Probennotizen
Herbst 2026



Italien
Österreich
Deutschland

Die Probennotizen werden fortlaufend aktualisiert.

Les Grains Nobles

© September 2026

CA´LOJERA /CORNAREA

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

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

1148 Bulgarini Rosa Blush DOC 2024 -rs- 12,5/5,8/6,7 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

PIEMONT - MAURO VEGLIO

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

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2024 14%- ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von verschiedenen Barolo-Crus.Stahltankausbau, danach Reife in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: Rubinrot – In der Nase: leichte Rotfruchtigkeit mit etwas Pflaume, Waldboden, Pfifferling Im Mund: die Aromen der Nase spiegeln sich wieder, das Tanning packt ordentlich zu, verleiht länge. Kühl und doch würzig hintenraus. Dieses Jahr etwas zurückhaltender als zuletzt. Basis-Nebbiolo Zu: Fleisch vom Grill, Gulasch, Pilzpfanne - Genuss: 7 J.+

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

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

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

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

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

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

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

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

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

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

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

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

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

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

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

1101 Trittico IGT 2024- ro – 13,5%; Sangiovese 70% , Merlot15% , Cabernet Sauvignon 15% - Farbe: rubinrot -Ausbau Im Stahltank und gebrauchten Barriques. In der Nase: elegante dunkle Kirsche, Pflaume, Piement, weißer Pfeffer, Pakrikapulver. - Im Mund: rot bis dunkelfruchtig, schwarze Kirsche, süßliche Pflaume, leicht pfeffrig, schönes Mundgefühl, fruchtig, bis feinwürziges Finale - Zu: Grillwein, Pilzpfanne, Käse, kräftige Pastagerichte. Zum Feierabend - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2024 - ro - 14%; Sangiovese 90%, Canaiolo10%, - Farbe: leuchtendes rubinrot - In der Nase: Süßkirsche, Pflaume, Kakao, Mandelmus, schönes Gewürz. Im Mund: Aus der reifem Himbeere wird schnell die Reife Kirsche, Gewürze, Zwetschke, Kakaopulver, feine Sangiovese-Säure und das tolle Tanningerüst machen ihn zu einem fantastischen Chianti Classico. Kühlere Stilistik als 23. Gefällt uns gut! - Zu: Geflügel,Abendbrot, Spaghetti Bolognese, Käse, gemischten Vorspeisen, - Genuss: 7 J.

1107 Casasilia Chianti Classico Gran Selezione 2023 - ro -14,5%; Sangiovese100% aus den ältesten Rebanlagen; Barrique Erst und Zweitbelegung- Farbe: dunkles Rubinrot – In der Nase: dunkle Waldbeeren, schwarze Kirschen, dezenter Holzeinsatz, Waldboden. Tabak. Kakao – Im Mund: Intensiver Tanninreicher Antritt, das Holz ist noch gut spürbar, dunkle Früchte und Würze übernehmen den Mittelbau. Die Säure lockert wieder auf. Leichte Mineralität kommt durch. Dunkle Kirche, leichter Rauch und milder Pfeffer zeigen sich im Finish. Dekantieren! Zu: Edle Entrecote, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, nach 5 Jahren ein toller Solist - Genuss: 15 J.+

FATTORIA CORZANO E PARTERNO BIO

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

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

1079 Il Corzanello Rosso IGT 2025 14%vol - ro - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Edelstahl - Farbe: dunkles rubinrot - Nase: Waldbeeren, Brombeere, Veilchen, Pfeffer, ein hauch Cassis, spannend - Mund: dunkle Kirsche, Brombeere, Bittermandel, Lakritz, Wacholder, leichte Aztringenz, Schokonoten im Finale. Das Tanningerüst zeigt sich nochmal. Viel Wein für den Preis!. - Zu: Abendbrot, Nudeln mit Käse, Kalbsfilet. Ein schöner Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

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

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

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

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2008 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Monate. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: Bernsteinfarbend - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosinigenTrockenfrüchten, 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. Dasist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

MONTALCINO LA MAGIA BIO

1576 Vermentino 2025 - we 12,5%- 20 % im Barrique mit BSA Farbe/ 80 % Stahl: mittleres Gelb -In der Nase: Blütenaromatik,Apfel, Birne, frische Kräuter - Im Mund: feinfruchtiger Antrunk, gelber Apfel,Exotic breitet sich im Mund aus, Salzzitrone, vollmundig, tolle länge, schlank und vollmundig zugleich, klasse! - Zu:Gemüsepfanne, vegetarische Bratlinge, Reis- und Pastagerichte -Genuss: 5 J.

1577 Il Vispo Rosato 2025-rs-13,5 % auf Stein, Sand und Lehm gewachsen.100% Sangiovese. 7-17 Jahre alte Reben. Farbe: kräftiges Rosé, apricot. In der Nase: Himbeere, ganz feine Kirsche, Aprikose.gefolgt von Blüten und weißem Pfeffer. Im Mund: rotfruchtig, konzentriert, leichter Gerbstoffeintrag, feinwürzig. Vollmundiger Rosé Zu: gegrilltem Lachs, deftige Versperplatte, Solo- Genuss. 2 Jahre

1578 Il Vispo IGT Toscana 2024 - ro - 13,5 %, 15-21 Jahre alte Sangioves, 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 2024 - ro 13,5% vol-, 16-22 Jahre alte Sangiovese, 100% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) für 9 Monate Farbe: dunkes Granatrot In der Nase: Elagent. Dunkle Frucht nach Wald- und Brombeeren, ganz feine Würze, ein hauch Lakritz, süße Cassis. Vielversprechend . -Im Mund: ganz sauberer, feinfruchtiger Antrunk.zarte Kirsche mit einem hauch Süße, zartes Gewürz, Lakrit und Schokalade klingen an, dunkle Beeren. Fast samtig für einen Sangiovese.wunderbare länge. Sehr gelungen. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 8 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2021 - ro -15% 47 Jahre alte Sangiovese Reben, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neues Holz. Farbe: mittleres Rubintrot - In der Nase: Intensive Aromatik, Kaminholz, dunkle Beeren, Pfeffer Leder, Tymian. - Im Mund: Vollmundig geht es los, dunkle Beeren werden von Röstaromatik untermalt, feine Kräuter, dunke Kirsche, etwas Geistig, Säure und Tannin sind im Balance, die kräftige Struktur bleibt lang, Vollmundig, stoffig.- Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel, Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 15 J.

1587 Brunello di Montalcino DOCD Ciliegio 2021-ro-,15 %vol. 47 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: reife Kirsche, Brombeeren, Mokka, Süßholz, fein würzig Im Mund:rote Frucht die schnell von dunkler Frucht abgelöst wird, feine Würze, Gerbstoffe und Säurestruktur geben Profil, sehr lange im Mund präsent, das Finale klingt feiner Kirsche und Bitterschokolade aus.Sehr gelungen- Zu: gegrilltem, Entrecote, Wildschweinbraten.gereiftem Käse Genuss- 18 J.

1748 Brunello di Montalcino Riserva 2020-ro- 15 % vol. 47 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: ganz feiner, eleganter Duft. Reife rote Früchte untermalt mit feiner Würze, Heidelbeere, Blütenduft, ein hauch Pfeffer. Im Mund: viel rote Frucht, fast saftig, Frucht nach reifen Kirchen mit Süßeextrakt, Dunkle Beeren und Gewürze gesellen sich hinzu, das elegante Tannin steigt ein, Langes, intensive Finale aus Frucht und Würze. Grandios!-Zu: Hochwertigen Fleischgerichten vom Grill, T-Bone Steak, Wildschweinkeule. Genuss: 20 Jahre

Montalcino Claudia Ferrero

1499 Rosato IGT 2025-rs- 12,5/<1/6,5 Frabe: Lachsrosé mit Aprikose
In der Nase: anfangs zurückhaltend, dann dezente Himbeere, Heckenrose und Apfelschale. -Im Mund: roter fleischiger Apfel, Wildbeeren, hauch Würze, ordentlicher Gerbstoffeintrag, gute Länge. Zu. Lachs vom Grill, gegrillter grüner Spargel mit Erdbeeren und Pistazie- Genuss: 3 Jahre

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

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

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

MAREMMA und andere Toskaner

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

APULIEN

1098 Carlomagno Fiano Puglia IGT 2025 - we - reiner Fiano - Farbe: hellgelb In der Nase: exotischer Auftakt, weiße Blüten, frische Maracuja.grüner Apfel, trinkanimierend – Im Mund: Mango und Zitrus, weißer Pfirsich.frisch, leicher Schmelz, trinkig -Zu: sommerliche Salate, Pasta-gerichte 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 2025 - ro - 14; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase; Schwarzkische und reife Pflaume, Weihnachtliche Würze, Tabak, Unterholz,- Im Mund: Wildkirschen und Brombeere, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Gulasch - Genuss: 5 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2024 - ro -15% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Rumtopf, Waldbeeren, Kakao, balsamisch, Nelke - Im Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale, Kakao - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. ZuN achtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2023 - ro - 14% -Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reife Kirschen, Brombeeren, Kakao. Süßkirsche und Arnis, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mitder Dichte des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sanfte Tannine. -Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. Genuss: 6 J.

1328 Primitivo di Manduria Since 1974 Eméra 2022 -ro- 15/13/5,5 Farbe: dunkles Rubinrot. In der Nase: viel reife dunkle Frucht, beerig. Tabak und Zedernholz. Ein hauch Zimt. Im Mund. Die tiefdunklen Früchte setzen sich fort. Jederzeit auch würzig, dezent geistig, Säure und Tanning sind fast samtig integriert, Weichnachtliche Gewürze zeigen, dazu Nougat. Zu: Schmorrgerichte, reifen Käse, Zigarre. Genuss: 7J.

1323 Primitivo Di Manduria Il Bacca Old Vine 2021 -ro- 15,5% 60-90 Jahre alte Reben, Reife in französischen Barriques für 12 Monate. Farbe: tiefdunkel mit roten Reflexen. In der Nase: Intensiv dicht, warm. Reifes Obst, viel dunkle Kirsche und süße Pflaume, Nelke, Vanille, Kaffee. Im Mund. Die Aromen der Nase spiegeln sich wieder. Eine enorme Mundfülle bei jeder Menge Extrakt und Fruchtsüße. Dunkelfruchtig und würzig klingt der kräftige Vertreter lange aus. Zu: Wildschweinbraten, Gulasch, Kräftige Käseplatte. Genuss: 8 Jahre

Apulien- Giustini

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

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

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

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

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

2311

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

1345 Miopasso Nero d Avola DOC 2025 - ro -13,5% beste Trauben Nerod`Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: reife Kirsche, schwarze Beeren, süßliche Pflaume, Weißer Pfeffer und Gewürze, Sattel, Veilchen. Einladend. - Im Mund: kompackter Auftakt, saftig und fruchtbetont, dunkle Beeren und süße Kirschen zeigen sich, die Tannine sind weich. feine Gewürze, langes Finale mit dezent balsamischen Noten. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1418 Miopasso Nero d Avola Appassimento DOC 2025 - ro – 13,5% beste Trauben Nero d`Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 20 Tage getrocknet (appassite). Farbe: Kirschrot - In der Nase: reife Kirsche, Brombeere, reife Pflaume, pfeffrig, dezent geistig - Im Mund: schwarze Kischen und dunkle Beeren sind prägend, Gewürze steigen ein, ordentlich Fruchtsüße, Rumtopf, Vanilleschote, Sternarnis. Sehr schöne Länge. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1229 Nero Oro Nero d´ Avola Appassimento DOC 2025 - ro –13,5%; beste Trauben Nero d`Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung - Farbe: dunkelrot - In der Nase: reife Kirsche, schwarze Johannisbeere, reife Pflaume, Pfeffer, Leder und Tabakblatt. Im Mund: vollmundig, die Reifen Früchte dominieren, Pflaumenkonfit, Pfeffer und Lebkuchengewürz, samtige Taninne. Klingt lange aus.- 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, Limettenabrieb, kräutrige Würze. reifer Apfel, ein hauch Ananas. Sehr eleganter Verlauf mitFrische und Klarheit,final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse.toller Alltagswein - Genuss: 3 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, fein-gliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

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

1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2025 - we – 13,5% Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP - Farbe: helles Gelb - In der Nase: leichte Fruchtsüße, Birne, Banane, Mineralik, laktischer Ton - Im Mund: laktischer Auftakt, dann viel Frucht nach reifen Früchten. Eher Püree als die ganze Frucht. Wirkt zunächst behäbig, dann kommt eine schöne Säurestruktur, feine Salzigkeit. Leichtes Gewürz. Typ Speisebegleiter - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb.Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

1444 VI 2019 - we -12,5% Viognier vom Ametsberg auf Granit, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Kernobst, Orange, Papaya, weißer Pfeffer,Blütenmeer, Veilchen - Im Mund: vollmundiger Auftakt, reife Steinfrucht, Exotic breitet sich aus, feines Säurespiel, dezent salzig, feine Röstaromen. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 7 J.

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

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

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

1445 Rose Rosenmuskateller 2025-rs- Farbe: zartes Lachsrosé. In der Nase: zarte Himbeere, Rosenblüten, Hagebutte, Honigduft. Im Mund: feine rotfruchtigkeit gepaart mit Rosenwasser, Jasmin, roter Apfel, feiner Würze, angenehmes Säurespiel. Ein Aromarosé für Kenner. Zu: leichte Asiatische Gerichte, Solo, milde Käse im Blütenmantel. Genuss: 2 Jahre

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

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

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

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

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

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

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

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

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

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

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

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

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

1483 Grüner Veltliner Ried Triftweingärten 2025 Weinviertel DAC Reserve -we-13/0,7/5,4 über 70 Jahre alte Reben aus der Ried Triftweingärten in Untermarkersdorf. Vergoren und ausgebaut im Großen Akazienfass. 93 Punkte Falstaff. Farbe: hellgelb. In der Nase: reifer Apfel, feine Blütenaromatik, Mandel, Mirabelle, elegante Würze.zarter Rauch. Im Mund: vollmundig, dezent cremiger Auftakt, schöne Aromatik weißer Johannisbeere und Apfel, charmante Säurestruktur, wunderbare Länge.Fruchtig, würziges Finish. Unbedingt probieren! Zu: Scampi-Spaghetti, Fasan, hochwertige Käseauswahl. Genuss: 8 Jahre

1492 Grüner Veltliner Privat Ried Haidsatz Weinviertel DAC Grosse Reserve -we-15,5/5,1/4,8 Ausbau im kleinen Holzfass, unfiltriert abgefüllt. Farbe:gold-gelb In der Nase: Hauch Caramell, kandierte Früchte, vorallem Aprikose. Quittengelee und Rosenwasser. Im Mund: Fruchtiges Steinobst, reifer Apfel und Apfelkern, getrocknete Orange. Leichte Aztringenz, angenehme Säurestruktur, extreme Mundfülle, Salzcaramell im Finale. Die höhe des Alkoholgehalts ist nicht störend. Typ Speisebegleiter. Zu: Züricher Geschnetzeltes, deftiger Wurstsalat, Hartkäse.Genuss: 7 Jahre

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

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

1922 Blauer Portugieser 2024-ro-13/1,4/4,1 Frabe Rubinrot mit Violet. In der Nase: Rote Beeren und frische Pflaume, feine Würze, einladend Im Mund: Dunkle Kirsche mit Süßeextrakt, Veilchen und Nelke.gemahlener Pfefferstaub. Süße und Säure sind sehr zugänglich. Ruhig etwas kühler servieren. Zu. Pizza, Pasta, Abendbrot. Genuss.jetzt + 4 Jahre

1494 Zweigelt 2025 - ro – 12,5/0,7/5,3 - Farbe: dunkles purpurrot - In der Nase: Zwetsche, süße Johannisbeere, Marzipan, Nelke, - Im Mund: rotfruchtig, fast samtig.Süße und Säure sind im Einklang. Zurückhaltene Tannine, kühl und klar. Frische Pflaume und milde Kirsche, leichtes Gewürz im Finale. Gerne bei 14 Grad servieren. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Ochsenbäckchen - Genuss: 5 J.

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

1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2023 - ro -15% Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis strömt aus dem Glas. Walbeeren und Brombeeren, leichtes Gewürz, Unterholz, Tomatenstiel -Im Mund: Schwarzbeerig, weißer Pfeffer, Tannin setzt ein. Die Gewürzkiste geht auf. schöne Mundfülle. Süßholz, Fruchtsüße bei vollkommender Trockenheit. Viel Wein bei dem Preis- Zu: Zwiebelrostbraten, Zicklein.würziger Käse. - Genuss: 10 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND Silvane und Leo SOMMER

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

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

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

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

1618 Sauvignon blanc Sandstein 2025 - we – 13% 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 Rauchsalz, schöne länge. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

2617Chardonnay Riefring Thal 2023 -we-13,5% auf Scheifer gewachsen. Farbe: gold-gelb. In der Nase: gelbe Früchte, reifer Apfel, Steinig, leichte Mineralik, Kamille. Im Mund: fuchttbetonter, gelbfruchtiger Auftakt. Rund und cremig geht's

weiter ohne dabei fett zu sein. Tolle Spannung, wunderbare Länge. Feines Salz. Bleibt auf der Gelbruchtigen Schiene. Getrocknete Käuter. Im Finale zeigt sich eine schmeichelnde Säure. Zu: weißes Fleisch mit Cremesaucen, Pannfisch, mittelkrätiger Käse. Genuss: 7 Jahre.

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

1626 Camer Reserve 2018 - ro - 14/1/6; Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Röstaromen und viel 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.

1606 Chardonnay Muschelkalk 2025 - we - 40 Jahre alte Reben,Kalksandstein Stahltank, Malo; -Farbe: Grüngelb - In der Nase: reife Mango, Birne, Salzkaramel, kandierte Ananas, Muskatnuss- Im Mund: lackitscher Auftakt,Kaffeenoten, kandierte Marille, getrocknete Orange, reife Mango, ordentlich Fruchtsüße, leichte Pfefferwürze- Zu: Fisch auf der Haut gebraten, Garnelen, Huhn auf Paprikagemüse, zum Käse. Genuss: 5 J

1695 Zweigelt Ried Umriss 2022 - ro 14 %- 15-25 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel- Ausbau im 3000 Liter Fass Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen - In der Nase: schwarze und- Süßkirsche, reife Zwetschke, Vegitabil, Veilchen, Süßholz- Im Mund: dunkele Kirsche macht den Anfang, Brombeere und getr. Käuter, Lebkuchengewürz, leichte Fruchtsüße, feines Tanninggerüst bei gut eingebundener Säure.. Klingt rotfruchtig mit ordentlich Würze aus. Etwas kühler servieren! - 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 2019 - ro -13,5% 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques;-Farbe: Rubingranat, violette Reflexe - In der Nase: Dunkelfruchtig, süße Pflaume, Unterholz, Trüffel, Leder- Im Mund: fruchtsüßer Auftakt mit ordentlich Würze, Dunkelbeerig, Süßholz, braune Champignons, schönes Tanningerüst, baut weiter auf, sehr Mundfüllend, die Gewürzkiste geht auf, dunkle Beeren und leichtes Pfefferl im Finale. . - Zu: Wild,Lamm, Ente, Gans, Zwiebelrostbraten. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 8 J.+

1707 Cardinal 2021 - 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,Pfeffer, Piement, Rauchsalz, leichte Röstaromen, Eiche - Im Mund: Aus Cassis wird Kirsche, das Tannin packt zu, Röstaromen breiten sich im Mund aus, leichte Fruchtsüße zeigt sich, Espressonoten und jede Menge Würze zeigen sich. Der Holzeinsatz wird in den nächsten Jahren eleganter.Extrem langes Finale. Großes Potential. - Zu: festlichen Braten, Wildgerichten, leichte Zigarre oder als Solist Genuss: 15 J.+, dekantieren

1705 Marco Polo 2021 - ro -14% Rebsorten 50 % Syrah,25 % Cabernet Sauvignon,25 % Merlot Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 94 PunkteFalstaff - Farbe: Dunkles Rubingranat. In der Nase: Cassis und Waldfrüchte, Gewürze, Nelke ,Tabak, Pfeffer, Unterholz. - Im Mund: viel Dunkle Frucht, Waldbeeren, Steinpilz, Raucharomatik, speckig, Tanning packt zu. Kräftig, würziger Mittelbau, im Finale ein hauch von Fruchtsüße und Lakritz, bleibt bis zum Schluß sehr würzig, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Wild, toll zum mittelkräftigem Käse - Genuss: 15J.+, dekantieren

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.

DEUTSCHLAND RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR´N GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2025 - we - 12/6,3/6,7 - Farbe: hellgelb In der Nase: wärmere Stilistik, zurückhaltene Frucht, etwas Kernobst, Bütenaromatik, Jasmin – Im Mund: weißer Pfirsich, reifer Apfel, Säure ist gut eingebunden, Im Finale leicht Frucht mit einem hauch Würze. Allrounder. - Zu: Terrasse, Meersfrüchte und Fisch - Genuss: 3 J.

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

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

1761 Flörsheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2025 13/2,7/7 - we -auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß.Ausbau in Stahl und 35% großes Holz Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Physalis, Mandarine, Limette minimal Ananas- Im Mund: spritziger Auftakt, limettig geht's los, Steinobst, frische Marille, guter Gripp, hauch Salz, gute Länge.- Zu: Begrüssungsschluck, Fisch, Alltagswein für Rieslingfreunde. Genuss: 6 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2025 12,5/5,9/6,3- we -Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: hauch Hefe, Birne, getrocknete Kräuter, Lindenblütenhonig. -Im Mund: Vollmundiger Auftakt, reife Fruchtsüße, gestoßene Walnuss, leichte Bitterkeit, im Finale kommt nochmal etwas die Säure, die ihn wieder etwas frischer macht- Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen, Meeresfrüchte - Genuss: 8 J.

1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Riesling tr. Erste Lage 2025 13,5/2,2/6,7 – we 80% Stückfass, 20% Edelstahl. 52 bis 70 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden- Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: weißer Pfirsich, Jasmin, Apfelschale,Tymian Im Mund: wunderbar rund, Elaganz pur, Säure und Süße sind in Balance,baut immer weiter auf. Saftiger Apfel, Apfelkern, hauch Würze. Ein klassiker, der immer auf den Bestellzettel muss!- Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen- Genuss: 8 J.+

1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. EL 2025 - we -12,5/1,9/6,8 wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden 70% Edelstahl, 30% großes Holzfass. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: -weißfruchtig, weiße Blüte, hauch Ananas, saftige Birne. Im Mund: die klassiche Riesling-Säure steigt direkt ein, Aromen von Plattpfirsich und grüner Birne, die Limette kommt immer wieder durch, feine Kräuter. elegant, spritziger Riesling. Deutlich fruchtiger als 2024. -Zu: Pasta vongole, weißem Fleisch und Geflügel - Genuss: 8 J.

1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. EL 2025 - we – 13,5/5,1/5,6 Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, Etwas Stah+2 Stückfässer. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zunächst zurückhaltend, reifes Kernobst, getrocknete Kräuter, Teeextrakt, Fenchelblüte Im Mund: frischer als die Nase es verrät. Saftig, hocharomatisch, die Säurestruktur gibt viel länge, klingt Gelbfruchtig aus. Klasse!. Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen -Genuss: 8 J.

1766 Weiß Erd Riesling GG 2024 - we – 13,5/1,1/6,4; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröllauf weißem Mergel -der Burgunder unter den Rieslingen.**95 Punkte JS** Farbe: deutliches Gelb - In der Nase:Steinobst, Maracuja, Sommerwiese, dezent nussig- Im Mund:saftiger Einstieg, rund und elegant. Ohne Ecken und Kanten geht der Fruchtkorb auf. Viel Pfirsich. Top P/L. Einsteiger GG mit viel Trinkfluss - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Fruchtiges Curry, Solist – Gen.: 8 J.+

1767 Kirchenstück Riesling GG 2024- we – 13,5/2/5,9; **97 Punkte JS** Löss mit-Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel im großen Holzfass gereift-Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: wärmerer Auftakt, reifes Obst, Kräuteraromatik, Teeauszug. Im Mund: reife Birne, vollmundiger Apfel, getrocknete Kräuter, Limettige Säure.Die feine Aztringenz macht ihn zum hervorragenden Speisebegleiter. Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur, Perlhuhn. - Genuss: 10 J.+

1768 Hölle Riesling GG 2024 -we- 13,5/3,4/6,2; **99 Punkte JS** Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: Eleganter, feiner Auftakt. Frische und Klarheit, der Obstkorb öffnet sich, ein hauch Exotic ist dabei, dezente Kräuterwürze. Im Mund: Fruchtbetont startet das Vergnügen, Pfirsich, frischer Apfel und Maracuja, die Saftigkeit bleibt durchgegend präsent, feine Kräuter gesellen sich dazu, trotz der Mundfülle enormer Trinkfluss.Super!. Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. Hummer, Langusten und weißem Fleisch. Genuss: 15+ Jahre

2788 Marcobrunn Riesling GG 2024-we- 13/5,1/6,4 **98 Punkte JS** auf Kalk,tonige Mergelböden mit Lösslehmauflage. Ausbau im großen Holzfass. Farbe: deutliches-Gelb: In der Nase: Pfirsich und Marille, getrocknete Kräuter, Salbei, Rauchsalz Im Mund: Rund. Saft und Kraft zugleich, gelbe Früchte und Kräuter zeigen sich im Mittelbau, ein nicht enden wollendes Geschmackserlebnis. Groß! Enormes Potential..Zu: großem Fischgang, weißem Fleisch.Kalbstartar. Genuss: 15+ J.

1918 Weißer Burgunder Mineral tr. 2024 - we – 13,5/1,9/5,5; teilweisevon der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur1.800 Liter - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verhaltener Auftakt dann mit Birne und leichtem Rauch. Reife. Apfelschale - Im Mund: cremige Textur, reifer Apfel und riefe Birne, dezent Vegitabil. Kalkmineralik im Untergrund, bleibt schmelzig und für einen Weißburgunder sehr kraftvoll. - Zu: Terrasse und Fisch, aber insbesondere zu hellem Fleisch. Vielseitig und eindrucksvoll. - Genuss: 7J.

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2025 - we -13,5/0,1/5,9;

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

1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2024 - we - 13/6,5/7,4;
1995 auf Herrnberg gepflanzt. Im gebrauchten Barrique ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:- Cremig, birnige Nase, Kombination aus Caramell und Vanille. Kräuterwürze kommt mit etwas Rauch daher. Spannend. Im Mund: frisch, würziger Auftakt. Die Frucht kommt durch. Süße und Säure sind im Einklang, leichtes Toffee im Finale. Sehr gelungen. - Zu: Terrine, Fisch in der Salzkruste. Zu weißem Fleisch, Käse -Genuss: 5 J.+

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

Zu: Lachsgerichten, Languste und als Solist. Paßt immer. -Genuss: 3 J.+

1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2024 - ro – 13/1,1/4,5 Reben von Hölle und Reichestal -Großes Holzfass. Farbe: kaminrot - In der Nase: Kirschfrucht, feine Holzwürze, etwas Unterholz, getrocknete Himbeere, - Im Mund: Schwarze Johannisbeere, rote Kirsche, feines Gewürz, ein hauch Pfeffer. Angehmes Tannin. Gute Struktur. Bei 14 Grad servieren. Zu: Ente, Fasan, Pilzpfanne.Genuss: 5 J.+

1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2024 - ro - 13,5/0,9/4,6; grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk; Farbe: kaminrot. In der Nase : rotfruchtig, sanfte Kirsche,Cassis, Gewürze nach Nelke und Piement. Ein hauch Pfeffer -Im Mund: samtiger, Rotfruchtiger Auftakt, Gwürze und Tannin nehmen zu, Würze spielt mit rein, Bitterschokolade.Vollmundig und Elegant zu gleich. , . Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1719 Reichestal Spätburgunder GG 2022 - ro – 13,5/0,1/5,2; **96 Punkte JS** sandige-Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg.Barrique-60% Erstbelegung. Farbe: kaminrot – In der Nase: warme Stilistik, Brombeere, reife Kirsche, dunkle Schokolade, dezent geistig, feiner Holzeinsatz - Im Mund: reife Kirche im Auftakt, Bitterschokolade, Espresso, Tannine setzen ein, Säure ist gut integriert, dunkles Gewürz. Ein Wein für Zartbitter-freunde - Zu: Gans und Ente, dunkle Schokolade, Rauchkäse-Genuss: 15 J.+

1919 Assmsh. Höllenberg Spätburgunder GG 2022 - ro – 13,5/1,1/5; **97 Punkte JS**
Taransaud-Barriques 50% Erstbelegung, von 50jährigen Reben. Steile und berühmte-Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Waldbeeren und schwarze Johannisbeere, dezent Animalisch, getrocknete Pilze, Milder Pfeffer, leichte Holzwürze- Im Mund: klarer und fruchtbetonter als die erste Nase. Feine Rotfruchtigkeit.gute Säurestruktur, das Tannin ist wunderbar eingebunden.im Finale kommt Würze hinzu, auch Kaffeenoten und Bitterschokolade. 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% Taunusqurzit 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 Taunusqurzit mit Lösslehmauflage. Handlese, 24 Stunden Mazeration und sanfte Pressung. Vergärung im 1200 l großen Eichenholzfass aus Eiche des eigenen Waldes. Im Anschluss lagerung auf der Hefe für 24 Monate in der 9 Meter tiefen Bibliotheca Subterranea bei 10,5° Celsius. Füllung im Fühjahr 2023. Dauffolgend Flaschenreifung bis zum 01. September.Farbe: sanftes Gold. In der Nase: Getrocknete Marille, Kumquats und Grapefruit, Tee und Gebäck. Warme Stilistik. Mund: Exotische Frucht nach Maracuja, die Grapefriut kommt durch, kräutrige Würze. Enorm viel Druck mit viel Schmelz. Die Säurestruktur verleiht eine wunderbare Länge. Zu. Feinen Wildgerichten, kräftigem Fischeintopf mit Safran, leichte Zigarre. Genuss: 25 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

2023er Silvaner Sekt Brut Nature

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

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

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

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

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

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

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

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

1798 Silvaner Himmelspfad GG 2025 - we – 13/2,6/6,2; 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: weiße Blüten, Kernobst, kühl, jodig, Hagebutte- Im Mund: straff und frisch, gute Säure, schöne Fruchtsüße, Kräuter zeigen sich, Salzzitrone,das Holz ist gut eingebunden, sehrlang, saftiges Finish.-Burgunderglas verwenden..Zu: , Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet,frischem Käse- Genuss: 10 J.+

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim Johannisberg 2025 we – 12,5/2/6,4; über 50Jahre alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 30% im Betonei, großes Holz, 9 Monate auf der Vollhefe. - Farbe: mittleres Gelb –In der Nase: Kernobst, Würze, Fenchel, dunklere stilistik. leicht speckig Im Mund: Boskop und Apfelkern, leicht Vegitabil, ein Hauch Arnis, gute

Säurestruktur, bleibt stets würzig, leichter Gerbstoffeintrag. Typ Speisebegleiter- Zu: -Gebratenem Geflügel, Kalb, Spargel und Steak,- Genuss: 10J.+

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

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

NAHE - Gebr. KAUER

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

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

1811 Weissburgunder S tr 2024 - we - ; 40% im 600 Liter Stockingerfass, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessenreich, gelbe Pflaume, reifer Apfel, Blütenhonig, Nashi-Birne. - Im Mund: Birne, Orangenabrieb, Apfelkern. 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 2025 - we - ; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: Apfel, Birnenmus, Brotkrumen, Blütenaromatik, leichtes Pfefferl - Im Mund: fuchtig, würzig mit feinen Kernobstaromen, bei Mittlerer Länge klingt er mit Fruchtsüße aus. Zugänglich. Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zuhellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2024 - we - ; 60% im gebrauchten 600 Liter Tonneaux, 18 Stunden auf der Maise. 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 animirend, frisch, langsamer Anstieg, dann Birne und Weinbergpfirsich.leicht zitrisch. Tolle Mineralik im Nachall. gute Säure.Toller Einstiegsriesling.- Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Riesling tr. v. roten Sandstein 2025 - we - ; Reben bis 34 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungs-Sandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch fruchtiger Auftakt, Mirabelle, Pfirsich, feine Würze, offener als zuletzt - Im Mund: Marillen und reifer Pfirsich, Würze wird präsenter, Grapefruit, Steinig, aromatischer, würziger Ausklang. - Zu: Fisch auf Fruchtspiegel, toller Feierabendwein - Genuss: 5 J.

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

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

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

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

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

Nahe Gut Hermannsberg

1542 Pure Riesling tr. Gutswein 2025 - we - 12/7,1/7,9; Edelstahl, überwiegend von Großen Lagen, Reinzuchthefen Farbe: hellgelb - In der Nase: klarer und sauberer Rieslingduft mit weißem Pfirsich und grünem Apfel, Apfelkern, leicht zitrisch. - Im Mund: kanackiger Auftakt mit grünem Apfel, Grapefruit, Mirabelle. Mineralität und getrocknete Kräuter. Mittlere Länge im Finale.-Zu: Solo, Fisch und Vorspeisen. Fruchtige Salate, Carpaccio und Ceviche, Pastagerichte - Genuss: 3

1543 7 Terroirs Riesling tr. Gutswein 2025 - we - 12,5/6,3/7; von den 7 GGs Farbe: grün-gelb - In der Nase: dunkle Kräuterwürze im Auftakt, leicht jodig, mit etwas Luftzufuhr dann Kernobst, Lischi, Limettenabrieb. - Im Mund: frisch im Antrunk, saftiger als es die erste Nase verrät. Aromen von knackigem Apfel, viel Mandarine und getrockneten Orangen. Schönes zusammenspiel von Süße und Säure, elegant-mineralisches Finale.- Zu: Terasse im Sommer, Fisch und Vorspeisen, Garnelenpfanne - Genuss: 10 J.

1544 Vom Schiefer Riesling tr. Ortswein 2025 - we - 13/6,6/7,1;vom Hermannsberg auf Tonschiefer, Löss und Melaphyr, bis30 Jahre alte Reben -Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: leichte Schieferaromatik, Kräuter, Tee, mit etwas Luft kommt dann Kernobst und zitrische Noten. Spannende Nase - Im Mund: Mineralischer Start, erdige Nuancen, feine Säure, grüner Apfel, weißer Pfeffer, baut mit der Zeit weiter auf, Kernobst kommt, die leichte Aztringenz macht ihn zum Speisebegleiter - Zu: Fisch und Huhn, Kaninchen und Kalb -Genuss: 10 J.

1545 Vom Vulkan Riesling tr. Ortswein 2025 - we - 13/4,6/7; von Kupfergrube auf Melaphyr und vulkanischem Eruptivgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: -feine, klare Rieslingnase, ein Hauch Exotic, saftiger Pfrisich, etwas Kernobst, Fenchelsaat, etwas Würze.Macht Lust auf den ersten Schluck. Im Mund: saftig und würzig im Antrunk, die Aromen der Nase spiegeln sich wieder, alles ist im Einklang Fruchtig-salziges Finale.Toller Wein mit Potenzial - Zu: Grillfisch und gebratenem Fleisch. Verträgt Röstaromen - Genuss: 10 J

2547 Rotenberg Riesling GG Altenbamberg 2025 - we - 12,5/4,5/7,9; alte Reben auf Rhyolith mit Eisenanteil - Farbe: Strohgelb - In der Nase: roter Apfel, Cantaloupe Melone, gerösteter Fenchel, feine Kräuterwürze, Papaya- Im Mund: sehr souveräner Auftritt, alles ist in Balance.Ansprechendes, schönes Süße/Säurespiel. Saftiger Apfel mit Zitrusfrucht.Das ganze ist gestützt von leichter Mineralität.Fantastisches Mundgefühl. Dieses GG verdient mehr Beachtung. Zu: Scampipfanne, Paella, Apfel-Nuss-Salat mit Räuchermakrele. Genuss: 12 J.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen 2025 - we - 13/4,4/7,9 bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyr mit karger Lößauflage in Steillage-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Nektarine, Quittengelee, Ananas, Lindenblütenhonig, feine Küchenkräuter. Im Mund: saftig, fast spritzig zu Beginn. Ein exotischer Fruchtkorb breitet sich aus.Tolle Säurestruktur. Ganz feiner Fruchtschmelz. Im Finale zeigt sich Pampelmuse. Ein zugängliches GG, dass gerne schon früher angegriffen werden darf- Zu:Lachfilet auf Honigmelonentartar,Putenbrust mit einer milden Currysauce, Weinbergsschnecken- Genuss: 10 J

1549 Felsenberg Riesling GG Schlossböckelheim 2025- we- 13,5/4,3/7,5/Alte Reben auf Melaphyr aus der nach Süden ausgerichteten Steillage- Farbe Strohgelb-In der Nase: getrocknete Aprikose, Jasmin, Physalis, Kräuterwürze- Im Mund: direkt volle Mundfülle, Apfelkern, Ananas, knackiger Apfel, leichter Limettenabrieb, Heu, feine Aztringenz, dezenter Bitterton einer Graipefruit.sehr gute länge. Lange nicht mehr so einen zugänglichen Felsenberg verkostet Großartiges Reifepotential.. Zu: Beef Wellington, Hechtklößchen, Kalbsfilet. Genuss: 15+ J.

1550 Klamm „In der Rossel" Riesling GG -we- 12,5/3,9/7,4 auf Cabonschiefer und Porphyr gewachsen. Ausbau im Halbstück und Stahl.Farbe: hellgelb. In der Nase: Kernobst, reife Marille, saftige Birne, Jod, leichter Rauch.-faszinierende Nase. Im Mund: feine Fruchtnuancen, viel Kernobst, dezent nussig, schöne Phenolik.

Mineralik. wird präsenter. wunderbarer würzig-saftiger Ausklang..Zu: Edelfisch, Muscheltopf, Hochwertige Vesperplatte. Genuss:15+J

1552 Hermannsberg Riesling GG Reserve 2021 - we -12,5/2,5/8;
alte Reben auf Tonschiefer und Löß, Melapyr, Steillage -Farbe: strohgelb - In der Nase: zunächst zurückhaltend, reifes Obst, Kräuterwürze, nasser Stein, Duft von Kastanienhonig- Im Mund: vollmundiger, fein-reifer Auftakt. Kombination aus Frucht, Würze, Nussigkeit und Säurestruktur. Totale Mundfülle. Die Aromatik will gar nicht enden. Alles kommt folgerichtig. Fantastischer Wein mit enormen Reifepotential.- Zu: Kalbsleber mit Salbei, Kräuterküche, Grillfisch wie Dorade - Genuss: 20 J.

1553 Kupfergrube Riesling GG Reserve Subs. 2021 - we -12,5/2,5/8,6;
uralte Reben auf Melaphyrgestein und Carbonschiefer,-Farbe: strohgelb - In der Nase: die Frucht steht nicht im Vordergrund. Kräuterwürze, leichte Raucharomatik, getrocknete Kräuter. Mit Luftzufuhr dann Orangenzeste und ein hauch Passionsfrucht. – Im Mund: lebendige Säurestrucktur, die Aromen der Nase spiegeln sich wieder. Schöne Kräuterwürze. Rauchsalz ist präsent, Apfelschale, Zitronenabrieb. Der Mund ist voll ausgekleidet. Unheimliche Tiefe. Die Aromatik will nicht enden. Charakterstarker Wein mit sehr viel Potential!- Zu: Seeteufel, Kräutersoßen, Ochsenbäckchen- Genuss: 20 J

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR `N GREEN

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

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

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

1673 Grauburgunder vom Löss, tr. Ortswein 2024 -we-vegan. 12,5/3,6/,5 Farbe mittleres Gelb.gebr. Barrique. In der Nase: dunkle, reife Frucht,feine Würze, fast malzig.Haselnuss. Im Mund: Kernobst und getrocknete Krüter dominieren zu Anfang. Kleidet schön aus. Die Frucht wird eleganter und bringt ein schönes Säuregerüst hervor. Leichte Phenolik mit einem hauch von Salz. Nussaromen im Finale.Achtung, Säurebetonter als die Vorgängerjahre.Spitze!. Zu: Wiener Schnitzel, Lammrücken unter der Nusskruste, deftiges Abendbrot. Genuss: 4J.

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

1682 Riesling tr. Laumersh. Kalksteinfels Ortswein 2025 - we -12,5% ; vegan,alte Reben von Steinbuckel und Kirschgarten - Farbe: helles gelb - In der Nase: weiße- bis gelbfruchtige Nuancen, ein hauch von Exotic macht sich breit. Rauchsalz - Im Mund: saftig frisch im Auftakt, ganz feine Frucht, Pfirsich und Ananas, super Struktur mit toller Säure, leichte Aztingenz. Kalksteinmineralität. Fruchtiges Finale mit Limette - Zu: edle Fische mit Buttersoßen, weißem Fleisch wie
Kalb und Geflügel, Mango-Risotto - Genuss: 7 J.

1684 Riesling tr. Kallstadter Steinacker EL 2025 - we – 12,5/3,6/7,2; vegan, Kalkböden auf 250 Höhenmetern um Saumagen herum, Edelstahl Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine gelbfruchtigkeit, dezente Würze, Lindenblüten,-Kalkmineralik, Apfelschale - Im Mund: frischer Antrunk, feiner Pfirsich, junge Ananas, Maracuja, limettig, Mineralik setzt ein, angenehme Würze. Fantastische Länge. Kaufen!. - Zu: gekochtem Edelfisch mit Fenchel und Zitrone, Grillfisch, Champagnersauerkraut - Genuss: 8 J.

1683 Riesling tr. Großkarlbacher Burgweg EL 2025 - we -12,5/4,9/7,6; vegan, alte Reben, felsiger Kalkstein, Edelstahl - Farbe: strohgelb - In der Nase: weiß bis gelbfruchtig, viel Pfirsich, Blütenaromatik, Ausdrucksstark - Im Mund: saftig, frischer Antrunk. Pfirisch und gelber Apfel, die Säure setzt ein, Kräuter breiten sich aus, super länge. Ordentlich Trinkfluss. Animierend frisches Finale. Klasse. Zu:Fischpasteten,Edelfische wie Steinbutt mit Paprikasoßen, auf der Terrasse Genuss: 8 J

1687 Riesling tr. Laumersh. Kapellenberg EL 2025 - we - 12,5/5/7,5;vegan, Reben von 1962 auf Löss, Kiesel und Quarzit, Edelstahl Der Kapellenberg ist die Wärmste unter den Ersten Lagen der Nordpfalz.-Farbe: mittleres Gelb In der Nase: Zarter Weinbergpfirsich, Hauch Ananas, Aprikose, Honigmelone, Hagebuttenblüte- Im Mund: saftig und salzig-mineralisch, sanft ansteigend,gut eingebundene Säure und feine Gerbstoffe, milde Pfefferwürze.Früchte nach Pfirsich, knackige Aprikose, Graipefruit.Frisch und lang-mit feiner Phenolik im Finale- Zu: Fisch mit Natursoßen und Kräutern, Adlerfisch, St Pierre, Steinbutt, Zander. Genuss: 8

1688 Riesling tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2025 -12,5/4,2/7,3 we – auf terziärem Kalkstein, kühle Lage. Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: weiß-bis gelbfruchtig, Weinbergspfirsich, Apfelschale, Physalis, leichter Wachston- Im Mund: leichte Kalksteinmineralität, Gelbfruchtig, Maracuja, Baby-Ananas, Williamsbirne, Bitterkeit einer Graipefruit, Die Phenolik macht ihn schön lang, Fruchtig, Pfeffriges Finale. -Zu: Sommerlicher Salat mit Fruchtessig und geräucherter Putenbrust - Genuss: 15 J

1689 Riesling tr. Im großen Garten GG 2025 12,5/0,5/7,3 Großkarlbach - we – 39 jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl. Vegan. - Farbe: helles Gelb -In der Nase: Plattpfirsich, Gelbe Pflaume, Papaya, Bergamotte- Im Mund: Kernobst, grüner Apfel, dezent nussig, sehr ausgewogen. schöne Mineralität. Die Exotic übernimmt dem Mittelbau, feinwürzes Finale mit schöner Bitterkeit.Knackiger als letztes Jahr Zu: Seezunge, Krabbencocktail- Genuss: 15 J.

1692 Riesling tr. Kirschgarten Laumersheim GG 2025 12,5/2,9/7 - we - gewachsen auf Kalkmergel. Alte Reben, Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Birne, Blütenaromatik, nasser Kieselstein- Im Mund: knackiger Auftakt mit frischem Apfel, Graipefruit und feiner Würze, Rauchsalz breitet sich auch, sehr mundfüllend, Kalkseinmineralik, Hagebuttenmark, Das Finish ist dann wieder feinfruchtig. Kein Jahr ohne Kirschgarten-ab in den Keller! - Zu: Edelfischpfanne, als Solist. - Genuss: 15 J.

1680 Riesling tr. Schwarzer Herrgott GG Zell 2025 12,5/2.8/7,5 -we- Kalksteinplateau mit schwerer lehmiger Mergelschicht. Edelstahl. Vegan. -Farbe: leuchtendes Gold-Gelb- In der Nase: Pfirsich pur, Birne, Orangenzeste, Weiße Blüten, Honignoten, Nussschale. – Im Mund: extrem saftig, viel Pfirsich, Ananas, Zitrus, Apfelschale, die Säure ist gut eingebunden, die nicht enden wollende Mundfülle sorgt für eine tolle länge, Weinbergspfirsich kling aus..-Zu:Zander auf Champagnerkraut., Solist -Genuss 15 Jahre.

1730 Riesling tr. Saumagen GG Kallstadt 2025 12,5/0,6/6,9-we- Kalkmergel. Edelstahl. Vegan- Farbe: Strohgelb-In der Nase: leichtes Kernobst, mehr Kräuterwürze, leicht erdig, Zitrus . – Im Mund: saftig, intensiver Antritt, der Obstkorb geht auf, feine Mineralität, der schöne Säurekick macht ihn unheimlich lang, getrocknete Kräuter, gute Gerbstoffe und viel frische. Baucht Zeit, unbedingt karrafieren! Zu: Saumagen, Steinpilzrisotto, Räucherfisch- Genuss 15 Jahre

1677 Blanc de Noir tr. Gutswein 2025 -we- 12/5,8/5,6 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, Fischterrine, Solo. Genuss. 2 Jahre

2677 Rosé tr. 2025 -rs- 11,5/5,6/7 nach dem Saignée verfahren vergestellt,aus Merlot; Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und St.Laurent. Farbe: zartes lachs. In der Nase: Himbeeren und Walderdbeere, Würze, Blüten. Im Mund: frisch und klar, rotfruchtig mit Erdbeeren und der Säure einer frischen Himbeere, ordendlich Zug.sehr fein. Kein Rosé für Grauburgundertrinker.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: Dunkelbeerig, leichte Würze, etwas Nelke, Rose. Raucharomatik, Champignon, Süßholz. Im Mund: Rotfruchtig im Antrunk, dann Cassis, Süßholz. Extraktsüße bei Vollkommender trockenheit. Schön lang. Das Tanningerüst zeigt sich. Nussig mit Zwetschgenaromatik im Finale.- Zu: Lammrücken, 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, Piement, 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. 2023 - ro – 13,5/0,9/5,9; Cabernet Sauvignon 70%, Blaufränkisch 30 % auf Lösslehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17 Monate Barriqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Kirsche und reife Pflaume, hauch Lakritz, weißer Pfeffer, dezente Holzaromatik - Im Mund: vollmundiger Auftakt, viel dunkle Frucht, winterliches Gewürz, gut eingebundes Holz, ordentlich länge. Wärmere Stilistik. - Zu: Rehkeule, Grillabend, Solo - Genuss: 8 J.

1750 Sangiovese Reserve tr. Laumersheim 2019 VDP-Ortswein-ro- 13/0,1/6,5 Kalkstein, Barrique. Vegan.-Farbe: Kirschrot- In der Nase: Kirsche, Plaume, Minze,

Leder, Piement. – Im Mund: Kirsche, Himbeere, Raucharomen, etwas Speck. Griffige und doch gut eingebundene Tannine. Großartiger Vertreter.- Zu: Bistecca alla fiorentina, Schmorfleisch- Genuss: 10 J.

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1521 Silvaner tr. Liter 2025 - we – 12,5/4/6,3; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: gelbe Äpfel, grüner Birne,Blütenaromatik, dezente Würze- Im Mund: samtiger Antritt, feine Apfelfrucht, schöne Fruchtsüße,feine Würze.Toller Alltagswein für ganz weing Geld. -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 2025 - we – 12,5/6,5/8; 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - In der Nase: dezent nussig. Feine Blüten, Apfel und Birne. saftig und einladend. - Im Mund: knackiger Antritt, grüne Früchte und viel Granny Smith, Salzzitrone, tolle länge in dieser Preisklasse. - 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 Früchtetee. 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 Kalmit tr. 2025 - we – 13,5/4/6,6 ; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb – In der Nase: Marillen, gelber Apfel, feine Blüten, Mineralik.- Im Mund: Mirabellen, knackiger Apfel, saftiger Mittelbau, wird dann würziger mit schöner länge. Pampelmuse klingt aus.. Guter Alltagswein. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kabinett. tr. 2025 - we – 12,5/5/6,7; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann feine Apfelfrucht, dezente Würze, Nussschale, weißer Pfirsich. - Im Mund: frischer Auftakt, gute Würzer, eleganter Gerbstoffeintrag. Apfel Birne und Zitrone sind präsent, dezent nussige Aromen. Kein langweiler GB - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

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

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

1447 Chardonnay Rittersberg tr. 2025 - we - 13/5/6,8; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig, vollundiger Auftakt, reife Birne, Mango, Ananas,Honigduft, weiße Blüten. - Im Mund: reife Birne und süße Ananas, Honigmelone, Salzzitrone, etwas Gelee-Banane zeigt sich, frisches Finale. Sehr gelungen. -Zu: weißem Fleisch, Fisch mit Chalotten, Asiagerichten - Genuss: 3 J.

1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg tr. 2025 - we – 13,5/4/8,4; auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: gold- Gelb - In der Nase:reifer Apfel, Mirabellen, saftige Birne, Mineralität, Blütenaromatik. – Im Mund: sehr saftiger Auftakt, Aromen der Nase spiegel sich wieder, dazu reichlich Quitte und Lindenblütenhonig, eine dezente Zitrone frischt auf. Deutlich zugänglicher als sein Vorgängerjahrgang - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist –Genuss: 4 J.

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

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

1479 Gewürztraminer Spätlese tr. 2025 - we – 13,5/6,5/5,8; vom Fuße des Kalmits - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: leichter Rosenduft, Maracuja, weiße Blüten, Jasmin - Im Mund: fein, floraler Auftakt nach Rosenwasser, exotische Frucht. Jede Menge Früchtsüße ohne pappig süß zu sein, freinwürzig, saftiger Pfirsich klingt aus. Zu:Nachmittags auf der Terrasse, zu weißem Fleisch, zum Dessert mit wenig Süße, Asiatische Gerichte mit wenig schärfe - Genuss: 3J.

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

1393 Spätburgunder Rosé Kabinett tr. 2025 -rs-12,5% Farbe: feines Apricot-Rosé

In der Nase:Bienenwachs ist präsent, dahinter zeigen sich feine rote Früchte nach Himbeere und Erbeere, dezent floral. Im Mund: leckere Eerbeere, Frucht und Süre einer Himbeere, schöne Würze bei mittlerer länge, klingt feinsaftig aus. Toller Sommer-Allrounder.

Zu:Terrasse, sommerliche Gerichte, Krabbenbrötchen Genuss: 3 Jahre

Weingut Christop Eifel, Mosel

2925 Trittenheimer Riesling tr. 2025 -we-12/2,6/6,8 – Farbe- hellgelb In der Nase: gelbfleischig, schöne Mineralik, junge Ananas, Pfirsich, Kräuteraromatik. Im Mund: frischer Auftakt, zitronig, Aprikose und weißer Pfirsich, dezent Salz, sehr gute Länge, tinkfreudig Zu: von den Terrassen für die Terrasse.-Genuss: 5 J.

2926 Schiefergestein Riesling tr.2025 -we-12/1,9/6,9; 30 Jahre alte Reben auf grobem Schieferdestein des Neumagener Rosengärtchens und ggf jüngere anlagen aus der Trittenheimer Apotheke; Farbe: hellgelb. In der Nase: wunderbare Schieferminerалik, 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.

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

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

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

Sushi, Currys , Sonntag Nachmittag. Genuss: 7 J.

Rheinhessen-Battenfeld Spanier Bio

2900 Riesling Eisquell VDP Gutswein, 2025 -we- 12/3/7 **93 Punkte JS** von kalkhaltigen steilla-

gen im Wonnegau. spontan, Ausbau in Stahl und Doppelstück. Farbe: helles Strohgelb. In der Nase: fruchtbetont, Weißer Pfirsich, Marillen und saftige Pflaumen wechsen 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. Genuss: 5 J.Jahre

2901 Weissburgunder Réserve,VDP Gutswein 2025 -we- 12/2/6; Ausbau 3

Jahre alten Tonneaus, bis Mai auf der Feinhefe. Farbe: hellgeld. In der Nase: Gelber Apfel, knackige Birne, Kräuter und Caramel ; Im Mund: reifer Apfel und Marille machen den Auftakt, gute Kombination aus Saftigkeit und Würze, alles im Balance,das Holz ist toll integriert, feiner Säurekick. Zugänglicher als der Jahrgang zuvor..Zu. gefülltem Kürbis,Schnitzel, Fisch in Salzkruste, deftige Brotzeit. Genuss: 5 Jahre

2907 Kirchenstück Riesling GG 2025-w- 12,5/3/6 **96 Punkte JS** von Kalkböden, spontan vergo-ren, in Stückfässern ausgebaut Farbe: Strohgelb. In der Nase:Kalksteinnase, Tymian, Lavendel, Kräutertee,etwas Kernobst. Im Mund: Intensiver Antrunk, feine Kernobstaromen mit einem hauch von Exotic. Viel Kräuterwürze,voralem getrocknete Kräute. Volle Mundausfüllung mit guter Phenolik, das Finale kommt wieder über die Fraucht. Elegante Birne, Pfirsich, Mandarinenschale. Druckvolles Finale. Zu:Fischgericht,Putenstreifen mit Zitronensauce, Solist. Genuss:- 12 Jahre

2908 Frauenberg Riesling GG 2025 -w- 13/2/7 98 Punkte JS von Kalkböden, spontan vergo-

ren, in Stückfässern ausgebaut. Farbe: Strohgelb. In der Nase: zunächst zurückhaltend, kühle Kalkmineralik, Blütenaromatik, etwas Kernobst, Apfelschale. Im Mund: wunderbar,saftiger Antrunk. Die Fruchtnuancen breiten sich aus, knackiger Apfel, saftige Aprikose, ein hauch von Ananas, Zitronenpfeffer, feine Aztringenz, unfassbare Länge. Grandios.Zu. Krustentieren, Räucherfisch, Edelfisch, Kalbssteak. Genuss-15 Jahre

2909 Zellerweg am schwarzen Herrgott 2025-we-**98 Punkte JS** 13/2/6,5 von Kalkböden, spontan geroren in Stückfässern ausgebaut. Farbe: Strohgelb.In der Nase: unaufgeregter Auftakt, feine Fruchtaromatik, Kernobst, weiße Blüten, Maracujakern, Kräutertee, vielversprechend. Im Mund: fantastsich, frischer Antrunk, der Obstkorb geht auf, Plattpfirsich, Baby-Ananas, Nashi-Birne, saftige Mandarine. Phenolik setzt ein.Rauchsalz. Langes Finale, die Saftigkeit will nicht enden. Großartig! Zu.Zander auf der Haut gebraten, Geflügel, Gemüsepfanne. Genuss: 15J.

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

Rheinhessen-Kühling-Gillot Bio

2400 Sauvignon Blanc Hase 2025-we-12/3/6,5 Farbe: hellgelb mit grünen Reflexen- In der Nase: klassische SB Nase, reife Stachelbeere (nicht der fiese Neuseeland-Stil), Grapefriut, Sommerblüten, Kumquat, etwas Reduktiv.- Im Mund: frisch, klar, exotische Aromatik, natürlich Stachelbeere und Graipefruit, feine Aztringenz mit kräutriger Würze.. Zu:Aperitif, Feierabend, leichte Fischgerichte, Austern- Genuss 2J

2852 Qvinterra Riesling 2025 -we-12/4/7 . **93 Punkte JS** Überwiegend aus den besten Oppenheimer Lagen vom Kalk und Löss, die Würze kommt aus dem Roten Hang.Spontan im Stahl und Doppelstück vergoren. Farbe: Hellgelb. In der Nase: Weißer Pfirisch und Nektarine, elegante Kräutermischung, etwas Exotic nach Ananas. -Im Mund: frisch und kühl zu Anfang, saftige Marille, Apfelschale, Limettenabrieb, leichtes Salz im Finale. Macht viel Spaß!. -Zu: Pute auf Currysauce, toller Solist. Genuss: 6 J.

2862 Nierstein Riesling EL 2025 -we- 12,5/3/7 **95 Punkte JS** steinig, poröser Tonschiefer ausdem Weltberühmten Roten Hang. Spontan vergoren lagert er in Stück- und Doppelstückfässern lange auf der Feinhefe. Farbe: hellgelb. In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann reife Äpfel und Aprikosen, Tymian, milder Pfeffer, Hefe.. Im Mund: weißer Pfirsich, reife Birne, getrocknete Kräuter, schönes Säure Spiel. Die Gerbstoffe bringen ein enormes Rückrad hervor. Ordentlich Druck am Gaumen. Im Finale wird es cremiger. Zu: Safran-Risotto, Dorade, Pikante Gemüsepfanne. Genuss 7+ J.

2864 Ölberg Riesling GG 2025-we- 12,5/3/6,5 **98 Punkte JS** Reben von 1990 gewachsen auf Tonschiefer, Ausbau im 1200 Liter Holzfass Farbe: hellgelb. In der Nase:dunklere Stilistik, dennoch sehr fein, Kräuter-würzig, reifer Apfel, getrocknete Aprikose, Teeextrakt, Mandeln. Im Mund: samtiger, fast cremiger Auftakt, elegante Frucht mit feiner Würze. Der Wein kleidet toll aus, Die Cremigkeit zeiht sich bis ins Finale durch. Die Kernobstaromatik ist durchgehend präsent, saftige Maracuja, Salzzitrone.Zu: Tiroler Gröstl, Milde Thai-Gerichte, Leng unter derKräuterkruste. Genuss: 12 Jahre

2873 Hipping Riesling GG 2025 -we- 12,5/1,7/6,5 **98 Punkte JS** karger Urgesteinsboden, rotliegendes. spontan vergoren, Ausgebaut im Stückfass . Farbe: helles Gelb. In der Nase: Apfelschale, Quitte, Hagebuttentee, Heckenrose, . Im Mund: faszierender Auftakt, viel Reife Frucht, saftige Aprikose, gelbe Pflaume, Birne, Walnuss, Grapefruit breitet sich im Finale aus, wird von Kräuterwürze begleitet. Großartiges Exemplar!. Zu: Aromastarke Gerichte, Exotisches Fischgericht, gereifter Käse: Genuss:15 Jahre

2866 Pettenthal Riesling GG 2025 -we- 12,5/2/7 **99 Punkte JS** die mit 70 % Hangneigung steilste Lage Rheinhessens. Tonschiefer, Sandstein, Lehm und Ton. Spontan vergoren im Stückfass ausgebaut. Farbes helles Gelb. In der Nase: Hier gehen die Kräuter voraus, Apfelkern, dezent nussig, dann Kräutertee, getrocknete Orange, Nelke. Im Mund: deutlich fruchtiger, als es die erste Nase verrät. Viel Saft und Extrakt. Die Säure spielt fantastisch mit. Frucht und Kräuter wechseln sich ab. Unendliche Länge. Für einen Pettenthal von KG fast zugänglich. Kaufen! Zu: Beef brisket, Wildgeflügel, kräftige Fischgerichte.Genuss: 20 J

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

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

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