrocknete Aprikose, danach leicht rauchig, etwas Rosinen und ein Hauch von Marzipan - im Mund: ganz mild, geradezu anschniegender, viel Finesse, nach wie vor ein Gesamtkunstwerk, schwer zu beschreiben, eingedicktes Birnenmus, sehr weich und lang im Abgang, leicht rauchige Töne - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.

444 Cognac Très Vieille Reserve Petite Champagne 25 Jahre und ältere Cognacs.

Farbe: kräftiges Bernstein - in der Nase: rauchig, Schokotöne, getrocknete Feigen, Hauch von Holz - im Mund: sehr weich, dann schokoladige Töne, Datteln, Rauch, sehr große Länge, bleibt im Mund - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet