

Probennotizen

Frühjahr 2026



Italien

Österreich

Deutschland

Die Probennotizen werden fortlaufend aktualisiert.

Les Grains Nobles

© April 2026

CA'LOJERA /CORNAREA

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2024 - we -13% Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee. - Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: weiße Blüten, Apfel und gelbe Birne, Quitte, viel Mineralik - Im Mund: Auftakt mit Mineralik, Marille, Birne, ein hauch Exotic. Feine Fruchtsüße. - Zu: Spargel, weißem Fisch, auf der Terrasse. Vielseitig. - Genuss: 3 J.

1142Cá Lojera-Rosé della Guardia 2024 rs- 13,5% Merlot und Cabernet Sauvignon auf steinigten Böden. Dunkles Rosé. In der Nase: feine Blüten, Himbeere und-Kirsche, dunkle Mineralik: Im Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze. Rote Johannisbeeren, Himbeere, Erdbeere. Toller Aufbau, kein leichtgewicht- Typ-Speisebegleiter, Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch, Genuss 2J.

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2025 - we - 13% Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig - Farbe: strohgelb- helles Gold - In der Nase: Duft nach Gravensteiner Apfel, vielen Blüten. Jasmin und Kräutertee, milde Birne. Mineralik. - Im Mund: vollmundiger Start, viel Kernobst mit feinen Kräutern, baut im Mund weiter auf. Ein hauch Exotische Frucht gesellt sich hinzu. gute Länge, geringe Säure.ganz feiner Speisebegleiter - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotto, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 7 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2022* - ro -15,5% vol Barbera 60 %, Nebbiolo 40 %, auf steinigten Böden, 18 Monate im neuen Barrique Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: Fruchtsüße und reife Feigen, Blüten, Veilchen.Süßholz. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche, Hauch Schokolade - Im Mund: Intensiv, sauber, Mineralik, saftig nach Kirsche, feine Früchte, etwas pfeffrig, Erde, Würze, Bitterschokolade. Viel Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, gereiften Käse - Genuss.: 20 J

1192 Barolo DOCG 2021* - ro - 20 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Monate. im Barrique Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Wechsel und Reife Kirsche, Heckenrose, Lakritz,Shiitakepilz, warm und doch frisch, süße Himbeere, viel Aromatik, einladend. - Im Mund: voll mit roten Früchten, Wildkirschen, reich mit Fruchtsüße, Würze, Salz-und Lakritz. Zugänglich durch die runden Tannine. Großes Barolo-Jahr Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist Genuss: 15 J.

1259 L. Insieme 2022* - ro - Cabernet Sauvignon 40%, Nebbiolo 20%, Barbera 20%, Dolcetto 10%, Syrah 5%, Petit Verdot 5%, 18 Monate Barrique Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Hauch Lakritz und Zeder, Kirsche, elegante Fülle an Aromen, Etwas Pfeffer - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus.Trüffel, Der Gewürzschrank öffnet sich.. Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

Neu im Programm

1180 Colli Tortonesi Bianco 2024 13,5-we- Reinsortig Timorasso. Der Wein stammt von einer zusammenhängenden Parzelle (insgesamt 3 Hektar) zwischen den Gemeinden Sarezzano und Monleale.Farbe: hellgelb. In der Nase: Kernobst und feine Kräuter sind direkt präsent, schöne Mineralik, Salzzitrone deutet sich an, Frühlingsduft. In Mund: Milder Apfel untermalt mit einem Hauch Exotic, guter Gerbstoffeintrag, die Säure ist hervorrang integriert, wunderbarer schmelz. Im Finale klingt er frischer aus als im Mittelbau zu spüren war. Auch wenn der letzte Schuck bereits weg ist, ist er immer noch präsent. Gelungenes Erstlingswerk.Zu: Vitello tonnato, cremiges Risotto mit weißem Trüffel, Edelfisch. Genuss 5 Jahre

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2024 -13% ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 -Farbe: Kirschrot. In der Nase: reife rote Frucht, Süßholz, warme Stilistik, feine Gewürze, etwas Veilchen. Im Mund: frischer und kühler als die Nase es verrät, kirschige Saftigkeit mit etwas Kräuterwürze untermalt. Hauch Lakritz, edles Tannin.Etwas kühler servieren. Zu: Edle Salami, Antipasti, Filets. Genuss 5 Jahre

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2023 -14,5% ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Monate. Barriques, davon 40% neu. - Farbe: dunkelrot, Violett - In der Nase: dunkle Früchte, reife Brombeere, Kräuter, Wechsel und dunkler Pfeffer, tiefe Aromen.Espresso, Leder.Vielversprechend. - Im Mund: Dunkle Kirsche und reife Pflaume, Marzipan, Lebkuchengewürz,Pastis, vollmundig, intensiv.Feiner Gerbstoffeintrag. Das macht viel Spaß - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2024 14%- ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von verschiedenen Barolo-Crus.Stahltankausbau, danach Reife in überwiegend gebrachten Barriques. Farbe: Rubinrot - In der Nase: leichte Rotfruchtigkeit mit

etwas Pflaume, Waldboden, Pfifferling Im Mund: die Aromen der Nase spiegeln sich wieder, das Tanning packt ordentlich zu, verleiht Länge. Kühl und doch würzig hintenraus. Dieses Jahr etwas zurückhaltender als zuletzt. Basis-Nebbiolo Zu: Fleisch vom Grill, Gulasch, Pilzpfanne - Genuss: 7 J.+

1189 Barolo DOCG 2022 - ro -14,5% von allen Barolo-Crus, Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dunkle Kirsche, Hibiskus, reife Pflaume, Süßholz, Waldboden- Im Mund: klarer Aufrichtiger Antrunk, zunächst viel rote Frucht mit feiner Krüterwürze. Wird zupackender. Waldbeeren und Nelke im Finale. Super Start in die Barolo Serie des Hauses. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2022 - ro - 3ha bei La Morra von 1970 und 1988, berühmte Kalklage, 24 Monate. Barrique, 30% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dunkelfruchtiger Antritt, schwarze Kirsche, reife Pflaume, Nelke, ein Hauch Lakritz, etwas Pfeffer - Im Mund: druckvoller Auftakt,tiefdunkel, reife Kirschrucht mit schwarzen Johannisbeeren, feifruchtiger Verlauf mit ordentlich Würze. Im Finale legt er nochmal zu. Cru-Schokolade, präsenste Gerbstoffe,Leder,Gewürze - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten.Oder als Solist - Genuss: 18 J.

1183 Barolo DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2022 -ro- 14,5% Pflanzjahr 1970. Farbe: Rubinrot In der Nase: Dunkler Auftakt. reife, dunkle Früchte,Waldboden, Pilze, Sattel, später Waldbeeren und Piemont. Im Mund: straffer Auftakt, dunkle, gereifte Beeren und Unterholz machen sich breit, das Tannin schlägt an, Im Finale wird es wieder etwas fruchtiger mit Schwarzkirsche und Pflaumenkompott.. - Braucht viel Zeit . Zu: Wildgerichte, BBQ, Zigarre. Genuss: 18 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2022 - ro -14,5% 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Monate. Barrique, 30% neu. -Farbe: dunkles Rubinrot - Inder Nase: vielversprechend, leichte Mineralik, gereifte Kirsche, gedörte Pflaume. Auch Tabakblatt, Sattel, Speckstein - Im Mund: knackig im Antrunk, zunächst rote Kirsche, dann setzt das Tannin ein, der Körper legt enorm zu, dunkle Beeren und Pflaumen gesellen sich dazu, Espresso, gute Würze, bleibt sehr lange Präsent - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist, geräuchertem Speck - Genuss: 18 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2022 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm.Reben von 1967 und 1994, 24 Monate Barrique, 30% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: dunkle Kirsche, Sattel, getrocknete Kräuter, fischer Tabak, Süßholz, Trockenobst - Im Mund: frischer als die Nase es andeutet, reife Himbeeren, Schwarzkirsche, Cassis.kräutrig, kernig im Mittelbau.Gerbstoffe packen zu, sehr langes, würziges Finale. Fein strukturiert.Wird hintenraus immer länger. Großartig mit viel Potenzial.. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 18 J.

1127 Barolo DOCG Paialgallo 2022 14,5% - ro - nur 4000 Flaschen, mehr als 35 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im dreitausend-Liter-Holzfass. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat -In der Nase: dunkle Kirche, reife Pflaume, Arnis, dezente Floral, Kaffepulver. Im Mund: Es geht direkt mit feiner Kirschrucht los, Waldbeeren, leichte Pfeffernuanchen. Es entwickelt sich etwas im Mund,Kraft und viel Tiefe. Wildkirsche, Brombeeren, feine Mineralik. Lakritz, das Holz ist wunderbar eingebunden. Enormes Reifepotential.Der eleganteste aus den Veglio-Linie - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1072 Custoza DOC 2025 - we -12,5% Garganega,Trebbiano, Cortese und weitere Rebsorten - Farbe: Strogelb - In der Nase: wilde Sommerwiese, kanckiger Apfel, Heu, hauch Exotic - Im Mund: Frisch und sauber, knackiger Apfel, frischer Pfirsich, ein hauch Ananas, zurückhaltende Würze. Feiner Wein für jeden Tag. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten, Pasta mit heller Sauce. - Genuss: 2 J.

1064 Lugana Garda DOC 2025 13 % - we - Trebbiano di Lugana Farbe: helles strohgelb. In der Nase:floraler Auftakt, gemähte Wiese, Birne und Marille, Lindenblüte-Im Mund: saftiger Auftakt, dezente Fruchtsüße, Aromatisch gehen gelbe Äpfel und Pfirsich voran, frische Küchenkräuter- frischer als 2024,super- Zu: gedünsteter Fisch, Asiatisch,Gemüseauflauf;. -Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2025 12,5%- rs - Corvina, Rondinella, Molinara, 24 Stunden Mazeration, Farbe: zart Rosa - In der Nase: frische Erdbeere, feine Himbeeren, leicht floral,dezente Würze - Im Mund: frische Frucht, viel Himbeere, weißer Pfirsich, dezent floral, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, sämtliche Gerichte mit Lachs. - Genuss: 3 J.

1061 Bardolino DOC 2024 12,5% - ro - Corvina, Rondinella, Molinara- Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, reife Erdbeere, Pflaume, Weihnachtliche Gewürze mit Zimt und Nelken - Im Mund: vollmundig und leicht zugleich,reife Früchte, Schwarzkirsche, Pflaume, weißer Pfeffer, ausgewogen und süffig. gekühlt servieren! - Zu:Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch.leichte Pastagerichte - Genuss: 3 J.

1091 Valpolicella Classico DOC Lena 2024 12,5% ro. Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Farbe: helles Kirschtrot: In der Nase: Rotfruchtig, Florale Aromatik, Hagebuttenblüte und Veilchen, Gewürze und Rote Beeren, milder Pfeffer. dicht und kraftvoll. Im Mund: Mittlere Länge, Kirschen und Fruchtkompott, schöne Frucht und Kraft, hat Struktur und Würze. wieder Pfeffer. angenehmes Tannin. feiner Speisebegleiter. Bei 15 Grad servieren, ideal zu Pasta und helle Fleischgerichte, mittelkräftiger Käse. Grillwein. Genuss 7J.

1053 Valpolic. Class. Superiore. DOC 2023 ro 13,5% vol Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, mindestens 18 Monate im großen Faß, rubinrot, Nase: Hagebuttenblüten, Veilchen, süße Kirsche, rotbeerig, winterliche Gewürze mit Pfeffer. Im Mund. Rotfruchtig im antrunk, dann wird's dunkler und Weihnachtlich, Brombeere und Pflaume, süßliches Gewürz. Einladend, gute Länge. Zu: weißem und rotem Fleisch, insbesondere Wild-Geflügel. Schmorbraten, zum Abendbrot, Genuss 8J.

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2022 - ro -14 % vol Corvina Veronese, Corvione, Rondinella. Zweite Gärung mit Amarone-Trester , mindestens 20 Monate im großen Holzfass. -Farbe: rubinrot - In der Nase: , Lakritz und Gewürze, Rumtopf, Reife Pflaume, Dichte Struktur. Veilchen und Lavendel, Weihnachtliche Gewürze . - Im Mund: Mundfüllend und anschniegig, die Fruchtsüße nimmt den Alkoholgehalt ein. Rot bis dunkelfruchtig, viel Gewürz mit Zimt und Nelke. Piemont. Etwas Arnis zeigt sich. Ungemein lang mit süßlich-würzigen Finale. - Zu: Schmorgerichte, Rind, Wild, Lamm, Käse, Pilzrisotto. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2019 15,5%- ro -Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - In der Nase: Großes Aromenspektrum: eingelegtes Obst, viel Würze mit Nelke und schwarzem Pfeffer, Mokka, Rosinen, Leder und Lakritz. Spannend. Im Mund: extrakt pur, Rumtopf, dunke Beeren, Rosinen. viel Würze. Im Mittelbau wird es immer dichter, feine Aromen von Kakao, etwas Tabak. Gereifte Kirche. Eleganter als der Vorgängerjahrgang - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Gereifter Käse. -Genuss: 10 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

1128 Sangiovese Bianco IGT 2025 - we - 13%; Sangiovese, weiß gekeltert , kein bsa-Ausbau im Stahl Farbe: blass, Minimal grünlische Reflexe - In der Nase: floral, grüner Apfel, Blüten, weiße Johannisbeere, - Im Mund: frisch und klar, sehr sauber. Klarer Apfel, feine Birne, feine Würze. gute Länge. Macht sofort Lust auf den nächsten Schluck. Ähnlichkeit zum Vorgängerjahrgang - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Gemüse, Garnelen, Austern - Genuss: 3 J.

1115 Chiara IGT 2025 - we - 13,5%; Chardonnay, kein bsa. Stahltank. Farbe: gelblich-grün - In der Nase: Erfrischend, Kernobst, leichte Exotic, Weiße Blüten - Im Mund: weißfruchtiger Start, Birne, Banane, ordentliche Säurestruktur bei mittlerer Länge, feinwürziger Ausklang - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Fisch, helles Fleisch - Genuss: 3 J.

1109 Primavera 2025 - rs -13% Rosé von Sangiovese Farbe: helles Lachs -In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann präsentieren sich Himbeeren und elegante Erdbeere, auch gelbe Steinfrucht - Im Mund: saftig, frisch. Himbeere und Erdbeeren finden wir wieder, etwas rote Kirsche, Kräuterwürze. Ordentliche Säurestruktur, die dezente Gärkohlsäure macht ihn sehr frisch . - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Salat mit Putenbrust, gerillte Rotbarbe, Feierabend - Genuss: 3J

Jahrgang 2024 wird bald gefüllt

1101 Trittico IGT 2023- ro - 13,5%; Sangiovese70, Merlot15, Cabernet Sauvignon15 - Farbe: rubinrot -Ausbau im Stahltank und gebrauchten Barriques. In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Arnis, weißer Pfeffer, Pimentos. - Im Mund: frisch mit schöner Mineralität, süße Frucht nach Cassis und Kirche, Würze. Dunkelbeerig mit gut eingebundenem Tannin. Feiner Nachhall nach Bitterschoko mit getrockneten roten Beeren. - Zu: Grillwein, Pilzpfanne, Käse, kräftige Pastagerichte. Zum Feierabend - Genuss: 5 J.

1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2022 - ro -14,5%; Sangiovese100; - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Waldbeeren, reife Brombeeren, dunke Kirschen, dezenter Holzeinsatz, Waldboden. Tabak. Mineralische Würze - Im Mund: Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und junge Pflaume, ausgewogene Tannine, Kakaopulver. Strukturierter Verlauf mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, leichtes Pfefferl. Die Säure- und Tanninstruktur lädt zu einem lagnen Abgang - Zu: Edle Entrecote, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, nach 5 Jahren ein toller Solist - Genuss: 15 J. +

1113 PONENTE IGT 2022 - ro - 14,5%, CS33, Merlot33, Sangiovese33, von Weinbergen mit Westausrichtung - Farbe: dunkles Rot mit lila - Nase: Dunkle Früchte, Cassis, Leder, balsamisch. Weichsel - Mund: dicht und intensiv geht es los, viel dunkle Frucht die wieder etwas Cassis aufgefrischt wird, feine Würze durch den Cabernet, die Tannine sind präsent, dezente Sangiovese-Säure. Gefällt! zugänglicher als der Vorgängerjahrgang - Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. - Genuss: 12 J

FATTORIA CORZANO E PARTERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco IGT 2025 - we - aus Trebbiano, Chardonnay, Petit Manseng, Semillon, Sauvignon Blanc, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelber Apfel, weiße Blüten, Apfelschale und Küchenkräuter - Mund: Wie in der Nase hier auch viel Apfel, wunderbare Würze. Ein hauch Bitterkeit gibt dem Wein Struktur - Zu: Fisch, helles Fleisch, mediterrane Gemüsepfanne. - Genuss: 3 J.

1074 Il Corzanello Rosato IGT 2025- rs Sangiovese mit einem kleinen Anteil Canaiolo, Ganztraubenpressung Farbe: zartes Lachsrosé bis Apricot: Nase: Himbeere, Marille, Hagebutte, Tomatenblatt. Mund: Saftig, rotfruchtiger Antrunk mit Erdbeeren und Himbeere. Gute Säurestruktur, feine Rosenaromatik. Ein Rosé mit ordentlich Trinkfluss. Macht dieses Jahr besonders Spaß. Zu: sommerliche Lachsgerichte, Fischsuppe, Weißes Fleisch, Sundowner. Genuss: 3 J.

1073 Terre di Corzano Chianti DOCG 2024 - ro - Sangiovese85, Canaiolo15, 12 Monate Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: dezente Kirsche, Waldbeeren, Unterholz, spannende Nase - Mund: Rotfruchtigkeit breitet sich im Mund aus, gute frische. Für einen jungen Chianti fast samtig. Im Finale kommt mit der Würze auch feines Tannin hinzu. Kann nach der Ankunft direkt genossen werden. Gerne bei 15 Grad servieren . - Zu: Wildgeflügel, Past mit Rinderfiletstreifen, Antipasti - Genuss: jetzt +5 J.

1083 Il Corzano IGT Toscana 2023 - ro - 14%, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot; 26 Monate Barrique, davon 40% neu; - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dunkle Kirsche, Nelke, Lorbeerblatt, weißer Pfeffer - Mund: Edle Waldhimbeere wird schnell abgelöst von dunkler Frucht, viel Würze, hauch Arnis, Forderndes Tanningeüst, positive Aztingenz, voller Mund. Typ Speisebegleiter - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, gerne mit etwas Süße. Ochsenbäckchen, Reifer Käse. Genuss: 15 J

1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2023 - ro - 14% vol Selektion des besten Sangioveses, 26 Monate im Tonneaux; Farbe: rubinrot - Nase: schon die erste Nase verspricht vieles. Dunkle Frucht mit Waldfrüchten und Pflaume, Unterholz, Waldboden. Steinpilze und Kräutersalz - Mund: Vollmundig, tiefdunkle Aromatik. Schwarzkirsche und dunkle Beeren, Edelpilzaromatik, Pfeffer und Röstaromen. Tannin und Säurestruktur kleiden wunderbar aus. Großartiger Wein. - Zu: Fleischgerichten, gerne Wildgeflügel, Lamm, Gans. - Genuss: 15 J. +

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2008 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Monate. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: Bernsteinfarbend - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosinen-Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Mund: getrocknete Aprikose, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

MONTALCINO LA MAGIA BIO

Der neue Jahrgang ist unterwegs, wird schnellstmöglich aktualisiert

1576 Merentino 2024 - we 12,5/1/6- 20 % im Barrique mit BSA Farbe/ 80 % Stahl: mittleres Gelb -In der Nase: gereifter Apfel, Blüten, Salbei und Tymian, sauber - Im Mund: cremig und gelbfruchtig, wenig Säure, reife Birne und Apfel, ein hauch Gerbstoff, frische Wildkräuter, rund - Zu: asiatische Speisen, Gemüsepfanne, vegetarische Bratlinge, Reis- und Pastagerichte -Genuss: 5 J.

1577 Rosato „Eco“ 2024- rs-13,5 % auf Stein, Sand und Lehm gewachsen. 100% Sangiovese. 6-16 Jahre alte Reben. Farbe: kräftiges Rosé, apricot. In der Nase: strömen Himbeeren, etwas Himbeeren, gefolgt von Blüten und Kirsche. Im Mund: rotfruchtig, mit saftiger Textur. Graipefruit-noten tragen ihn lang raus. Zu: gegrilltem Lachs, deftige Versperplatte, Solo- Genuss. 2 Jahre

1578 Il Vispo IGT Toscana 2024 - ro - 13,5 %, 15-21 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warmer Antritt mit Zwetschken, Wachholderbeeren, Schokolade, Brombeeren - Im Mund: frisch mit reifen Kirschen, Zwetschken und auch hier Wachholder. Frucht bleibt präsent. Saftig und unkompliziert, auch im Finale mit Kakao und Kirsche, sehr angenehm. Säure ist gut eingebaut, schönes Tanningeüst. Ruhig etwas kühler servieren - Zu: Pasta, Vorspeisen. Pizza. Genuss: 4 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 2023 - ro 14,5% vol-, 15-21 Jahre alte Sangiovese, 100% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) für 9 Monate Farbe: dunkes Granatrot In der Nase: Erdig mit Lakritz und Sauerkirsche. Raucharomen und Pfeffer. Konzentriert mit viel Frucht und Würze. -Im Mund: Feine Würze und Frische. Gut strukturiert, Kirsche, Brombeeren kräftige Tannine mit toller Länge. Braucht deutlich mehr Zeit als der Vorgänger. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 8 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2020 - ro -15% 46 Jahre alte Sangiovese Reben, 3 Jahre im Tonneau, ein Drittel neues Holz. Farbe: mittleres Rubinrot, Hauch lila - In der Nase: reiche Aromen Vielfalt, dunkle Kirsche und auch Pflaume. Leder, Bitterschokolade, Wachholder und Rosmarin. - Im Mund: reife rote Früchte, Waldbeeren. Runde, rauchige Gerbstoffe, schwarze Kirsche. Auch Wachholder und

Lorbeer sind auszumachen. Dicht und saftig. Röstaromen, Gerbstoff packt nochmal zu. Unheimlich lang. Wunderbarer Wein mit viel Tiefgang. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel, Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 15 J.

1587 Brunello di Montalcino DOCG Ciliegio 2020-ro-, 15%vol. 46 Jahre alte Sangiovese Reben. Spezifisches Teilstück mit dem Namen Ciliegio (Kirschbaum), 36 Monate in neuen französischen Eichenfässern (80%), Tonneaus von 500, danach 8 Monate Flaschenlagerung. Limitierte Flaschenanzahl Farbe: Granatrot - In der Nase: balsmische Kirsche und Brombeere, mediterrane Kräuter, Unterholz, Sommertrüffel Im Mund: Rot- bis Dunkelfruchtig, Röstaromen, Das Tannin baut immer mehr auf, verleiht viel Länge. Gewürzkiste geht auf, extrem lang. Karaffieren! - Zu: gegrilltem, Entrecote, Wildschweinbraten, gereiftem Käse Genuss- 18 J.

1748 Brunello di Montalcino Riserva 2019-ro- 14,5% vol. 45 Jahre alte Reben, Gärung im offenen Fass, 45 Tage Mazeration auf der Maische. Wird nur in besonderen Jahren aus den besten Trauben hergestellt. Farbe: Dunkles Rubin. In der Nase: Warme Stilistik, dunkle Kirsche, leicht balsamisch, getr. Trauben, Veilchen, Tymian, Waldbeeren. Im Mund: frischer und eleganter als die erste Nase es verrät, saftige Kirsche und Waldbeeren, Schokolade und Kaffeenoten wechseln sich ab, Säure und Tannin sind im Gleichgewicht, wunderbare Länge. Im Finale präsentiert sich reife Pflaume mit Bitterschokolade, Tannin zieht lange raus. Ein Wein mit einer hohen Lebenserwartung. Zu: Hochwertigen Fleischgerichten vom Grill, T-Bone Steak, Wildschweinkeule. Genuss: 20 Jahre

Montalcino Claudia Ferrero

1499 Rosato IGT 2025-rs- 12,5/11/6,5 Frabe: Lachsrosé mit Aprikose

In der Nase: anfangs zurückhaltend, dann dezente Himbeere, Heckenrose und Apfelschale. - Im Mund: roter fleischiger Apfel, Waldbeeren, hauch Würze, ordentlicher Gerbstoffeintrag, gute Länge. Zu: Lachs vom Grill, gegrillter grüner Spargel mit Erdbeeren und Pistazie- Genuss: 3 Jahre

1742 Rosso di Montalcino DOC 2024 - ro - 13/0,5/6,1; reiner Sangiovese, Ausbau in Stahl- und 9 Monate in Allier-Eiche - Farbe: Rubinrot - In der Nase: reife Kirsche, Zwetschke, florale Noten, Mandeln, feine Röstaromen - Im Mund: rotfruchtiger Auftakt. Frucht und Säure sind im Einklang. Gute Länge, alles da wo es sein soll. Der dezente Gerbstoffeintrag sorgt für Länge. Zu den Aromen der Nasen kommt nach ganz feiner Blasamico hinzu. braucht etwas Luft - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Wildragout, Gans, deftige Käseplatte. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2021 - ro - 14,5/1,1/5,6; -4 Jahre Reife. 2 Jahre in Allier-Eiche sowie Flaschenreife Farbe: Tiefes Rubinrot - In der Nase: Dunkelbeerig, reife Brombeere, feine Würze, Kakaoabrieb, Speck. - Im Mund: Zunächst viel rote Frucht mit Kirsch, dann wird es dunkler, Brombeeren und Pflaume, ein hauch Lakritz zeigt sich. Das Holz ist gut eingebunden. Bitterschokolade mit Vanille, im Finale steigt das Tannin nochmal an, sehr lang. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, geröstet oder gegrillt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 18 J.

1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2022 - ro - 14,5/1/6; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot violetten Reflexen - Nase: saftige Kirsche, hauch Lakritze und etwas Pflaume. Schwarze Johannisbeere und Rosenblüte. - Mund: Kirsche und Pflaume wechseln sich ab. Feine Würze mit elegantem Pfeffer, rund und doch zupackend. Gute Rebsorten zusammenstellung. - Zu: rotem Fleisch, Braten, Wild und Ente - Genuss: 7 J

MAREMMA und andere Toskaner

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

APULIEN

1098 Carlomagno Fiano Puglia IGT 2023 - we - reiner Fiano - Farbe: hellgelb In der Nase: exotischer Auftakt, Floral, frische Grapefruit, trinkanimierend - Im Mund: Mango und Zitrus, frisch, leichter Schmelz, trinkig - Zu: sommerliche Salate, Pastagerichte mit heller Sauce, Solo - Genuss: 2 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 2023 - ro -14% - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2023 - ro - 14; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase: Sauerkirsche und schwarze Johannisbeere, Weihnachtliche Würze, Tabak, Unterholz, - Im Mund: Wildkirschen und Brombeere, milde Tannine, Lakritz und Cassis,

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

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2021 - ro -14,5% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: riecht nach eingekochten Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Im Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtschichten mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1308 Volunte Primitivo IGT 2023 - ro - von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenzesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

Apulien- Giustini

2366 Costiero Negroamaro Rosato Salento IGP 2025-rs- Farbe: zartes Lachsrosé In der Nase: zarte Himbeere, Erdbeerduft, Marille, dezent floral, etwas Jod. Im Mund: Rotfruchtigkeit macht den Auftakt, angenehme frische, feine Würze, ein hauch Süßigkeit, später leicht laktisch, reife Erdbeere im Finale Zu: Garnelen, Vorspeisen, Sommerlicher Salat. Genuss: 3 Jahre

2311 Avoglia Susumaniello Puglia IGP 2024 -ro-13% Farbe: Rubin bis Violett. In der Nase: Amarenakirsche, Würze, Lakritz, schwarze Johannisbeere, wärmere Stilistik. Im Mund: dunkle Kirsche, Süßholz, Rumtopf, gute Fruchtsüße, im Finale wird es würzig, gemahlener Pfeffer. Guter Wein für Einsteiger. Zu: deftige Eintöpfe, Geschmortes, Abendbrot. Genuss: 3 Jahre

2304 Avoglia Primitivo Puglia IGP 2025 -ro- 13,5% Farbe: Rubinrot. In der Nase: Reife Pflaume, Nelke, Veilchen, Mokka. Ein wenig „Brett“. Im Mund: deutlich frischer als die Noten der Nase es verraten. Rot bis dunkelfruchtig bei feiner Würze, annehme Länge, samtig. Achtung: der Wein hat aktuell eine kräftige Nase. Zu: Gulasch, Pilzpfanne, Versper. Genuss: 3 Jahre

2306 Areale Primitivo di Manduria DOC 2024-ro- 14,5% Farbe: Dunkles Rubinrot In der Nase: intensiver Auftakt, Nelke, Piemont, Veilchen, weißer Pfeffer, erst danach kommen eingekochte rote Früchte. Im Mund: pfeffrig, würziger start, Mundfüllend, Pflaume und reife Kirschen setzen ein. Trocken würiges Finale. Gute Länge. Könnte ein weiterer Topseller werden! Zu: Würzfleisch, Pfeffersalami, Kartoffelauflauf. Genuss: 6 Jahre

2336 Acinore` Limited Edition Primitivo di Manduria DOC 2023 -ro- 15% Farbe: tiefdunkles Rot. In der Nase: Tymian, Waldboden, Edelpilze, Wachs, getrocknete Pflaume. Im Mund: Viel dunkle, reife Frucht. Getrocknete Früchte, gute Würze, milder Pfeffer. Sehr mundfüllend. Ausgewogen, hinten steigt leichtes Tannin an. Der Alkohol ist gut eingebunden. Sehr trocken. Wer auf viel Süße setzt ist hier falsch. Wer ein Maul voll Wein möchte ist hier richtig. Genuss zu: Intensive Gerichte mit viel Umami, Geschmortes, reifer Käse. Genuss: 8 Jahre

2311

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

1345 Miopasso Nero d Avola DOC 2023 - ro - beste Trauben Nerod` Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit weißem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Rumtopf, Veilchen. Einladend. - Im Mund: komplex mit dunklem Gewürz, reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Vollmundiger als der Vorgängerjahrgang. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

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

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

1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2022 - ro - , beste Trauben Nero d` Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot In der Nase: schwarze, reife Früchte,

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

Cusumano

1401 Insovia Terre Siciliane IGT 2024 - we - 12; reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Ansonica bekannt -Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zarte Blüten; Apfel und Birne, Lindenblütenhonig, runde, ansprechende Nase, Im Mund: viel Steinobst, Limettenabrieb, kräutrige Würze. reifer Apfel, ein hauch Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit Frische und Klarheit, final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. toller Alltagswein - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Siziliane IGT 2024 - we - 13%; Chardonnay 70 % und Sauvignon Blanc 30 % auf 700 Metern von Ficuzza. (*neue Rebsorten*) - Farbe: helles Gelb, - In der Nase: viel Exotic, Maracuja, Litschi, Banane, Pfirsich und Grapefruit. Sommerweise. Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt zunächst setzt sich der Sauvignon Blanc durch, viel frische mit einem gewissen Säurespiel, dann kommt der Chardonnay hinzu, er puffert die gelbe Säure. Reife Birne und Ananas. Wunderbare Länge. Tolle Rebsortenzusammenstellung. Dieser Wein wird seine Fans haben.. - Zu: Fischgerichten und Krebsen; Sommerliche Gerichte mit Fruchtanteil, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 4 J

KAMPTAL - KURT ANGERER

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

1414 Grüner Veltliner Kies 2025 - we - 12,5% Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand Farbe: helles Gelb - In der Nase: Gelbfruchtig, feine Birne, gelber Apfel, Aprikose, Würze, Meerluft (jodig), sauber und trinkanmierend - Im Mund: Apfel, Birne, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Renekode, Aprikose und Birne, feines Salz im Finale. **Topseller-** Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2023 - we - 14/4,4/4,5 Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP - Farbe: helles Gelb - In der Nase: leichte Fruchtsüße, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Im Mund: gelbfruchtig mit Minze. 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.

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

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

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

1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2017 - ro - 15 %vol ; bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Fassausbau 4 Jahre. Wird nur gemacht, wenn alles passt. 2019-2024 wurde kein REDGRANITE produziert - Farbe: tiefrot, fast schwarz - In der Nase: feine Kräuter, rote und schwarze Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Wildrosen, getrocknete Pflaume. Fenchel, Bleistiftmine und Leder, Minzöl, Finessenreich - Im Mund: Fruchtbetonter Auftakt mit feinen Aromen von Kirsche und Cassis, Gerbstoffe und Säure sind gut mit dem Holz verbunden. Feine Mineralik. Schwarzkirsche, Cassis und Backpflaume kommen erneut hervor, Tannin macht sich im Finale bemerkbar. Sehr lang - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosagebratenem Lammrücken - Genuss: 30 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2025 - we - 11% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Orangenabrieb, gelbe Birne, Lindenblüte - Im Mund: floraler Antritt, Renekode, Apfel, dezent zitrisch, gute Länge. Super Terrassenwein mit wenig Alkohol, mild in der Säure. Preis/Genuss-Tipp - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1453 Gemischter Satz 2025 - we - ; Verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: zunächst verhalten, dann Kernobst, Küchenkräuter, Nusschale, Zitronenblüte, Kamille - Im Mund: frisch mit Renekode, knackigem Apfel, Salzzitrone, Stachelbeere. Leichte Würze. - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel - Genuss: 2 J.

1473 Nussdorfer Grüner Veltliner DAC 2025 -we- Strohgelb. In der Nase: reifer Apfel und Apfelkern, getrocknete Aprikose, dezent Floral. Im Mund: kackige Birne, frischer Apfel, auch mit Kern. Leichter Gerbstoffeintrag dadurch. Milde Säure. Angenehme Länge. Brot und Butter Wein Zu. Vorspeisen, Spargel, Schnitzel. Genuss: 2 Jahre

1465 Grüner Veltliner DAC Traisental 2025 - we - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann Feige und zarte Birne, etwas Würze - Im Mund: Apfel und Birne im Antrunk, etwas Grapefruit. Gute Würze. Vielversprechendes Finale. Tolles Preis/Leistungsverhältnis. - Zu: auf der Terrasse, Salate mit Nuss, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1458 Sauvignon Blanc 2025 - we - ; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahefen; - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Stachelbeere, Cassisblatt, Maracuja, Johannisbeere, floral - Im Mund: knackig frisch, rosa Grapefruit, weiße Johannisbeere, Traubig, Kräuter - Zu: Curry-Garnelen, milde Asia-Speisen, Krebsen, Fisch - Genuss: 4 J.

1155 Roter Veltliner 2025 -we- Farbe: helles Grün-Gelb. In der Nase: Honigwabe, Lindenblüte, getrocknetes Obst. Im Mund: angenehm saftiger Start, feine Birne, gelber Apfel. Eine Spur Bitterkeit die Struktur verleiht. Süße und Säure sind im Einklang. Zu: Schnitzel, Fisch auf der Haut gebraten, würziger Käse Genuss: 4 Jahre

1477 Chardonnay 2025 -we- Farbe helles Gelb. In der Nase: Birne, Marille, Ananas, Blüten, Mandel. Im Mund: gelbfruchtig, junge Ananas, Graipefruit, feine Würze. Zu: Abendbrot, Fisch auf Fruchtsauce. Genuss. 3 Jahre

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1484 Welschriesling 2025 - we - 11,5/1,2/6; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: frisch und klar, knackiger Apfel, Blütenaromatik, Kräuterwürze. - Im Mund: spritziger Antrunk, frische Säure ist animierend, viel grüner Apfel, gelbe Pflaume. Limettig. - Zu: Sommerlicher Aperitif, Vorspeisenauswahl, Spargelsalat - Genuss: 2 J.

1491 Gemischter Schatz 2025 - we - 11,5/1,3/5,4; Sauvignon Blanc, Welschriesling, Neuburger und Traminer, vom Schatzberg. - Farbe: helles Grünelb - In der Nase: aromatisch, frisch. Exotische Frucht und vielen Foralen Tönen. Im Mund: frische Birne, Litschie und Rosenwasser, leicht zitrisch. Im Finale angenehme mit Frucht und Würze. Mehr als ein Geheimtipp. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, asiatische Gerichte mit wenig schärfe - Genuss: 3 J.

1493 Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2025 - we - 12/1/5,5; Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kühl und klar, frische Birne, gelber Apfel, leichtes Pfefferl Im Mund: Steinmineralik, frisch, würzig, Renekode und Birne, mittlere Länge, Kräuterwürze im Finale. Frischer als der Vorgängerjahrgang - Zu: Abendbrot, Bowl, leichte Käseplatte. - Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2025 - we - 13,5/1,2/ 5,3; kalkhaltiger Löss vom Schatzberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifes Kernobst, ordentlich Würze, Feige, getrocknete Aprikose. - Im Mund: reife Birne, gelbe Pflaume, dezent zitrisch, Würze baut auf, gute Länge. Frischer Pfeffer sorgt für ein langes Finale - Zu: kräftige Fischgerichte, helles Fleisch, zum Spargel mit Schnitzel. - Genuss: 5 J

1482 Grauer Burgunder 2025 - we - 13/4,7/6,2; von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre - Farbe: mittleres Gelb In der Nase: Kernobst, feine Blüte, leicht nussig, dann wieder feiner Apfel, etwas Pfeffer. Im Mund: Frucht und leichte Kräuterwürze sind im Einklang, gute Länge. Aus dem frischen Apfel kommt etwas Apfelkern. Das leichte Tanning gibt Gerüst. Schöner Alltags-Allrounder mit tiefgang. Zu. Familienfeiern, Sommerliche Gerichte mit Nuss, Fisch auf der Haut gebraten. Genuss: 4 Jahre

2482 Rosé 2025 -rs- 11,5/6,7/5,8 aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt Farbe: zartes Rosé - In der Nase: Erdbeere mit reifer Himbeerfrucht, schöne Würze. Einladend. Im Mund: süße, reife Erdbeere und dunkle Kirsche, frisch und saftig. Das nächste Glas schenkt sich fast von alleine ein. Frischer und schlanker als der Vorgängerjahrgang. Zu. Lachs vom Grill, Gemüsepfanne, Solo- Genuss. 3 J.

1922 Blauer Portugieser 2024-ro- 13/1,4/4,1 Frabe Rubinrot mit Violett. In der Nase: Rote Beeren und frische Pflaume, feine Würze, einladend Im Mund: Dunkle

Kirsche mit Süßeextrakt, Veilchen und Nelke gemahlener Pfefferstaub. Süße und Säure sind sehr zugänglich. Ruhig etwas kühler servieren. Zu: Pizza, Pasta, Abendbrot. Genuss: jetzt + 4 Jahre

1494 Zweigelt 2024 - ro - 13% - Farbe: dunkles purpurrot - In der Nase: klassischer Auftakt nach Weichsel, getrocknete Küchenkräuter, ein hauch Sattel, Salmiakpulver. - Im Mund: samtig und sehr ausgewogen, Süßkirsche, Vanilleextrakt, feine Würze. Tannine sind wunderbar eingebunden, hintenraus wieder die Fruchtsüße der Kirsche. schöne Länge. Gerne bei 14 Grad servieren. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Ochsenbäckchen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2023 - ro - 14,5/1,6/4,7; auf Löss und Kalk, Barrique, Hälfte neu. - Farbe: dunkles Rot mit Violett- In der Nase: dunkle Kirsche, Plaume, leichtes Gewürz, Tabak, hauch Cassis. - Im Mund: Kirsche, Rotbeerig mit ordentlich Würze, fast ätherisch. Die reife Plaume steigt ein. Mundfüllend ohne Überladend zu sein. Samtig mit schöner Fruchtsüße bei sehr geringem Restzucker. Nicht vom Alkoholgehalt abschrecken lassen. - Zu: Schulter vom Rind, Lammbraten, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 6 J.

1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2021 - ro - 14/1,2/5,6 Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - In der Nase: Duft nach dunklen Beeren, schwarze Johannisbeeren, Tabak und grüne Paprika, etwas Eukalyptus. Ziemlich dicht und komplex -Im Mund: kühler Typ mit Minze und Kirschen. Hat Würze von Tanninen, dunkle-Schokolade, Eleganz, Dichte. Viel Potenzial, klingt nur sehr langsam aus, Nuancen von Cassis. Nach zwei Stunden perfekt in der Harmonie. - Zu: Pfeffersteak und Braten, Wild, Lamm, Käse. - Genuss: 10 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND Silvine und Leo SOMMER

1614 Welschriesling Klassik 2025 - we - 11,5%; - Farbe: hell-gelb - In der Nase: klar, frisch, grüner Apfel, knackige Birne, Apfelblüte - Im Mund: frisch, Zitrone, Aprikose, Apfel und Mineralik. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Aperitif, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

1611 Muskateller Mumo Klassik 2025 - we - 11% Muskateller, Moriomuskat. Farbe: grün-gelb. Nase: Rosenblüten, Litschi, Maracuja, viel Exotic. Mund: du den Aromen der Sonne gesellt sich die reife Aprikose. Angenehmes Säurespiel, dezent Salz. Zu: Aperitif, leichte Asia-Gerichte, Terrasse - Genuss 2 J.

1616 Riesling Quarz 2024 - we - 13%; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, 30-35 Jahre alte Reben. Farbe: grün-gelb - In der Nase: grüner Apfel, Aprikosen, saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. anständige Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Zu: Fisch und Spargel mit Fisch, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2025 - we - 11,5 %; auf Schiefer und sandigem Lehm, teilweise spontan ausgebaut. - Farbe: grün-gelb - In der Nase: roter Apfel, Blüten, Birne, Pfirsich - Im Mund: Apfel, nussig, Birne. Mineralik mit etwas Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie, angenehme Länge. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1618 Sauvignon blanc Sandstein 2025 - we - 13% mittelpäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren. Farbe: helles Gelb - In der Nase: klasischer Auftakt mit Exotik, Wiesenkräuter. Mango, Papaya, Melisse. Maracuja. - Im Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, ein hauch Paprika. Physalis und Nektarine. Fruchtig. Dezent Rauchsatz, schöne Länge. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC Alte Reben 2022 - ro - 13,5%; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, - Farbe: dunkelrot- In der Nase: feiner Auftakt, rote Beeren, süßliche Kirsche, Cassis, getrocknete Kräuter, macht sofort Lust auf den ersten Schluck. - Im Mund: Kirsche und Cassis sind präsent, feine Würzmischung, Tannin steigt leicht an. Der Wein baut weiter auf. Dunkle Frucht, Trüffel, klingt feinwürzig aus - Zu: Wildgeflügel, Lamm, Rehrücken, Käse - Genuss: 10 J. +

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

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1803 Rosé Schilcher Frizzante rs, 11/8,9/7,4 ; Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung. In der Nase: einladend, verhalten mit Erdbeeren, frisch, Rosen, weiße Blüten, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft. Im Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere und zitronige Frucht, frisch und jodig. schwarze Johannisbeere. Durchgehend prickelnd. Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. Genuss: 2J.

DEUTSCHLAND RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR N GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2024 - we - 12/6,3/6,7 - Farbe: hellgelb In der Nase: Limette, Boskop, reife Hagebutte, weiße Blüte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, Litschi, Zitronenmelisse. Gute Länge mit etwas Würze, angenehmer Trinkfluss. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 3 J.

1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2025 - we; 12,5/0,8/5,7 Riesling & Müller-Thurgau - Farbe: hellgelb - In der Nase: feinfruchtig, Apfel, Birne, Kräuter. Im Mund: frische Quitte, Birne und reifer Apfel, Pfirsich, weich und fruchtig, milde Säure und kräuterige Würze. Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, Sommerliche Gerichte. Genuss: 3 J.

1759 Gutsriesling tr. 2025 - we - 12,5/5/6,6. Edelstahlausbau. Farbe: hellgelb - In der Nase: schon in der Nase Schmelz und reife Frucht. Etwas Haselnuss, Pfirsich und Aprikose, weiße Blüten. Im Mund: wunderbar frisch mit reifer Säure, zitrisch, auch mit frischen Zesten, sehr trinkig. Rosa Pampelmuse und dann gelbe Steinfrüchte runden ab, Guter Nachhall mit einer durchaus erstaunlichen Länge. - Zu: Nachmittags auf der Terrasse zunächst als Spritz und dann pur, das ist Gastfreundschaft oder Selbstbelohnung Genuss: 2 J.

1761 Flörsheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2024 13/2,7/7 - we - auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. Ausbau in Stahl und 35% großes Holz Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Kalkaromatik, feine Blüten. Kiesel Mineralik, frisch und klar, ein Hauch von Pfirsich und Apfel, etwas Limette - Im Mund: Pfirsich, Grapefruit, präsen Säure schön trocken, langanhaltend mit limettigem finish. Mineralischer, toller Herrnberg. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Alltagswein für Rieslingfreunde. Genuss: 6 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2024 12,5/5,9/6,3 - we - Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: finessenreich, Weinbergpfirsich, Aprikose Weißdorn, Tymian, Mandel. - Im Mund: reifer Pfirsich, roter Apfel, Ananas Mandeln, Mineralik. Säure im Unterbau, guter Gerbstoffeintrag. Klingt aus mit Pfirsich und Kräutertee. Elegant. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen, Meeresfrüchte - Genuss: 8 J.

1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Riesling tr. Erste Lage 2024 13/2,2/6,7 - we 80% Stückfass, 20% Edelstahl. 51 bis 69 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: herzhafter Pfirsich, Passionsfrucht, Mandeln und Blüten, Rosmarin. Im Mund: startet sehr elegant und frisch, baut dann immer mehr auf. Aromen von Pfirsich und Mirabelle, Limettenzeste, ein hauch von Nuss und Salz. Bleibt sehr fein mit hervorragender Länge. Klingt charmant aus. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J. +

1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. EL 2024 - we - 12,5/1,9/6,8 wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden 70% Edelstahl, 30% großes Holzfass. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: hoch mineralisch, elegant. Weißer Pfirsich, florale Noten, Apfel, Weißdornblüten, gelber Apfel. - Im Mund: zunächst zurückhaltend, dann feine Fruchtsüße, zitronige Zesten, Thymian. Leichte Cremigkeit, legt weiter zu. Saftige Aprikose, gelber Apfel. Später mit kleiner Würze und exotischem Ausklang. Sehr lang auf der fruchtigen Seite. - Zu: Pasta vongole, weißem Fleisch und Geflügel - Genuss: 8 J.

1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. EL 2023 - we - 97 Punkte JS Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: junge Ananas, dunkle Mineralik, reifer Apfel, Bitterorange. Viele Finessen, kräuterig. Im Mund: Ananas, Salz, Pfirsich, Bitterorange. Frische Quitte und Birne. Mineralik. Sehr gelungen mit imponierender Länge. Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.

1766 Weiß Erd Riesling GG 2023 - we - 13/2,4/5,7; 98 Punkte JS kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll auf weißem Mergel - der Burgunder unter den Rieslingen. Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: Exotischer Auftakt, Pfirsich, Quittengelee, Honigwabe, verstoßene Walnuss - Im Mund: Viel Frucht, ordentlich Pfirsich, etwas Grapefruit, leichter Bitterkern, Hagebuttentee. Süßer Fruchtschmelz, schöne Länge. Top P/L. Einsteiger GG mit viel Trinkfluss - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Fruchtiges Curry, Solist - Gen.: 8 J. +

1767 Kirchenstück Riesling GG 2023 - we - 13/5,1/6,3; 99 Punkte JS Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel im großen Holzfass gereift - Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: Lindenblüte, Pfirsich Stachebeere, Quitten-schale, milder Zitronen-Pfeffer Im Mund: saftig frisch, reife Marille, süße Birne, Ananas, Limettenabrieb, die lebendige Säure hebt ihn im Finale an. Sehr gelungen. Zu: Steinbutt, Seeszunge, Petersfisch, Languste natur, Perlhuhn. - Genuss: 10 J. +

1768 Hölle Riesling GG 2022 - we - 12,5/2,2/5,9; 100 Punkte JS Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: zurückhaltender als Kirchenstück, beginnt mit Mineralik, feinen Blüten, weißem Pfirsich. Diesmal mehr Finessen als das Kirchenstück. Im Mund: langsamer Anstieg mit salziger Mandarine, Limette, Pfeffer und weißem Pfirsich. Sehr klar und strukturiert durch eine moderate Säure, zarte Fruchtaromen. Ziemlich lang mit mineralischem Finale. Zu: Edel-fische wie weißer Heilbutt, Seeszunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten und weißem Fleisch. Genuss: 15+ Jahre

1721 Berg Rottland Riesling GG 2023 - we - 13,5/3/5,6; **97 Punkte JS** Ganztraubenpressung. Steillage Rüdeshelm, Quarz und Schiefer sowie Lösslehm .ausgebaut im großen Holzfass, nur 0,3ha Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: Mineralischer Auftakt, reifer Apfel und Mandarine, Orangenzesten, etwas Käuter. Im Mund: kräutrig, würzig, dann Kernobst mit Orange. Viel Mineralität, grüner Tee, Rauchsatz, wunderbare Länge. Ein klassischer Rottland. Sehr Komplex. . Zu: Seezunge, Languste, Landhuhn, Solo mit Rauchmandeln - Genuss: 12 J.+

2788 Marcobrunn Riesling GG 2023-we- 13,5/3,7/6 **99 Punkte JS** auf Kalk, tonige Mergelböden mit Lösslehmauflage. Ausbau im großen Holzfass. Farbe: deutliches Gelb: In der Nase verhaltener start, dann Kernobst und Marille, getrocknete Kräuter, Pfirsich und Hagebutte. Im Mund: Die Aromatik der Nase spiegelt sich wieder, Frucht gepaart mit toller Mineralität, Kräuterauszug, angenehmes Säurespiel. Hat viel Potential. .Zu: großem Fischgang, weißem Fleisch. Kalbstartar. Genuss: 15+ J.

2787 Pfaffenberg Riesling GG 2023 -we-13,5/4/6,2 auf Kalkhaltigem Löss und Schluff auf Quarz. Ausbau im großen Holzfass. Farbe: mittleres gelb: In der Nase: . Mirabelle und Birne, Hagebutte, Blütenaromatik, Mineralischer touch. Im Mund: angenehm fruchtig, reifer Pfirsich, roter Apfel, getrocknete Orange, schöne Würze, etwas Salbei. Milder Pfeffer. Guter Gerbstoff. Ausgesprochen lang. Zu. Großem Fischgang, weißem Fleisch, auf der Terrasse. Genuss: 12 J.

1918 Weißer Burgunder Mineral tr. 2023 - we - 13,5/1,2/5,9; teilweise von der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur 1.800 Liter - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verhaltener Auftakt dann mit Birne und leichtem Rauch. Reife. Auch Rosenduft, spannend - Im Mund: cremig Haptik, vegetale Aromen. Dann reifer Apfel und reife Birne, immer auch cremig und lang. Kalkmineralik im Untergrund, bleibt schmelzig und für einen Weißburgunder sehr kraftvoll. - Zu: Terrasse und Fisch, aber insbesondere zu hellem Fleisch. Vielseitig und eindrucksvoll. - Genuss: 7J.

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2025 - we - ; 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase. -Seit zwei Jahren etwa wird der Sbl immer loire-typischer. So auch der 25er. Er duftet nach Cassisblatt, Paprika, Stachelbeere, auch etwas Zitrus und Flintstein Im Mund: - Im Mund zunächst mineralisch-rauchig, saftig und exotisch, aromatisch, feine Bitternoten, die durch Frische und Schmelz, Stachelbeere und Maracuja schnell abgelöst wird. Richtig gut wie man Sauvignon blanc vielfach schätzt, bleibt typisch mit guter Länge, klingt mit Tee und etwas Cassis finessenreich aus. Zu: - Zu Garnelen, Bratfisch, Spargel, Solo Genuss: 6 J.

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

1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2025 - rs -von alten Reben Farbe: lachsrot - In der Nase: Erdbeeren locken, Blüten nach Heckenrose, feine Himbeeren ohne Süße, fast etwas jodig nach Nordsee. Im Mund: schön frisch, mit Erdbeeren, Hagebuttenmus, saftig, mit feiner Mineralik und einem Hauch Gerbstoff, der dem Schmelz Eleganz verleiht. Keine sättigende Süße, vielmehr ausbalanciert in der Säure und den Extrakten. Macht Spaß, auch wegen dem Hauch Mandarine im Finale. Zu: Lachsgerichten, Languste und als Solist. Paßt immer. -Genuss: 3 J.+

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

1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2023 - ro - 13/0,3/4,5 Reben von Hölle und Reichstal - Farbe: kaminrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Im Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typ - Zu: edlem Fleisch. Genuss: 5 J.+

1919 Assmsh. Höllenberg Spätburgunder GG 2019 - ro - 14/3,8/4,7; Taransaud-Barriques, von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: tiefgründig mit Rauch und Schiefernoten, Speck, Brombeere, Tee, Wacholder. Finessenreich. Getrocknete Käuter - Im Mund: Schwarzkirsche, Cassis, Himbeere. Schiefer mit Tabak, Trockenkräuter. Reif und ätherisch mit tiefer Frucht. Schönes Säurespiel mit spürbarem Tannin. Sehr langlebig - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten, gereifter Käse - Genuss: 20 J

RHEINGAU SCHLOSS JOHANNISBERG

2941 Silberlack Riesling GG, trocken 2022-we-12,5% Taunusquert mit Lösslehmauflage. Vergärung im Stahl und 60 % in 1200 Liter Fässern aus eigener Eiche.

Farbe: mittleres Geld. In der Nase: Weiße Blüte, Pfirsich. Honigwabe und geriebene Mandeln. Warme Stilistik. Im Mund: direkt präsent, fast frühreif. Reifer Apfel, Nektarine, kräutrige Würze, Tee. Leichte Aztringenz. Wunderbare Länge. . Zu: Risotto, Edelfisch, Avocado-Burger-Genuss 10 J.

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

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

2023er Silvaner Sekt Brut Nature

Reben von 1963 vom Langenberg, 14 Monate Flaschengärung, ohne Schwefel, gerrtet Sept. 2023. Das ist großartig: Feine Perlung, grüngelb, weiße Blüten, kleiner Hefeeintrag, Brioche. Schmelzig-traubig, sehr ansprechende Dürfte, feines Prickeln. Mildfruchtig, guter Säureverlauf, bringt Frische. Zarter Hefeschmelz, sauber, Hauch Steinobst, feinerlig bis zum Finale, sehr gelungen. Kann sich durchaus mit weitaus teureren Flaschengärungen vergleichen.

1451 Silvaner Gutswein 2025 - we - ; 12/2/6; auf Muschelkalk-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Springt sofort an mit Minze, Pfirsich, Kalknase nach Heckenrose. Sauber, reife Zitrusnoten, Apfel und Birne. Auch im Mund extrovertiert, sauber, hat Trinkfluss und eine gute Länge. Traubig, trocken mit abgepufferter Säure, sehr guter Gutswein. Sofort einsetzbar. Zu: täglicher Abendrotwein, zu weißem Fleisch, Fisch, Spargel- Genuss: 3 J.

1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2025 - we - 12/2,5/6; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, wenig Schwefel, 40% im Stückfass, Schlegelflasche, - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Durchaus zurückhaltender als der Gutswein, aber auch bereits mit offenem Visier. Elegant, -schlank und mineralisch, gradlinig. Tolle Kalknase mit zarten Blüten vom Weißdorn, weißer Pfirsich, weiße Johannisbeere, frischer Apfel. - Im Mund: Unglaublich ansprechend, saftig, ansteigende Aromen, gelbfruchtig, jodige Mineralik mit feinen Kräutern, wird immer mundfüllender. Bleibt immer elegant, langer Aufenthalt der Aromen, hinten etwas Ananas. Abendrotwein mit Anspruch, sehr vielseitig einsetzbar. -. - Genuss: 5 J.

1785 Silvaner Retzstadt. Langenberg Alte Reben EL 2025 we 12,5/2,5/5,8; über 40Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage. Farbe: mittleres Gelb -In der Nase: Lässt sich nicht bitten, sondern ist offen für den Genuss. Schon im Duft ansprechend mit saftiger Frucht, schöner Mineralik vom Muschelkalk, Kräuterwiese und Apfel. Im Mund: viel Apfel und Birne, auch Aprikose und Renekode. Saftig und frisch, Mandarinenzesten und Minze tauchen auf, ziemliche Länge und Eleganz trotz guter Mundfülle. Vielseitig einsetzbar. Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

1792 Silvaner Benediktusberg Retzstadt Erste Lage 2025-we-12,5/1,5/6,2; 40 Jahre alte Reben auf Muschelkalk. Ausbau im Stückfass, 9 Monate auf der Vollhefe. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Kühler Typ, Grüntee, Kalknase, weißer Pfirsich, Hauch Exotik, übt dennoch Zurückhaltung. Wunderbare Dürfte eines großen Silvaners. Im Mund. Langsamer Start mit reifer Säure, getragen von Gelbfrucht, etwas Mandarinenzesten, Apfel, Birne, Mandeln und weißem Pfirsich. Hochelegant und brillant mit feiner Kalkmineralik und ausgezeichneter Länge. Ein Wein, der auch kühl mit Klarapfel ausklingt. Verdacht auf Großes Gewächs kommt auf. Zu. Gemüsepfanne, Fischsuppe, Geflügelgericht. Genuss: 10J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2024 - we -12,5/2,1/6,1; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut- Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Physalis, Litschi, grüner Tee, leichte Würze, dezenter Rauch. Im Mund: dunkle Stilistik, cremig mit angenehmen Säurekick, spürbares Holz. Caramel wird durch Apfelsine und grünem Apfel erfrischt. Junge Ananas. Rauchsatz im Finale, langern Nachhal - Zu: Kotelett ,geräucherter Fisch. Dorade, gereifter Käse - Genuss: 7 J.+

Retzbacher Thierthal Silvaner Reserve 2024 1G auf Muschelkalk direkt südlich vom Benediktusberg, Hanglage 40 jährige Reben, 15 Monate Stückfass

Eleganz ist prägend, jodig, Rosenblüten, Tee, Hagebuttenmus, Quitte und Safran. Finessenreiche Mineralik hat die Oberhand, Frucht liegt zart darüber. Auch im Mund mineralisch mit Salz. Reife und gepufferte Säure, Mandarinenrinne, Limette, durchaus mit einsetzendem Schmelz, beginnende Exotik. Große elegante Länge, Salzigkeit zieht sich durch, unfassbar feingliedrig, dabei gerade und folgerichtig aufgebaut. Ganz großer Wein. Dazu ein Edelfisch, in der Salzkruste gegart. Oder Austern, Hummer und Krebsfleisch (Königskrabbe). Man kann bei den Meerestieren gar nicht hoch genug greifen, um dem Wein gerecht zu werden. Auch als Solist würden wir ihn jederzeit willkommen heißen. Der gehört zu uns ans Meer nach Schleswig-Holstein.

Frühjahr 2026

1798 Silvaner Himmelpfad GG 2024 - we - 12,5/2,2/6,6; Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg, Ausgebaut im Stückfass aus Spessarteiche 9 Monate auf der Feinhefe - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: dicht, Birnenaromatik, Yasmin, Apfelschale, Heu.- Im Mund: frisch, gute Säure, schöne Fruchtsüße, das Holz ist gut eingebunden, etwas Bittermandel, lang, -Burgunderglas verwenden.-Zu: , Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet,frischem Käse- Genuss: 10 J.+

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim Johannisberg 2024 we - 13/1,5/6; 50Jahre alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 30% im Betonei, großes Holz, 9 Monate auf der Vollhefe. - Farbe: mittleres Gelb -In der Nase: offen, Frucht und Florale Nuancen wechseln sich ab, hauch Anis . Im Mund: stoffig, saftig. Apfel und Mango, dezent Grapefruit. Gartenkräuter mit einer gewissen Salzigkeit, schöner Bitterkern. Ausgesprochen lang. Großer Wein!- Zu: -Gebratenem Geflügel, Kalb, Spargel und Steak,- Genuss: 10J.+

1795 2023er Spätburgunder Langenberg EL-ro-12,5% in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk, 10% Neuholz, Farbe: granatroter - In der Nase:feine Kirsche,Blüten, Waldboden, dunkle Beeren.Im Mund: kühler Antritt, rotfruchtig mit feiner Himbeere und saftiger Kirsche.elegante Würze steigt ein,rotfruchtige Säure mit angenehmen Tannin machen ihn schön lang.ein kühler VertreterZu: Rehrücken, Käse, Pilzpfanne - Genuss: 10 J.

1796 2022er Spätburgunder Benediktusberg EL -ro-12,5% im Barrique ausgebaut,Hälfte neu, spontanvergoren,über 20jährige Reben auf Muschelkalk In der Nase: dunkle Kirsche, Cassis, feinwürzig,Pfeffer, Edelpilz. Im Mund: druckvoller Antritt, rotfruchtig geht's los, deutliche Würze setzt ein, feine Mineralität, der Holzeinsatz unterstützt gut. Elegante Säure führt zu einem frisch, würzigem Finale. Zu: Filet, Rehrücken, Wildgeflügel. Genuss: 12 Jahre

NAHE - Gebr. KAUER

1812 Scheurebe tr. 2025 - we - ; von 10 und 17jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Mirabelle, Litschi, Cassis, Lindenblüte, ein hauch Stachelbeere- Im Mund: frisch, aromatischer Start, etwas Stachelbeere, feine Birne, Würze und Mineralik steigt an, feinwürziger Ausklang - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2024 - we - ; bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Weißdornblüten,roter Apfel, reife Birne, sehr zugängliche Nase - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem Gerbstoff, feine Fruchtaromen.aromatische Birne, Unglaublich in der Harmonie. Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder S tr 2024 - we - ; 40% im 600 Liter Stockingfass, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Feinessenreich, gelbe Pflaume, reifer Apfel, Blütenhonig, Nashi-Birne. - Im Mund: Birne, Orangenabrieb, Apfelkern. Dezent Würze, Wunderbar strukturiert. Salz, leichter Gerbstoffeintrag, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 7 J

1947 Weissburgunder Reservé tr. 2022 - we - 13; 40% Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, Röstaromen, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Im Mund: reifer Apfel, vielschichtig. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, mit Aromen reifer Birne, gestoßene Walnuss und Kräuter. Großartiger Burgunder - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 7 J.

1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2025 - we - ; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: Apfel, Birnenmus, Brotkrumen, Blütenaromatik, leichtes Pfefferl - Im Mund: fuchtig, würzig mit feinen Kernobstparmen, bei Mittlerer Länge klingt er mit Fruchtsüße aus. Zugänglich. Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zuheltem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2024 - we - ; 60% im gebrauchten 600 Liter Tonneaux, 18 Stunden auf der Maisse. sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand Farbe: strohgelb - In der Nase: Exotische Frucht, feine Blüten, gelbe Früchte, Apfel, Birne, nussig - Im Mund: Exotischer Antrunk, dann reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Blüten. Korb mit gelben Früchten, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Vielschichtig.Burgunderglas! - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

1941 Riesling tr. Gutswein 2024 - we - - Farbe: hellgelb -In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann weiße Blüten,grüner Apfel, Pfirsich, auch Aprikose. Frisch und sauber - Im Mund: saftig und animierend, frisch, langsamer Anstieg, dann Birne und Weinbergpfirsich.leicht zitrisch. Tolle Mineralik im Nachall. gute Säure.Toller Einstiegsriesling.- Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Riesling tr. v. roten Sandstein 2025 - we - ; Reben bis 34 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungs-Sandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch fruchtiger Auftakt, Mirabelle, Pfirsich, feine Würze, offener als zuletzt - Im Mund: Marillen und reifer Pfirsich,

Les Grains Nobles

Würze wird präsenter, Grapefruit, Steinig, aromatischer, würziger Ausklang. - Zu: Fisch auf Fruchtspiegel, toller Feierabendwein - Genuss: 5 J.

1841 Schweppenhäuser Ri tr. Schlossgarten 2024 - we - ;12,5% über 20 Jahre alte Reben auf Grauschiefer, spontanvergoren -Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:zunächst zurückhaltend, dann leichte Kräuter, Apfelschale- und Kern. Weiße Blüten und steinige Mineralik. Im Mund: knackiger start mit Granny Smith, Limittenabrieb, Grapefruit. Die kitzelnde Säure macht ihn schön lang, leichter Gerbstoffeintrag.Im Finale wieder Grapefruit. Wunderbar schlank und animierend.Klasse. -Zu: Geflügelgerichte, Zander auf Champagnerkraut, auf der Terrasse. - Genuss: 10 Jahre

1943 Riesling tr. Römerberg Windesheim 2024- we- 12,5 % die besten Traubenvom Römerberg, kalkhaltige Sandsteinböden, über 20jährige Reben.- Farbe: mittleres-Gelb.- In der Nase: Kernobst, leicht floral, Verbene, Jod.- Im Mund: saftiger Antrunk nach Apfel und Reifer Birne, Bittermandel, eleganter Kräutertee, leichte Bitternis. Hintenraus ist es ein gutes Süße/Säureverhältnis. Spannend.- Zu. Kross gebratener Seeteufel.auf karamelisiertem grünen Spargel, - Genuss: 10 J.

1843 Schweppenhäuser Ri tr. Grauschiefer 2025 - we - ;Reben von 2000, Grauschieferlage,40% spontanvergoren Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Marille und Pfirsich, Kräuterwürze, steinig, dezent zitrisch - Im Mund: saftiger Auftakt, schöne Frucht mit weißem Pfirsich, Kräuter, Mineral, bleibt saftig frisch. Viel fruchtiger und ausgeglichener aus als der Vorgänger - . Zu: Fisch mit cremigenSoßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1813 Blanc de noir tr Spätburgunder. 2025 - we - Farbe: ganz zartes Lachsrosé - Nase: feine Himbeeren, Erdbeerduft, Kräuter, weiße Blüten - Mund: feinfruchtiger Auftakt, Himbeere, milde Kirsche, Marille, zarte Kräuterwürze, sehr saftig. Super!- Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2025 - rs - ; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: Lachsfarbend - In der Nase: Himbeere, Erdbeeren,Mineralik, Heckenrose und Büten - Im Mund: Himbeere und Erdbeere spiegeln sich wieder, viel Fruchtshmelz, Apfelschale, warme Würze.Tänzelt elegant zwischen trocken und halbtrocken. Bleibt ein Renner - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR `N GREEN

1674 Freistil tr. 2025 - we - 11/5 /5,1/6,9; Gelber Muskateller undGoldmuskateller -Farbe: grün-gelb - In der Nase: grüner Apfel, Stachelbeere, Physalis, Zitruszesten, Rosenblätter - Im Mund: Muskatnuss, Rosenwasser und grüner Apfel. Ansteigende Limette mit kleinem Gerbstoff, gute Länge mit Stachelbeere und Honigmelone. Hat bei allerLeichtigkeit durchaus Tiefe. - Zu: Terrassenwein am Nachmittag, Aperitif, Asiatische Gerichte mit wenig schärfe. - Genuss: 2 J.

1495 Sauvignon blanc tr. Tradition 2025 - we - 12/4/6,6 ; vegan -Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine SB Nase, dezente Stachelbeere, Exotische Frucht, feine Blütenaromatik, nicht quitschig- Im Mund: frisch mit Stachelbeere, Orangen,Rosa Grapefruit, Feuerstein und Zitrus, feine Struktur - Zu: Asia-Gerichte, Fisch mit Natursoßen, Spargel - Genuss: 4 J

1678; Weisser Burgunder Tradition. tr. Gutswein 2025- we-12/5,5/5,4 ; vegan-Farbe: mittleres Gelb- In der Nase: harmonisch frisch, Kühl, gelber Apfel etwas Pfirsich, leicht nussig. .Im Mund Apfel,Birne, angenehmes Salz, animierende Säure.Kalkstein. Hinten raus gelbfruchtig mit schöner Länge. Aromatisch sehr ähnlich zum Vorgänger, allerdings deutlich frischer. Zu weißem Fleisch, Spargel, Allrounder. Genuss 3J.

1673 Grauburgunder vom Löss, tr. Ortswein 2024 -we-vegan. 12,5/3,6/1,5 Farbe mittleres Gelb. In der Nase: Reife Birne, Marille,Kräutertee, Haselnusschale. Im Mund: Roter Apfel, reife Birne, getrocknete Aprikose, Mandel, leichte Aztringenz. Mittlere Länge, schöner Speisebegleiter. Zu: Wiener Schnitzel, Lammrücken unter der Nusskruste, deftiges Abendbrot. Genuss: 4J.

1681 Riesling 2025, Tradition, tr. Gutswein, we 12/5,3/7,4 ,vegan. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: weiße Blüten,Apfel, Weinbergpfirsich. Qlutte und Grapefruit. Im Mund: saftiger Pfirsich, gelber Apfel, knackige Birne, Limettenzeste. großartiger-Gutsriesling, der unglaublich lang ist. Leichtes Salz.angenehme Bitterkeit Der macht sofort Lust auf den nächsten Schluck. Zu: sommerlichen Salaten, Fischterrinen, solo auf der Terrasse. Genuss: 5J

1682 Riesling tr. Laumersh. Kalksteinfels Ortswein 2023 - we -12,5/5,27,7 ; vegan,alte Reben von Steinbuckel und Kirchgarten - Farbe: helles gelb - In der Nase: kalk-mineralisch, zarter Pfirsich und Rauch, vollreife, gelbe Früchte, Brotkrume, Aka-zienhonig - Im Mund: Feuerstein, klar und zitrisch, moderate Säure, Feuerstein bleibt mit Würze.Reife Ananas, Waldhonig. Immerzu reife Steinfrüchte, sehr lang, mineralisch im edlen Finale. - Zu: edle Fische mit Buttersoßen, weißem Fleisch wie Kalb und Geflügel, Mango-Risotto - Genuss: 6 J.

1689 Riesling tr. Im großen Garten GG 2024 13% Großkarlbach - we - 38jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl. Vegan. - Farbe: helles Gelb -In der Nase: Mineralik und Pfirsich sowie junge Ananas, gereifte Mango,

getrocknete Kräuter- Im Mund: Kernobst, reife Birne, nussig, sehr ausgewogen. Et- was wärmere Stilistik, schöne Mineralität. Bleibt lange am Gaumen, Fruchtiges Fi- nale mit leichtem Gerbstoffeintrag. Zu: Seezunge, Krabbcocktail- Genuss: 15 J.

1692 Riesling tr. Kirschgarten Laumersheim GG 2024 13% - we - gewachsen auf Kalkmergel. Alte Reben, Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Quitte, hauch Kräuter, leicht Vegetabil, Kalkstein- Im Mund: saftig frisch, süßer Pfirsich, Williams Birne, leichtes Salz. Nach dem sehr saftigen Auftakt wird es deutlich trockener. Wunderbar. Einer meiner Lieblinge - Zu: Edelfischpfanne, als So- list. - Genuss: 15 J.

1680 Riesling tr. Schwarzer Herrgott GG Zell 2024 13% -we- Kalksteinplateau mit schwerer lehmiger Mergelschicht. Edelstahl. Vegan. -Farbe: leuchtendes Gold-Gelb- In der Nase: knackige Birne, Apfelschale, nussig, Tee, etwas Pfirsich. - Im Mund: Marille, frische Maracuja, leichte Würze, guter Gerbstoffeintrag, Nusschale, Zitro- nat, tolle Länge, Weinbergspfirsich kling aus...-Zu: Zander auf Champagnerkraut., So- list -Genuss 15 Jahre.

1730 Riesling tr. Saumagen GG Kallstadt 2024 13%-we- Kalkmergel. Edelstahl. Vegan 97 Punkte Meiningers Sommelier Magazin- Farbe: Strohgelb- In der Nase: Kräutervürze, Feuerstein, hauch Hefe, Feige. - Im Mund: Mehr Frucht als es die erste Nase verrät. Knackiger Apfel, dezent zitrisch, Rauchsatz, guter Gerbstoffeintrag, ausgesprochen lang. Im Mund breitet er sich weiter aus. Braucht viel Luft. Der Intensivste der Riesling GG Serie von Kuhn Zu: Saumagen, Steinpilzrisotto, Räucherfisch- Genuss 15 Jahre

1677 Blanc de Noir tr. Gutswein 2025 -we- 12/5,8/5,6 aus Spätburgunder, Hand- lese, spontanvergoren. Farbe: fast klar, leichte Rosé reflexe. In der Nase: Rotfruch- tig nach Himbeeren und frischer Erdbeeren, leichte Blütenaromatik. Im Mund: sehr klar und frisch, wieder Himbeer- und Erdbeer. Etwas reife Blaubeere. Schönes Spiel zwischen Süße und Säure. Sehr gelungen. Zu. Salate mit Früchten, Fischterrine, Solo. Genuss: 2 Jahre

2677 Rosé tr. 2025 -rs- 11,5/5,6/7 nach dem Saignée verfahren vergestellt, aus Merlot; Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und St. Laurent. Farbe: zartes lachs. In der Nase: Himbeeren und Walderdbeere, Würze, Blüten. Im Mund: frisch und klar, rotfruchtig mit Erdbeeren und der Säure einer frischen Himbeere, ordentlich Zug, sehr fein. Kein Rosé für Grauburgundertrinker. Zu. Leichten Sommer- gerichten, Lachs, Solo. Genuss: 2 Jahre.

1764 Pinot Noir tr. Laumersh. Reserve Orstwein 2019 - ro - 13,5% ; Farbe: dunkelrot - In der Nase: Schwarzkirchse und Cassis, balsamisch, Waldbeeren. Vanille, Süßholz, Eichenholz - Im Mund: reife Wildkir- schen, etwas Schlehe, leichte Minze, Sassis. saftig. Gut eingebundenes Holz schöne Länge, fester Kern, Potenzial - Zu: Wildgeflügel, Ente, Gans, Rinderfilet, edle Wild- keulen -Genuss: 10 J.

1740 Pinot Noir tr. Kirschgarten GG Laumersheim 2023-ro- 13,5% Kalkstein, Bar- rique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: Granatrot - In der Nase: Dunkelbee- rig, leichte Würze, etwas Nelke, Rose. Raucharomatik, Champignon, Süßholz. Im Mund: Rotfruchtig im Antrunk, dann Cassis, Süßholz. Extrakt süße bei Vollkommen- der trockenheit. Schön lang. Das Tanningerüst zeigt sich. Nussig mit Zwetsch- genaromatik im Finale. - Zu: Lammrücken, feine Wildgerichte, Gans, gereifter Käse . Genuss 13 J

1740 Pinot Noir tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2022-ro- 14% Kalkstein, Bar- rique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: leuchtendes Kirschröt - In der Nase: getrocknete Cassis, Piemont, Himbeere, Leder, Zeder, Unterholz. - Im Mund: Fri- scher, rotfruchtiger Anfang. Das Tannin kleidet schnell aus, ordentlich Würze, leichte Bittermandel. Leicht floral, Sauerkirchse. Mittlere Länge. Braucht im aktuel- len Stadium viel Luft und das passende Essen. - Zu: Rinderbraten, Kanninchen, ge- reifter Käse. Genuss 10 Jahre

1679 MANO NEGRA Cuvée tr. 2023 - ro - 13,5/0,9/5,9; Cabernet Sauvignon 70%, Blaufränkisch 30 % auf Lösslehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17 Monate Bar- riqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Kirchse und reife Pflaume, hauch Lakritz, weißer Pfeffer, dezente Holzaromatik - Im Mund: vollmundiger Auftakt, viel dunkle Frucht, winterliches Gewürz, gut eingebundenes Holz, ordentlich Länge. Wärmere Stilistik. - Zu: Rehkeule, Grillabend, Solo - Genuss: 8 J.

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

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1521 Silvaner tr. Liter 2025 - we - 12,5/4/6,3; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: knackige Birne, Mirabellen, Lindenblüten, leichte Hefe - Im Mund: leichter Wein, wunderbar fruchtig mit Apfel, Mandarine, Birne zeigt sich, Mineralik nach Salz. Milde Säure nach gelben Apfel, kleine Würze. Aromatisch und frisch. Super Alltagswein zum schmalen Preis. -Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 2 J.

1405 Weißburgunder tr. Liter 2024 - we - 12/4,5/6,6 - Farbe: hell-gelb - In der Nase: Weißdornblüten, leicht cremig, gelbe Birne, saftiger Apfel - Im Mund: reife Birne, Gelber- und grüner Apfel mit Kern und Mandeln. Frisches Finale mit

wunderbarer Würze. - Zu: Schoppenwein und zum Abendbrot - Genuss: 2 J.

1532 Riesling tr. Liter 2025 - we - 12,5/6,5/8; 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - In der Nase: dezent nussig. Feine Blüten, Apfel und Birne. saftig und einladend. - Im Mund: baut sich auf, sauber und klar. Ap- pel und Pfirsich. Aprikose, Leicht würziges Finale, ansprechende Länge. - Zu: Vor- speisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zum Bratfisch - Genuss: 2 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2024 - we - 11,5 /4,5/6,6; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Ananas, Jasminblüte, grüner Apfel und Früchtetee. Einladend. Reneclode, Birne, Lindenblüten, Heu - Im Mund: Apfel, Pfirsich, ein hauch Ananas, ansteigende mittlere Würze, Limettenabrieb, Zitronenmelisse. gutes Finale, Preisit. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit tr. 2025 - we - 13,5/4/6,6 ; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Ma- rillen, gelber Apfel, feine Blüten, Mineralik. - Im Mund: Mirabellen, knackiger Apfel, saftiger Mittelbau, wird dann würziger mit schöner Länge. Pampelmuse klingt aus.. Guter Alltagswein. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kabinett. tr. 2025 - we - 12,5/5/6,7; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche und typische Aro- men, allerdings frisch und klar, Apfel, Nuss, Etwas Rauch, Birne , Mirabelle. - Im Mund: Apfel und Zitrus mit toller Frische, hat Zug. Weiße Johannisbeere, Limetten, weißer Pfeffer, Boscopapfel. Mehr Säure als sonst, für mich vorteilhaft.. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1527 Auxerrois Rittersberg tr. 2025 -we- 13,5/5/6,2; auf schwerem Lehm und Löss. Farbe: helles bis mittleres Gelb. In der Nase: Pfirsich, Birne, leichte Exotic, wunderbar fruchtbetont mit einem hauch Würze. Im Mund: saftig frisch, viel Kern- obst mit Plattpfirsich, dezent zitrisch. schönes Süße/Säurespiel. Macht Spaß! Zu- gäglich als der Vorgänger. Zu: Pasta mit Muscheln, Abendbrot, Fischfrikadelle. Genuss: 3 Jahre.

1601 Grauer Burgunder Rittersberg. tr. 2025 - we - 13/6,5/6,6; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Kernobst, Apfelschale, gelbe Pflaume, Nusschale, - Im Mund: gelber Apfel und Birne, leicht nussig, dezente Würze. Guter Allrounder mit feinem Finish. - Zu: Pasteten, bunter Salat mit Walnuss, Solo - Genuss: 3 J.

1447 Chardonnay Rittersberg tr. 2025 - we - 13/5/6,8; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig mit Blüten. Birne, kleiner Honigton. Exotic spielt mit rein, Sehr vielversprechend. - Im Mund: Apfel und Birne, Bittermandel, das Strukturgibt und Würze. Banane und Ananas, Pfirsich. Gute Säure, würzig im Finale. Ganz toller Wein für Menschen die nicht auf Barrique -Chardonnay stehen.. -Zu: weißem Fleisch, Fisch mit Chalotten, Asiagerichten - Ge- nuss: 3 J.

1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg tr. 2025 - we - 13,5/4/8,4; auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Mirabellen, Grapefruit und Zitrone, feine Kräutervürze. - Im Mund: toller Auftakt mit anstei- genden und frischen Aromen nach Zesten, Limetten und saftiger Aprikose. Gute Länge mit Frische. Auch Ananas und Maracuja führen in das leicht limettige Finale. Kein Riesling für Grauburgunder-trinker -Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Prat- soßen, Schalentieren, guter Solist -Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit tr. 2025 - we - 13,5/4/8,2; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftiger Pfirsich, Quitte, Maracuja, Mineralik, Sommerblüte. - Im Mund: knacki- ger Antrunk, die Zitrische Säure packt zu, Aromatik von Limettenabrieb, Exotischer Frucht, reife Birne. Klarapfel. Hat ordentlich zug. - Zu: Fischgerichte, Scampi-Spa- ghetti, knackiger Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon Blanc Kalmit tr. 2025 -we- 13/3/6,8 auf porösem Landschnecken- kalk. Farbe: Helles gelb. In der Nase: grünfruchtig, Kiwi, Stachelbeere, Linden- blüte, Cassis. Im Mund: grüner Apfel, Stachelbeere, Mandarine, Mineralik, klar und frisch, klingt feinwürzig aus . Zu: würzigen Speisen, Fisch- und Meeresfrüch- tepfanne. Genuss: 3 Jahre.

1479 Gewürztraminer Spätlese tr. 2025 - we - 13,5/6,5/5,8; vom Fuße des Kal- mits - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: unaufdringlich mit feinen Blüten, Rosen, Hagebuttenmark - Im Mund: feine Würze mit guter Frische. Die Säure stützt wun- derbar, gibt Struktur und Klarheit. Gute Länge, kein typischer Vertreter eines Ge- würztraminers. Zu: Nachmittags auf der Terrasse, zu weißem Fleisch, zum Dessert mit wenig Süße, Asiatische Gerichte mit wenig schärfe - Genuss: 3J.

1537 Gewürztraminer Spätlese Goldfalter 2022 - we - 10,5/24,5/6; von der Kal- mit, Reben von 1997 Farbe: gelb - In der Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter, Rosen- wasser - Im Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtschicht oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

Weingut Christop Eifel, Mosel

2925 Trittenheimer Riesling tr. 2025 -we- 12/2,6/6,8 - Farbe- hellgelb In der Nase: gelblichschig, schöne Mineralik, junge Ananas, Pfirsich, Kräuteraromatik. Im

Frühjahr 2026

Mund: frischer Auftakt, zitronig, Aprikose und weißer Pfirsich, dezent Salz, sehr gute Länge, tinkfreudig Zu: von den Terrassen für die Terrasse.-Genuss: 5 J.

2926 Schiefergestein Riesling tr.2025 -we-12/1,9/6,9; 30 Jahre alte Reben auf grobem Schiefergestein des Neumagener Rosengärtchens und ggf jüngere anlagen aus der Trittenheimer Apotheke; Farbe: hellgelb. In der Nase: wunderbare Schiefermineralik, Apfel, Kräuter, getr.Maracuja, Sommerregen. Im Mund: frisch, ansteigend, Mineralik, Salz. Gelber Apfel und Pfirsich, schönes Süße- Säurespiel. Ein Knalzer zu diesem Preis. Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet, zum Fisch. Genuss 7J.

2928 Dhroner Hofberg Riesling tr.2025 -we- 12/2/7,1 auf Rotschiefer mit etwas Kalk. 70 Jahre alte Reben. Farbe: hellgelb. In der Nase: Exotische Frucht, knackige Aprikose, Rosenduft, Schieferaromatik, Kräuter. Im Mund: Frische mit Zitronenzesten, feingliedrig-kühl, tolle Mineralik mit Salz, Kernobst und Marille, mineralisches Finale. Preisknaller!. Zu: Edelfisch bevorzugt, braucht etwas Luft. Genuss 7 J.

2929 Trittenheimer Apotheke Riesling tr. 2025 -we- 12,5/1,5/6,5; 60-80 Jahre alte Reben auf einer berühmten Schiefersteillage. Farbe: hellgelb. In der Nase: Blüten, Weinbergpfirsich, feiner Rauch mit Süßholz, leicht geröstete Mandeln. Sehr lag, hat Tiefe. Im Mund: kommt mit Schwung und Cremigkeit, etwas Honig, stützende Säure. Hinten sehr eindrucksvoll mit kleiner Würze und Tiefe. Finale mit Honig, Mineralik und Frische. Zu: Fisch mit Buttersoßen, hellem Fleisch, Sushi und Thaigerichte, Abendbrot. Genuss: 7 J.

2930 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett feinherb 2025 -we-11/20,4/7,4; alte Reben von der Steillage. Farbe: hellgelb. In der Nase: mineralischer Auftakt, Waldhonig, saftig und tänzerisch. Im Mund: reife Birne, Pfirsich, etwas Gerbstoff. Honig und Mineralik gehen zusammen, schlank und süffig. Macht Spass. Zu: Sushi, Currys , Sonntag Nachmittag. Genuss: 7 J.

Rheinessen-Battenfeld Spanier Bio

2900 Riesling Eisquell VDP Gutswein, 2025 -we- 12/3/7 von kalkhaltigen steillagen im Wonnegau. spontan, Ausbau in Stahl und Doppelstück. Farbe: helles Strohgelb. In der Nase: fruchtbetont, Weißer Pfirsich, Marillen und saftige Pflaumen wechseln sich ab, etwas Ananas und frische Kräuter.Im Mund: die Frucht Komponente spiegelt sich wieder, gepaart mit Mineralik und Salz. Ordentlich Zug. Sensationeller Gutswein. Zu: sommerliche, leichte Gerichte.Zum wohlverdienten Feierabend. Genuss: 5 J.Jahre

2901 Weissburgunder Réserve,VDP Gutswein 2025 -we- 12/2/6; Ausbau 30 Jahre alten Tonneaus, bis Mai auf der Feinhefe. Farbe: hellgelb. In der Nase: Gelber Apfel, knackige Birne, Kräuter und Caramel ; Im Mund: reifer Apfel und Marille machen den Auftakt, gute Kombination aus Saftigkeit und Würze, alles im Balance, das Holz ist toll integriert, feiner Säurekick. Zugänglicher als der Jahrgang zuvor. .Zu. gefülltem Kürbis,Schnitzel, Fisch in Salzkruste, deftige Brotzeit. Genuss: 5 Jahre

2907 Kirchenstück Riesling GG 2024-w- 12,5/3/7 von Kalkböden, spontan vergoren, in Stückfässern ausgebaut.95 Punkte JS Farbe: Strohgelb. In der Nase: weißer Pfirsich, Mirabelle, Heu, Kalksteinmineralität, hauch Maracuja. Im Mund: saftig frisch, exotische Aromatik mit junger Ananas, Süße und Säure sind im Einklang, schöne Länge.Ein GG das bereits in der Frühphase überzeugt . Zu:Fischgericht, Bunter Salat mit Früchten und Putenstreifen, Solist. Genuss:- 10 Jahre

2908 Frauenberg Riesling GG 2024 -w- 12,5/2/7,5 von Kalkböden, spontan vergoren, in Stückfässern ausgebaut. 98 Punkte JS Farbe: Strohgelb. In der Nase: würzig, rauchiger Auftakt Kernobst, Kräuterwürze mit floralen Anklängen. Im Mund: Apfel und Tee, schöne Würze, vollmundiger Weinbergpfirsich, Grapefruit, hauch Zitrus Baut wunderbar auf, viel Mineralität. Ein Langstreckenläufer-sehr große Potential .Zu. Krustentieren, Räucherfisch, Edelfisch, Kalbssteak. Genuss-15 Jahre

2909 Zellerweg am schwarzen Herrgott 2024-we- 12,5/3/7 von Kalkböden, spontan geroren in Stückfässern ausgebaut. 96 Punkte JS. Farbe: Strohgelb.In der Nase: Boskop, gelbe Pflaume, Schwarztee, Würze, nasser Stein. Im Mund: Frischer start nach reifen Apfel, Pfirsich, Nektarine. Kräuterwürze breitet sich aus, Frucht und Würze wechseln sich ab, ausgesprochen lang, alles ist schön in Balance. Macht sehr viel Spaß! Zu.Zander auf der Haut gebraten, Geflügel, Gemüsepfanne. Genuss: 15J.

2902 Spätburgunder Réserve VDP Gutswein 2024 -r- 13/0,3/5,5 Ausbau für mindestens 12 Monate in 3-4 Jährigen Barriques. Farbe: kräftiges Rubinrot. In der Nase: Schwarzkirsche und Waldbeeren, feine Kräuter, dezentes Raucharoma. Im Mund:rotfruchtiger Antrunk, kirschig mit viel Kräuterwürze, guter Gerbstoffeintrag, schöne Länge. Wunderbarer Gutswein. Zu. Rinderfilet, Ente, Käseteller Genuss: 5 J.

Rheinessen-Kühling-Gillot Bio

2400 Sauvignon Blanc Hase 2025-we-12/3/6,5 Farbe: hellgelb mit grünen Reflexen- In der Nase: klassische SB Nase, reife Stachelbeere (nicht der fiese Neuseeland-Stil), Grapefruit, Sommerblüten, Kumquat, etwas Reduktiv.- Im Mund: frisch,

Les Grains Nobles

klar, exotische Aromatik, natürlich Stachelbeere und Graipefruit, feine Aztringenz mit kräutriger Würze.. Zu:Aperitif, Feierabend, leichte Fischgerichte, Austern- Genuss 2J

2852 Qvinterra Riesling 2025 -we-12/4/7 . Überwiegend aus den besten Oppenheimer Lagen vom Kalk und Löss, die Würze kommt aus dem Roten Hang.Spontan im Stahl und Doppelstück vergoren. Farbe: Hellgelb. In der Nase: Weißer Pfirsich und Nektarine, elegante Kräutermischung, etwas Exotic nach Ananas. -Im Mund: frisch und kühl zu Anfang, saftige Marille, Apfelschale, Limettenabrieb, leichtes Salz im Finale. Macht viel Spaß!. -Zu: Pute auf Currysauce, toller Solist. Genuss: 6 J.

2862 Nierstein Riesling EL 2024 -we- 12,5/2/7 steinig, poröser Tonschiefer aus dem Weltberühmten Roten Hang. Spontan vergoren lagert er in Stück- und Doppelstückfässern lange auf der Feinhefe. Farbe: hellgelb. In der Nase: reifes Obst nach Apfel und reifen Birnen, getr. Aprikose. Zirone, Kräuterwürze mit frischem Pfeffer. Einladend.. Im Mund: Saftig, würzig bei vollem Extrakt, Birne und Apfel kommen wieder. Hinten raus wird Öliger mit angenehmer Phenolik. Schmelz und Salz im Finale.Stilistisch etwas wärmer als der Vorgängerjahrgang. Großes Glas verwenden! Zu: Safran-Risotto, Dorade, Pikante Gemüsepfanne. Genuss 7+ J.

2873 Hipping Riesling GG 2024 -we- 12,5/2,5/7 karger Urgesteinsboden, rotliegendes. spontan vergoren, Ausgebaut im Stückfass 97 Punkte JS. Farbe: helles Gelb. In der Nase: Steinobst gepaart mit Würziger Mineralik.Physalis und Tee. Vielversprechend. Im Mund: Mandarine und Limette, steinig, positiver Speichelfluss. Pfirsich breitet sich aus, Kräuterwürze, filigraner, langer Abgang. Braucht ordentlich Luft.. Zu: Aromastarke Gerichte, Exotisches Fischgericht, gereifter Käse: Genuss:15 Jahre

2856 Grauer Burgunder Réserve 2025 -we- 12,5/2/5 Kalkmergel, Muschelkalk mit Lössauflage, 20 Jahre alte Reben.Ausgebaut im gebrauchten Tonneaux. Farbe: leuchtendes Strohgelb. In der Nase: Roter Apfel, reife Birne, Walnuss und Kräuter,karamelisierte Naselnuss. Im Mund: Vollmundiger Auftakt aus schöner Frucht und Würze, saftiger Apfel und getrocknete Marille, nussig mit etwas Rauchsatz, feine Gerbstoffe machen ihn zum tollen Speisebegleiter.Burgunderglas ist zu empfehlen. Zu: Kürbisgerichte, Rote Beete mit Walnuss und Ziegenkäse, Pilzpfanne. Genuss: 5 J.

2857 Chardonnay Réserve 2025 -we-13/3/6 Ausgebaut im dreijährigen Tonneaux Farbe:gold-gelb. In der Nase. Rauchig, würziger Auftakt. Dann zeigt sich gelbe Frucht. Quitte und Birne, nussig. Frisches Popcorn.Im Mund: Ein Mund voller reifer Früchte, viel Würze mit leichtem Pfeffer, ordentlich Schmelz. mit Salzcarameil geht's in Finale. Komplexer Küchenallrounder.Zu: Fisch in der Salzkruste, Tortillas, Poularde aus dem Ofen. Genuss: 7 Jahre

2871 Rosé Hase by Gillot 2025 -rs- 12/2/6 Farbe: leuchtendes Rosé. In der Nase: klassische Rosé Aromatik nach Himbeere und Erdbeere, weiße Blütenaromatik, ein hauch Pfeffer. Im Mund. Klar rotfruchtig mit feiner Würze, gute Länge. Eher Speisebegleiter als Solotrinker. Frischer als sein Vorgängerjahrgang. Zu: Mittelkräftige Gerichte, Pasta mit Lachs, Solo. Genuss: 3 Jahre

Weingut Heitlinger, Baden Bio

2950 Heitlinger Secco 2025 -we- 12, 10,2/6,2 aus Rivaner, Weißburgunder und Cabernet Blanc. Farbe : helles gelb. In der Nase: reife Quitte, Marillen, Birne und Ananas, Blütenaromatik, etwas Kräuter. Im Mund: Exotische Frucht gepaart mit heimischem Kernobste, feintruchtig mit gewisser Würze, angenehme Perlage. Zu: Aperitif, in der Mittagssonne, Auf dem Festival. Genuss: jetzt

2963 Heitlinger White 2025 Demeter-we- 12/8/5,8 aus Rivaner, Cabernet blanc, Auxerrois und Riesling.Gewachsen auf Keuperboden mit Ton und Lössauflage. Farbe:hellgelb. In der Nase: Exotischer Auftakt mit Ananas, Passionsfrucht. Zitronengras und Lindenblüte. Im Mund: wieder Ananas, reifer Pfirsich, milder Honig und leichte Bitterkeit die an Grapefruit erinnert. Gutes Säure/Süße Verhältnis. Besonders geeignet für alle, die viel Exotic mit einem hauch Fruchtsüße mögen.Zu: sommerliche Salate mit Obst, Indisches Essen, in der Sonne. Genuss: 3 Jahre

2952 Pinot Blanc 2025 Demeter-we- 12,5/2,9/5 Handlese. Farbe: hellgelb. In der Nase: feine, animierende Frucht, viel weißes, zarte Birne und ein hauch Pfirsich.Im Mund: frisch, sehr ansprechend, Frucht gepaart mit mineralität saftigkeit.Ein Wein mit ordentlich trinkfluss. Weißer Pfirsich, frische Birne, ein hauch Exotic.Mandarine im Finale. Mein Sommerwein. Zu. Solo auf der Terrasse, Fischpfanne und Geflügel. Genuss: jetzt plus 3 jahre

2952 Auxerrois 2024 -we- 11,5/4,2/5,2 gewachsen auf Buntem Mergel und mineralischem Keuper.Farbe: gelb-gold. In der Nase: Birne,Melone,Apfelkern, flintig. Im Mund. Frischer Apfel, grüne Birne, guter Gerbstoffeintrag, feine Würze, knackige Honigmelone. Hat ecken und Kanten, gefällt gut. Typ Speisebegleiter. . Zu: Geflügel, Fisch und Abendbrot. Genuss: 4 Jahre

2953 Tiefenbach Pinot Gris Reserve Bio 2022 -we- 13/1,3/5,1 jüngere Reben aus ersten und Großen Lagen. Großes, gebauchtes Holz. Farbe: Dunkel Gelb mit Rosé

Frühjahr 2026

Reflexen. In der Nase: Reife Birne, getrocknete Früchte, Nelke, Weihnachtliches Gewürz. Im Mund: nach kurzem schwenken kommt reife Quitte, Walnuss, Boskop, schöne Würze. Kompakt und doch frisch. Wunderbarer Speisebegleiter. Zu: Risotto, deftiger Fischeintopf, Kalbsfilet unter der Nusskruste. Genuss: 8 Jahre

2954 Eichelberg Pinot Blanc GG 2016 -we- 13 % , auf Kalkmergel, Spontangärung im 400 lTonneau, 25 % Neuholz, 75% Zweitbelegung. Farbe: gold-gelb. In der Nase. Gereifter Apfel, rauch, ein hauch Caramel, kandierte Aprikose, Bienenwachs, schöne Mineralik, Kräuter. Vielversprechend. Im Mund:

Vollmundiger Körper, positiver Gerbstoffeintrag, gereiftes Obst, leichte Rauchigkeit, Mediterrane Kräuter, das lange Feinhefelerag macht ihn schön rund. Zu: Fisch vom Grill, Kalbssteak, kräftig gewürztes Geflügel. Genuss: 13 Jahre

2955 Heinberg Chardonnay GG 2021 -we- 13/0,5/6,6 auf Kalkmergel, Spontangärung im 228 l Barrique, 50 % Neuholz, 50 % Zweitbelegung. Farbe: Gold-gelb. In der Nase: reife Birne, Aprikose, Walnuss, getrocknete Kräuter In der Nase: Mundfüllend, Kernobst breitet sich aus, Lindenblütenhonig und Brioché, die dezente Bitterkeit erinnert an Grapefruit. Schöne Balance aus elegantem Holzeinsatz gepaart mit tänzelnder Säure. Der frische Jahrgang tut dem Wein aus warmer Lage gut . Zu: Filet im Blätterteig, Gerichte mit Sahnesauce, Edelfisch Genuss: 15 Jahre.

2956 Heitlinger Rosé 2025 -rs- 11,5% Pinot Noir, Pinot Meunier und Blaufränkisch auf Keuperböden mit Ton und Lössauflage. Farbe: zartes Lachs mit Apricot. In der Nase: Rotfruchtig nach Erdbeeren und Himbeeren, Honigwabe, Blütenaromatik. Im Mund. Rotfruchtiger Auftakt, feine Himbeere und rote Johannisbeere, dann saftiger Roter Apfel, die animierende Säure macht sofort Lust auf den nächsten Schluck. frisches, klares Finale. Ein absoluter Sommerwein. Zu: Spampipfanne, Rotbarbe, Feierabend. Genuss: 3 Jahre

2957 Tiefenbach Pinot Noir Reserve 2021 -ro- 12,5/0,2/6 VDP Ortswein. Jüngere Reben von Ersten- und Großen Lagen, reduzierter Holzeinsatz. Farbe rubinrot. In der Nase: Rote Beerenfrucht, schöne Würze, feine Mineralik, Pflaume und ein hauch Schokolade Im Mund: starke Aromatik von Waldbeeren und schwarzer Kirsche, dazu leichter Pfeffer, Säure ist gut eingebunden, schöne Länge, Röstaromen und Kaffee klingen aus. Gefällt. Zu: Kalbsfilet mit Morchelrahm, Rehrücken, Pilzpfanne. Genuss: 8 Jahre