



### Die Probenotizen folgen der Reihenfolge der Preisliste!

#### ELSASS - CLAUDE DIETRICH

**252 Riesling Fürstentum Grand Cru 2013** Kalkboden.

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

**239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2013** armer Kalkboden, steile Südlage.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, auch eine schöne Säure, ganz große Länge, hat sich gegenüber dem letzten Jahr fast gar nicht verändert - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

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

Farbe: brillant, mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Mirabelle und Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen Mirabelle und Zitrone, dann auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure, beachtliche Länge für einen Edelzwicker, mineralische Noten - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2021.

**220 Sylvaner 2018** neben dem Schlossberg, Granitboden.

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

**218 Côtes d' Ammerschwirh BIO 2019** 90 % Pinot Blanc, 10 % Muscat d' Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle, ein Hauch Muscat am Ende - im Mund: schöne Frucht, Aprikose mit Kern, dann leichte zitronige Säure, darüber dann Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge, im Abgang ein Hauch

Muscat und eine feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikose und auch weiße Blüten, ein Hauch Brioche, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, gekochte Aprikose und sogar etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade, gute Länge und Struktur - Verwendung zu: weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**224 Pinot Gris BIO 2018** Granitböden, kurz zurückgeschnitten, vor kurzem abgefüllt.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: noch etwas verschlossen, leichte Honignote, Frucht zwischen Mirabelle und Kirsche, dann eine feine Fruchtsüße, auch leichte Mineralität - im Mund: reich, in Honig gekochte Birne, auch etwas reife Mirabelle, angenehme Säure, dann wieder Honig, auch im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2023.

**222 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2017** Granitboden in der ersten Grand Cru - Lage des Elsass

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: deutliches Mineral, ganz reifer Pfirsich, dann etwas frisch gemahlener Pfeffer und etwas Tannenhonig - im Mund: deutliche Honignote, Frucht zwischen reifem Pfirsich und Mandarine, darüber die gewürzigen Noten vom Granitboden - Verwendung zu: Wolfsbarsch mit einer weinbasierten Sauce - Genussreife: jetzt bis 2025.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2018** Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Mineral und Frucht zwischen Mirabelle und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2025.

**228 Cremant d' Alsace Bulles Granites Extra Brut** Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, ganz leichte Dosage.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, Brioche und Mineral - im Mund:

explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, Birne und Himbeere, auch Mineral - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

**29 Pinot Gris 2016** Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Honignote, dann reife Mirabelle und Mandarine - im Mund: deutliche Honignote, Frucht zwischen Mirabellenkonfitüre und Feige, darüber florale Noten, dann dagegen eine schöne Säure, im Abgang dominiert die Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2017** verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle - im Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle, danach Hauch von Brombeere, reich und gute Länge mit etwas Mineral - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

**12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2016** Steillage am Schlossberg, Granitböden.

Farbe: leichtes bis mittleres Gelb- in der Nase: mineralische Attacke, dann zwischen Mirabelle und Pampelmuse, typisch Schlossberg, feine zitronige Säure, Mineral bleibt - im Mund: sehr reife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht zwischen Ananas und Zitrone, im Abgang Kräuter, dann dominiert das Mineral, verbunden mit der Säure, große Länge, großes Entwicklungspotenzial - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2025.

**22 Riesling Grand Cru Furstentum 2017** alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche wilde Rose, dann ein Hauch Brioche und kalkiges Mineral - im Mund: Blüten, dann feine Säure von Limone, sehr reich, dann wird die Säure deutlicher, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen -

**7 Muscat d'Alsace 2018** Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, gut strukturiert - im Mund: gekochte weiße Frucht, dann zitronige Säure und auch Jasmin, schöne Säure bleibt, im Abgang eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel, auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**21 Gewürztraminer 2018** tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, danach reife Frucht und wieder die Kräuter - im Mund: Confit von reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer und Kräuter, eine feine Säure, dann auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund, im Abgang klassische Gewürztraminernote - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2025.

Genussreife: jetzt bis 2025.

#### JURA - DOMAINE ROLET

**304 Côtes du Jura Chardonnay 2015** 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage.

Farbe: Goldgelb- in der Nase: deutliche Fruchtaromen, dahinter Honignoten - im Mund: feines Mineral, Hauch von Aprikosenmus, gutes Gleichgewicht von Konzentration und Frische - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesauce, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, zu Comté - Genussreife: jetzt bis 2022.

**309 Arbois Blanc Chardonnay 2015** Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr fein, leichte Vanillenote, dann zitronige Frucht, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, dann deutliche mineralische Note, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**306 L'Etoile - Chardonnay 2017** eine der besten Lagen des Jura.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Mineral, Trockenfrucht und etwas Mandeln, dann Toastaromen - im Mund: schöne Frische, Hauch Mango, deutliche Mineralität, im Abgang angenehme Säure, gute Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

**320 Etoile Expression 2013** 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, beide von Anfang an assembliert und oxydativ ausgebaut.

Farbe: deutliches Goldgelb- in der Nase: deutliche Nussnote mit etwas Sherry, auch Morcheln, sehr reich - im Mund: sehr reich, kräftige Walnusstone, im Abgang deutliche Aromen zwischen Sherry und Nuss -

Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinerücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2025.

**321 Arbois Rouge Tradition 2013** 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rot, heller Rand, brillant- in der Nase: leichtes Gewürz, gekochte Himbeere und Kirsche, dann auch Lakritz - im Mund: würzig und fruchtig, Kirsche, angenehme Tannine, sehr schöner Abgang mit einer feinen Frucht - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

**315 Crémant du Jura Blanc Brut 50 % Chardonnay 20 % Savagnin, 20 % Poulsard und ein wenig Pinot Noir.**

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse- in der Nase: frisch, Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: schäumt auf im Mund, elegante zitronige Säure, Frucht und die frische Säure bleiben, gute Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2016** von alten Chardonnayreben, geringe Dosage.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Apfel und Zitrone, Hauch von Mandeln - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, auch im Mund Apfel und angenehme Säure, sehr elegant und beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**317 Crémant du Jura Brut Rosé Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir.**

Farbe: leichtes Rosé mit Stich ins Violette, sehr feine Bläschen- in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Johannisbeere, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Johannisbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### 335 MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

**336 Menetou-Salon 2019** Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE

**980 Sauvignon de Saint Bris 2017** Appellation westlich von Chablis.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutlich Jasmin, Frucht zwischen Mandarine und Birne - im Mund: etwas Jasmin, dann deutliche zitronige Säure, Mineral, schöne Frische, Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral - Verwendung zu: Fisch, gedünstet mit sahniger Sauce, aber auch z.B. Pizza - Genussreife: jetzt bis 2022.

**981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2015** Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: etwas Jasmin, dann Brotkrume und Mineral 2017 deutlich Jasmin, sehr elegant und floral determiniert - im Mund: Jasmin und Rose, dann ein deutliches Mineral, darüber feine zitronige Säure, gute Länge mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

**978 Bourgogne Aligoté 2018** Ausbau im Edelstahlfass.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Pampelmuse und reife Birne, dann Mineral - im Mund: reich, volle Frucht, von frischer Birne, dann Mirabelle und Zitrone, schönes Mineral im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2017** Ausbau im Edelstahlfass, 85 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: eher floral mit mineralisch-kalkigen Tönen darüber - im Mund: angenehme zitronige Säure, dann weißer Pfirsich, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit aromatischer Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

**977 Bourgogne Blanc 2018** Chardonnay, ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst floral und dann weiße Früchte hin zu gekochter Birne, kalkiges Mineral - im Mund: erst die floralen Noten, dann frische Birne, schöne zitronige Säure, gute Länge, hat die Qualität eines Chablis - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**982 Petit Chablis 2018** verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen, wenige Trauben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, reife Birne und Pfirsich, etwas Brioche und auch weiße Blüten - im Mund: frisch, floral, dann Frucht von Zitrone und weißem Pfirsich, deutliche Mineralität im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**975 Chablis 2018** 45 Jahre alte Reben, reine Südlage.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche weiße Blüten, kalkiges Mineral und etwas Pampelmuse - im Mund: reich und gut strukturiert, florale Noten, auch Birne, dann eine feine Säure, deutlich im Abgang



Mineral und florale Noten - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2024.

**972 Chablis Alte Reben 2017** alte Reben von gut 50 Jahren. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral mit deutlichem Mineral hin zur Brotkrume - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas Birne. Dann schöne Säure und deutliches Mineral, beachtliche Länge, im Abgang die feine Säure verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**973 Chablis 1er Cru Montmains 2017** Südostlage, 45 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, Birne und Mirabelle und etwas Brotkrume - im Mund: Attacke von weißen Früchten, dahinter florale Noten, etwas Brioche, Mineral und eine schöne Säure im Abgang, große Länge - Verwendung zu: Krebstieren, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

**970 Blanchot Chablis Grand Cru 2015** 35 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: gekochte Pflaume, dann deutliches Mineral hin zur Brotkrume - im Mund: sehr reich, dominant auch im Mund die gekochte Pflaume mit einer feinen Süße, feine Säure und Mineral, große Länge - Verwendung zu: Krebstiere, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

**986 Irancy Paradis 2017** Irancy 2017 90 % Pinot Noir, 10 % César. Farbe: mittleres Rot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Himbeere, auch etwas Schokolade - im Mund: rund, Kirsche, etwas Cassis und Brombeere, im Abgang Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2024.

#### BURGUND COTE DE BEAUNE DOM. JACOB

**211 Bourgogne Aligoté 2018** 20 Jahre alte Reben, Südlage. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Pfirsich und Aprikose, gute Konzentration - im Mund: feine Säure, dann Pfirsich und Pampelmuse - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**198 Hautes Côtes de Beaune 2018** 20 Jahre alte Reben, Südlage, ausgebaut im Eichenfass. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Aprikose mit Kern - im Mund: leichte Süße, dann etwas Litchi und ganz reife Stachelbeere, schönes Mineral, im Abgang wieder die Süße und darüber eine angenehme Säure, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

**204 Savigny Vergelesses 1er Cru 2018** 60 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, feine florale Noten hin zur Rose, dann Mirabelle, elegant - im Mund: Frucht von Stachelbeere und Birne, auch florale Noten, lang, im Abgang Hauch von Ananas und feine Kernnote - Verwendung zu: Lachsfilet, auch mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: jetzt bis 2024.

**201 Bourgogne Rosé 2019** Saignée. Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Brotkrume, gute Konzentration - im Mund: Aromen von Walderdbeere und leichte schokoladige Töne, dann auch etwas Himbeere, gute Länge, sehr schön - Verwendung zu: Antipasti oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**195 Hautes Côtes de Beaune 2018** relativ junge Reben, Klone mit eher niedrigem Ertrag. Farbe: intensives Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: sehr reich, Frucht von reifer Erdbeere, dann Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber leicht schokoladige Tannine - im Mund: Aromen von Schwarzkirsche, Himbeere und auch etwas Erdbeere, feine Säure, schon gut zugänglich, beachtliche Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2023.

**200 Savigny les Beaunes 2018** 30 bis 60 Jahre alte Reben. Farbe: rötlichrot mit violetter Rand- in der Nase: leicht schokoladige Tannine, deutlich reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, darüber die Tannine - im Mund: reich, schöne Frucht von sehr reifer Himbeere und auch etwas Brombeere, leicht schokoladige Tannine, im Abgang eine feine Säure, die dem Wein eine gute Struktur gibt. Schon wieder ein klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2024.

**196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2018** Hanglage, sehr kalkreicher Boden. Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand- in der Nase: feine Tannine, Himbeere, Schwarzkirsche und Hauch von Schokolade, elegant und rund - im Mund: sehr reich, reife Himbeere, Kirsche und auch Cassis, dann leicht schokoladige Tannine, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche, sehr weich und lang - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2025.

**205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2018** Hanglagen oberhalb von Beaune. Farbe: rötlichrot, aufhellend violetter Rand- in der Nase: sehr weich, reife Himbeeren und Schwarzkirsche, danach schokoladige Tannine und etwas Gewürz - im Mund: weich, konzentrierte Frucht von Brombeere

und Schwarzkirsche, darüber eine feine Säure und Schokoladentöne, sehr gute Länge, im Abgang sehr anschniegsam mit reifen Fruchtaromen und deutlichen, aber weichen Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**206 Gevrey Chambertin 2018** Côte de Nuits. Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: leicht schokoladige Tannine, dahinter reife Töne von Schwarzkirsche und Brombeere, dann etwas Kakao - im Mund: gekochte Himbeere und Brombeere, dann Tannine mit Halbbitterschokolade, die im Abgang bleiben, darüber die Frucht, sehr weich, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

**215 Chambolle Musigny 2018** Côte de Nuits. Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Brombeere und etwas Cassis - im Mund: weich, frische Schwarzkirschen und ein Hauch Brombeere, darüber Hauch von Schokolade, rund, im Abgang deutlich Schokolade, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Wildente - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

**275 Bourgogne Passetoutgrain 2018** Gamay und Pinot Noir, am 17. September 2018 geerntet. Farbe: rötlichrot mit hellvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, sehr aromatisch - im Mund: Himbeere und Schwarzkirsche, dann eine feine Säure, im Abgang die Frucht mit angenehmen Tanninen, die dem Wein eine gute Struktur geben - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2022.

**267 Bourgogne Pinot 2018** Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, 10 % neue Barriques. Farbe: sehr kräftiges Rot, leicht violetter Rand- in der Nase: leichter Barrique, dann Frucht von Himbeere und Kirsche, reich und aromatisch - im Mund: Verbindung von schöner Frucht von Himbeere und Tanninen, auch etwas Brombeere, im Abgang ein Hauch Gewürz und eine schöne kirschtige Säure - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2024.

**269 Morey St. Denis 2018** Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot, 50 % neue Fässer. Farbe: rötlichrot, violetter Rand- in der Nase: Feigenaromen, dahinter Tannine mit einer feinen Tabaknote - im Mund: reiche Frucht von Feige und Kirsche, weiche Tannine, auch ein Hauch Schokolade, im Abgang ist die Frucht verbunden mit den Tanninen, die man auch an den Lippen spürt - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**264 Vosne Romanée 2018** 50 % neue Barriques, im Dezember abgefüllt. Farbe: kräftiges Rot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: florale Noten vom Flieder, dann reife Schwarzkirsche und Tannine in Richtung Brotkrume - im Mund: reich, deutliche Tannine, dann gekochte Schwarzkirsche mit Kern, sehr strukturiert, im Abgang wieder deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**272 Nuits-St. Georges 2018** 50 % neue Barriques. Farbe: rötlichrot mit braunvioletter Rand- in der Nase: feine Tannine, dahinter Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche - im Mund: reife Frucht von Kirsche und Himbeere, dann schokoladige Tannine, im Abgang wieder Kirsche mit feiner Säure und feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

**271 Nuits-St. Georges 1er Cru Perrieres 2018** 60 Jahre alte Reben. Farbe: rötlichrot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Pfeffernote, darüber die Frucht von Himbeere und leichte florale Noten - im Mund: gekochte Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann Mineral und im Abgang Gewürz von den Tanninen und eine feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2030.

**276 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georges 2018** 80 % neue Fässer, abgefüllt im Dezember. Farbe: Schwarzrot mit grauvioletter Rand- in der Nase: Confit von Feige und Schwarzkirsche, auch ein Hauch Cassis, darüber Tannine mit einem Hauch Brotkrume - im Mund: gekochte Brombeere, dann feine Tannine, auch etwas Himbeere, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2030.

**273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots \* 2018** 80 und 50 Jahre alte Reben, 80% neue Barriques. Farbe: rötlichrot mit braunvioletter Rand- in der Nase: Tannine mit Noten von Pfefferkuchen, dahinter Frucht von Himbeere und Blaubeere, dann wieder die Tannine - im Mund: Kirsche und Brombeere mit einer feinen Säure darüber, konzentriert und gut im Gleichgewicht, deutliche Tannine, die mit der Frucht harmonieren. großer Wein mit viel Potenzial, sehr lang - Verwendung zu: Federwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2030.

**279 Echezeaux Grand Cru \* 2018** einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund 80 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: floral mit Rosentöne, ganz dezente Noten vom Barriques, später etwas reife Himbeere - im Mund: florale Süße, danach Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, Hauch von Veilchen, dann Tannine vom Barrique, sehr viel Eleganz, im Abgang wieder florale Noten, auch Schokolade - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

**280 Clos Vougeot Grand Cru\* 2018** 80 % neue Barriques, im Januar abgefüllt.

Farbe: Schwarzrot, grauvioletter Rand- in der Nase: feife Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen - im Mund: rund, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, darüber die Tannine mit Barriquetönen, dann wieder die Frucht, viel Struktur und große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Hirsch, Hase - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

**270 Morey St. Denis\* 2017** Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: etwas Tabak, Schwarzkirsche und Cassis, schokoladige Tannine - im Mund: viel Frucht, leichte Noten von Leder, dann etwas Kaffeetannine, wieder Frucht von Kirsche und Himbeere - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2024.

**265 Vosne Romanée 2017** in Tonfässern von 600 l ausgebaut, 90 % Pinot Noir, 10 % Gamay.

Farbe: schwarzrotviolett mit leicht violetten Rand- in der Nase: Kirsche mit Kern, Rose und etwas Himbeere - im Mund: gekochte Kirsche und ein Hauch Himbeere, im Abgang wieder Kirsche und etwas Himbeergeist - Verwendung zu: gegrillte Steaks vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2025.

**281 Nuits-St. Georges 2017** 50 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: leicht schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Himbeere und Brombeere - im Mund: frische Frucht, Kirsche und etwas Brombeere, sehr gute Struktur durch präsente Tannine im Abgang Kirsche mit Kernnote und feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2026.

#### BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

**352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Moutottes 2018** Lage oberhalb Corton Charlemagne, kalkiger Boden, mit vielen Fossilien.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten hin zur Rose, feine Säure, dann kalkiges Mineral - im Mund: feine Süße, deutlich Rosentöne, dann Frucht von weißem Pfirsich und Mirabelle, dann wieder die floralen Noten, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral und feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2025.

**367 Aloxe-Corton 1er Cru La Coutière 2018** 12 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten mit leichtem Ton von Muskatnuss - im Mund: reich, Hauch von Honig und Blüten, feine Süße im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce und zu Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2025.

**370 Côte des Nuits Village 2018** in Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Banane und weißem Pfirsich, reiche Frucht - im Mund: schöne Frucht zwischen Pfirsich und reifer Birne, dann leicht cremig, klassischer weißer Burgunder - Verwendung zu: Fisch mit nicht zu schweren Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**355 Corton Charlemagne Grand Cru 2018** Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille und weiße Blüten, dann auch ein Hauch Mandarine und Zitrone - im Mund: sehr reich, weiße Blüten, dann Mandarine und feine Vanilletöne, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2027, jetzt unbedingt dekantieren.

**356 Ladoix 2018** ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: rotviolett- in der Nase: Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, darüber schöne Tannine, rund - im Mund: Schwarzkirsche, dann Himbeere, angenehme weiche Tannine, im Abgang leichte florale Noten und auch Himbeere, beachtliche Länge, schon sehr zugänglich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2024.

**364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2018** 50 Jahre alte Reben, aus dem Fass probiert.

Farbe: kräftiges Rotviolett, deutlich violetter Rand- in der Nase: eher verschlossen, deutliche Tannine, dann die Frucht von Kirsche und Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und ein Hauch Brombeere, Tannine hin zur Brotkrume, gute Konzentration, gute Länge, im Abgang deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2026.

**360 Aloxe Corton 1er Cru La Toppe au vert 2018** 40 Jahre alte Reben.

Farbe: Rotviolett, grauvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Himbeere, weiche leicht schokoladige Tannine, auch ein Hauch Pfeffer darüber - im Mund: reich, reife Frucht von Kirsche und Brombeere, dann Hauch von Halbbitterschokolade und ein Hauch von Pfeffer, angenehm

weich und gute Konzentration, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2026.

**359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2018** 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton.

Farbe: dunkles Rot, grauvioletter Rand- in der Nase: feine Tannine, dann gekochte Kirsche, ein Hauch Himbeere und ein Schokoladentönen, dahinter Gewürz hin zu Nelken - im Mund: sehr reich, feine Süße, saftige Note von gekochten roten Früchten, dann auch ein Hauch Nelke, weich und schön, die Tannine sind präsent ohne zu stören, im Abgang bleiben die gekochten Früchte, schon gut zu genießen - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2027, jetzt unbedingt dekantieren.

**361 Corton Les Renardes Grand Cru 2017.**

Farbe: deutliches Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: Brotkrume, dann Himbeere und Schwarzkirsche, sehr elegant - im Mund: reich, sehr zugänglich, Kirsche und Himbeere, ein Hauch von Gewürz, dann wieder die Frucht, schöne Länge und sofort zu genießen - Verwendung zu: zu Rehrücken, Wildschweintrüben, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2030.

#### MACONNAIS GAUTIER THEVENET

**327 Domaine de Roally AOC Viré Clesse 2018** 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, schöne Mineralität, reife Birne und etwas Pampelmuse, darüber ein Hauch Honig - im Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann eine schöne Säure und Mineral, daher gute Struktur, im Abgang in Honig gegarte Birne und Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

**333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré Clessé 2017** Kalkböden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: weiße Blüten, dann reifer Pfirsich und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, dann florale Aromen, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Mango am Kern, dann auch reife Zitrone, danach deutliche Mineralität. Sehr lang - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2025.

**334 Domaine de la Bongran - Cuvee E.J Thevenet Viré-Clessé 2015** 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: sehr reich und strukturiert, erst mineralisch Noten, dann feine Säure und etwas Mango, konzentriert, Spiel von feinen Honigaromen und Mineral, dann florale Töne - im Mund: weiße Blüten und danach eine feine Säure, dann Frucht von reifer gekochter Mirabelle mit darüber liegenden Honigton, danach wieder die feine Säure und deutlich Mineral und Frucht von Birne im Abgang - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### Antoine Viland Clos de la Roche

**399 Beaujolais Blanc 2018** junge Reben, sehr reif geernt auf Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Birne und Pampelmuse, auch florale Noten - im Mund: Frucht von Birne, sehr schöne zitronige Säure, auch etwas Mineral, dann wieder die Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genussreife: jetzt bis 2023.

**400 Beaujolais Plaisir d'été 2019** direkte Pressung von Gamay, reif geerntet.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und Mandarine, granitiges Mineral - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Erdbeere, etwas Pampelmuse, gute Länge, frischer fruchtiger Rosé, feine Säure im Abgang und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und Entrées - Genussreife: jetzt bis 2022.

**401 Beaujolais Pierres Dorés 2018** Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit.

Farbe: schwarzrot mit grauiviolettem Rand- in der Nase: feine Tannine, dann reife Schwarzkirsche mit Kern, dann Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, dann im Abgang etwas Sauerkirsche gekocht und feine Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**402 Beaujolais Vieilles Vignes 2018** alte Reben von etwa 70 Jahren, armer Granitboden, lange Mazeration, Goldmedaille in Macon.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: feines und sehr fruchtiges Bouquet von schwarzen Früchten, schöne Tannine dahinter - im Mund: sehr reich, Kompott von Kirsche, Brombeere und auch etwas Cassis, ganz feine Säure und dezente Tannine, sehr schönes Mineral, gute Struktur und große Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**403 Chénas 2018** Cru Classé, sandiger Boden mit Kiesel.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetterm Rand- in der Nase: sehr strukturiert, Cassis und ein Hauch von Schokoladentanninen - im Mund: reiche Frucht, Brombeere, dann ein Hauch Mandarine, darüber das Mineral von den Kiesel, leichte Säurekomponente wie Sauerkirsche, das Mineral bleibt - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2024.

**404 Crémant de Bourgogne** 18 Monate Flaschengärung.

Farbe: mittleres Gelb, feine Bläschen- in der Nase: fruchtiges Bukett, Birne, Mirabelle - im Mund: schöne Säure, Frucht von Zitrone und Birne, schäumt gut auf, im Abgang zitronige Säure - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**CONDRIEU & ST. JOSEPH - ANDRE PERRET**

**423 St. Joseph Blanc\* 2018** Rousanne und Marsanne, Steillage.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, weißer Pfirsich mit Kern, dann weiße Blüten ein Hauch Marzipan im Abgang - im Mund: etwas Pfeffer, reife Birne, dann die floralen Noten, sehr reich, auch etwas Mineral, beachtliche Länge mit etwas Pampelmuse im Abgang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

**421 Condrieu Chéry\* 2018** Steillage, alte Reben, natürlich Viognier, Nonplusultra der Condrieuweine.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Pfirsiche, danach der typische Pfefferton vom Viognier, hinten Frucht von reifer Aprikose - im Mund: sehr reich, gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Birne, auch florale Noten, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2024.

**428 Vin de Pays des Collines Rhodaniennes 2018** Merlot Syrah, alte Reben, mittelalte und junge Reben, 60 % Merlot und 40 % Syrah, 18 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: reife Kirsche und Himbeere, schöner Schokoladenton - im Mund: sehr reich, reife Schwarzkirsche und Himbeere, Kakaotannine, sehr gute Länge, sehr feine Tannine hin zu einem Kernton, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wild - Genussreife: jetzt bis 2022, dann von 2025 bis 2028.

**426 Saint Joseph Rouge 2018** an den Hängen auf Terrassen, vor drei Tagen abgefüllt.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Aromen von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine - im Mund: Frucht von Kirsche, Himbeere und Cassis, Brotkrume, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: jungem Reh oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022, dann ab 2024 bis 2028.

**424 St. Joseph Les Grisières\* 2017** Steillage, sehr reif geerntet.

Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere und reife Schwarzkirsche, darüber leichte Marzipannote - im Mund: voll, Schwarzkirsche und etwas Himbeere, feine Tannine, reich und große Länge - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt bis 2022, dann ab 2025 bis 2028.

**COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD**

**393 Côte Rotie 2018** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: Frucht von saftiger Brombeere und Himbeere, dezente Tannine, große Eleganz - im Mund: sehr reich, Fruchttacke von Brombeere, Himbeere und auch etwas Blaubeere, Halbbitterschokolade, sehr reich, im Abgang bleiben die schokoladigen Tannine. Großer Wein - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2023, dann von 2027 bis 2035.

**394 Côte Rotie 2016** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschniegams, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2021, dann von 2025 bis 2032.

**ST. JOSEPH - PIERRE GONON**

**925 St. Joseph Les Oliviers 2018** 80 % Marsanne, 20 % Rousanne, hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Akazie und weiße Blüten, dann Birne - im Mund: Rosenblüten, dann auch die Birne, etwas Pfeffer, im Abgang Hauch von Minze sehr schöne Länge und viel Finesse - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

**927 St. Joseph Rouge 2018** alte Reben.

Farbe: Schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: eher verschlossen, dezente Tannine und feine Kirschnote, darüber leichter Himbeerton, sehr elegant - im Mund: Kirsche und gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Himbeere - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2020 bis 2022, dann ab 2025 bis 2028.

**COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO**

**186 Côtes du Rhône 2019** Grenache, Marsanne, Rousanne, Clairette und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: feines Bouquet, florale Noten hin zu Tannenhonig, etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose, dann die feine Honignote, dagegen eine angenehme Säure, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer, gut strukturiert und lang - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**184 Côtes du Rhône Rosé BIO 2019** Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre, direkte Pressung, Silbermedaille in Paris.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere, dann mineralische Note, frische zitronige Säure - im Mund: Walderdbeere und Zitrusfrucht, gute Säure, die Walderdbeeren und auch etwas rote Johannisbeere im Abgang, gute Länge und durch die Säure eine gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**185 Côtes du Rhône 2019** Grenache, Mourvèdre, Syrah und Carignan.

Farbe: Rotschwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, dahinter Kaffeetannine - im Mund: frische Schwarzkirsche mit Kern, auch ein Hauch Cassis, dann feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Kirsche mit etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2023.

**188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2018** 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration, vor drei Wochen auf Flasche gezogen.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Hauch von Tabak, dann Brombeere, Kerntöne und Cassis, dahinter etwas Leder - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge, im Abgang feine Tannine - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2023.

**189 Côtes du Rhône Villages BIO 2016** Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Piment, dann schwarze Früchte gut verbunden mit einem dezenten Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, reich - im Mund: reiche Frucht, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, dann ein Hauch Vanille, sehr weiche Tannine, große Länge, die Frucht und wieder Piment im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2022.

**191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire\* BIO 2016** 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: sehr konzentriert, gewürzige Holznote, Brombeere und Cassis, dezente Tannine - im Mund: sehr reich und elegant, gekochte Schwarzkirsche, etwas Brombeere und auch ein Hauch Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine und darüber Frucht im Abgang, großer Wein - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2025.

**193 BiB 51 Côtes du Rhône 2019** Grenache und Syrah, Carignan, im Fass ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: rund, frische Schwarzkirsche mit Kern, auch etwas Himbeere - im Mund: Schwarzkirsche und ein Hauch Sauerkirsche, die im Abgang bleibt - Verwendung zu: Haarwild und Rind - Genussreife: jetzt bis 2021.

**CHATEAUNEUF DU PAPE - VINCENT AVRIL**

**476 Petit Vin d'Avril** Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France, 2019.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas Pampelmuse, Hauch von feiner Säure - im Mund: reich, reife Mirabelle, auch etwas Quittenmus, zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**473 Petit Vin d'Avril** Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon 18 hl/ha, 1/3 2018, 2/3 2019.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert - im Mund: Brombeere, etwas Blaubeere und auch etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang kommt die Frucht wieder, schon wieder ein Petit Vin d'Avril wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs, die man bei Aldi und Co findet - Verwendung zu: Grillfleisch und Lamragout - Genussreife: jetzt bis 2023.

**480 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2019** 6 Rebsorten, unter anderem Picpoul, Grenache Blanc, Rousanne und Clairette.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reiches Bouquet, floral und etwas Anis, florale Noten dominieren, am Ende auch etwas Mineral - im Mund: Birne, dann florale Noten, auch etwas Mandeln, perfekt im



Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2025.

**481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2018** 7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, gerade assembliert, sehr viel Mourvèdre.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, Pfeffernote, Frucht wie in der Nase, viel Konzentration, viel Frucht, die die Tannine total dominiert. Sehr große Länge - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2030.

**475 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2017** 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha.

Farbe: schwarz mit fast schwarzen Rand- in der Nase: elegant, viel Frucht von roten und schwarzen Früchten, sehr gleichmäßig - im Mund: reich und elegant zugleich, Kirschsäure, Pflaume, auch etwas Blaubeere, sehr weiche Tannine, Halbbitterschokolade, auch Gewürz, sehr große Länge - Verwendung zu: Lammrücken, Wild - Genussreife: jetzt bis 2027.

#### COSTIERES DE NIMES - CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX

**54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018** 70 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, 20 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leicht floral, dann Pampelmuse und Pfirsich - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge mit Kerntönen im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: eher verschlossen, dann frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

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

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

Farbe: rot-schwarz mit leicht violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber etwas Brotkrume - im Mund: reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### COSTIERES DE NIMES - CYRIL MARES

**652 Mas Carlot-Génération 2019** 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandeln und florale Noten, dahinter Mirabelle und Mandarine - im Mund: reich, Aprikose und auch deutliche Zitrone, schöne Säurestruktur, im Abgang in Richtung Pampelmuse und ein leichter Kernton - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

**657 Terre Natale (Clairette) 2017** 100 % Clairette, die Hälfte von 70 Jahre alten Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Brioche, dann florale Note von Mandelblüten und reifer Mirabelle, dann wieder Mandeln - im Mund: reich, florale und fruchtige Noten vermischt, Frucht von Mandarine, dann auch die Mandeln, im Abgang feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2018** 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Hauch von Vanille, dann Brioche, weiße Blüten, dann auch etwas Mandarine, etwas Mineral - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, dezente Holztöne, auch etwas Mandeln, schöne Säure und eine gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

**650 Mas Carlot-Génération 2019** 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Frische Frucht von Walderdbeere und ein Hauch von Brotkrume - im Mund: feine Säure, dann etwas frische Himbeere und Mandarine, Säure und auch etwas Mineral bleiben im Mund - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2021.

**654 L'Irrésistible 2019** Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr, sehr leichtes Rosé- in der Nase: floral, hin zur Rose, auch ein Hauch von Mineral, sehr elegant - im Mund: viel Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, gute Säure, dann auch Blüten, ein Hauch von Tanninen, im Abgang Zitrone - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: jetzt bis 2022.

**648 Mas Carlot-Génération 2017** 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

Farbe: rot-schwarz mit violettem Rand- in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, darüber ein Hauch Vanille - im Mund: saftig, sehr reife Brombeere und auch etwas Schwarzkirsche, dann Bitterschokoladentannine und Gewürze zwischen Piment und Pfeffer - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

**656 Les Enfants Terribles 2017** 60% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 40% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: würzige Noten vom Mourvèdre, dann Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und leichte Noten vom Holz, feine Tannine und auch Pfeffer - im Mund: feine Süße, dann deutliche Halbbitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere und Cassis, dezente Tannine und Pfeffernote, gute Länge mit etwas Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche - Genussreife: jetzt bis 2023.

**655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2017** 90 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: schokoladige Töne, dann Schwarzkirsche mit würzigen Noten vom Fass, auch Himbeere, darüber die Tannine - im Mund: sehr reich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holztöne und Halbbitterschokolade, gute Länge mit kirschiger Frucht im Abgang, dahinter die Tannine - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

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

Farbe: anregendes Pink mit leicht violettem Farbspiel- in der Nase: Himbeer-Aromatik - im Mund: am Gaumen opulent, frisch und herrlich fein - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: rot-schwarz mit violettem Rand- in der Nase: leichter Duft nach Lakritz - im Mund: viel Frucht, vor allen Dingen Himbeere und feiner Säure von Sauerkirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**135 Dalai Papa 2019** ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: rot-schwarz, lebhaft violetter Rand- in der Nase: saftig, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehmer Wein - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

**140 Christian Baillat 2018** ein reiner Syrah, Kohlensäuremischung.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: deutliche Cassisnote, Hauch von Vanille - im Mund: feine Süße, dann saftig, deutlich Cassis und etwas Sauerkirsche, deutliche Tannine, gut eingebunden - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**141 Louis Baillat BIO 2016** Merlot und Syrah.

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

**133 Clos de la Miro BIO 2016** 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: schwarze Kirsche und Himbeere, harmonisch eingebundene Holznoten aus dem Barrique - im Mund: vollmundig, mit einer schön herabgleitenden Textur, schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2024.

**136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016** reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.

Farbe: rot-schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: noch diskret, feine Himbeernoten, dann Hauch von Tanninen - im Mund: große Kraft, schöne Frucht, alles das zusammen präsentiert sich unvergleichlich in Finesse und Eleganz, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2025.

**ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO**

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

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

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

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

**886 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2018** Grenache noir, 50 % Mourvèdre und Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé hin zu den Ziegeln der Provence- in der Nase: florale Note, etwas Rose und dann etwas Mandel, elegant - im Mund: auch floral, deutliche Rosentöne, dann angenehme Säure, sehr gute Struktur, ein Rosé für das ganze Jahr - Verwendung zu: vielseitig verwendbar, für das ganze Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: ganz leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - im Mund: Zitrone und Birne, auch etwas Stachelbeere und florale Noten, ein Wein mit angenehm frischer Säure im Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2021.

**894 Les Millières Rosé - C. du Roussillon 2019** direkte Pressung, Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: frische Nase, eher floral, aber auch etwas Weinbergpfirsich, frische Mandeln und Hauch von Pfeffer - im Mund: lebendig, parfümiert, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: fast schwarz mit rotvioletttem Rand- in der Nase: verführerische Aromen von reifer Schwarzkirsche, deutlich Brombeere und Hauch von Gewürz - im Mund: reich und gefällig, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

**880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2019** alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetttem Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche, dezente, aber präzise Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: saftig und raffiniert, Schwarzkirsche und Brombeersaft, weiche schokoladige Tannine, gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetttem Rand- in der Nase: reich und komplex, Noten von Unterholz, Gewürzen und gekochten roten Früchten - im Mund: reich und viel Finesse, schöne Frische, Aromen wie in der Nase, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer reifer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

**882 La Torre - CdR Villages 2017** Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: reich, reife schwarze Früchte und Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer, Unterholz - im Mund: schöne Fruchtsüße, Noten von Tabak, Leder. Sehr schöne Länge mit feinen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2027.

**885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies 2019** mutierter Wein, ganz auf der Frucht, Muscat Petit Grain und Muscat d'Alexandrie.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frische Zitrone, ein Hauch Muskat und etwas Jasmin - im Mund: angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne zitronige Säure, Birnenconfit, im Abgang Zitronenkuchen - Verwendung zu: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder Crumble - Genussreife: jetzt bis 2025.

**884 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2016** Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: Kirsch, etwas Schokolade, dann Kirschkonfitüre, sehr intensiv - im Mund: feine Süße,

deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen - Verwendung zu: Mousse au Chocolat - Genussreife: jetzt bis 2025.

**CHAMPAGNE - VILMART & CIE**

**642 Champagne Vilmart Grande Reserve** Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**643 Champagne Vilmart Grand Cellier** 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, Cuvée aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**641 Champagne Gr. Cellier d'Or \* 2014** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l Eichenfässern, ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

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

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

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**638 Champagne Grand Cellier Rubis 2011** 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay.

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung- in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2023.

**DEUTSCHLAND - WEINGUT FRANK BÄRMANN**

**505 Secco Blanc 2018** 30 % Scheurebe, 60 % Weißburgunder und 10 % Muskateller.

Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen- in der Nase: leichter Muskatton, dann Birne und Mirabelle mit Kern - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht, am Ende feine Zitrone - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**512 Secco Rosé 2018** von Spätburgunderreben.

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

**513 Secco Noir 2018** Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung- in der Nase: Düfte von Cassis, Himbeere und Brombeeren - im Mund: auch Cassis und Brombeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral und frisch - im Mund: aromatisch, frisch, angenehme Säure - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2022.

**510 Weißburgunder 2019** Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Zitrustöne, auch etwas Apfel - im Mund: frisch, spritzig, eleganter Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**514 Grauburgunder 2019** Tuniberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle - im Mund: spritzig, schmeckbare Süsse, aber ausbalanciert mit Säure - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

**516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2018** Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leichte Barriquenote über sehr reifer Mirabelle - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen Noten von Barrique und schöner Säure - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Holunderblüte, etwas tropische Früchte - im Mund: aromatisch, frisch und fruchtig - Verwendung zu: weißes Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

**508 Sundao 2019** Cuvée aus Müller Thurgau und Scheurebe.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, weisse Birne, etwas Cassis - im Mund: frisch, spritzig Fruchtaromen im Vordergrund - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**507 Orange Unfiltriert 2018** Maischevergorener Weisswein von der Scheurebe (wie Rotwein), Maischekontakt bis zum Abschluss der Gärung dann Lagerung im mehrfachbelegtem Barrique (ca. 4 Jahre alt).

Farbe: Goldgelb mit Stich ins Orange- in der Nase: ungewöhnlich nach Trockenfrüchte Aprikose, Pfirsich, Apfel - im Mund: voll, Trockenfrüchte aber etwas unspezifischer, Abgang lang mit Taninen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**504 Spätburgunder Rosé QbA 2019** vom Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig und harmonisch - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**502 Merdinger Spätburgunder 2017** Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: rot mit grau-violettem Rand- in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere und etwas Sauerkirsche, dann Mineral im Abgang - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

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

**511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2018** Tuniberg, Lößboden, über 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: dezentes Bouquet, rote Früchte, feine Tannine - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht von Kirsche und Himbeere und den Tanninen, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: gute Stücke vom Rind gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2024.

**501 Merdinger Gewürztraminer 2019** vom Tuniberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten hin zur Rose, dahinter etwas Pfeffer - im Mund: Rose und Hauch von Pfeffer, Zesten von Zitrone - Verwendung zu: zu Lachs mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

## ARGENTINIEN

### MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

**612 Cinco Sentidos Gran Reserva\* 2006** Je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

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

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: jetzt bis 2022.

### MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

**801 Quinde Torrontes 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2021.

**804 Medanos Chardonnay 2014** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**803 Quinde Red Blend 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

### MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

**586 Soluna Premium Malbec \* 2012** hoher Anteil an alten Reben, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: fast schwarz, dunkelrotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Blaubeere, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, deutlich Lakritz und etwas Vanille, dann auch Blaubeere, im Abgang bleibt Vanillesauce und etwas Bitterschokolade verbunden mit der Frucht - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2022.

### MENDOZA-MONTEFLORES - FAIR TRADE

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

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

**174 Cabernet Sauvignon 2015** Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

**178 Malbec Selection 2015** Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2023.

### SÜDAFRIKA - UNIWINES PALESA

**817 Chenin Blanc 2022** Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

**819 Pinotage 2018** Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkaetannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2022.