

# *Probennotizen*

## *Herbst 2025*



*Italien*  
*Österreich*  
*Deutschland*

*Die Probennotizen werden fortlaufend aktualisiert.*

# *Les Grains Nobles*

*© September 2025*

## BULGARINI und CA´LOJERA /CORNAREA

**1139 Bulgarini-Fior di Lago 2023** - we - 12,5%; Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc - Farbe: zartgelb - In der Nase: Äpfel, Sommerblumen, Kräuter, frisch, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Apfel, Kiwi, reifer Birne, Hauch Exotik und im Finale feine Zesten. Trinkig. - Zu: Aperitif, Fisch, Gemüse, Risotto - Genuss: 2 J.

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2023** - we -13% Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13% - Farbe: hell-gelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Yuzu - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, gedünstetem Fisch, Kuhmilchkäse -Genuss: 3 J.

**1148 Bulgarini Rosa Blush DOC 2024** -rs- 12,5% Gropello,Marzemino;Sangiovese,Barbera Ausbau im Stahltank.Farbes: zartes lachsrosé. In der Nase: Aromen von Pfirsich, Hagebutte, Kirsche und ein hauch weißer Pfeffer. Im Mund: Aromen der Nase spiegeln sich wieder, leichte Mineralität bei mittlerer Länge. Zu: Solo, sommerliche Gerichte, Salate. Genuss: 2 Jahre.

**1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2023** - we -13% Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Mandel, viel Mineralik - Im Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, weißem Fisch, auf der Terrasse. Vielseitig. - Genuss: 3 J.

**1142Cá Lojera-Rosé della Guardia 2023** rs- 13% Merlot und Cabernet Sauvignon auf steinigem Böden. Farbelles rubinrot. 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, komplex. Rosé- Typ-Speisebegleiter, Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch, Genuss 2J.

**1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2023** - we - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig - Farbe: strohgelb - In der Nase: Duft nach Boskoop , vielen Blüten und frisch gemähemem Gras. Veilchen und Küchenkräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nachgelben Äpfeln, feinen Kräutern, leicht vegetabil dezenteExotische Frucht, Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotto, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

## PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1253 Langhe rosso DOC La Villa 2022\*** - ro -15,5% vol Barbera 60%, Nebbiolo 40%, auf steinigem 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

**1188 Barbera d`Alba DOC Cascina Nuova 2022** - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Monate. Barriques, davon 40% neu. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: reife rote Früchte, Küchenkräuter, Weichsel und Pfeffer, feine und tiefe Aromen.Mokka, Leder.Spannend. - Im Mund: Dunkle Kirsche, Früchte und Mineralik. Waldbeeren, Tyman. saftig und packend bis ins lange Finale.präsente Tannine geben Länge. sehr gut. - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2023** - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von verschiedenen Barolo-Crus.Stahltaukausbau, danach Reife in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: helles Kirschrot mit violetten Refleksen - In der Nase: Weichsel, Veilchen, Tyman und Eukalyptus, Rosenblätter und Waldbeeren, - Im Mund: trinkig, reich, ätherische Aromen mit Kirsche, milder Pfeffer. Sanft ansteigend. Füllt den Rachen aus, gute Länge mit Kakaopulver, Pilzaromatik.. Basis-Nebbiolo Zu: Fleisch vom Grill, Gulasch, Pilzpfanne - Genuss: 7 J.+

**1189 Barolo DOCG 2021** - ro - von allen Barolo-Crus, Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: wärmere Stilistik, mild. Brombeere, Wacholder und Pfeffer, etwas schwarze Johannisbeere- Im Mund: reich, kurz die Weichselkirsche, Pflaume, dann straffe Tannine, Würze und Schokonoten. Ätherische Nuancen mit Finessen und toller Aromatik. Ein hauch Vanille.im Finale rotfruchtig. Der

vollmundigste Basis-Barolo der letzten Jahre. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 8 J.

**1194 Barolo DOCG Arborina 2021** - ro - 3ha bei La Morra von 1970 und 1988, berühmte Kalklage, 24 Monate. Barrique, 30% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: floral,Sattel, Tabakblatt, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz,Cassis, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Bitterschokolade, Gerbstoffe,Leder, Kakaopuder und süße Gewürze.Erinnert an 2019 - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten.Oder als Solist - Genuss: 18 J.

**1183 Barolo DEL COMUNE DI SERRALUNGA D`ALBA 2021**-ro-Pflanzjahr 1970. Farbe: Rubinrot In der Nase: Dunkler Auftakt, Waldboden, Kiefer, Pilze, Leder, später Waldbeeren und schwarze Kirsche. Im Mund: Brombeere, reife Pflaume, Wacholderbeeren, Leder. Im Auftakt noch samtig, im Finale steigen die Gerbstoffe wieder an und sorgen für ein langes Finale. Dunkle Kirsche und Würze klingen aus.. Braucht viel Zeit - Zu: Wildgerichte, BBQ, Zigarre. Genuss: 18 J.

**1193 Barolo DOCG Gattera 2021** - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Monate. Barrique, 30% neu. -Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reiche Aromatik mit Rauch, Kalkmineralik, warmer Kirschkern, reife Pflaume. Auch Tabak und Würze. Struktur und Eleganz, Leder, Piemont - Im Mund: dunkel und tief, mineralisch mit Graphit, Hagebutte. Schwarzkirsche, Unterholz, Haselnuss,große Länge mit nicht enden wollender Frucht und Mineralik, leicht aztringierend - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist, geräuchertem Speck - Genuss: 18 J.

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2021** - 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: rote Kirsche, Süßholz, Tabak, Mineralik. Wildkirschen; Sommertrüffel und Leder, Pfeffer - Im Mund: frischer kirscheriger Start, Fruchtsüße, gebündelt mit Schwarzkirsche, Himbeere auch Gerbstoffe.kernig. Sauber und frisch.frisch gemahlener Pfeffer. Gradlinig strukturiert. Großartig mit viel Potenzial, Kühler Typ vegetabilem Ausklang. Hier steht ein dickes Ausrufezeichen hinter..kaufen. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist -Genuss: 18 J.

**1127 Barolo DOCG Paiallo 2021** - 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: zunächst zurückhalten, dann Walbeeren und florale Noten. Blütenaromatik, Kirschen und Himbeeren und eine feine Würze. Im Mund: springt an mit Kraft und Tiefe. Wildkirsche, Brombeeren, Mineralik.fruchtiger Pfeffer.leichtes Lakritz, Aromen entfalten sich langsam und nehmen Raum ein. Rote Kirsche, Cassis und Waldbeeren klingen aus. Sehr lang und sehr groß. Der eleganteste aus den Veglio-Linie - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

## VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

**1072 Custoza DOC 2024** - we -12,5% Garganega,Trebbiano, Cortese und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Floral, Birne, Marille, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, Gewürze im Finale. Ein Spaßmacher für jeden Tag. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten, Pasta mit heller Sauce. - Genuss: 2 J.

**1064 Lugana Garda DOC 2024** 13% - we - Trebbiano di Lugana Farbe: helles strohgelb. In der Nase: mineralischer Auftakt, dann weiße Blüten, Birne und reifer Apfel, elegant und fruchtig, etwas exotische Frucht. Haselnuss sowie Lindenblüte - Im Mund: Birne und Aprikosen, Apfel und Apfelblüte, gute Säureunterstützung. Floral/-fruchtiges Finale - Zu: gedünsteter Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse.. -Genuss: 3 J.

**1062 Bardolino Chiaretto DOC 2024** 12,5% -rs - Corvina, Rondinella, Molinara, 24 Stunden Mazeration, Farbe: zart Rosa - In der Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, dezente Würze und Kirschblüte - 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 2023** 12,5% - ro - Corvina, Rondinella, Molinara- Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Pflaume, Weihnachtliche Gewürze mit Zimt und Nelken - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Pflaume, weißer Pfeffer, ausgewogen und süffig. gekühlt servieren! - Zu:Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch.leichte Pastagerichte -Genuss: 3 J.

**1091Valpolicella Classico DOC Lena 2023** 12,5% ro. Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Farbe: helles Kirschrot: In der Nase: Bitterschokolade,Florale Aromatik,, Gewürze und Rote Beeren, milder Pfeffer.dicht und kraftvoll. Im Mund: Kirschen und Cassis, viel Frucht und Kraft, hat Struktur und Würze.wieder Pfeffer.an angenehmes Tannin. Bei 14 Grad servieren, ideal zu Pasta und helle Fleischgerichte, mittelkräftiger Käse. Grillwein.Genuss 7J.

**1053 Valpolic. Class. Superiore. DOC 2021**ro 13,5% vol Corvina Veronese,Corvinone, Rondinella, mindestens 18 Monate im großen Faß, rubinrot, Nase: Gewürze, dicht, Schoko und dunkle Früchte. Tabak,Einladend.Im Mund: Weihnachtliche Gewürze,-pfeffrig, mandelig. Süßkirsche, Brombeere und Pflaume, Tabak, etwas Graphit; dichte Frucht. Saftig und einladend, gute Länge.Zu: weißem und rotem Fleisch, insbesondere Wild-Geflügel.Schmorbraten, zum Abendbrot, Genuss 8J.

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2021** - ro -14% vol Corvina Veronese, Corvione, Rondinella. Zweite Gärung mit Amarone-Trester, mindestens 20 Monate im großen Holzfass.-Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und

## Herbst 2024

Tabak, Lakritz und Gewürzen, Rumtopf,. Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Leicht rauchig. - Im Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. Wirkt trockener als die Aromen es erwarten lassen. - Zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2018** 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: granatro - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, Röstaromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang, kraftvoll - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist, am Ende einer Feier. - Genuss: 10 J. +

### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

**1115 Chiara IGT 2023** - we - 13,5%; Chardonnay, kein bsa.Stahltank. Farbe: gelblich-grün - In der Nase: frisch, Kernobst, Ananas, Banane,Zitrus, Blüten - Im Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, , zugänglich - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen,Fisch, helles Fleisch - Genuss: 3 J.

**1109 Primavera 2024** - rs -13% Rosé von Sangiovese -4 Stunden Mazeration Farbe: helles Lachs -In der Nase:Himbeere,Erdbeere,feine Blüten,dezent Kräuter - Im Mund: saftig, frisch. Himbeere, süßliche Kirsche mit etwas Gewürz.Süße und Säure sind im Einklang, kein Langweiler-Rosé, . - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Salat mit Putenbrust, gerillter Lachs, Feierabend - Genuss: 3J

**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.

**1102 Chianti Classico 2023** - ro - 14%; Sangiovese90, Canaiolo10, - Farbe: leuchtendes rubinrot - In der Nase: dunkle Kirsche, Pflaume, leichtes Gewürz, ein hauch Kakao - Im Mund: startet dunkelfruchtig, ordentlich Würze. Das Tanningerüst macht ihn lang. Die eher wärmere Stilistik wird durch die erfrischende Sangiovese-Säure erhellt. Im Finale Brombeeren, reife Pflaume und weißer Pfeffer - Zu: Geflügel, Abendbrot, Spaghetti Bolognese, Käse, gemischten Vorspeisen, - Genuss: 7 J.

**1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2021** - ro -14,5%; Sangiovese100; - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Waldbeeren, reife Brombeeren, dunkle Kirschen, dezenter Holzeinsatz, Waldboden. Tabak. Mineralische Würze - Im Mund: Fruchtsüße von der Sauerkirsche und junge Pflaume, ausgewogene Tannine, Kakaopulver.Strukturiertes Verlaufs 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 2021** - ro - 14,5%, CS33, Merlot33, Sangiovese33, von Weinbergen mit Westausrichtung - Farbe: dunkles Rot mit lila - Nase: zunächst sehr zurückhaltend. Dunkle Früchte, fruchtsüße Noten, Leder, balsamisch. Weichsel - Mund: anfänglich dominieren Tannine und Frucht gleichauf. Eine gute Säure mischt mit, wild und fordernd. dann Fruchtsüße mit tiefer Frucht, Kirschen, Pfeffer, Pfeifentabak. Die Tannine tragen ihn lang hinten raus - Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Unbedingt karaffieren. - Genuss: 12 J

### FATTORIA CORZANO E PARTERNO BIO

**1071 Il Corzanello Bianco IGT 2024** - we 13%vol - aus Trebbiano,Chardonnay,Petit Manseng, Semillon, Sauvignon Blanc, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Mandel - Mund: Fruchtsüße, gelber Apfel, dann Mango, Nussig,. Frisch und gelbfruchtig, guter Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 3 J.

**1074 Il Corzanello Rosato IGT 2024**- rs-12,5%vol Sangiovese mit einem kleinen Anteil Canaiolo, Ganztraubenpressung Farbe: Lachs: Nase: zunächst zurückhaltend, dann etwas Himbeere, Erdbeere, Kräuter, mediterran. Mund: Frisch, klar, roter Fruchtschmelz, Küchenkräuter, wieder die Himbeere, saftig, lang.Hinterher spielt das Gerbstoff eine rolle. Ein Rosé der zapackt.Zu: gegrilltem Lachs, Ofengemüse, Weißes Fleisch, Solo. Genuss: 3 J.

**1079 Il Corzanello Rosso IGT 2024** 13%vol - ro - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, roter Fruchtkorb mit dezentem

## Les Grains Nobles

Lakritz, ein hauch Leder, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Angenehmes Säurespiel. - Zu: Abendbrot, Nudeln mit Käse, Kalbsfilet. Ein schöner Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

**1083 Il Corzano IGT Toscana 2022** - ro - 14%, Sangiovese, Cabernet Sauvignon,Merlot;26 Monate Barrique, davon 40% neu; - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige Kirsche, dunkle Pflaume, Nelke, Vanille und Würze von Süßholz, Pfeffer- Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten etwas Trüffel. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finessenreich und spannend mit den Terroirnoten der Chianti.Unheimliche Länge. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Genuss: 15 J

**1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2022** - ro - 14% vol Selektion des besten Sangioveses,26 Monate im Tonneaux; Farbe: rubinrot - Nase: berauschend animierend, dezent animalisch, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Waldboden, Schwarzfruchtig. - Mund: Sauerkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, Nelken. Hinten ein Fruchtkorb, präsenste Tannine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. Großartig. - 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 rosinenTrockenfrüchten, 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

**1576 Vermentino 2024** - we 12,5/1/6- 20 % im Barrique mit BSA Farbe/ 80 % Stahl: mittleres Gelb -In derNase: gereifter Apfel, Blüten, Salbei und Tyman,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: strömende 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 Tanningerüst. 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.Limitiertes 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, Tyman, Waldbeeren. Im Mund: frischer und eleganter als die erste Nase es verrät,

## Herbst 2024

saftige Kirche 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 2024-rs- 13/1/5,9** Frabe: leuchtendes Himbeerrot

In der Nase: frische Erdbeere, etwas Himbeere, Dunkelkirsche, weiße Blüten. -Im Mund: knackiger Auftakt nach frischen Himbeeren, Erdbeere und Nuss. Schöne Sangiove-Säure, gute Gerbstoffstruktur. Rosé mit ordentlich Gripp. Zu: Lachs vom Grill, Schweinefilet, Abendbrot - Genuss: 3 Jahre

**1742 Rosso di Montalcino DOC 2022** - ro - 14,5/0,5/5,7; reiner Sangiovese, Ausbau in Stahl- und 9 Monate in Allier-Eiche - Farbe: Intensives rubinrot - In der Nase: Kirsche und feine Würze. frisch, rot bis Dunkelfruchtig, leichte Röstaromen - Im Mund: Brombeere, Waldhimbeere und Schwarzkirsche. Vollmundig mit erfrischender Säure. Gerbstoffe kommen dazu, die Frische bleibt, ohne dass die Säure dominiert. Wunderbare Länge, im Finale leicht Bitterschokolade. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Steak, Gans und Ente, Wild. Eine Stunde vorher öffnen - Genuss: 10 J.

**1743 Brunello di Montalcino DOCG 2020** - ro - 14,5/0,9/5,9; -4 Jahre Reife. 2 Jahre in Allier-Eiche sowie Flaschenreife Farbe: Tiefes Rubinrot -In der Nase: Dunkelfruchtig, Würze und Schokolade am Anfang, danach Kirsche - Im Mund: Mundfüllend, lebendig. schöne Frucht und Würze, Zartbitterschokolade. Säure und Tannin sind belebend, aber doch ausgewogen. Dunkelbeerig geht's weiter. Finale reife Pflaume und Pfeffer. Holz ist gut integriert. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, geröstet oder gegrillt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 18 J.

**1749 Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2019** - ro - 15/0,9/5,6; großer Jahrgang 32 Monate in Allier-Eiche, danach Flaschenreife. Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: Dunkelfruchtig, schöne Fasswürze, Fruchtsüße, dezente Vanille, reife Pflaume. Sehr tiefe Nase. - Im Mund: fruchtig im Antrunk. Kirsche und Cassis, etwas Feige. reife-Tannine. Pfeffer und Lakritz. Die Säure ist gut eingebunden. viel Potenzial. Großer Wein, der in jeden Keller gehört. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 18 J.

**1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2021** - ro - 14,5/0,5/6,4; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - Nase: Waldfrüchte, Brombeere und Pflaume, sauber, gemahlen der Pfeffer, grüne Pakrika, Kakao - Mund: Pflaume, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine. Toller Supertuscan. - Zu: rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J

### MAREMMA und andere Toskaner

**1146 Borgo Scorpato-Borgonero IGT 2020** - ro - CS 20%, Sangiove 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.

**1246 Borgo Scopeto Chianti Classico Riserva DOCG 2018-ro- 14%** -Sangiovese, 24 Monate Reife im Holz. Farbe: intensives Rubinrot. Nase: Kirsche, Schokolade und Walnuss, später reifere Kirsche. Im Mund: die Kirsche spiegelt sich wieder und wird untermalt von einer Würzigkeit, Waldboden, Brombeere, Kakaopulver. Unschlagbarer Preis. Zu: Wildgerichten, deftige Aufläufe, gereiftem Käse- Genuss 9 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, leicher 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.

## Les Grains Nobles

**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. ZuNachtischen 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.

### SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

**1345 Miopasso Nero d Avola DOC 2023** - ro - beste Trauben Nero d'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: Früchtekorb 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 Antröcknung - 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 Insolia 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, Limetteabrieb, 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. Sommerwiese. 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-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grüngelb. In der Nase: 2018 Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2024** - we - 12,5/

Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand Farbe: helles Gelb mit Grüntlich - In der Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, hauch Ananas, Würze mit Lindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanimierend - Im Mund: Apfel, Birne, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Leichtes Pfefferl.

Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Renekode, Aprikose und Birne. 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. Muskartig, 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.

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

**1438 Cabernet-Franc 2018** - ro - 14,5/0,7/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Im Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

**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 2024** - we - 11% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Mandarine, sauber, Lindenblüten und Holunder - Im Mund: floraler Antritt, Salz, Reneclode, Orangenzeste, überraschend gute Länge. Sauberer 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 2024** - we - ; Verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: zurückhaltende Burgunder-Nase. Kräuterwiese, Apfel, Nuss, Orangenschale und Aprikose. Kamille - Im Mund: frisch mit Reneclode, grüner Apfel, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein für jeden Tag - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel - Genuss: 2 J.

**1465 Grüner Veltliner DAC Traisental 2024** - we - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Birne, reifer Apfel, gelbe Pflaume - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas., dezente Bitternuancen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2024** - we - ; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: florale Noten, Orangenschale, reifer Apfel, Quitte und Bittermandel - Im Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. Zürcher Geschnetzeltes - Genuss: 3 J.

**1485 Grüner Veltliner Kirchbergen 2024** - we - Farbe: helles gelb: In der Nase: Zunächst zurückhaltend, dann etwas Kernobst, Mandel, Würze. Im Mund: Birne und Marille, kräutrige Würze, Süße und Säure sind im Einklang, Apfel und Apfelkern im Finale. Zu: Fruchtiges Risotto, Zander, Abendbrot. Genuss: 3 Jahre

**1457 Grüner Veltliner Hochschopf 2024** - we - Steillage, Steiniger Untergrund mit Lössauflage. Farbe: helles gelb. In der Nase: würzig, kräutig, Verbene, Steinobst. Im Mund: weißer Pfirsich, Birne, Kräuter, weißer Pfeffer, schöne Länge, rund. Zu: Wiener Schnitzel, weißem Fisch, Versperplatte. Genuss: 4 Jahre.

**1458 Sauvignon Blanc 2024** - we - ; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahenfen; - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Cassisblatt, exotische Noten, Maracuja, reife Johannisbeere, floral - Im Mund: Zitrus macht den Auftakt, Grapefruit, Melisse, Holunder Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

**1466 Riesling DAC 2024** - we - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Marille, Pfirsich, Quitte, Jasmin Tee - Im Mund: frisch mit saftigen Apfel, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose., sehr rund, gut eingebundene Säure - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

**1459 Zweigelt tr. 2023** - ro - Farbe: Granatrot. Nase: dunkle Kirsche mit etwas Süßholz, Waldbeeren und Schokolade. Im Mund: Kirschtig mit gewissem Tannin, Schokolade, Brombeeren und Gewürz. Mittlere Länge. Zu Kalbsfilet, Tiroler Gröstl, Abendbrot. Genuss: 3 Jahre

## WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

**1484 Welschriesling 2024** - we - 13/1,6/5,3; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: frischer Duft nach reifem Apfel, Birne, weiße Blüten. Weißdornblüte, Leichte Mineralik - Im Mund: leicht und fruchtig mit Zitro und rotem Apfel. Ewas Würze, Birne, Limettenabrieb. Sehr sauber, ein frischer, spritziger Sommerwein - Zu: Terrassenwein und für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kalter Spargel. Begrüßungsschluck für Party - Genuss: 2 J.

**1491 Gemischter Schatz 2024** - we - 12,5/2,4/5,4; Sauvignon Blanc, Welschriesling, Neuburger und Traminer, vom Schatzberg. - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn und Linde, Hauch Ahornhonig und Würze, Apfelschale - Im Mund: frisch mit Würze, Tee und Lindenblütenhonig. Gute Länge, steigt noch an mit Zitrus, Apfelschale, Minze, gelbe Pflaume. Beachtlich lang, sauber und würzig auch im Finale. Wieder in dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, Suppen - Genuss: 3 J.

**1493 Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2024** - we - 13/2,6/5,6; Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuter, Apfel, Graipefruit, leicht vegetabil - Im Mund: viel Steinmineralik, frisch, würzig mit süßlicher Ummantelung, Reneclode und Birne, dann weißer Pfeffer. Hat Schmelz, Zitronenabrieb. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkern und etwas Pfeffer aus, guter Gerbstoffeintrag. Sehr ähnlich zum Vorgängerjahrgang - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1497 Grüner Veltliner Spezial 2024** - we - 14,5/2,7/ 5,8; kalkhaltiger Löss vom Schatzberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Reife und Schmelz, gelbe Pflaume, reife Birne, Tabak, Würze, warme Stilistik, Pfeffer - Im Mund: reife Birne, würzige Komponenten, etwas Pfeffer, dann ein Honigtouch und Minze. Klingt sehr langsam aus, Würze von weißem Pfeffer. Intensiv mit Fülle, langanhaltend - Zu: kräftige Fischgerichte, helles Fleisch, Risotto, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 5J

**2482 Rosé 2024** - rs - 13/10/5,5 halbtrocken. Farbe: Zwiebelchale - In der Nase: Frische Erdbeere springen einen an, dann Himbeer und Marille, dezente Kräuter und leichtes Pfefferl. Im Mund: süße, reife Erdbeere und Himbeere sind präsent, die kräutrige Würze führt zu einer mittleren Länge. ordentlicher Fruchtschmelz. Sehr ähnlich zum Vorgängerjahrgang. Zu: Lachs vom Grill, Gemüsepfanne, Solo- Genuss: 3 J.

**1922 Blauer Portugieser 2023** - ro - 12,5/3,5/4,6 Frabe Rubinrot mit Violett. In der Nase: Sauerkirsche bis Süßkirsche, Veilchen, Mandeln und Schokolade. Im Mund: rund, rotfruchtig, reife Kirsche, Mandeln, Pflaume, runde Tannine, hintenraus feine Würze. Sehr gelungen. Völlig unterschätzter Wein für wenig Geld. Ruhig etwas kühler servieren. Zu: Pizza, Pasta, Abendbrot. Genuss: 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 2022** - ro - 13/1,1/4,6; auf Löss und Kalk, Barrique, Hälfte neu. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarzkirsche. Lorbeerblatt und Waldboden. Leichtes Lakritz. Zeder. Dicht und einladend. - Im Mund: Brombeeren, Waldbeeren, Fruchtsüße, Sternarnis und Nelke. Gut eingebundenes Holz. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, Großartig, ein Paradezweigelt. - Zu: Tafelspitz, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 8 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 Stundenperfekt in der Harmonie. - Zu: Pfeffersteak und Braten, Wild, Lamm.Käse. - Genuss: 10 J.

## NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND Silvano und Leo SOMMER

**1614 Welschriesling Klassik 2024** - we - 12,5%; - 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, Apero, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

**1611 Muskateller Mumo Klassik 2024** - we- 12% Muskateller, Moriomus- kat.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 - 12,5%; 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 2024** - we - 12 %; 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.

**1627 Grüner Veltliner Salz und Rauch 2022** -we-13% 2,2RZ 96 Punkte JS aus den ältesten GV Reben, Unfiltriert und Ungeschönt- einfach pur.

Farbe: beige- naturtrüb. In der Nase: beerig, mostig. Zarte anklänge von Rauch und geräuchertem Speck. Kernobst und kräutrige Würze. Im Mund: Vollmundige, cremige Textur, gereifte Birne, Traubig, wunderbar lang, feinaromatisch. Salzig, rauchiges Finale. Sicherlich kein Wein für Einsteiger. Das hat Charakter. Zu: geräuchertem Fisch, deftige Eintöpfe, würzigen BBQ. Genuss. 12+ Jahre

**1618 Sauvignon blanc Sandstein 2024** - we - 13/4,6/6,2;93 Punkte JS mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren. Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer 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 2021** - ro - 12,5%; alte Reben auf Glimmer-schiefer und Kalk, - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, Kirsche, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Mandel, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein mit guten Tanningörst - Zu: dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 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 dunkleFrucht, 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 prickeld. Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. Genuss: 2J.

**1774 Sauvignon Blanc Wies 2023** -we- 12,5/2,8/6 wächst auf Opok.Farbe: helles gelb. In der Nase: reife Stachelbeere, dann jede Menge Exotic, saftiger Pfirsich, Kräuterwürze, sehr rund. Im Mund: schon im Antrunk geht es Exotisch frisch daher, ganz feine Mineralik, Süße und Säure sind wunderbar in Balance, langes, fruchtiges Finale. Ein Sauvignon Blanc nach meinem Geschmack! Zu: Sommerwein, Aperitif, leichte Fischgerichte. Genuss: 5 Jahre

## NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING-Vegan

**1606 Chardonnay Muschelkalk 2024** - we - 40 Jahre alte Reben,Kalksandstein Stahltank, Malo; -Farbe: Grüngelb - In der Nase: saftig, gelbfruchtig nach Apfel und Birne - Im Mund: reife Birne,reife Mango,Extrakt Süße und cremiger Körper, Schmelz.Tee und Kalksteinmineralik. Dezent laktisch - Zu: Fisch auf der Haut gebraten,Garnelen, Huhn, zum Käse. Genuss: 5 J \*\* Laut Untersuchung des Bundesamtes für Weinbau hat der Wein einen Histamingehalt von weniger als 0,1 mg/l

**1695 Zweigelt Ried Umriss 2021** - ro 13 %- 15-25 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Ausbau im 3000 Liter Fass Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen - In der Nase:Kirsche, Cassis und Zwetschke, leicht Floral - Im Mund:Kirschiger Start, schöne Würze, etwas Pfeffer Mittlerer Körper,Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rot-fruchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und deftige Pastagerichte, Abendbrot- Genuss:7 Jahre

## 1697 Blaufränkisch Ried Umriss- Leithaberg DAC 2021 - ro -13,5%

15-30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel -3000 Liter Fass. 94 Punkte Falstaff Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, rot-bis dunkelfruchtig, leichte Kräuter. Bittermandel, Kirsche. - Im Mund: knackige Kirsche, feine Würze, Espresso, Bitterschokolade, gute Länge, Pflaume und leichte Röstaromen. Viel Wein für das Geld. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta.- Genuss: 7 J.

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2018** - ro -13,5% 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques; 92 Punkte Falstaff - Farbe: Rubingranat, violette Reflexe - In der Nase: präsenste Fruchtsüße, Brombeere und Cassis, süße Kirschen, Holzwürze - Im Mund: frische, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren,Zwetschkenmus, Würze. Schokoladig-kirschiger Abgang.Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zwiebelrostbraten. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 8 J.+

**1707 Cardinal 2019** - ro -14% über 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmer-schiefer; 80 %Blaufränkisch, 10% Saint Laurent,10 % Cabernet Sauvignon; 3 Jahre in neuen Barriques; 94 Punkte Falstaff - Farbe: dunkles Rubingranat - In der Nase: konzentrierte , dunkle Frucht nach Brombeeren und Cassis,Scharzkirschen mit Fruchtsüße, leichte Raucharomatik,Kaffee, Kräuter, Vanille und dezent Veilchen - Im Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren,Bitterschokolade und Nougat,Pflaumenkompott, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, Lakritz, Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, Wildgerichten, leichte Zigarre oder als Solist Genuss: 15 J.+ , dekantieren

**1705 Marco Polo 2019** - ro -14% (50 % Syrah,25 % Cabernet Sauvignon,25 % Merlot) 7 bis 21 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 Punkte Falstaff - Farbe: Dunkles Rubingranat. In der Nase: Waldbeeren und Pflaume, etwas Himbeere, saftig, Tabakblatt, Gewürze, Hauch Vanille und Nougat. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüsse, Brombeere und Cassis. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Wild, toll zum mittelkräftigem Käse - Genuss: 15J.+ , dekantieren

## DEUTSCHLAND RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR N GREEN

**Weißburgunder, Chardonnay Kalkstein, Spätburgunder Hochheimer Stein und Spätburgunder Höllenberg GG 21 haben wir noch nicht persönlich probiert. Zur Orientierung bleiben die Vorgänger noch in der Liste.**

**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 2024** - we;12,5/0,8/5,7 Riesling & Müller-Thurgau- Farbe: hellgelb - In der Nase: trinkanimierend, Apfel, Birne, Kräuter. Im Mund: frische Quitte, Birne und reifer Apfel, Pfirsich,leicht nussig, weich und fruchtig, milde Säure und kräuterige Würze. Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. Genuss: 3 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2024** - we - 12,5/5/6,6. Edelstahlausbau. Farbe: hellgelb- In der Nase: charmante, reife Noten nach Pfirsich, Mandeln, etwas Aprikose, also sehr typisch. Einladendes Bouquet, fertig zum Antrunk. Im Mund: saftig und frisch, reife Zitrone mit Zesten, Aprikosen. Sehr trinkig mit guter Länge und frisch-erdigem Nachhall. Sommerwein Zu: Terrasse und Abendbrot- Genuss: 2 J.

## 1598 Hochheimer Riesling Mainterrassen Ortswein 2024 -we-12,5/5,8/7

In der Nase: noch erfreulich zurückhaltend mit Mineralik, elegant und mit Frische, Apfel und etwas Minze, Pfirsicharomen. Im Mund: Auftakt mit Frische nach reifer Limette, zunächst Apfel, später Pfirsich. Wunderbar saftig, immer leicht mineralisch und tänzerisch. Gute Länge. Passt zu vielen Vorspeisen, Knoblauchgarnelen und Bratfisch sowie zu weißem Fleisch. Genuss:4 Jahre

**2759 Hattenheimer Riesling tr. Orstwein 2024** we- 13/3,4/6,9 kalkhaltiger Lössboden. Farbe: hellgelb. In der Nase: zarter Pfirsich und Birne, dezent Floral, strukturiert. Im Mund: klar im Auftritt, sauber, die Frucht der Nase spiegelt sich wieder. Ordentlich Pfirsich, etwas Kernobst. geradeaus. Zu: weißem Fisch., auf der Terrasse Genuss: 4 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, Weinbergspfirsich, 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, lehmig-tonigen 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 Domdechane 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, Hagebutte. 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, Quittenschale, 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, Seezunge, 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: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, 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 Rüdeshaim, Quarzit 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: cremige 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 2024 - we -13,5/1/5,9; 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase. deutlich Sauvignon Blanc mit leichtem Neuseeland-Touch. Geißblatt, Maracuja, Zitrus, etwas Stachelbeere. Aromatisch - Im Mund: viel Aroma und Finessen. Stachelbeere, Mandarine, Aprikose, Tee und dann auch Cassis. Schon wunderbar trinkig mit Fülle und Saft, Feuersteinmineralik, die gut mit der Säure harmoniert- Zu: - Zu Garnelen, Meeresfrüchten, Fisch sowieso und zu Spargel 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 de Weins. Sehr gelungen. - Zu: ruft nach Fisch in der Salzkruste. Zu weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+**

**1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2024 - rs - 12,5/5,3/6,5 mit alten Reben Farbe: lachsrot - In der Nase: wunderbar fruchtig, Erdbeeren, Himbeeren, Blüten, Hagebutte. Im Mund: reife Erdbeeren, süße Himbeeren, jodig, saftig, gute Säurestruktur. Knackiger als der Vorgängerjahrgang 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 Bouquet 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% Taunusquartzit 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 Taunusquartzit 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 Frühjahr 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.**

## Herbst 2024

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

**2020er Silvaner Sekt Brut Nature 11/1,3/7,2**

Kommt vom Himmelspfad, Holzfassgärung, 40 Monate Flaschengärung, kein Schwefel zugesetzt, ohne Dosage

Blüten, Tee, feine Fruchtsüße, Brioche. Sanfte und feine Perlung. Tänzerisch und sehr spannend. saftig, Weißbrutkrume, Mandarine. Sanftes und mineralisch anmuetendes Platzen der Perlen, milde Frucht mit Ananas, Birne, und Tee, Mandarine mit Zitrus im Finale. Braucht den Vergleich mit einem Champagner aus gutem Hause nicht zu scheuen.

**1451 Silvaner Gutswein 2024** - we - ; 12/2,9/6; auf Muschelkalk-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Trauben werden deutlich, frisches Weizenstroh und feine Kräuter, einladend - Im Mund: . wie immer kerzengerade mit etwas jahgangstypischem Schmelz, saftig und mit Trinkzug. Birne, kräuterig, Frucht bleibt lange auf gleicher Höhe, schönes Finale mit Kalkmineralik - Zu: täglicher Abendrotwein, zu weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen- Genuss: 3 J.

**1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2024** - we - 12/2,8/6,2; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, wenig Schwefel, 40% im Stückfass, Schlegelflasche, - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: - springt an, schon zugänglich, finessenreich. Zarte Blüten, Kalkmineralik, Hagebuttenmark, Märzveilchen. Frische Mandeln, sehr einladend. Im Mund: viel Mineralik und sehr saftig. Die kalkgepufferte Säure trägt würzige Kräuter. Birne, reifer Apfel, jodige Mineralik, Hagebuttenmark bleiben lange auf gleicher Höhe am Gaumen, klingt sauber und fruchtsüß-mandelig aus. Relativ früh trinkfertig mit Potenzial- Zu: sehr vielseitig. Paßt zu Vorspeisen, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Gemüse. - Genuss: 5 J.

**1785 Silvaner Retzstadt. Langenberg Alte Reben EL 2024** we 12,5/2/5,8; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltende Nase, dann etwas Kräuter, Sommerwiese, Kernobst, leichte Hefe, dezentes Holz. - Im Mund: Fruchtiger Auftakt, saftiger Apfel, knackige Birne, schöne Kräuterwürze, leichtes Salz. Baut weiter auf. Holz ist gut eingebunden Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel- Genuss: 7 J.

**1792 Silvaner Benediktusberg Retzstadt Erste Lage 2024**-we-12/3/6,6; 40 Jahre alte Reben auf Muschelkalk. Ausbau im Stückfass, 9 Monate auf der Vollhefe. Farbe: mittleres Gelb- In der Nase: Hefe und Schießpulver in der ersten Nase. Mit etwas Luft geht's dann los. Kernobst, frische Kräuter und Mandeln. Hintenraus etwas Mandarine. Im Mund: vollmundiger Start, Frucht und Cremigkeit lösen sich ab. Ein hauch Exotic mit Zitronenarabie, grüner Tee. Wunderbares Mundgefühl, kleidet schön aus. Macht sofort Lust auf den nächsten Schluck. Gefällt mir ausgesprochen gut! Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüseintopf, Fischsuppe, gedünstetem Fisch mit Dillsoße. 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, dezent 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.+

**1878 Silvaner Der Schäfer Reserve ReLa Erste Lage 2023** - we 13/0,9/6,6-Reben von 1969 auf Muschelkalk, 18 Monate auf der Feinhefe im großen Fass und in der Tonnau- Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: . gerade gefüllt-ist dann der Himmel auf Erden:viele Tiefe, Orangenzensten, kalter Rauch, nasser Kalkstein. Veilchen, Weißbrutkrume, ich denke an Meursault - Im Mund . Weich im Mund und unfassbar reich. Völlig im Gleichgewicht, jetzt schon ein Erlebnis. Es fehlt der Kalbsrücken mit Edelpilzen. Es ist Holz im Spiel, aber nicht adressierbar, alles perfekt integriert. Ein Meisterwerk- Zu: verträgt auch kräftige Speisen. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse- Genuss: 10 J.+

**1798 Silvaner Himmelspfad 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 skelettreichem, 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.+

**1794 Silvaner Kniebrecher 2023** we, 12,5/2,2/6,8 Je zur Hälfte Himmelspfad und Rothlauf, aber keine Selektion besonderer Chargen oder gar Trauben. Das würde nämlich die beiden GG 's schwächen, was nun wirklich kontraproduktiv wäre. Dennoch kann man es mehrfach lesen.

## Les Grains Nobles

Im Barrique (1 neu, 1 1xbelegt) vergoren und ausgebaut. Der Name kommt von einer steilen Lage zwischen den beiden GG-lagen. Dort wächst kein Wein, aber der begriff darf als Marke verwendet werden. Kniebrecher deshalb, weil es dort besonders steil ist.

Der Duft offenbart schon den Barriqueausbau, aber eher wegen der Vanille denn wegen der Gerbstoffe. Etwas Heu, ein Hauch Muskat, etwas Rauch, erdige Mineralik. Blütensüße steigt auf, Tabak und reife Birne, Orangenzensten

Am Gaumen dann wenig mit großer Tiefe, Blutorange, feine Säure. Baut sich auf und wird komplex, reife, gelbe Früchte mischen sich mit blondem Tabak und Orangenzensten. Bleibt immer frisch und überrascht mit feinen Nuancen und würzigen, nussigen Aromen. Er ist sehr lang, aber da kommt noch viel mehr. Da man davon nur ganz wenige Flaschen im Keller haben wird, verschreiben wir ihm fünf Jahre Ruhezeit.

**1663 Chardonnay Alte Reben Erste Lage 2023**, 13/1,2/6,5 Eichenfassausbau für 18 Monate. Farbe: gold-gelb. In der Nase:reife Kernfrucht wie Apfel und Birne, Weißbrutkrume, Kalkmineralik, Vanille. Etwas kantiger als der Vorwein. Kommt mit Frische und guter Säure, weißer Johannisbeere, pfeffrig mit großer Länge. Wir geben ihm die Zeit zur Entwicklung

**1795 2022er Spätburgunder Langenberg EL-ro-12,5/1/6,4**

in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk, 10% Neuholz, Farbe: granatrot - In der Nase:reife Kirsche, Mokka, Rauch und Röstaromen, dunkle Beeren,Im Mund: Wildkirsche, Waldbeeren und Schokolade und Unterholz, griffiges Tannin, mitAnklang von geräuchertem Speck.Leichtigkeit gepaart mit schöner länge Zu: Rehrücken, Käse, Pilzpfanne - Genuss: 10 J.

**1796 2021er Spätburgunder Benediktusberg EL -ro-12,5/0,6/6,3** im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Wunderbar gelungen, Kirsche und Blaubeeren, dicht, saftig, mit feinen Aromen, auch etwas röstig und malzig. Sehr saftig, gute Länge, unaufdringlich. Ein guter, unterstützender Speisenbegleiter, der finessenreiche Soßen mag. -Genuss 10J.

NAHE - Gebr. KAUER

**1812 Scheurebe tr. 2024** - we - ; von 9 und 16jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Holunderblüte, Stachelbeere, Grapefruit. sauber und fein, Anfangs eher SB-Nase- Im Mund: Stachelbeere, Cassis.Pfirsich, Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Rosenblüte und Feuerstein - 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 Stockingerfass, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessenreich, gelbe Pflaume, reifer Apfel, Blütenhonig, Nashi-Birne. - Im Mund: Birne, Orangenarabie, Apfelnern. Dezente 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 2024** - we - ; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, dezente Kräuterwürze. Runde, animierende Nase - Im Mund: frisch, aromatisch mit ansteigender Frucht, viel Kernobst, Kumquats. Quitte. Ausdrucksstark mit guter Länge, saftig im Finale -**Der Beste GB Gutswein der letzten Jahre** 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 Mais. 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 zittrisch. 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 2024 - we - ;**

Reben bis 33 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungs-sandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: nussig, Mandeln, Brotkrume, Pfirsich, Aprikose, Apfelschale - Im Mund: Pfirsich und Birne, mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Mineralik nach Stein und Kräuter im Finale . Großes Glas verwenden. - Zu: Fisch mit cremigenSoßen, leckerer Solist - 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:zuletzt zurückhaltend, dann leichte Kräuter, Apfelschale- und Kern. Weiße Blüten und steinige Mineralik. Im Mund: knackiger start mit Granny Smith, Limettenabrieb, 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 Trauben-** vom Römerberg, kalkhaltige Sandsteinböden, über 20jährige Reben.- Farbe: mittlere-Gelb.- In der Nase: Kernobst, leicht floral, Verbene, Jod... Im Mund: saftiger Antritt 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 2024 - we - ;**Reben von 2000, Grauschieferlage,40% spontanvergoren Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: moseliger Antritt, Zitrone, weißer Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Im Mund: gradlinig, kühle Mineralik Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Mandarine, Limette. Feuerstein. Gelungene Würze - Kein Riesling für Grauburgunder trinker. Zu: Fisch mit cremigen-Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

**1813 Blanc de noir tr Spätburgunder. 2024 - we -**

Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: zurückhaltend mit floralen Noten, feine Himbeeren, frische Kräuterwiese - Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, Apfelkerne und Würze im Finale , sehr ähnlich wie der Vorgängerjahrgang- Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

**1775 Rosé vom Spätburgunder 2024 - rs - ;** vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: zartes Lachsrot - In der Nase: Himbeere, Erdbeeren,Mineralik, Heckenrose und Büten - Im Mund: süße Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, Erb-beere, frisch,trinkanimierend mit Zug, leicht süßlicher schwanz. - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

**Nahe Gut Hermannsberg**

**1543 7 Terroirs Riesling tr. Gutswein 2024 - we - 12/2,7/7,2;** von den 7 GGs Farbe: grün-gelb - In der Nase: Mineralischer Auftakt, dann reife Frucht nach Birne. Feige und Quitte, Tymian und Kräutersalz. - Im Mund: frisch im Antritt, gelber Apfel, Apfelkern, Limette, kräutrige Würze, Früchte, gute länge, klingend würzig aus.. - Zu: Terasse im Sommer, Fisch und Vorspeisen, Garnelenpfanne - Genuss: 10 J.

**1552 Hermannsberg Riesling GG Reserve 2020 - we -12,5/4,1/6,8;** alte Reben auf Tonschiefer und Löß, Melapyr, Steillage -Farbe: strohgelb - In der Nase: reife Früchte, Birne und Marille, Lindenblüte, Küchenkräuter, tief in der Aromatik - Im Mund: tiefe und Eleganz, wunderbar vollmundig bei schlankem Alkohol. Mineralität gepaart mit Frucht und Würze. Baut immer weiter auf. Leicht exotische Frucht im Finale. Großer Riesling!. - Zu: Kalbsleber mit Salbei, Kräuterküche, Grillfisch wie Dorade - Genuss: 15 J.

**1553 Kupfergrube Riesling GG Reserve Subs. 2020 - we -12,5/1,8/6,9;** uralte Reben auf Melaphyrgestein und Carbonschiefer, 2 Jahre Fassausbau - Farbe:strohgelb - In der Nase: Kräuterwürze, Kernobst und Honigduft, volle Nase, viel Mineralität, getrocknete Aprikose - Im Mund: saftig, Fruchtsüße, frischer Apfel und Marille. Leichter Bitterkern, unheimlich lang. Braucht viel Luftzufuhr, Würze schließt ab.. - Zu: Seeteufel, Kräutersoßen, Ochsenbäckchen- Genuss: 15 J.

**PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR `N GREEN**

**1674 Freistil tr. 2024 - we - 11/5 /5,5/6,8;** Gelber Muskateller und Goldmuskateller -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 2024 - we - 11,5/4,8/7,6 ;** vegan -Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: leichte Sponti-Nase , verhalten Cassisblatt, Tomate, Kiwi und Stachelbeere , Hefig, rauchig - Im Mund: frisch mit Stachelbeere, Orangenfilets, etwas Grapefruit, Feuerstein und Zitrus - Zu: Asia-Gerichte, Fisch mit Natursoßen, Spargel - Genuss: 4 J

**1678; Weisser Burgunder Tradition. tr. Gutswein 2024- we-12/5,7/6,1 ;** 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. *Großartiger Wein für jeden Tag* 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.

**1823 Chardonnay Kapellenberg Reserve EL tr. 2023 -we-13%/ 1 RZ** Kalkstein, Barrique. Farbe goldgelb. In der Nase: Brioche, vollreife Birne, Orangenzeste mit weißen Blüten, gepaart mit den Nuancen des Holzbaus. Nuss, und wieder etwas Birne. Im Mund: Die Aromen der Nase kommen vor, zupackender Antritt, leichte Kalksteinmineralität, vollmundig aber niemals zu breit. Birne, Orangenschale und Brioche präsentieren sich. Langes finale mit etwas Salz, knochentrocken.Großartiger Wein ! Zu Vollmundige Gerichte, gerne auch in der Kombination mit Sahne- oder Kräutersauce, Züricher Geschnetztes. Genuss: 12. J.

**1681 Riesling 2024, Tradition, tr. Gutswein, we 11,5/4,9/7,3 ,**vegan. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: weiße Blüten,Apfel, Weinbergspfirsich. Quitte und Grapefruit. Im Mund: saftiger Pfirsich, gelber Apfel, knackige Birne, Limettenzeste. großartiger-Gutsriesling, der unglaublich lang ist.Leichtes Salz. 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 Kirschgarten - 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.

**1688 Riesling tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2024 13% - we -** auf terziärem Kalkstein, kühle Lage. Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftiger Apfel, Mirabelle, Pfirsich, weiße Blüten, leichte Würze - Im Mund: frischer Antritt nach Apfel und Nektarine, dezent zitrisch, schöne vollmundige länge. Süße und Säure sind wunderbar im Einklang. Etwas Apfelkern. Ist der saftigste der 5 Riesling GG von Kuhn -Zu: Sommerlicher Salat mit Fruchtesig und geräucherter Putenbrust - Genuss: 15 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. Etwas wärmere Stilistik.schöne Mineralität. Bleibt lange am Gaumen, Fruchtiges Finale mit leichtem Gerbstoffeintrag. Zu: Seezunge, Krabbencocktail- 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 Solist. - 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, Zitronat, tolle länge, Weinbergspfirsich kling aus...Zu:Zander auf Champagnerkraut., Solo- 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: Kräuterwürze, Feuerstein, hauch Hefe, Feige. - Im Mund: Mehr Frucht als es die erste Nase verrät. Knackiger Apfel, dezent zitrisch, Rauchsalz, 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 2024 -we- 11,5/6,3/6,2** aus Spätburgunder, Handlese.spontanvergoren. Farbe: fast klar, leichte Rosé reflexe. In der Nase: Rotfruchtig 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, Fischterrinen, Solo. Genuss. 2 Jahre

**2677 Rosé tr. 2024 -rs- 11,5/6,8/6,9** nach dem Saignée verfahren vorgestellt,aus Merlot; Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und St.Laurent. Farbe: zartes lachs. In der Nase: Rosenblätter, Himbeeren und Walderdbeere, etwas Hagebutte. Im Mund: frisch und klar, rotfruchtig mit Erdbeeren und der Säure einer frischen Himbeere, ordentlich Zug. Etwas Süßkirsche. Schönes Süße-Säurespiel. Trotz des geringen Alkohol viel Gripp. Super.Zu. leichten Sommergerichten, Lachs, Solo. Genuss: 2 Jahre.

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

**1740 Pinot Noir tr. Kirschgarten GG Laumersheim 2023-ro- 13,5% Kalkstein, Barrique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: Granatrot - In der Nase: Dunkelbeurig, leichte Würze, etwas Nelke, Rose. Raucharomatik, Champignon, Süßholz. Im Mund: Rotfruchtig im Antrunk, dann Cassis, Süßholz. Extraktsüße bei Vollkommen der Trockenheit. Schön lang. Das Tanningerüst zeigt sich. Nussig mit Zwetschgenaromatik im Finale. - Zu: Lambrücken, feine Wildgerichte, Gans, gereifter Käse. - Genuss 13 J**

**1740 Pinot Noir tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2022-ro- 14% Kalkstein, Barrique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: leuchtendes Kirschrot - In der Nase: getrocknete Cassis, Piemont, Himbeere, Leder, Zeder, Unterholz. - Im Mund: Frischer, rotfruchtiger Anfang. Das Tannin kleidet schnell aus, ordentlich Würze, leichte Bittermandel. Leicht floral, Sauerkirsche. Mittlere Länge. Braucht im aktuellen Stadium viel Luft und das passende Essen. - Zu: Rinderbraten, Kanninchen, gereifter Käse. Genuss 10 Jahre**

**1679 MANO NEGRA Cuvée tr. 2022 - ro - 14,5/0,8/5,8; Cabernet Sauvignon 70%, Blaufränkisch 30 % auf Lösslehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17 Monate Barriqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Paprika, weißer Pfeffer, Kirschen, Cassis und Dörrpflaume, Nelken. Waldboden - Im Mund: rote Früchte mit Säurestruktur, Würze nach Nelken und Kräutern, etwas Pfeffer. Tannine springen an. Vollmundige Cuvée.. - Zu: Rehkeule, Grilladen, nur so - Genuss: 8 J.**

**1822 Blaufränkisch Reserve tr. Laumersheim 2018 VDP Ortswein -ro- 14/0,3/7,2 Kalkstein, Barrique. Farbe: dunkel rot, fast schwarz. Nase: Dunkle Kirsche und reife Pflaumen, Weihnachtliches Gewürz, etwas Pfeffer, Nuancen vom Holz. Im Mund: Kühle Stilistik trotz Weihnachtlicher Gewürze, Cassis und Kirsche, reife Pflaume kommt wieder. Wunderbar eingebundenes Hoch, leichter rauch.schöne Länge. Zu: Grillfleisch, Gulasch, gereiftem Käse. Genuss. 10 Jahre.**

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

**1760 Cabernet Franc Reserve tr. Gerolsheim 2019 VDP-Ortswein-ro- 13/0,2/6,8 Barrique. Vegan.Farbe: dunkles Rot mit leichter Randaufhellung. - In der Nase: Pflaume, weißer Pfeffer, jodig, Paprika animalische Anklänge. - Im Mund: dunkle Kirsche, Pflaumenkompott, Pfeffermischung, Brombeere. Gut eingebundenes Holz. - Zu: Pfeffersteak, Paprikasauce und Kartoffelecken. -Genuss: 10 J.**

## PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

**1521 Silvaner tr. Liter 2024 - we - 12,5/4/5,9; 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.MildeSäure 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: Schoppenweinund zum Abendbrot - Genuss: 2 J.**

**1532 Riesling tr. Liter 2024 - we - 12/5,5/7,6; 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - In der Nase: dezente nussig. Feine Blüten, Apfel und Birne. saftig und einladend. - Im Mund: baut sich auf, sauber und klar.Apfel und Pfirsich. Aprikose, Leicht würziges Finale,ansprechende Länge. - Zu: Vorspeisen, 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 Früchtete. Einladend.Reneclode, Birne, Lindenblüten, Heu - Im Mund: Apfel, Pfirsich,ein hauch Ananas, ansteigende mittlere Würze, Limettenabrieb, Zitronenmelisse. gutes Finale, Preishit. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.**

**1528 Weißer Burgunder Kalmitt tr. 2024 - we - 12,5/4,5/6,6 ; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend, Weißdornblüten,Marillen, grüner Apfel.leicht hefig.- Im Mund: Mirabellen, Zitrus, grüner Apfel. Gute Konzentration, daraus Länge schöpfend. Feingliedrig,frischer und klarer als es die Nase hergibt. Klingt sauber mit grünem Apfel aus. Guter Alltagswein. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.**

**1526 Grauer Burgunder Kabinett. tr. 2024 - we - 12,5/5/6,1; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche und typische Aromen, 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. 2024 -we- 13/5/6,1; auf schwerem Lehm und Löss. Farbe: helles bis mittleres Gelb. In der Nase: Pfirsich, Grapefruit , grüne Birne, wunderbar fruchtbetont mit leichter Würze. Im Mund: Die Aromen der Nase**

spiegeln sich wieder, wobei sich die Grapefruit durchsetzt, sie wird von Zitrone unterstützt. Animierrnder Burgunder! Zu: Pasta mit Muscheln, Abendbrot, Fischfrikadelle. Genuss: 3 Jahre.

**1601 Grauer Burgunder Rittersberg Spät. tr. 2023 - we - 14,5/6/6; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: dicht mit Blüten, Birne, reif - Im Mund: Zitro, ansteigende Frucht mit kleiner Bitternis. Birne, nussig. Gute, vollmundige Länge, Würze im Nachhall - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.**

**1447 Chardonnay Rittersberg tr. 2024 - we - 13/4,5/6,5; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In derNase: cremig mit Blüten. Birne, kleiner Honigton.Exotic spielt mit rein, Sehr vielversprechnd. - 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 - Genuss: 3 J.**

**1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg tr. 2024 - we - 13/4,5/7,7; auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:grüner Apfel, Mirabellen, Grapefruit und Zitrone, feine Kräuterwürze. - Im Mund: toller Auftakt mit ansteigenden 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 Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist -Genuss: 4 J.**

**1525 Riesling Kalmitt tr. 2024 - we - 13/4,8/7,7; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Grüner Apfel. Pfirsich, Limette, leichtes Gewürz. - Im Mund: hat er Tiefe und Mineralik, entfaltet sich mit limettigen Noten, pfeffriger Würze, Apfel. Junge Quitte. Pfirsich mit Feinbitternis. Hat Potenzial und Finessen. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-,Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.**

**1529 Sauvignon Blanc Kalmitt tr. 2024 -we- auf porösem Landschneckenkalk. Farbe. Helles gelb. In der Nase: Vegitabil, Brennessel , Wildblumen, Cassisblatt, grünfruchtig. Im Mund: etwas gelbfruchtig, die grünen Nuancen nach Apfel und Stachelbeere überwiegen, Brennesseltee, leichter rauch, klassische Sauvignon Blanc Säure, würziges Finale. Zu: würzigen Speisen, Fisch- und Meeresfrüchtepfanne. Genuss. 3 Jahre.**

**1479 Gewürztraminer Kabinett tr. 2023 - we - 11,5/6,5/5,8; vom Fuße des Kalmits - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: unaufdringlich mit feinen Blüten, Rosen, Hagebuttenmark - Im Mund: feine Würze mit guter Frische. Die Säure stützt wunderbar, gibt Struktur und Klarheit. Gute Länge, kein typischer Vertreter eines Gewürztraminers. Zu:Nachmittags auf der Terrasse, zu weißem Fleisch, zum Dessert mit wenig Süße, Asiatische Gerichte mit wenig schärfe - Genuss: 3J.**

**1537 Gewürztraminer Spätlese Goldfalter 2023 - we - 10,5/24,5/6;von der Kalmitt, Reben von 1997 Farbe: gelb - In der Nase:feingewürzig, Honig, Kräuter, Rosengewässer - Im Mund:Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.**

## Weingut Christop Eifel, Mosel

**2925 Trittenheimer Riesling tr. 2024 -we-11/5,5/7,1 - Farbe- hellgelb In der Nase: gelbflächig, schöne Mineralik, junge Ananas, Pfirsich, Kräuteraromatik. Im Mund: frischer Auftakt, zitronig, Aprikose und weißer Pfirsich, dezente Salz, sehr gute Länge, tinkfreudig Zu: von den Terrassen für die Terrasse.-Genuss: 5 J.**

**2926 Schiefergestein Riesling tr.2024 -we-11,5/1,6/6,1; 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 Knaller zu diesem Preis. Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet, zum Fisch. Genuss 7J.**

**2927 Piesporter Goldtröpfchen Riesling tr.2023 -we-12,5/2,5/7,1 60 Jahre alte Reben auf einer Cru-Lage. Farbe: Hellgelb. In der Nase: würzig mit Aprikose, etwas Rauch, reife Mirabelle. Im Mund: kräuterig, limettig-fruchtig, rauchige und würzige Mineralik, gute Länge, stützende Säure. Zu: Fischgang bevorzugt, braucht etwas Luft. Genuss: 7 J.**

**2928 Dhroner Hofberg Riesling tr.2024 -we- 12/2,4/5,7 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. 2023 -we- 12,5/6,5/7,1; 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. HWG**

**2930 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett feinherb 2024** -we-10/20,8/7,3; alte Reben von der Steillage. Farbe: hellgelb. In der Nase: mineralischer Auftakt, Waldhonig, saftig und zäherisch. 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, 2024** -we- 12/3/7 von kalkhaltigen steilla- gen im Wonnegau. spontan, Ausbau in Stahl und Doppelstück. Farbe: helles Stro- hgelb. In der Nase: fruchtbetont, Weißer Pfirsich, Marillen und saftige Pflaumen wechseln sich ab, etwas Ananas und frische Kräuter. Im Mund: die Fruchtkomponente spiegelt sich wieder, gepaart mit Mineralik und Salz. Ordentlich Zug. Sensationeller Gutswein. Zu: sommerliche, leichte Gerichte. Zum wohlverdienten Feierabend. Ge- nuss: 5 J. Jahre

**2901 Weissburgunder Réserve, VDP Gutswein 2024** -we- 12,5/2/5,5; Ausbau 3-5 Jahre alten Tonneaus, bis Mai auf der Feinhefe. Farbe: hellgelb. In der Nase: Gelb- fruchtig, Blüten und Kräuter, geröstetes Toastbrot. ; Im Mund: Reifer Apfel, ge- trocknete Aprikose, weißer Pfirsich frische Küchenkräuter. etwas Caramel. Gut eingebundenes Holz. cremig mit angenehmer Säurestruktur, wunderbare Länge.. 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 vergo- ren, in Stückfassern ausgebaut. 95 Punkte JS Farbe: Strohgelt. 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, Bun- ter Salat mit Früchten und Putenstreifen, Solist. Genuss: - 10 Jahre

**2908 Frauenberg Riesling GG 2024** -w- 12,5/2/7,5 von Kalkböden, spontan vergo- ren, in Stückfassern ausgebaut. 98 Punkte JS Farbe: Strohgelt. In der Nase: würzig, rauchiger Auftakt Kernobst, Kräuterwürze mit floralen Anklängen. Im Mund: Apfel und Tee, schöne Würze, vollmundiger Weinbergspfirsich, 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, spon- tan geroren in Stückfassern ausgebaut. 96 Punkte JS. Farbe: Strohgelt. 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 2022** -r- 13/0,2/6 Ausbau in Barrique und Tonneaux. Farbe: Rubinrot. In der Nase: reife Kirschen und Brombeeren, etwas Rauch und Speck. Im Mund: reife Kirschen und Waldfrüchte, Speck, gut eingebunde- nes Holz. Extrakt süße bei vollkommener Trockenheit. Zu. Rinderfilet, Ente, Käse- teller Genuss: 5 J.

### Rheinessen-Kühling-Gillot Bio

**2400 Sauvignon Blanc Hase 2024** -we-12/2/7 Farbe: hellgelb mit grünen Refle- xen- In der Nase: klassische SB Nase, viel Stachelbeere, weiße Johannisbeere, Blü- tenaromatik, Limettenabrieb, etwas Reduktiv.- Im Mund: frisch, klar, präzise. Sta- chelbeere und Grapefruit, ein Hauch Exotic mit kräutriger Würze. Saftig. Zu: Aperi- tif, Feierabend, leichte Fischgerichte, Austern- Genuss 2J

**2852 Qvinterra Riesling 2024** -we-12/2/7. Überwiegend aus den besten Oppenheimer Lagen vom Kalk und Löss. Spontan im Stahl und Doppelstück vergoren. Farbe: Hellgelb. In der Nase: Kühl, gelbfruchtig, kräutrige Würze, leichte Kalksteinmineralität, Ananas und Nektarine. -Im Mund: Marille, Plattpfir- sisch, gelber Apfel. zarte Kräuter, würzig bei vollem Extrakt, Birne und Apfel kommen wieder. Hinten raus wird Ölig mit angenehmer Phenolik. Schmelz und Salz im Fi- nale. Stilistisch etwas wärmer als der Vorgängerjahrgang. Großes Glas verwenden! Zu: Safran-Risotto, Dorade, Pikante Gemüsepfanne. Genuss 7+ 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 Doppel- stückfassern lange auf der Feinhefe. Farbe: hellgelb. In der Nase: reifes Obst nach Apfel und reifen Birnen, getr. Aprikose. Zitrone, Kräuterwürze mit frischem Pfeffer. Einladend.. Im Mund: Saftig, würzig bei vollem Extrakt, Birne und Apfel kommen wieder. Hinten raus wird Ölig mit angenehmer Phenolik. Schmelz und Salz im Fi- nale. Stilistisch etwas wärmer als der Vorgängerjahrgang. Großes Glas verwenden! Zu: Safran-Risotto, Dorade, Pikante Gemüsepfanne. Genuss 7+ J.

**2864 Ölberg Riesling GG 2024** -we- 12,5/2/7 Reben von 1990 gewachsen auf Ton- schiefer, Ausbau im 1200 Liter Holzfass 96 Punkte JS. Farbe: hellgelb. In der Nase: kräutrig-würzig, etwas Fenchel, steinig, Mandarine, leicht zitrisch, hinten süßlicher Pfirsich. Im Mund: fordernd frischer Start, Aromen von Apfel und Nuss, Grapefruit, leichte Aztringenz, Tymian. im Finale Extrakt süße, Phenolik kommt durch. Langer

Nachhal, ordentlich trocken. Zu: Tiroler Gröstl, Milde Thai-Gerichte, Leng unter der Kräuterkruste. Genuss: 10 Jahre

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

**2866 Pettenthal Riesling GG 2024** -we- 12,5/2/7 die mit 70 % Hangneigung steilste Lage Rheinessens. Tonschiefer, Sandstein, Lehm und Ton. Spontan vergoren im Stückfass ausgebaut. 98 Punkte JS. Farbes helles Gelb. In der Nase: sehr voll und dicht. Reifes Obst, Steinaromatik, Küchenkräuter. Im Mund: .Schlanker als die erste Nase, klar, knackiger Apfel, frische Maracuja, Weißtee, Salz, feine Mineralik, sehr lang. Großes Potential! ungedingt Karrafieren! Zu: Edle Fleischgerichte, Rehrü- cken, Roastbeef. Genuss: 15 J

**2856 Grauer Burgunder Réserve 2024** -we- 12,5/1,5/5,3 Kalkmergel, Muschelkalk mit Lössauflage, 20 Jahre alte Reben. Ausgebaut im gebrauchten Tonneaux. Farbe: leuchtendes Strohgelt. In der Nase: Apfel, Birne, Haselnuss, geriebene Muskatnuss, Waldboden. leichter rauch, Kastanien. Im Mund: Die Aromen der Nase spiegeln sich wieder, klare Frucht mit großartigem Schmelz, die leichten Gerbstoffe machen ihm zum Speise Begleiter der Herbstküche. Burgunderglas ist zu empfehlen. Zu: Kürbis- gerichte, Rote Beete mit Walnuss und Ziegenkäse, Pilzpfanne. Genuss: 5 J.

**2871 Rosé Hase by Gillot 2024** -rs- 12/3,5/6,5 Farbe: leuchtendes Rosé.

In der Nase: Himbeere und Erdbeere, weiße Blütenaromatik, ein hauch Pfeffer. Im Mund. Frisch, aromatisch. Schöne rotfruchtigkeit mit leichter Würze, guter Trink- fluss, schöne Länge. Gefällt uns gut. Zu: Mittelkräftige Gerichte, Pasta mit Lachs, Solo. Genuss: 3 Jahre

### Weingut Heitlinger, Baden Bio

**2950 Heitlinger Secco 2024** -we- 11,5, 10,2/6,3 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 hei- mischem Kernobst, feinfruchtig mit gewisser Würze, angenehme Perlage. Zu: Ape- ritif, in der Mittagssonne, Auf dem Festival. Genuss: jetzt

**2952 Auxerrois 2023** -we- 11,5/2,6/5,2 gewachsen auf Buntem Mergel und mine- ralischem Keuper. Farbe: gelb-gold. In der Nase: Roter Apfel und Birne, flintig, rau- chig. Im Mund. Knackiger Auftakt mit weißer Johannisbeere, leichtem Gewürz, et- was Kernobst. Kräutertee, schöne Länge. Sehr spannend. Zu: Geflügel, Fisch und Abendbrot. Genuss: 4 Jahre

**2954 Eichelberg Pinot Blanc GG 2016** -we- 13 %, auf Kalkmergel, Spontangärung im 400 l Tonneau, 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 Rauchig- keit, Mediterrane Kräuter, das lange Feinhefelager macht ihn schön rund. Zu: Fisch vom Grill, Kalbssteak, kräftig gewürztes Geflügel. Genuss: 13 Jahre

**2955 Heinberg Chardonnay GG 2019** -we- 13% /0,5RZ auf Kalkmergel, Spontangä- rung im 228 l Barrique, 50 % Neuholz, 50 % Zweitbelegung. Farbe: Gold-gelb. In der Nase: reife Frucht nach Birne, Haselnuss und Mirabelle. Würzige Komponenten, Leichte Raucharomen durch den Barriqueausbau. In der Nase: im Antrunk zunächst viel Frucht, dann setzt Gerbstoff ein, wird von einer guten Säurestruktur unter- stützt. Super Länge, im Finale wieder Kernobst, mit Würze und einem hauch Caramel. Zu: zarte Wildgerichte, kann gut mit Sahnesauce, Edelfisch Genuss: 15 Jahre.

**2956 Heitlinger Rosé 2023** -rs- 11,5/5,5/6,3 Pinot Noir, Pinot Meunier und Blau- fränkisch auf Keuperböden mit Ton und Lössauflage. Farbe: zartes Lachs. In der Nase: Rotfruchtig nach Erdbeeren und Himbeeren, etwas Pfirsich, weiße Blüten. Wirkt Sommerlich frisch. Im Mund. Doch mehr druck am Gaumen als die Nase es an- gekündigt hat, Rotfruchtigkeit ist präsent, untermal mit einer feinen Säure. Gerb- stoff macht ihn lang. Trotz seines schlanken Alkoholgehalts ein guter Speisebeglei- ter. Zu: Spampifanne, Rotbarbe, Geflügel. Genuss: 3 Jahre

**2957 Tiefenbach Pinot Noir Reserve 2020** -ro- 13/0,3/6 VDP Ortswein. Jüngere Reben von Ersten- und Großen Lagen, reduzierter Holzeinsatz. Farbe rubinrot. In der Nase: Kräutergarten, Eukalyptus, Laub, Rhabarber, Getreideschrot, leichte Pilz- aromatik, Sauerkirsche. Im Mund: spannungsgeladen, eine Kombination aus frischer Kirschfrucht, unterstützt durch die Säure einer Himbeere mit gewissem Tannin. Die Rotfruchtigkeit wird mit Kaffee ergänzt. Klasse. Zu: Kalbsfilet mit Morchelrahm, Rehrücken, Pilzpfanne. Genuss: 8 Jahre