

1 ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2020 we - Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois - **Farbe:** zitronengelb mit weißgoldenen Effekten. **Nase:** feine Aromatik zwischen Birne und Mirabelle, Quitte und weiße Blüten, dezente Zitrusnote, Ananas. **Mund:** feine Fruchtsüße von reifer Birne, Mirabelle mit Kern, reife Zitrone mit Kern, Mandarine dagegen prickelndes Mineral, im Abgang saftige Frucht mit leichtem Kernton, frische Eleganz, gute Länge. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken. **Genussreife:** 6 J.

7 Muscat d'Alsace 2022 we - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** aromatisch, weiße Blüten, leichter Heuton, Frucht weißer Pfirsich, getrocknete Aprikose, Nektarine, nasser Stein. **Mund:** Frucht von weißem Pfirsich, reifer Zitrone mit Kern, Grapefruitabrieb, gute Struktur, leichter Kernton, pfeffrig, mit vollem Mineral dagegen eine gute Säure, die Aromen bleiben lange im Mund. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken. **Genussreife:** 6 J.

8 Riesling Patergarten 2022 we - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** Orangeabrieb, Orangenblüte, getrocknete Aprikose, etwas Haselnuss, Rauchton. **Mund:** kernig und kraftvoll, reife Zitrusfrüchte, Mirabelle, getrocknete Aprikose, Grapefruit, im Abgang eine Säure von Zitrone, salziges Mineral. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken. **Genussreife:** 8 J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2022 0 - 100 % Auxerrois, schwere Lehmböden - **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** aromatisch, florale Süße, Steinobst, Quitte, dahinter wieder florale Noten und Kernton, fleischig, leichter Hauch von Muscat **Mund:** anschniegamsam und rund, elegante Struktur, sehr klares fast prickelndes Mineral, füllt den ganzen Mund aus, Weinbergpfirsich mit Kern, Rose, Abgang saftig und der Kernton, Pfeffer **Verwendung zu:** Fisch und hellem Fleisch mit leichten Saucen, Spargel, Pilzgerichten, **Genussreife:** 6 J, besonders gut in 2-3 Jahren

11 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2017 0 - erste Grand Cru Lage des Elsass, Forst, ganz niedrig e Erträge - **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** granitiges Mineral, elegante Säure, Zitruschale, Grüntee **Mund:** reich, Frucht und Mineral sind gleichzeitig präsent, dann elegante Säure von Limette, Orangenabrieb, Bergamotte Aprikose, Hauch von Jasmin, danach wieder das Mineral, das im Mund bleibt, sehr lang, wunderbarer Wein **Verwendung zu:** Fisch und hellem Fleisch mit leichten Saucen, Spargel, Pilzgerichten **Genussreife:** 10 J., toll in 2-3 Jahren

14 Pinot Noir F 2017 0 - Fürstentum, eigentlich Grand Cru - **Farbe:** kräftiges Kirschrot, **Nase:** sehr schöne Nase, Cassis, Himbeer, Kirsche mit Kern, Hauch Kirschegeist, **Mund:** Kirsche mit Stein,

Rosmarin, Tropenholz, weiche Tannine Bitterschokolade, Rauch, Im Hauch von Rose auch weiterhin Frucht, fleischige Tannine **Verwendung zu:** wie Burgunder, Fasan, Taube, **Genussreife:** 10 J, jetzt sehr schön zu trinken

18 Riesling 2022 we - Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru-Lagen, Stahltankgärung - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** reife Birne, Quitte, Zitruschale, florale Noten, exotische Frucht, schöne mineralische Noten, Brioche. **Mund:** klassischer, harmonischer Riesling, reife Birne, frische Säure von Zitrone und Limette, leichte Bittertöne von Pampelmuse, untermalt von schönem Mineral. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen, z. B. Forelle und zum So-Trinken. **Genussreife:** 10 J.

20 Gewürztraminer Mambourg 2016 ro - 50% Muscat Ottonel, 50% Muscat d'Alsace, Kalkböden - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** reife Beere, Quitte, getrocknete Südfrüchte, Orangenschale, Creme Brûlée, Mandel. **Mund:** Aprikosenkonfitüre, Honig, getrocknete Südfrüchte, guter Körper, leichte Säure. Im Abgang bleibt ein schöner Mandelton. **Verwendung zu:** Ente à l'Orange, Plat de Martinique. **Genussreife:** 10-15 J, jetzt sehr schön zu trinken.

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2019 we - alte Reben auf Kalkböden - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Hauch Pfirsichlikör, weißer Pfeffer, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral, Brotkrume und Haselnuss. **Mund:** deutlich das Terroir, sehr reich, konzentriertes Zusammenspiel von Frucht und Mineral, Blüten von weißen Rosen, Ton von Maracuja, elegante Säure von Limone, leichter Kernton, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten. **Verwendung zu:** Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen. **Genussreife:** 10-15 J., jetzt dekantieren, besser noch 2-3 Jahre warten.

21 Gewürztraminer 2020 0 - tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Fürstentum, gerade abgefüllt - **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** getrocknete Aprikose, etwas florale Noten, nonignoten diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, leichter Pfefferton **Mund:** Confit von reifer Mango, getrockneter Aprikose und Honig, darüber Pfeffer, Kräuter, dann auch Koriander, eine feine Säure, ganz leichter Zitrus, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazien-Honig, bleibt lange im Mund **Verwendung zu:** exotisch gewürzten Speisen, Tapas **Genussreife:** 10-15 J, jetzt sehr schön zu trinken

23 Pinot Noir 2020 ro - Ausbau im Edelstahlfass - **Farbe:** schwarzrot. **Nase:** Frucht Kirsche, Heidelbeere, Nusston, Halbbitterschokolade. **Mund:** Kirsche und etwas Schlehe, gut zugänglich, leichter und doch voller Wein, im Abgang Frucht und salziges Mineral. **Verwendung zu:** Schweinfilet,

Grilladen, Auberginen und Zucchini gegrillt, Ratatouille. **Genussreife:** 10-15 J.

29 Pinot Gris 2020 0 - Colmar, Katzenthal und Kientzheim - **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** feine Honignote, reife Aprikose, Schale von Orange **Mund:** Honignoten auch Honigwabe, Frucht von Mirabellenkonfitüre, reife Birne, Quitte, darüber florale Noten dagegen eine sehr feine und gleichzeitig elegante präsenre Säure, Limette, gute Länge, einfach und ein Genuss **Verwendung zu:** Huhn oder Kaninchen mit cremiger Sauce **Genussreife:** 10 J.

216 DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter* BIO 2022 we - Chasselas, Pinot Blanc und Pinot Auxerrois, Jahrgang 2021 - **Farbe:** brillant, mittleres Gelb. **Nase:** Frucht von Mirabelle mit Kern, leichte florale Noten, dann auch eine feine Mineralität. **Mund:** sehr rund, zitronige Säure, auch Frucht von Mirabelle, dann wieder Zitrone, Abrieb von Grapefruit, auch etwas Mineral, mineralische Noten und eine feine Säure im Abgang. **Verwendung zu:** Abendbrot auf der Terrasse, auch zu Geflügel. **Genussreife:** 4 J.

218 Côtes d'Ammerschwyr BIO 2022 **Farbe:** Weiß - in der Nase: erst florale Noten von Weißdorn und Akazie, klares Mineral, Mirabell und etwas Brioche, Hauch von Vanille - im Mund: schöne Frucht, Weinbergpfirsich, etwas Mandarine, Fliederbeerblüten und leichte zitronige Säure, schönes Mineral, gute Länge - **Verwendung zu:** Abendbrot, zu weißem Fleisch - **Genussreife:** 6 J.

220 Sylvaner 2022 we - neben dem Schlossberg, Granitboden und von Ammerschwyr - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, etwas Zitrone, dann reife Mirabelle. **Mund:** schöne zitronige Säure, die den Wein trägt, danach Mirabelle und Zitrone, schönes Mineral, etwas Brioche, leichter Pfefferton im Abgang, Brioche, gute Verbindung von Säure und Mineral, feine Süße am Ende. **Verwendung zu:** Fisch in verschiedenen Variationen. **Genussreife:** 5 J.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2022 we - 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehm Boden - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** reifer Pfirsich, dann feine Süße, dahinter Mineral. **Mund:** sehr reich, reifer Pfirsich, Passionsfrucht und etwas Mandarine, angenehme frische Säure, etwas Brioche, im Abgang Aprikose mit einer feinen Säure darüber, am Ende feines Mineral, Kernton. **Verwendung zu:** weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen. **Genussreife:** 4 J.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2021 we - Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** reiches, frisches Bouquet, Mineral und Frucht zwischen reifem Pfirsich, Aprikose und reifer Pampelmuse und etwas weiße Blüten. **Mund:** Frucht

zwischen Zitrone und reifer Mango, Hauch von Ananas, schöne Spannung zwischen der zitronigen Säure und der exotischen Frucht, im Abgang Mineral und Zitrone, sehr lang mit einem schönem Mineral. **Verwendung zu:** Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel. **Genussreife:** 8 J.

226 Riesling Fürstentum 2020 we - Kalk-Lehm Boden, Grand Cru, 12 g Restsüsse - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** sehr reich, deutliche Rosentöne, Aprikose, Mirabelle mit Honignoten und etwas Brioche. **Mund:** hat sich hervorragend entwickelt, eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Pampelmuse mit Schale, Hauch Brioche, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine und eine feine Säure, wunderschön! **Verwendung zu:** Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch. **Genussreife:** 8 J.

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé 2019 **Farbe:** Rosé - in der Nase: rote Johannisbeere, Orange, Mandarine, Orangenzeste, Himbeergeist, weiße Blüten, feines Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und Johannisbeere, feine Säure reifer Zitrusfrüchte, leichter Kernton, frisches Mineral, im Abgang Frucht von Johannisbeere, Mandel, leicht salzig und weißer Pfeffer, sehr schöne Länge - **Verwendung zu:** Austern, exotischen Gerichten, Desserts oder Kuchen - **Genussreife:** 2 J.

228 Crémant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2018 we - Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, und in Ammerschwyr, jetzt auch BIO, neue Abfüllung, 0g Dosage! - **Farbe:** mittleres Gelb, sehr feine Perlung. **Nase:** florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, dann Brioche und Mineral, sehr elegant. **Mund:** perlt fein und lebendig im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, Grapefruit, Orangenabrieb, Hauch Brioche, deutlich granitiges Mineral, sehr gute Länge. **Verwendung zu:** Aperitif. **Genussreife:** 3 J.

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2018 we - Granitboden, neben dem Schlossberg - **Farbe:** deutliches Gelb. **Nase:** deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Aprikose, Passionsfrucht, auch florale Noten. **Mund:** feine Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sind die Aromen sehr gut verbunden, große Länge, hervorragender Dessertwein. **Verwendung zu:** vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar. **Genussreife:** 6 J.

234 Harmonie "R" 2020 **Farbe:** Weiß - in der Nase: reich, sehr aromatisch, reifer Pfirsich, reife Birne, florale Noten von Akaziennote, Hauch Gewürztraminer, ein wenig rauchige Noten - im Mund: reife Frucht von weißem Pfirsich und Birne und feine Säure von Zitrone und Pampelmuse, Hauch Mandarine, Limettenabrieb, sehr schönes Mineral, voller aromatischer Abgang mit Salz vom

Basalt, Rauch, Gewürz und Pfeffer, große Länge - Verwendung zu: Perlhuhn, Kalb, Kaninchen, Fisch mit aromatischen Soßen. **Genussreife:** 10 J

235 Gewürztraminer Kaefferkopf 2019 we - Grand Cru Lage - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** Rose und Litchi, dahinter feine Noten von Gewürztraminer. **Mund:** sehr reich, präsent Süße, dann die Rosentöne, Aprikosentarte, dezente Gewürzaromen, Honignoten im Abgang, große Länge. **Verwendung zu:** Aperitif, Spargel mit Schinken, asiatische Gerichte. **Genussreife:** 8 J.

30 CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

31 Crémant de Bordeaux we - 100% Semillon, in kleinen Körben geerntet, niedrige Dosierung, 8 g pro 100 l, zwischen Brut und Extra Brut - **Farbe:** mittleres Gelb, feine Perlung. **Nase:** Nektarine und Mirabelle und reife Stachelbeere, Geißblatt. **Mund:** weckt den Mund, schönes Gleichgewicht zwischen Frucht und angenehmer zitroniger Pfirsich, gelber Apfel, Limettenabrieb, mineralischer Abgang mit etwas Minze. **Verwendung zu:** Aperitif, Melone und Schinken, fermentiertes Gemüse, passt auch gut für Brunch. **Genussreife:** 3 J.

32 Les Vignes de Coulous BIO 2022 we - Sauvignon Blanc - **Farbe:** helles Gelb mit goldenen Reflexen. **Nase:** Heu, Kräuter, leicht florale Note, weißer Pfirsich, grüne Paprika. **Mund:** Pfirsich, dann Aprikose und feine zitronige Säure, etwas weiße Blüten, leichte Kräuternote, sehr klares, feines Mineral. **Verwendung zu:** Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt. **Genussreife:** 3 J.

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2021 we - 40% Sauvignon blanc, 60% Sémillon, zum Teil alte Reben - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** volles, reiches Bouquet, florale Noten, frisch geschnittenes Gras, Wiesenblüten, Frucht von reifem Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral. **Mund:** weich, voll und frisch, Frucht von Mirabelle, weißer Pfirsich, etwas Ananas und sehr reife Zitrone, frische Säure und schillerndes Mineral. **Verwendung zu:** auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und vielen Vorspeisen. **Genussreife:** 4 J.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2019 ro - 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 1 Jahr im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert - **Farbe:** sehr dunkles Rot mit braunvioletter Rand. **Nase:** elegantes Bouquet, Frucht von Cassis, Brombeere, Kirsche, dann Kaffeetannine und Waldboden, sehr elegant. **Mund:** sehr reich und samtig, Frucht von reifer Schwarzkirsche, Brombeere und etwas Cassis und eingekochter Heidelbeere, sehr schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, die sehr gut mit der Frucht verbunden sind, im Abgang wieder Süßholz und Schwarzkirsche. **Verwendung zu:** rotem Fleisch und auch zu Lamm. **Genussreife:** 4 J.

37 Les Vignes de Coulous BIO 2022 ro - Bio, 60% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 25% Merlot, früh abgefüllt - **Farbe:** rotschwarz mit lebhaft violetter Rand. **Nase:** konzentrierte Frucht von Cassis, Heidelbeere, Kirsche, Kaffeetannine. **Mund:** deutliche Frucht von Kirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere, etwas Himbeergeist, Tannine von Mokka und purem Kakao, gute Länge, die "wilde Seite" der Domaine. **Verwendung zu:** Grilladen von rotem Fleisch, gegrilltes Gemüse. **Genussreife:** 4 J.

38 Les Vignes de Coulous Vin Liqueureux BIO 2020 we - 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, im Edelstahlfass ausgebaut - **Farbe:** kräftiges Gold-Gelb. **Nase:** weiße Blüten, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas, Honigtöne. **Mund:** deutliche Honignoten, Holunderblüten, sehr reife Birne und reifer Pfirsich, Dosenananas, getrocknete Aprikose und Ananas, mineralische Note, die den Wein ins Gleichgewicht bringt, umschmeichelt den Gaumen, sehr schön. **Verwendung zu:** Foie Gras, Kuchen, Desserts von frischen Früchten. **Genussreife:** 10 J.

39 Pure Gourmandise 2022 ro - Merlot, ohne Schwefel vinifiziert - **Farbe:** schwarzrot mit violetter Rand. **Nase:** konzentrierte Frucht, expressive schwarze Frucht, viel Heidelbeere und Schwarzkirsche, zarte Schokolade. **Mund:** rund, weich, konzentrierte dunkle Beeren, dezentes Holz, frisches Mineral mit feiner Säure von Sauerkirsche, Tannine von Bitterschokolade, gute Länge, unkompliziert zu trinken. **Verwendung zu:** Entrecôte, gegrillte Rinderrippe.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacias 2020 we - 100 % alte Sémillon auf Kalkboden, 50% im Barrique in neuen Fässern ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen - **Farbe:** Gold-Gelb. **Nase:** florale Noten, Aprikosenhaut, Frucht zwischen weißem Pfirsich, Mirabelle und Mandarine. **Mund:** anschiemig und voll, feine zitronige Säure, weiße Blüten, sehr schöne Frucht von Pfirsich, Aprikose und Litschi, etwas Ananas und Mandarine, danach Brioche Noten, im Abgang klingt die Frucht verbunden mit Blüten und Brioche weiter nach, gute Länge. **Verwendung zu:** Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. **Genussreife:** 4 J.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2021 rs - 100% Merlot, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein - **Farbe:** lachsrot. **Nase:** Walderdbeere, Johannisbeere, Süßkirsche, Aprikosentarte, Orangenschale, Wildrose, schöne mineralische Note. **Mund:** sehr frischer, aromatischer Rosé, schöne Frucht, Johannisbeere, Walderdbeere, weiße Blüten, Aprikosentarte, Mineral mit angenehmer Säure von Grapefruit, Limettenabrieb, gute Länge, sehr schöner Rosé. **Verwendung zu:** passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse. **Genussreife:** 2 J.

42 Château Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2019 ro - 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut - **Farbe:** rotschwarz, braunvioletter Rand. **Nase:** schönes Zusammenspiel von roten und schwarzen Früchten, Mineral und den Tanninen mit Kakaonoten und dezenten Noten vom Barrique. **Mund:** voll und weich, sehr fruchtig, Schwarzkirsche und Brombeere, frisches Mineral, dann Noten vom Barrique, schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, etwas Süßholz, sehr gute Länge. **Verwendung zu:** rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein. **Genussreife:** 5 J.

45 A la Fraiche 2022 ro - Merlot und Cabernet Sauvignon - **Farbe:** helles Kirschrot. **Nase:** Kirsche, Johannisbeere, etwas Brombeere, Tee und frische Tabakblätter. **Mund:** sehr saftig, Süße reifer Kirschen, Himbeere, angenehme Säure von Sauerkirschen, dezente Tannine von Bitterschokolade, hohe Mineralität, kalt trinken! **Verwendung zu:** **Genussreife:** 3 J.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS

54 Château St.Louis 2021 70 % Roussanne, 30 % Viognier, - in der **Nase:** reich, florale Noten, dann Pampelmuse und Pfirsich - im **Mund:** frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge - **Verwendung zu:** Fisch oder weißem Fleisch mit leichten Saucen, Falafel - **Genussreife:** 3 J.

58 L'Autodidacte 2022 100% Viognier - in der **Nase:** sehr aromatisch, würzig, Pfirsichblüten - im **Mund:** auch im Mund aromatisch, würzig, Aprikose, weißer Pfirsich, weiße Blüten, reife Zitrone, schönes Mineral - **Verwendung zu:** Falafel, gegrilltes Hähnchen, leichtes Risotto mit Trüffel - **Genussreife:** 4J.

59 Elegance -Chardonnay Viognier 2021 Pays DOC, 50% Chardonnay, 50% Viognier, in Eichenholz ausgebaut, Farbe: Weiß - in der **Nase:** Aprikose, etwas florale Noten, frisches Mineral, leichter Mandelton - im **Mund:** sehr weich und rund, Süße von Aprikose, Pfirsich, Mandelton, feines Mineralnoten, reife Zitrone - **Verwendung zu:** Risotto, Couscous mit Aprikosen, weißem Fleisch, Kalb - Genussreife: 4 J.

53 The Big One 2021 Pays D'oc, 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % des Weines sechs Monate im Barrique ausgebaut - in der **Nase:** weiße Blüten, feine Süße von ein Hauch Brioche - im **Mund:** etwas Pfirsich, etwas Aprikose, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, Brioche, im Abgang Zitrusfrüchte und ein Hauch Mandeln, reich im Abgang - **Verwendung zu:** weißem Fleisch oder Meeresfrüchten - **Genussreife:** 4 J.

52 Château St.Louis 2022 40 % Syrah, 60 % Grenache, Farbe: Rosé - in der **Nase:** Mandarine, Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im **Mund:** sehr fein, sehr frisches Mineral, Walderdbeere,

kräutrige Noten, dann etwas Himbeere mit leichter Kernnote, feine Säure von weißer Johannisbeere - **Verwendung zu:** während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: 2 J.

55 Château St.Louis 2020 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique, - in der **Nase:** reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, dann Vanille, darüber weiche Tannine und eine feine Süße - im **Mund:** Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, schöne Länge - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Pastagerichte, **Genussreife:** 4 J.

57 L'Affranchi 2020 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut - in der **Nase:** Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine Tanninnoten - im **Mund:** reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - **Verwendung zu:** Wildschwein, Damwild - **Genussreife:** 4 J.

51 The Big One 2020 50 % Syrah, 35 % Grenache und 15 % Carignan, - in der **Nase:** einladend, Frucht von Pflaume und Blaubeere, Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im **Mund:** rund, Frucht von reifer Brombeere, Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaume, Säure von Sauerkirsche, dahinter Schokolade, auch Kaffee angenehm weiche Tannine, schöne Länge - **Verwendung zu:** zu rotem Fleisch, zum Grillen, Braten mit leichtem Gewürz - **Genussreife:** 6 J. 18

61 Le Flacon 2018 12-18 Monate im Fass ausgebaut, neue Fässer, 50 % Carignan, 30 % Syrah, 20% Grenache, in Holzkiste, Farbe: Rot - in der **Nase:** Confit schwarzer Früchte, Pfeffer, Bitterschokolade, Kaffeenoten - im **Mund:** sehr gewürzig, Halbbitterschokolade, etwas Tabak und Espressonoten, Frucht von reifer schwarzer Kirsche, Brombeerconfit, Pflaumengeist, Fruchtbrot, Holz und Frucht sehr schön verbunden, im Abgang nochmal sehr feine Tannine von Mokka - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Grilladen, Ragouts - Genussreife: 5-10 Jahre

BORDEAUX - CHATEAU LE REY

88 Château le Rey Les Rocheuses 2020 ro - 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, Cote de Bordeaux, Kiesel, Vinifizierung ohne Sulfite, 8 Monate in einjährigen Fässern, lange Mazeration - **Farbe:** schwarzrot mit Rand. **Nase:** eingekochte Schwarzkirsche, Heidelbeere, Cassis, Pflaume, leicht floral, Bitterschokolade, Brioche, Leder. **Mund:** weich und rund, konzentrierte Frucht von Cassis, Heidelbeere und Schwarzkirsche, samtige Tannine von Bitterschokolade und Mokka, Säure von Sauerkirsche, klares Mineral, im langen Abgang nochmal Frucht und Tannine mit einem Hauch Minze. **Verwendung zu:** Steak, Rinderbraten. **Genussreife:** 10J

89 Château le Rey Les Argileuses 2021 ro - 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, auf Lehmboden, Ausbau ohne Sulfite, 20% im Fass, 40% Fass zweites Jahr, 40% Fass drittes Jahr, 31 mg/l, sehr niedrige pH-Werte, Konversion zu Bio - **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletterm Rand. **Nase:** sehr elegantes Bouquet, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Cassis, Pflaume, Veilchen, Bitterschokolade, Lakritz, Leder. **Mund:** sehr konzentriert, sehr frisch, Frucht von Schwarzkirsche, Cassis, Aroniabeere und Pflaume, reife Sauerkirsche, Aroniabeere, Gewürz, Veilchen, kräftige Tannine von Bitterschokolade und Mokka. Im Abgang nochmal die Kirsche mit einem strukturgebenden Mineral. **Verwendung zu:** Lammschulter, Lamragout. **Genussreife:** jetzt, 10 J.

BORDEAUX - ST EMILION - CHATEAU BELLEFONT - BELCIER

90 Château Bellefont - Belcier Grand Cru Classée HVE 3 2019 ro - 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, St Emilion Cru Classé, Ernte über drei Wochen, Parzelle für Parzelle, 30% im neuen Fass, 10% im großem Holzfass, 30% im einjährigen Fass, 30% im zweijährigen Fass - **Farbe:** schwarzrot mit dunkelrotem Rand. **Nase:** sehr harmonisch, feines fruchtiges Bouquet, Confit rote und schwarze Früchte verbunden mit floraler Note, dann Halbbitterschokolade-Tannine, Hauch von Nougat, feiner Tabak und Barriquenote. **Mund:** sehr fruchtig, rund, anschmiegsam, hervorragend eingebundene Tannine, sehr saftig, Confit von Schwarzkirsche und Brombeere, perfektes Zusammenspiel der Frucht, der Säure reifer Kirschen und den fein eingebundenen Tanninen von Mokka und Bitterschokolade. **Verwendung zu:** Entrecôte, Gerichte mit rotem Fleisch oder Wild. **Genussreife:** jetzt, 30 J.

91 Les Tours de Belcier 2018 ro - St. Emilion Grand Cru, auf Kalkboden, 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon, HVE, Zweitwein Ch. le Bellefont Bellecier, 92 James Suckling - **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletterm Rand. **Nase:** sehr einladend, Schwarzkirsche, Brombeere, Pflaume, Fliederbeere, Veilchen, etwas Schokolade. **Mund:** voll, pudrige Tanninen von Schokolade und Mokka, Brombeere, Cassis, Fliederbeere, Veilchen, frischegebendes Mineral, im Abgang nochmal die Frucht begleitet durch die Tannine. **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecote, Roastbeef. **Genussreife:** jetzt, 30 J.

BORDEAUX - ST EMILION - CHATEAU HAUT BRISSON

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2020 ro - biologischer Anbau seit 2010, 90% Merlot, 10% Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden; HVE III - **Farbe:** tiefes Schwarzrot. **Nase:** sehr weich, Aromen sehr elegant verbunden, Frucht von Cassis, Kirsche und roter Johannisbeere, Rose, Veilchen und würzige Tannine. **Mund:** Verbindung

von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen von schwarzem Holz, feine Mokkaatannine, reiner Kakao, feiner Hauch von Nelke, Veilchen, Rose, präsent Mineral schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Bitterschokolade und feine Barriquetöne. **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef. **Genussreife:** jetzt, 15 J.

BORDEAUX - POMEROL - CHATEAU LA PATACHE

98 Château Haut Musset - Lalande de Pomerol 2020 ro - 90% Merlot, 10% Cabernet Franc, sehr kleine Produktion - **Farbe:** Schwarzrot, violetter Rand. **Nase:** Cassis, Kirsch, etwas Lakritz und Gewürz. **Mund:** Schwarzkirsche, frische Brombeere, Halbbitterschokolade, gut im Gleichgewicht, im Abgang Gewürz. **Verwendung zu:** Steak, Entrecôte, auch Osso Bucco. **Genussreife:** jetzt, 20J.

UNGARN DOMAINE SELECTES

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2021 we - Ungarn, Tokai, Rebsorte Furmint - **Farbe:** sehr helles Gelb. **Nase:** sehr floral, weiße Blüten und etwas Pfirsich, dann mineralische Note. **Mund:** feine zitronige Säure, und auch die Süße von reifen Zitronen, weiße Blüten, dann weißer Pfirsich hin zu Litchi, Hauch Ananas, sehr klares Mineral vom Vulkangestein, frischer, eleganter Weißwein. **Verwendung zu:** Fisch und Meeresfrüchte mit eher feinen Saucen, Antipasti, Sushi. **Genussreife:** 4 J.

100 Tokaji Château Hellha Saveurs d'automne 2021 we - Furmint, Ausbau in Edelstahlfässern, 18 g/l Restsüße, Säure 5,6 g/l - **Farbe:** sehr helles Gelb. **Nase:** feine Süße, Holunderblüten, Pfirsich, Orangenabrieb und etwas Honig, etwas Brioche. **Mund:** reifer Pfirsich, Limette, Orangenabrieb, leichter Honigton, weiße Blüten, etwas Muskat und Zimt, gutes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische. **Verwendung zu:** schöner Aperitif, frischer Willkommensgruß, zum Dessert. **Genussreife:** 8 J.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

105 Leukadios 2021 ro - 40% Syrah, 30% Grenache, 15% Carignan, 15% Mourvedre, Konversion zu Bio - **Farbe:** rotschwarz, violetter Rand. **Nase:** Brombeere, Brombeerconfiture, schwarze Johannisbeere, darüber Mokkaatöne, etwas Leder, Schokolade. **Mund:** deutlich reife Brombeere, Himbeere, saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garrigue, schöne schokoladige Tannine. **Verwendung zu:** Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule. **Genussreife:** 5 J.

107 Leukadios 2020 we - Marsanne, Vermentino und Muscat Petit Grain, in Konversion zu BIO, 3. Jahr - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** Holunderblüte, Weinbergpfirsich, leichter Honigton. **Mund:** Grapefruit, Kerntöne und deutliches Mineral, leichter Honigton, reife Zitrone, Weinbergpfirsich und Aromen von der Muscattraube. **Verwendung zu:**

Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen. **Genussreife:** 3 J.

108 Leukadios 2022 rs - 70% Syrah, 30% Grenache, direkte Pressung, - **Farbe:** altrosa mit hellrosa Rand. **Nase:** saftig, reife Kirsche, leichter Ton von Waldboden und Walderdbeere, etwas Holunderblüte, Zitronenmelisse, Minze. **Mund:** reife Kirsche, rote Johannisbeere, Cassis, Limette und Bittermandel im Abgang, etwas Melisse und Mineral. **Verwendung zu:** zum ganzen Essen. **Genussreife:** 3 J.

BORDEAUX - ST ESTEPHE - CHATEAU ST ESTEPHE

110 Château Arnaud 2019 ro - 50% Cabernet, 50% Merlot - **Farbe:** schwarzrot. **Nase:** Cassisnote, Kirsche, weiche angenehme schokoladige Tannine. **Mund:** angenehm weich und voll, zugänglich, schöne Tannine von Kaffee, Frucht Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere, feine Säure von Johannisbeere, im Abgang elegant, die Tannine über der Frucht, jetzt schon gut zu trinken. **Verwendung zu:** **Genussreife:** jetzt, 10 J.

113 Château St Estephe - Primeur 2022 ro - 60% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern - **Farbe:** rotschwarz mit violetter Rand. **Nase:** weich und vollfruchtig, Confit von dunklen Beeren, Gewürz, frisches Leder, Krokant, Zedernholz, Pfingstrose. **Mund:** sehr weich, süße Frucht von Schwarzkirsche, mit Cassis, Heidelbeere, feine Gewürznote, Süßholz, danach Tannine zwischen Kaffee, darüber bleibt lange die Frucht, elegante Säure von roter Johannisbeere, enorme Länge, Frucht bleibt noch lange präsent. **Verwendung zu:** Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte. **Genussreife:** jetzt, 5 J.

117 Château St. Estèphe 2020 ro - 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, ein Drittel in neuen Fässern ausgebaut - **Farbe:** dunkles Rot. **Nase:** sehr schönes Bouquet, reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade, leichte florale Noten, Rose. **Mund:** sehr voll, einschmeichelnd, samtig und mineralisch frisch, Schwarzkirsche und Brombeere, dann Cassis und Heidelbeere, weiche schokoladige Tannine, etwas Süßholz, Veilchen, später frische kirschige Säure, gute Konzentration, im Abgang Frucht und angenehm. **Verwendung zu:** rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** schon viel runder als letztes Jahr, aber noch voll in der Entwicklung, 20 J, unbedingt dekantieren.

118 Château St. Estèphe 2019 ro - 55% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc - **Farbe:** kirschrot. **Nase:** eingekochte schwarze Früchte, dann Kaffeetannine, Brioche, Leder, Zedernholz, leichte florale Noten. **Mund:** sehr weich und anschmiegsam, konzentriert, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Brombeere, danach Cassis, deutliche Tannine zwischen Kaffee und Schokolade, Veilchen, darüber bleibt lange die Frucht, Veilchen, im Abgang Frucht und samtiges Tannin und Minze, S. 18

große Länge. **Verwendung zu:** Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte. **Genussreife:** jetzt, 20 J.

BORDEAUX - CHATEAU PONTOISE CABARUS

124 Château Pontoise Cabarrus 2020 ro - von jungen Reben, 60% Merlot, Rest Cabernet-Sauvignon - **Farbe:** schwarz mit kräftig violetter Rand. **Nase:** sehr schöne Nase, weich, florale Noten, dann Cassis und Himbeere, leichte Mokkatannine. **Mund:** Frucht von Schwarzkirsche und Brombeere, schwarze Johannisbeere, Holunder, eher Mokka Tannine, im Abgang etwas Tabak, sehr schöne Länge, wird sich noch sehr entwickeln. **Verwendung zu:** rotem Fleisch, auch mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** noch 1-2 J. warten, 15 J.

125 Côté Pontoise 2021 ro - 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon - **Farbe:** schwarzrot, mit violetter Rand. **Nase:** feine Fruchtsüße, Heidelbeere, Cassis, Brombeere, Veilchen, Bitterschokolade und Mokka. **Mund:** schon sehr präsenzte Frucht, kräftige Tannine von Mokka und Bitterschokolade, die sich noch gut integrieren werden, Schwarzkirsche, Brombeere, Cassis und frische Säure von roter Johannisbeere, Pfeffer und Gewürznoten, etwas Veilchen, große Länge. **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** 10 J.

126 Côté Pontoise 2016 ro - 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon - **Farbe:** schwarzrot mit violetter Rand. **Nase:** Heidelbeere 2016, elegantes Bukett 2018, Frucht Heidelbeere, Cassis und gekochter Erdbeere, dann feine Tannine. **Mund:** sehr schön, aber in den Rüpeljahren, reife rote Früchte, leichte schokoladige Tannine, im Abgang wieder die Fruchtnote und ein Hauch Minze und Schokolade, schöne Länge. **Verwendung zu:** Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte. **Genussreife:** jetzt, 10 J.

129 Château Pontoise Cabarrus, Cru Bourgeois 2017 ro - 45 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut - **Farbe:** schwarz mit tiefvioletter Rand. **Nase:** dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten, Bitterschokolade, Krokant, Walnuss, Barrique, etwas Leder. **Mund:** jetzt perfekt zu trinken, voll, weich, anschmiegsam, reife Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche und leichter Ton von Süßholz, im Abgang dann reife Sauerkirsche und weiche Tannine hin zu Schokolade, alles in wunderbarer Verbindung, expectionelle Länge, großer W. **Verwendung zu:** Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte. **Genussreife:** jetzt hervorragend, 5 J.

130 Ch. Pontoise Cabarrus 2021 ro - 40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass 1/3 neues Fass, 1/3 1-jähriges, 1/3 2-jähriges Fass - **Farbe:** schwarz mit tiefvioletter Rand. **Nase:** Cassis, reife Pflaume, Brombeere, etwas Konfitüre roter Früchte, feine Fruchtsüße, florale Süße, Schokolade. **Mund:** elegant, konzentrierte Frucht

und Tannine in schönem Zusammenspiel, Kirsche, Heidelbeere, Cassis, Brombeere, dann die Tannine von Mokka und Schokolade, dezente Holznote, im Abgang wieder Mokka und Brombeere und rote Johannisbeere, schöne Entwicklung seit I.

Verwendung zu: Filetsteak, auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild. **Genussreife:** 10 J.

CHRISTIAN BAILLAT

137 Domaine Baillat Rosé BIO 2021 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration, Farbe: Rosé - **in der Nase:** Himbeer- und Walderdbeere-Aromatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktvoller Rosé - **Verwendung zu:** leichten Speisen, zum So-Trinken - **Genussreife:** 2 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault, - **in der Nase:** schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im **Mund:** reife Frucht, Sauerkirsche, Schlehe, Hauch von Himbeere, feine Säure und weiche Tannine, im Abgang Kaffeenoten und nochmals die Frucht von Kirsche - **Verwendung zu:** gegrilltem Fleisch - **Genussreife:** 4 J.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben, Farbe: Rot - **in der Nase:** Frucht zwischen Brombeere, schwarze Johannisbeere und ein Hauch von Lakritz - im **Mund:** elegante Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehme Säure von Pampelmuse, Bitterschokolade, leichter, eleganter Wein, der viel zu sagen hat - **Verwendung zu:** Rehkeule, auch Lamm, aber auch zu Pasta und Pizza - **Genussreife:** 2 J.

140 Christian Baillat 2018 Carignan, Mazeration Carbonique, Im Fass ausgebaut, - **in der Nase:** schmeichelnd, Schale von Cassis, Heidelbeer, feine Noten von Kräutern - im **Mund:** füllt den ganzen Mund, feine Süße, deutlich Cassis auch etwas Himbeer und Sauerkirsche, Tannine sind gut eingebunden, aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht und Bitterschokolade - **Verwendung zu:** Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - **Genussreife:** 3 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015 Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank, - **in der Nase:** schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, und Tanninen, Holzöne - im **Mund:** geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, großartig - **Verwendung zu:** Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - **Genussreife:** 4 J.

138 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019 15 % Syrah und 85% Carignan-Grenache, im **Mund:** feine

Süsse von Schwarzkirsche, Kräuter, Cassis, Brioche, sehr schönes Zusammenspiel der verschiedenen Noten, ganz feiner Wein - **Verwendung zu:** schönes Stück vom Rind - **Genussreife:** 8 J.

COTES DE BLAYE - BEL AIR LA ROYERE

147 Château Bel Air La Royère 2020 ro - 65% Merlot (60 Jahre alte Reben), 35% Malbec, 15% in Amphoren, zur Hälfte neue Barriques, die andere Hälfte Barriques im 2. Jahr. **Farbe:** schwarz, tiefvioletter Rand. **Nase:** sehr schönes Bouquet, Cassis, Kirsche, Zedernholz, florale Süße, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant. **Mund:** konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche und Blaubeere, feine fruchtige Süße von reifer Brombeere, präsenste Tannine von Schokolade und Espresso, frisches Mineral, sehr gut strukturiert, im Abgang wieder deutlich Confit dunkler Beeren und Tannine. **Verwendung zu:** Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel, Gerichte mit getrockneten Tomaten. **Genussreife:** jetzt, 10 J.

148 Les Roses du Bel Air la Royere 2021 rs - je 30% Merlot, Cabernet Sauvignon, gepresst, vor 3 Wochen abgefüllt. **Farbe:** helles Lachsrosa mit brillanten, silbernen Reflexen. **Nase:** fruchtig, Johannisbeere, Weißdorn, weißer Pfirsich, Himbeernote, Rose, Minze. **Mund:** eleganter Rosé, weißer Pfirsich, feine Himbeernote, Süße reifer Erdbeeren, Limette, Brioche, Rose. **Verwendung zu:** einfach so trinken, Huhn, leichte asiatische Curries. **Genussreife:** jetzt, 2 J.

150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2020 ro - 90% Merlot, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Fass. **Farbe:** schwarzrot mit kräftigem, violetter Rand. **Nase:** schöne Nase, Kirsche, schwarze Johannisbeere und Veilchen, gut integriert, etwas Tabak, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee. **Mund:** rund und reich, Frucht von Schwarzkirsche und Heidelbeere, gut eingebundene griffige Tannine, Bitterschokolade und Hauch von Tabak, Sauerkirsche mit Kern, im Abgang dunkle Beeren, Tannine, Espresso und Bitterschokolade, dezenter Bittermandelton. **Verwendung zu:** Rinderbraten, Lammkotelett. **Genussreife:** jetzt schon zu trinken, besser noch in 2-3 J, 10 J.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2021 ro - Merlot, inzwischen zehnjährige Reben. **Farbe:** dunkles Rot mit purpurnem Rand. **Nase:** Heidelbeere, Brombeere, Cassis, kräftige Tannine von Schokolade, etwas Tabak. **Mund:** Schwarzkirsche, Brombeere und Cassis, begleitet von kräftigen schokoladigen Tanninen, schöne Struktur, dann im Abgang nochmal deutliche Bitterschokolade. **Verwendung zu:** gegrilltem Fleisch, Fleischgerichte, Pasta mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** jetzt, 5 J.

154 Fig 10 2020 ro - 100% Malbec, 80 J. alte Reben. **Nase:** Blaubeere, Cassis, Veilchen, Zesten

von Orangenzeste, Halbbitterschokolade, Kakao.
Mund: intensive Frucht von Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeere, Aroniabeere, verbunden mit Bitterschokolade, Mokka und feine Tabaknote, Mineral, sehr gute Struktur, langer Abgang, hervorragender Malbec.

155 L'Ambre Inattendu 2022 ro - Sauvignon Blanc.
Farbe: dunkles Goldgelb. **Nase:** Honigtöne, Trockenfrüchte, Nussaromen, weiße Blüten, Mandelblüte. **Mund:** getrocknete Aprikose, Orangenzeste, Schokolade, Salznote, Obstbrand, grüne Walnuss, Eukalyptus.

156 Justin Malbec 2021 ro - ein reiner Malbec von zehnjährigem Lehmalkboden, Bio-zertifiziert.
Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand. **Nase:** sehr fein und einladend, Himbeere und Schwarzkirsche, dann auch Blaubeere, gewürzige Noten, Pfeffer, Mokka und Veilchen. **Mund:** kräftig, schokoladige Tannine, Frucht von Sauerkirsche und Cassis, Brombeere, Pfeffertöne im Abgang, präsenste Tannine von Mokka und Bitterschokolade mit schwarzer Johannisbeere. **Verwendung zu:** einfache Grilladen, mediterrane Salate. **Genussreife:** 5 J.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

161 Château La Caze Bellevue 2019 ro - 80% Merlot, 20% Cabernet Franc, ausgebaut im Fass mit Mikrooxydation - **Farbe:** Schwarz mit braunvioletter Rand. **Nase:** Feine Süße, Gebäck, Brombeere, Tannine von Schokolade, Süßholz. **Mund:** Weich und rund, schönes Zusammenspiel von Frucht und Tanninen, das Mineral gibt Finesse und Frische, Schwarzkirsche, Brombeere, im Abgang bleibt lange die Frucht, etwas Süßholz, Kaffee. **Verwendung zu:** Rotes Fleisch gegrillt. **Genussreife:** Jetzt 10 J.

162 Château La Caze Bellevue 2020 ro - 80% Merlot, 20% Cabernet Franc - **Farbe:** Schwarzrot, violetter Rand. **Nase:** feine Süße, Cassis, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade. **Mund:** elegant, konzentrierte Frucht von Brombeere und Johannisbeere, Kirsche, griffige Tannine von Bitterschokolade und Kaffee, auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang Frucht und Tannine miteinander verbunden, sehr schöner Wein wird sich wunderbar entwickeln. **Verwendung zu:** rotes Fleisch gegrillt. **Genussreife:** jetzt 10 J.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2020 ro - 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques - **Farbe:** schwarzrot, braunvioletter Rand. **Nase:** Schwarzkirsche und Cassis, Heidelbeere, Schokolade, etwas Tabak und Lakritz, elegant und saftig. **Mund:** schwarze Früchte, Brombeere, Cassis und Heidelbeere, Veilchennoten, Bitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht und weiche Tannine. **Verwendung zu:** rotes Fleisch, Wildschwein, Damwild. **Genussreife:** jetzt bis 8 J.

165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2016 ro - 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques - **Farbe:** rotschwarz, kräftig-violetter Rand.

Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, Frucht Richtung gekochte Früchte, auch Noten von Bitterschokolade, Lebkuchen. **Mund:** sehr reife Fruchttöne verwoben, angenehme Tannine, vor allem Brombeere, schwarze Johannisbeere, dann Bitterschokolade, danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, sehr im Gleichgewicht, große Länge. **Verwendung zu:** Entrecôte, Rinderfilet. **Genussreife:** Jetzt 5 J.

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

456 Château d'Arricaud 2020 we - Semillon 70 %, Sauvignon 30% - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** weißer Pfirsich, Mandarine, Zitrone, dann florale Noten vom Sauvignon, etwas Brioche. **Mund:** frische zitronige Säure, klares Mineral, feine Süße reifer Zitronen, Frucht zwischen Mirabelle und Weinbergpfirsich, feine florale Noten, Brioche, dezente Säure, sehr im Gleichgewicht, facettenreicher und strukturierter Wein, leichter Kernton im Abgang. **Verwendung zu:** sehr schön als edles frisches Willkommen, feine Aperitifs, Salate mit Früchten, Ziegenkäse, Gemüsegratin, gegrilltes Gemüse, Fisch: Forelle, Hecht. **Genussreife:** jetzt, sehr gut zu trinken 3 J.

457 Les Fous Volants 2022 rs - 100% Cabernet Franc, von etwa zehnjährigen Reben - **Farbe:** helles Lachsrot. **Nase:** sehr schöne Nase, Pfirsich, floral, eingekochte Erdbeere, Johannisbeere, etwas Brioche. **Mund:** sehr reicher Rosé, Weinbergpfirsich mit Kernton, Noten von Rose, dann Johannisbeere, Walderdbeere, darunter präsent das Mineral, im Abgang nochmal die Frucht mit Kernton, große Länge. **Genussreife:** 3J.

458 Les Fous Volants 2020 ro - 100% Cabernet Franc, von etwa zehnjährigen Reben - **Farbe:** Rubinrot mit kirschrotem Rand. **Nase:** verführendes Aroma von Schwarzkirsche, Pfeffer, Tabak und Schokoladentannine. **Mund:** Sauerkirsche, Heidelbeere und Brombeere, Bitterschokolade, Mokka, Hauch Himbeere, auch im Mund gewürzige Noten von Pfeffer und Tabak und Holzöne, im Abgang frisch durch das Mineral, toller Wein. **Verwendung zu:** Sehr gut zu gegrilltem Gemüse, auch zu gegrilltem Fleisch. **Genussreife:** Jetzt 5 J.

460 Château d'Arricaud Grand Vin 2019 ro - 90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Petit Verdot, Ausbau 30 Monate in alten Barriques - **Farbe:** schwarzrot mit violetter Rand. **Nase:** sehr einladendes Bouquet, konzentrierte Frucht von Cassis und Holunderbeere, feine Süße von Kirsche, Veilchen, feine Mokkanote, auch Tabak und Rauch, Leder. **Mund:** voll und reich, wunderbar schmeichelnd, feine Süße der Kirsche, Holunderbeeren, Cassis, griffige Tannine von Schokolade und Mokka, sehr große Länge, typischer Cabernet Sauvignon, ist noch voll in der Entwicklung, wird noch großartiger. **Verwendung zu:** Rotes Fleisch, Wild, Magret von Ente. **Genussreife:** jetzt 10 J.

461 Château d'Arricaud Liqueureux 2022 we - Beerenauslese, 80% Semillon, 20% Muscadelle und Sauvignon, 70 g Restsüße - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Weinbergpflirsich, Aprikose, weiße Blüten, Limette. **Mund:** volle Fruchtsüße von Honig und Litschi, aufgefangen von klarem Mineral und feiner zitroniger Säure, Mandarine, Limette, Litschi, Orangenabrieb, schöne Länge, leichter und eleganter Süßwein durch viel Zitrusfrucht im Abgang. **Verwendung zu:** Dessert oder Aperitif, Foie gras oder zum Empfang. **Genussreife:** jetzt 10 J.

465 Château d'Arricaud 2019 ro - 30% Cabernet Sauvignon, 68% Merlot, 2% Petit Verdot - **Farbe:** Rubinrot mit lebendigem rotem Rand. **Nase:** sehr elegantes Bouquet, feine florale Süße, Süßkirsche, dann dezente gewürzige Noten, samtige Tannine von Kaffee und Schokolade. **Mund:** sehr anschmiegsam und reich, ein Confit von Früchten, Kirsche, Cassis und Holunder, Hauch von Lakritz, eingebettet in samtige Tannine, Halbbitterschokolade und Mokka, dann wieder die reiche Frucht mit kräftigen Tanninen, große Länge, großartig. **Genussreife:** Jetzt 15 J.

VILMART

Cuvee Emotion 2015 rs - Jahrgangschampagner, 40 % Chardonnay classe premier Cru, 60% Pinot Noir (Rose saigné) - **Farbe:** grandiose Farbe, roseorange, mit silbernen Reflexe, **Nase:** etwas Orangenschale, gewürzige Noten, dann fruchtige Noten von Himbeer, Walderbeere, weiße Blüten **Mund:** Elegant, Himbeer und Kirsche, Walderbeere, elegante Mineral, florale Noten, Mandel und Aprikosentarte, im Abgang rosa Pomelo, Orangenabrieb, und ein Hauch von Zimt **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch zu Fisch und Foie Gras **Genussreife:** : jetzt , 8 J.

Champagne Grand Cellier d'Or Magnum 2014 Weiß - 80%CH,20%PN 50 Jahre alte Reben - **Farbe:** , **Nase:** **Mund:** **Verwendung zu:** besondere Gelegenheiten wie Taufe, Hochzeit etc. **Genussreife:** : jetzt ,9 J.

Champagne Coeur de Cuvée 2016 Weiß - 20%Pinot Noir, 80%Chardonnay, 50 Jahre alte Reben - **Farbe:** leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung, **Nase:** Brioche und Haselnuss dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose **Mund:** sehr voll, zerstäubt reich im Mund auf, Säure von Limette, ein Hauch von Brioche, Frucht von weissem Pflirsich, etwas Mandarine, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas Minze **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras **Genussreife:** jetzt, 7 J.

Champagne Coeur de Cuvée Magnum 2012 Weiß - Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay, Ausbau des Weines ein Jahr in Eichenfässern - **Farbe:** deutlich Gelb, extrem feine und dezente Perlung, **Nase:** Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose

Mund: **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas **Genussreife:** : jetzt 10 J.

Champagne Grand Cellier 2012 Weiß - 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay - **Farbe:** mittleres Rosé, sehr feine Perlung, **Nase:** reich, cremig, dann Mus von Walderbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille **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 10 J.

Champagne Cuvée Rubis Rosé - 90%Pinot Noir, 10% Chardonnay - **Farbe:** mittleres Rosé, feine Perlung, **Nase:** etwas Walderbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig **Mund:** explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang **Verwendung zu:** Aperitif **Genussreife:** jetzt, 8 J

Champagne Gr. Cellier d'Or 2019 Weiß - Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l - Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe - **Farbe:** mittleres Gelb, sehr feine Perlung, die einen feinen Perlenring im Glas bildet, **Nase:** Biscuit und Brioche, Ananas und Orange nah an der Schale, darüber florale Komponenten von weissem Blüten **Mund:** sehr feine Perlung, die im Mund anregend aufschäumt, reich, frisch ,etwas cremig, sehr feine Zitrone, Orangeblüte, Hauch von Passionsfrucht, 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 ,5 J.

Champagne Vilmart Grande Reserve 0 Weiß - Basis cuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015 - **Farbe:** sehr feine Perlung, leichtes Gelb, **Nase:** Zitronencurd, etwas Pampelmuse, leichte Süsse weisser Blüten, schöne Frische **Mund:** zerstäubt wunderbar im Mund, Zitronen mit Abrieb, danach Frucht von Mandarine und ein wenig weisse Johannisbeere, Abgang von Mineral und feiner Säure, schöne Länge und sehr lebendig **Verwendung zu:** Aperitif **Genussreife:** : jetzt 8 J.

Blanc de Blancs 2012 Weiß - 100 % Chardonnay , 4g/l Dosage, limitiert auf 5800 Flaschen - **Farbe:** sehr feine Perlung,, **Nase:** erst Brioche und Biscuit, Haselnussnote, dann schöne Frucht von Aprikose, Blutorange, und Orangenblüte, Mineral **Mund:** sehr elegant und fitnessreich, zerstäubt sehr fein im Mund, Pampelmuse, angenehme zitronige Säure, Orangenabrieb und Pampelmuse, weiße Blüten, Blutorange, elegantes Mineral, im Abgang Pomelo mit Zesten **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch zu Kalbfleisch und Fisch. **Genussreife:** : jetzt 10 J.

659 LANGEDOC - FRANCOIS LURTON

664 Mas Janeil C2 2021 ro - Farbe: dunkles Rot, **Nase:** schönes Bouquet, scharze Frucht, florale Noten von Rose Mund: sehr rund und weich, Töne von Rose, Wildkirsche, Brombeere und gewürzige Töne, schöne Konzentration, im Abgang Gewürz und Frucht, beachtliche Länge **Verwendung zu:** Kurzgegrilltes rotes Fleisch, Pasta mit roter Sauce, **Genussreife:** 5 J

665 La Mule Rosé, EGP Pays d'oc 2022 rs - 100% Syrah - Farbe: zartes Lachsrosa. **Nase:** Johannisbeere, Mirabelle, florale Noten. **Mund:** angenehm frisch, weiße Johannisbeere, etwas Walderdbeere und Kirschnote, reife Zitrone, schönes Mineral. **Verwendung zu:** gegrilltem Fleisch. **Genussreife:** 2J.

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2021 ro - aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut - **Farbe:** schwarzrot, violetter Rand. **Nase:** Kirsche, Brombeere, Veilchen dahinter, dann dezente Tannine, leichte Briochenote. **Mund:** Schwarzkirsche, Blaubeere und Brombeere, schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, gute Länge. **Verwendung zu:** Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt. **Genussreife:** jetzt 3 J.

672 Hauts de Janeil Grenache Sauvignon 2022 we - Roussillon, Grenache und Sauvignon, letzterer im Barrique ausgebaut, Cotes de Catalanes - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** Mirabelle, exotische Früchte, Zitrus, auch weiße Blüten hin zu Jasmin. **Mund:** voll und sehr frisch, feine Säure von Zitronen, reife Pfirsiche, etwas Aprikose hin zu Aprikosenhaut, Kernnote, schöne Länge. **Verwendung zu:** Aperitif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch und zu Jakobsmuscheln. **Genussreife:** 3 J.

674 La Mule, Merlot 2021 ro - Pinot Noir - Farbe: dunkles Rot mit hellrotem Rand. **Nase:** Cassis, Brombeere, Hauch von Himbeere, Brombeerblüten, Hibiskus, leichte Briochenote. **Mund:** konzentrierte rote Frucht über Tanninen von Kaffee und Schokolade, leicht und unkompliziert. **Verwendung zu:** zum So-Trinken und zum ganzen Essen. **Genussreife:** 4 J.

676 Les Salices Sauvignon 2022 we - kommt von einer Domaine des Minervois - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Weinbergpfirsich und Zitrone, mineralische Note, dann sehr floral hin zu Flieder. **Mund:** reich, frische Säure, reife Frucht von Aprikose mit Kern, Mirabelle, etwas Quitte oder Kumquat, gutes Zusammenspiel der Früchte und Säure, Hauch von Marzipan, gute Länge. **Verwendung zu:** Einfach So trinken, Fischgerichte, Pasta mit heller Sauce **Genussreife:** jetzt 3 Jahre.

677 Mas Janeil Traou de l'ouille 2020 we - Früher Mas Janeil Blanc, Macabeu und Grenache Gris, Ausbau halb im Fass, halb in Amphoren und Betoneier - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** schöne Nase von Holunderblüte und Pfirsichnoten, Zitrusnote, leichte Petersiliennote. **Mund:** Pfirsich,

Maracuja, darunter mineralische Komponente, Pampelmuse und Aprikose mit Kernton, hinten leicht Blütenhonig, Mandelnote, im Abgang deutlich das Mineral. **Verwendung zu:** Gemüselasagne, Fisch mit leichten Saucen oder gebraten. **Genussreife:** jetzt, 5-6 Jahre.

679 La Mule Gros Manseng 2022 ro - Gros Manseng aus der Gascogne - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Jasmin, Mirabelle, Pfirsich, Limette und Toast. **Mund:** frisch, Frucht von reifer Zitrone, deutliches Mineral, Stachelbeere, Hauch Ananas, angenehme Säure. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse. **Genussreife:** jetzt 3 J.

680 La Viognier 2022 we - EGP Pays d'oc, 1/3 Ausbau im Barrique - **Farbe:** leichtes Gelb. **Nase:** weißer Pfirsich, leicht floral, reife Zitrone, etwas Mineral, Brioche. **Mund:** voll und weich, Brioche, Frucht zwischen reifer Aprikose und Pfirsich mit Kern, etwas Birne, weißer Pfeffer, dahinter Pampelmuse begleitet durch ein frisches Mineral, im Abgang Kernton. **Verwendung zu:** Aperitif. Einfach So trinken, Fischgerichte, Pasta mit heller Sauce **Genussreife:** jetzt 3 J.

685 Les Fumeés Blanches Sauvignon 2021 we - Wein aus der Gascogne, reiner Sauvignon - **Farbe:** leichtes Gelb. **Nase:** Mirabelle, Pfirsich, Zitrone, etwas Mandarine, dann leichte Jasminnote. **Mund:** typisch Sauvignon, Mirabelle und reifer Pfirsich, leichte Ananas, dann angenehme Säure reifer Zitrone, dezente florale Noten, gut im Gleichgewicht, im Abgang bleibt die Zitrone, frischer, unkomplizierter Wein. **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen. **Genussreife:** jetzt 3 J.

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2019 ro - Fitou, Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden - **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletterm Rand. **Nase:** Blaubeere, Brombeere, Fliederbeersaft, florale Noten von Flieder, Mineral, Schokolade, leichte Ledernote. **Mund:** konzentrierte Frucht von Brombeere, Schwarzkirsche und Blaubeere, gut eingebettete schokoladige Tannine, Gewürze; Nelke und Garrigue, angenehme Mineralität vom Schieferboden, gute Länge. **Verwendung zu:** Lammfleisch im Ofen gegart, gegrillte Lammkotelettes, Lasagne. **Genussreife:** 5J

695 Mas Janeil Autentic Sans Soufres 2017 ro - 36% Grenache Noir, 32% Carignan, 32% Syrah, ohne Zugabe von Schwefel - **Farbe:** sehr kräftiges Rot, rotvioletter Rand. **Nase:** lebendige Frucht von Kirsche und Himbeere, dahinter schokoladige Tannine. **Mund:** Brombeere, auch etwas Schwarzkirsche, dann auch Vanilletöne, ausgesprochen fruchtig, beachtliche Länge und füllt den Mund. **Verwendung zu:** Entenbrust mit einer fruchtigen Sauce. **Genussreife:** jetzt, 1-2 J.

696 Le petit Pas blanc - Cotes Catalan 2022 we - Macabeu, Grenache Gris, Grenache Blanc, Viognier- Cotes de Catalan - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Pfirsich, leicht floral, Zitronenabrieb, Brioche,

Mineral. **Mund:** rund und weich, Maracuja, florale Noten, Limette, schönes Gleichgewicht zwischen frischer Säure und Mineral vom Schiefer, im Abgang Brioche, Gewürznoten und Pfeffer

698 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2022 ro - **Farbe:** sehr dunkles Rot mit violetterm Rand. **Nase:** saftig, Schwarzkirsche, Johannisbeersirup, leichte gewürzige Noten. **Mund:** Schwarzkirsche, deutliche Fruchtsüße von dunklen Beeren, Hauch von Lakritz, dann Tannine von Schokolade, im Abgang dezente Mokatannine. **Verwendung zu:** Lammragout, Gulasch. **Genussreife:** jetzt, 5 J.

700 Les Hautes de Janeil Grenache-Sauvignon 2021 we - Sauvignon, Grenache - **Farbe:** leichtes Gelb. **Nase:** Cassisblüten, schöne Frische, reife Zitrone, Stachelbeere, Brotkrumen. **Mund:** reife Birne, weiße Blüte, dann etwas Pfirsich mit Kern, Pampelmuse, angenehme leicht zitronige Säure, Zitronenabrieb, Brotkrume, gute Länge. **Verwendung zu:** zum Trinken, Feldsalat mit Walnuss, mit gegrilltem Fisch oder mit leichten Saucen. **Genussreife:** jetzt, 3 J.

704 Mas Janeil Arrels Cotes de Catalan 2019 ro - Ex Mas Janeil, 60% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, Ausbau im Barrique - **Farbe:** schwarz mit schwarzvioletterm Rand. **Nase:** Bouquet von Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeere, Pfingstrose, Hauch von frischem Leder und Brotkrume. **Mund:** weicher, voller Wein, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeere, dann Tannine von Bitterschokolade, Mokka, Aromen von Gewürz, Orangenzeste im Abgang, Mineral vom Schiefer, Abgang Pfeffer und Lakritz, schöne Länge. **Genussreife:** 10 J.

711 SPANIEN

713 RUEDA - BODEGA F.LURTON

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2020 ro - aus Castilla und Leon, Bio - **Farbe:** schwarzrot, rotvioletter Rand. **Nase:** sehr expressiv, deutliche schokoladige und Mokka Tannine, Frucht von Blaubeere und Brombeere, Pflaume, dann etwas Tabak, etwas rosa Pfeffer, auch Creme Brûlée. **Mund:** reich und schmeichelnd, Frucht von Kirsche, auch Sauerkirsche, kräftige Tannine Bitterschokolade und Mokka und etwas Holzkohle, Garrigue und schwarzer Pfeffer. **Verwendung zu:** gegrilltem Rindfleisch, auch Grilladen mit würzigen Saucen. **Genussreife:** jetzt, 6 J.

721 Hermanos Lurton Verdejo 2021 we - Verdejo 90%, 10% Sauvignon - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** reife exotische Frucht, Noten von Maracuja, Zitrus und florale Noten. **Mund:** voll, fruchtig, cremige Note exotische Früchte, reife Zitrone, etwas florale Noten, Pampelmuse, grüne Paprika, Hauch von Minze, im Abgang etwas Mineral und Kernnote. **Verwendung zu:** Vorspeisen und Meeresfrüchten. **Genussreife:** Jetzt, 4 J.

SANCERRE - COTAT

375 Sancerre Rosé 2021 rs - Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben, Pinot Noir - **Farbe:** Lachsrosa. **Nase:** floral, Walderdbeere, Johannisbeere, Himbeere, Brioche. **Mund:** Empfängt mit eleganter Fruchtsäure von roter Johannisbeere, darüber reife Himbeere und frische Erdbeere, Brioche, Frucht verbunden mit präsentem Mineral vom Kalk, dann auch eine florale Note hin zur Rose, im Abgang noch einmal die Frucht und das Mineral. **Verwendung zu:** ganzem Essen. **Genussreife:** 8 J.

378 Sancerre Caillottes 12 2022 we - Sauvignon, wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** elegant in der Nase, florale Noten, weiße Blüten, ein Hauch Jasmin, dezent Litschi, deutlich Mineral. **Mund:** deutliches Mineral, Zitrone mit Abrieb und Kern, Grapefruit, "nasser Stein", weiße Blüten, im Abgang zitronige Säure und Bittermandel, sehr lang mit mineralischem Abgang. **Verwendung zu:** Fisch mit eleganten Saucen, Käse. **Genussreife:** jetzt, 10 J.

380 Sancerre La Grande Côte 18 2022 we - Sauvignon, zur Hälfte junge Reben, auf Kalklehmboden, indigene Hefe - **Nase:** erst floral, Orange, Orangenschale, leichte Mandarinennote, weiße Frucht, dann deutliches Mineral von Kalkboden. **Mund:** reich und kräftig mineralisch, weißer Weinbergpfirsich, reife Zitrone, Orange, Orangenabrieb, weiße Blüten, deutliches Mineral, leichte Note von Pomelo, im Abgang Limettenabrieb und das Mineral, ganz großer Wein. **Genussreife:** jetzt, bis 10 J.

382 Sancerre Les Monts Damnés 18 2022 we - Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 13,2 % Alkohol, indigene Hefe - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** elegant in der Nase, Pfirsich, Aprikosenkonfitüre, auch Jasmin, weiße Blüten, exotische Frucht, deutlich das Mineral, Brioche. **Mund:** sehr reich, präsent Mineral, Zitrone, Pfirsich, weiße Blüten, wieder das Mineral, im Abgang leichte zitronige Säure, sehr lang. Großer Weißwein! **Genussreife:** jetzt, bis 10 J.

SANCERRE - REVERDY

734 Sancerre Blanc 360 2022 we - Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** expressive Nase, sehr floral, Jasmin und weißen Flieder, weißer Pfirsich, leichte Briochetöne, etwas Petersilie, grüne Paprika, deutliches Mineral. **Mund:** reich, frisch, zitronige Säure, Grapefruit, Schale von Zitrusfrucht und schönes kräftiges Mineral, Flieder, etwas weißer Pfirsich, dann wieder Mineral vom kalkigen Boden, im Abgang mineralbetont mit reifer Zitrone und leichtem Briocheton.

737 Sancerre Rosé 2022 rs - Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte - **Farbe:** deutliches Rosé, etwas ins Orange gehend, fast Apricot, **Nase:** weich mit feiner Fruchtsüße reifer Himbeere, rote Johannisbeere, Walderdbeere,

Orangenschale Orangenblüte, Brioche, Heidekraut, schon in der Nase ein klares Mineral, **Mund:** feine Säure von roter Johannisbeere begleitet von frischem Mineral, dann rote Früchte, Blutorange, elegant, im Abgang deutlich das Mineral mit einer eleganten zitronigen Säure, charaktervoller Rosé. **Verwendung zu:** auf der Terrasse, zum gegrillten Fleisch **Genussreife:** jetzt 2 J

738 Sancerre Rouge 2020 ro - nicht geschönt und nicht gefiltert - **Farbe:** kräftiges Rot, hellrote Rand, **Nase:** expressive Frucht, Cassis, Schwarzkirsche, Johannisbeere, Heidelbeere etwas Himbeere, schönes Mineral, deutliche schokoladige Tannine, einladend **Mund:** Sehr elegant und einladend, empfängt gleich mit Schokolade schwarzen Früchten und delikater Fruchtsüße, Kaffee- und Bitterschokoladentannine schwarzes Holz, gewürzige Noten, dann ein exzellentes Verhältnis zwischen Säure und Mineral, Schöne Länger, toller Sancerre rouge **Verwendung zu:** Rehrücken, Fasan **Genussreife:** jetzt 7 J

PIQUEMAL

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2020 0 - 10 % Carignan, 50% Grenache, 40 % Syrah, auf Lehm, Kalkboden - **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, schwarze Olive, Rose, Kaffee **Mund:** weich, schönes Zusammenspiel von Frucht und Tannin, reife Brombeere Süßkirsche, Cassis Kaffeetannine, feine gewürzige Noten von Garrigue, Am Abgang sehr schön Frucht und Mineral **Verwendung zu:** Pastagerichte, rotes Fleisch gebraten oder geschmort **Genussreife:** jetzt 6 J

742 Romain - Côtes Catalanes 2022 0 - Vor allen Merlot (55 %), auch Grenache (25 %) und Syrah (20 %), direkt gepresst - **Farbe:** sehr leichtes Rosé, **Nase:** Frucht von Walderdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Grapefruit **Mund:** Johannisbeere, dann etwas Himbeere und Walderdbeere, Hauch Rhabarber leichter Kernton, und , feine Säure, am Ende Mineral und wieder schöne Frucht, einfach zu trinken **Verwendung zu:** dem ganzen Essen, auf der Terrasse **Genussreife:** jetzt 2 J

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2021 0 - 20 % Grenache blanc, 70 % Viognier, 10 % Roussanne, junge Reben - **Farbe:** sehr helles Gelb, **Nase:** weiße Blüten, grüne Paprika, leichte Citrusfrucht Stachelbeere, dahinter leichter Pfefferton **Mund:** feinladend risch, weiße Blüten, Weinbergpfirsich, Mirabelle, weiße Johansibeere, mit Kernton und Pomelos, weißer Pfeffer, gute Länge **Verwendung zu:** zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi **Genussreife:** jetzt 3 J

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2022 0 - 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 % - **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** expressiv, deutlicher Muskatton eingebettet in weisse Blüten und Frucht von Maracuja und Aprikose, Limetten und Limettenabrieb, etwas

Pampelmuse **Mund:** fein muskatiert, sehr frisch, Frucht von Grapefruit , Maracuja und Pfirsich mit leichtem Kernton, elegantes Mineral und feine zitronige Säure, im Abgang bleibt der Muskatton mit einer guten Länge **Verwendung zu:** Aperitif, Antipasti, Spargel **Genussreife:** jetzt 3 J

746 Pierre - Côtes Catalanes 2022 0 - Syrah, 50 %, 25% Merlot und 25 % Grenache Noir, kurze Mazeration, kleine Ernte - **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** rund, Frucht von Schwarzkirsche Brombeer und Cassis, Hauch Himbeere **Schokolade Mund:** typische Syrahnote, Cassis, Wildkirsche, Brombeere, Säure von Sauerkirsche, Mokka und Bitterschokolade, im Abgang schwarzer Pfeffer **Verwendung zu:** Ratatouille, Lamm, Ziege, Wild **Genussreife:** jetzt 3 J.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2022 0 - 10 % Syrah, 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Grenache Noir - **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** fruchtige Süsse von Cassis , Brombeere und Kirsche und etwas Süssholz, dann Kaffee, Bitterschokolade **Mund:** reife Schwarzkirsche ,Cassis und Bitter-Schokolade, Kaffee, gute Länge, schwarzer Pfeffer im Abgang, fruchtiger unkomplizierter Wein mit guter Länge **Verwendung zu:** Grilladen, Entrecôte **Genussreife:** jetzt 3 J.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2021 0 - 60 % Syrah, 25 Grenache Noir, 10 Carignan und 5 % Mourvèdre auf Schieferboden, 4 Monate im Fass - **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** deutliche Frucht, Kirsche von Brombeere, florale Noten, Johannisbeere, Kaffee **Mund:** sehr weicher und voller Rotwein, Schwarzkirsche, Brombeere, leichte Note vom Sandel-Holz, etwas Rosmarin, Piment, schwarze Olive, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade und Mokka tannine, große Länge, sehr schöner Wein **Verwendung zu:** Lamm in verschiedensten Variationen, Gerichte mit Aubergine **Genussreife:** jetzt 10 J

749 Les Terres Grilles - CdR 2022 0 - 60 % Syrah, 25 Grenache Noir, 10 Carignan und 5 % auf Schieferboden, Syrah 4 Monate im Fass - **Farbe:** lach srot, **Nase:** Wildkirsche, florale Noten, Weinbergpfirsich dahinter eine feine zitronige Säure, Brioche, auch ein schönes Mineral **Mund:** sehr weich und frisch, Frucht von, Johannisbeere, HHimbeer, Hauch Rhabarber und Vanille Süße reifer Kirschen, im Abgang schönes Mineral, gute Länge **Verwendung zu:** Aperitif und zum ganzen Essen **Genussreife:** jetzt 2 J

753 Le Chant des Frères - CdR 2022 0 - alte Reben von Grenache und Syrah, je zur Hälfte, wachsen auf Kieselböden, Quartz im 400 l - Barrique ausgebaut, Fässer im 3. - 5. Jahre - **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** Brombeere, rote Johannisbeere, auch etwas Cassis, Rose, dann feine Süße reifer Kirschen, Barriquenoten und etwas Kaffee, Schokolade **Mund:** sehr weich und voll, schokoladige Tannine, Wildirsche und Cassis, untermalt von Kaffeetönen

und Bitterschokolade, schön im Gleichgewicht, feine fruchtige Säure roter Johannisbeere, schöne Länge
Verwendung zu: Lamm, Damwild **Genussreife:** jetzt 7 J

759 Les Terres Grillées weiss - CdR 2021 - alte Reben von Grenache Blanc im 400 l Fass ausgebaut, Macabeu Vermentino und , Schieferboden - **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** elegant in der Nase, Aprikosentarte, Pfirsich Süße von Jasmin, etwas Hauch Vanille, klares Mineral **Mund:** sehr weich und rund Aprikose und Mirabellen reife Zitrone mit Kern weisse Blüten, schönes Mineral, im Abgang leichter Pfefferton
Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch **Genussreife:** jetzt 5 J.

760 Les Terres Grillées rot - CdR Villages 2022 0 - Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 4 Monate Barrique für den Syrah - **Farbe:** schwarzrot mit violetter Rand, **Nase:** feine Tannine vom Barrique, Schwarzkirsche, Brombeere, auch etwas Himbeere, feine schokoladige Tannine darüber ein Hauch Tabak **Mund:** sehr schön, weich und voll, feine Fruchtsüße, Frucht von Kirschen, Brombeeren, Cassis, dann Schokolade, weiche Tannine, am Ende Mineral vom Schieferboden und gewürzige Noten von Garrigue, langer Abgang, schokoladige Tannine und Frucht von Kirsche klingen **Verwendung zu:** Lammschulter mit vielen Kräutern **Genussreife:** jetzt 8 J.

761 VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

750 La Perle Pourpre 2022 - 100 % Grenache Noir - **Farbe:** rotschwarz mit violetter Rand, **Nase:** Fruchtaromen zwischen gekochter Pflaume, Cassis, Mokka, Schokolade, **Mund:** Halbbitterschokolade, dann Frucht Pflaumekompott Nelke, Zimt, gute Struktur, mit weichen Tanninen, Kaffee, dann wieder die Halbbitterschokolade im Abgang **Verwendung zu:** Dessert, Apéritif **Genussreife:** jetzt 3 J

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 0.75l, 2022 - Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie - **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** Mandarine, frische Limone, Pfirsich , Honigtöne, zarte Muskatnote **Mund:** Ananas, Maracuja, Sehr reife Pfirsich, Mandarine, Jasmin, Honig im Abgang Zesten von Zitrone, und feiner Minzton, lang **Verwendung zu:** Apéritif, Apfelkuchen, Dessert im Allgemeinen **Genussreife:** jetzt , 10 J

764 LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2021 - 91 % Sauvignon. 9 % Colombar - **Farbe:** Zitronengelb, **Nase:** sehr einladend, schöne Sauvignonnote, Orangenblüte, Jasmin, Mirabelle, weisser Pfirsich, leichte Pfeffernote, Schale von Orange **Mund:** Aprikose mit Kern, Pampelmusenzesten, dann auch florale Noten Jasmin und

Orangenblüten, schönes Mineral, feine zitronige Säure, gut im Gleichgewicht , **Verwendung zu:** Meeresfrüchte, auch Apéritif **Genussreife:** jetzt, 4 J

766 Les Enclos 2022 - 91 % Sauvignon. 9 % Colombar - **Farbe:** Zitronengelb, **Nase:** Mirabelle, Orangenblüte, leicht gewürzig, grüne Paprika, weißer Pfeffer **Mund:** Mirabelle, gelbe Kirsche, zarte zitronige Säure, Orangenzenen, weißer Pfeffer im Abgang **Verwendung zu:** Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel **Genussreife:** jetzt 5 J

767 Chichery rouge 2018 - 4 Jahre in Edelstahlfassern ausgebaut, gerade abgefüllt, Mourvèdre und Syrah - **Farbe:** Ganz dunkles Rot mit braunvioletter Rand, **Nase:** Frucht von eingekochter Kirsche, Feige, Brombeere, Kirschbrand, Leder **Mund:** Am Anfang Mokka , etwas Tabak, sehr viel schwarze Frucht Brombeere, Heidelbeere, Cassis eingedickte Kirschmarmelade mit einer feinen Süße darüber mineralische Noten, Mokkanote kommt wieder, schöne Länge, bleibt gut im Mund, **Verwendung zu:** Wildente, Lammschulter im Kräutermantel **Genussreife:** jetzt 7 J

771 La Baumieres 2022 - Grenache noir 80%, alte Reben, über 50 Jahre, 20% Mourvedre - **Farbe:** braunrot mit dunklem Rot, **Nase:** Frucht von roten Früchten von Kirsche und Himbeer, etwas Bitterschokolade **Mund:** Konzentriert saftig, frisches Mineral im Spiel mit rote Früchte, etwas Pflaume, Bitterschokolade, sehr reife Zitrone, Espresso, Tabak, schwarzes Holz, dann wieder rote Frucht vermengt mit den Tannine und etwas würzige Noten **Verwendung zu:** zu rotem Fleisch, Ente Tagine, **Genussreife:** jetzt, 4 J.

772 Les Enclos 2021 - 80 % Merlot ,20 % Cabernet Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis - **Farbe:** schwarz mit dunkelvioletter Rand, **Nase:** Fruchtige Süße, Schwarzkirsche, Johannisbeere, sehr feine Tannine, leichte R **Mund:** eingekochte schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche, Heidelbeere, perfekt eingebettet mit feinen, weiche Tannine von Bitterschokolade und Kaffe mit leichten rauchigen und Gewürzigen Noten gehoben von frischer Säure, bleibt lange im Mund. Umkompliziert schön, gefällt **Verwendung zu:** rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten **Genussreife:** jetzt, 6 J

778 Chichery blanc 2021 we - Marsanne und Grenache Blanc, erst vor zweieinhalb Monaten abgefüllt, nur ein halbes Jahr im Tank, daher schneller zugänglich, 12 % Alkohol - **Farbe:** hell Gelb. **Nase:** einladende Nase, frische Birne, weiße Blüten, weißer Pfirsich, Papaya, Passionsfrucht. **Mund:** sehr aromatisch und erfrischendes Mineral, weiße Blüten, Orange, Mandarine, Süße von reifen Zitronen, Abrieb von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, zarte Honignote, leichte Rauchnote, feines Mineral, sehr weich und rund, im Abgang sehr schöne Säure.

Verwendung zu: sehr gut als Aperitif, oder zu Sushi, Crevetten. **Genussreife:** jetzt hervorragend zu trinken auf den Früchten, später mehr hin zu Honignote, 3-4 J.

779 La Rove ohne Sulfite 2022 ro - Grenache Noir 85%, Plant droit (alte Varietät von Cinsault), alte Reben über 50 Jahre, ohne Sulfite, nach drei Monaten abgefüllt, kalt trinken 15 Grad! - **Farbe:** granatrot. **Nase:** sehr frisch, rote Frucht, Walderdbeere, Himbeere, Kirschkonfitüre. **Mund:** elegant, Säure von Sauerkirsche und Zitrone, Johannisbeere, Heidelbeere, fruchtige Himbeere begleitet durch leichte Tannine von Kaffee, feine gewürzige Noten. **Verwendung zu:** **Genussreife:** 3-4 Jahre.

780 La Pharaonne - C. du Languedoc 2017 ro - **Farbe:** . **Nase:** Cassis und Heidelbeere, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche. **Mund:** hat sich schön entwickelt, sehr weich, voll, Cassis und Heidelbeere, feine Süße, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche, darüber feines Mineral, deutlich, aber weiche Tannine, Mokka und Tabak, Garrigue, im Abgang auf den Tanninen mit eingekochter Frucht. **Verwendung zu:** **Genussreife:** jetzt, 7 J.

782 ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St. Chinian Les Tuileries BIO 2022 we - 50% Grenache Blanc, 40% Vermentino, 10% Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** florale Noten und Pfirsich, Birnentarte, zitronige Säure. **Mund:** klares Mineral, Säure von Grapefruit, Zitruszeste und Orangeblüte, Mirabelle, weißer Pfirsich, im Abgang etwas Minze. **Verwendung zu:** Fisch und andere Meeresfrüchte, gedünstet mit einer eher feinen Sauce. **Genussreife:** jetzt 2 J.

784 AOC St. Chinian Initiale BIO 2020 ro - Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre - **Farbe:** rotschwarz, rostroter Rand. **Nase:** Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, darüber Noten von Schokolade, Vanilleblüte. **Mund:** kräftiger Wein, sehr konzentriert, saftig, Frucht von Sauerkirsche, Blaubeere, Cassis, Tannine von Bitterschokolade und Mokka, Garrigue, Süßholz und im Abgang etwas Lakritz. **Verwendung zu:** Lammragout, Gulasch. **Genussreife:** jetzt 5 J.

785 Viognier 2022 we - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** floral, weiße Blüten, Jasmin, auch etwas Zitrusfrüchte, Grapefruit, leichte Ananas, florale Süße von Jasmin und weißer Schokolade. **Mund:** Mirabelle, deutliches Mineral, Pampelmuse mit Abrieb, Ananas, Litchi, weißer Pfeffer im Abgang. **Verwendung zu:** Fisch und andere Meeresfrüchte, gedünstet mit einer eher feinen Sauce. **Genussreife:** jetzt, 3 J.

786 Eime de Vinha 2022 we - zum größten Teil auf Schieferböden, Vermentino, Grenache Blanc und Viognier, 6 Monate auf dem Fass - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Mango und Passionsfrucht, Pfirsich,

Ananas, Jasmin, deutliches Mineral. **Mund:** voll, rund, kräftig, schönes Spiel vom Mineral und der Frucht von reifem Pfirsich, Jasmin und Ananas, feine zitronige Säure, unterstrichen von feinem Mandelton. **Verwendung zu:** Vorspeisen, Carpaccio von Lachs, Fisch mit besonderen Saucen, Paella, Antipasti Huhn, Aperitif. **Genussreife:** jetzt 2 J.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2019 ro - Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut - **Farbe:** schwarz mit violetter Rand. **Nase:** Heidelbeere, auch Heidekraut, reife Brombeere und dann Mineral vom Schiefer, etwas Garrigue, Süßholz, schokoladige Töne. **Mund:** weich und voll, konzentrierte Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere und Brombeere, Mineral vom Schiefer, gebettet auf den Tanninen von Kaffee und Mokka, darüber feine Gewürznoten von Garrigue, gute Länge. **Verwendung zu:** Moussaka, überhaupt Gerichte mit Aubergine, Ente, Hirsch und Wildschwein. **Genussreife:** jetzt 7 J.

790 Aimadis 2019 ro - 50% Syrah - Schiefer, 50% Mourvèdre zwischen sandigem Lehmboden - **Farbe:** schwarzrot mit violetter Rand. **Nase:** weiches Bouquet, Brombeere und Schwarzkirsche, Kakao, Mineral, Zedernholz. **Mund:** sehr weich, Confit von Waldfrucht, Heidelbeere, Brombeere, Kirsche, dezente Süßholznote, Tannine von Bitterschokolade und Kakao, langer, runder Abgang mit Zedernholz und eingebetteter schöner Frucht. **Verwendung zu:** dem ganzen Essen. **Genussreife:** jetzt 10 J.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2018 ro - Alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan - **Farbe:** schwarzrot, braunvioletter Rand. **Nase:** konzentriert, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Waldboden, schokoladige Noten, sehr feines Tannin und Mineral. **Mund:** Cassis, Schlehe, Schwarzkirsche und Brombeere, schönes Zusammenspiel der Frucht mit griffigen Tanninen von Mokka und Kakao, große Mineralität. **Verwendung zu:** Wild oder Lammgerichte. **Genussreife:** 5 J, jetzt hervorragend.

793 AOC St. Chinian Sarremale 2017 ro - Grenache, alte Carignan und etwas Syrah - **Farbe:** dunkles Rot hin zum Schwarz, rotvioletter Rand. **Nase:** sehr reich, Heidelbeere, Brombeere, Kirsche, schöne Tannine hin zur Schokolade. **Mund:** sehr reich und elegant, seidene Tannine und klares Mineral, darüber konzentrierte Frucht von Süßkirsche, Brombeere und Heidelbeere, auch etwas Orange mit Zeste, Zitruskern, Schokolade, im Abgang unterstreicht das Mineral nochmal den Wein, Pfeffer, sehr. **Verwendung zu:** Lamm, edles Fleisch, Wild. **Genussreife:** jetzt 6 J.

794 AOC St. Chinian Ancestrale BIO 2020 ro - Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden - **Farbe:** rotschwarz, braunvioletter Rand. **Nase:** gewürzige Noten von Garrigue und Pfeffer, Heidelbeere, Brombeere, Aromen von Heidekraut, Süßholz, feine Süße, Halbbitter-Schokolade. **Mund:** weich und voll, konzentrierte Frucht von Heidelbeere, Brombeere und Cassis, darüber feine

Süße von Schwarzkirsche und etwas Süßholz, Tanninen von Bitterschokolade, mineralischen Tönen vom Schiefer, sehr reicher Wein mit viel Potenzial. **Verwendung zu:** Lamm, Ratatouille, Wildschwein. **Genussreife:** 6 J.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2021 rs - Mourvèdre - saignée, Syrah, Grenache, Cinsault, direkt gepresst - **Farbe:** altrosa. **Nase:** reife Erdbeere und Rhabarber, rote Johannisbeere, feine Süße der Kirschen, schöne mineralische Note vom Schiefer. **Mund:** Johannisbeere, Walderdbeere, Rhabarberkompott, schöne Säure von Pampelmuse, Hauch Sauerkirsche, klares, griffiges Mineral, etwas florale Noten, schöne Länge, Hauch von Minze im Abgang. **Verwendung zu:** zum ganzen Essen. **Genussreife:** jetzt 2 J.

870 ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2019 ro - grappe entière Mourvèdre und etwas Carignan auf Schiefer, mit ganz geringem Sulfitzusatz am Ende des Ausbaus - **Farbe:** rotschwarz mit dunkelviolettem Rand. **Nase:** roten Früchten, feine Süße, gewürzige Noten, Tabak, Schwarzkirsche, Cassis, Heidekraut, Garrigue. **Mund:** konzentriert und saftig, gekochte Kirsche und Brombeere, dann das Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, deutliches Tannin von Bitterschokolade, Tabaknoten und Mokka, sehr gute Länge im Abgang nochmal schönes Spiel zwischen Frucht, Tanninen und Gewürz. **Verwendung zu:** Wildschweinerücken, Hammelschulter. **Genussreife:** jetzt 5 J.

875 Les Vignes de mon Père 2020 we - Rousanne - **Farbe:** Goldgelb. **Nase:** florale Noten, Pampelmuse, Zitrone, Birne, Mandel, Aprikose. **Mund:** große Frische durch ein klares Mineral, sehr reich, reife Limette und Limettenkern, Pfirsich, grüner Apfel, weißer Pfeffer, Hauch von floralen Noten. **Verwendung zu:** Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen. **Genussreife:** jetzt 5 J.

876 Les Vignes de mon Père 2020 ro - Grenache, Carignan - **Farbe:** dunkelrot mit rotem Rand. **Nase:** Kirsche, Brombeere, Süßholz, ein Hauch Nougat, Schokolade. **Mund:** frischer Rotwein, sehr elegant, auf der Frucht, Kirsche, Johannisbeere, Brombeere, frisches Mineral, weiche Tannine von Bitterschokolade und ein Hauch Nougat, schön lang und unkompliziert zu trinken. **Genussreife:** jetzt 5 J.

878 La Torreta - CdR Villages 2022 we - Tourbat - **Farbe:** helles Gelb, goldgelber Rand. **Nase:** reife Aprikose, Ananas, Akazienhonig, Honigwabe, Toastnote. **Mund:** Sehr aromatisch, Frische, reife Zitrone, Passionsfrucht, reife Aprikose, Brioche. **Genussreife:** 8-10 J.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2022 we - Grenache Blanc und Gris und Rousanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut - **Farbe:** zitronengelb. **Nase:** elegant, floral, deutliches

Mineral, Maracuja, dann Honigtöne. **Mund:** reich und frisch zugleich, aromatisch, große Mineralität, reife Zitrone, Hauch Mirabelle, florale Töne, Maracuja, Grapefruit, Litschi, feine Säure, enormer mineralischer Abgang mit weißem Pfeffer, hervorragende Länge. Jetzt schon groß, noch sehr jung. **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen. **Genussreife:** jetzt 6 J, aber in 1-2 Jahren am besten.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2020 ro - alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut - **Farbe:** schwarzrot mit lebhaft violettem Rand. **Nase:** gekochte Brombeere und etwas Cassis, Tabakblätter, schwarzer Tee, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert. **Mund:** ausdrucksstark und saftig, würzige Töne, Cassis, Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süßholz, ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewicht, schöne Länge. **Verwendung zu:** Lamm, Grilladen, Damwild. **Genussreife:** 6 J.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2020 ro - Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden - **Farbe:** schwarzrot mit kräftig violettem Rand. **Nase:** beginnt mit Noten von Unterholz, Confit von roten Früchten, Gewürze der Garrigue, Kakao. **Mund:** sehr rund und reich mit feiner konzentrierter Frucht, Confit von roten und schwarzen Früchten, mit feinen gewürzigen Noten von Garrigue, Tannine von Kakao sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, sehr lang, wirkt noch lange nach, großer Wein. **Verwendung zu:** Lammschulter, Rotwild. **Genussreife:** 7 J.

882 La Torre - CdR Villages 2019 ro - Kalkböden, alte Reben, vor allem Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert - **Farbe:** schwarz mit dunkelviolettem Rand. **Nase:** reich, reife schwarze Früchte, Brombeersaft, Noten von Tabak, Leder, Gewürz und Unterholz. **Mund:** Sehr ausdrucksstarker Wein, feine Süße von Schwarzkirsche, Blaubeerkonfitüre, Hauch von Himbeere, darüber feine gewürzige Töne, untermalt von weichen Tanninen von Bitterschokolade und Espresso, Noten von Tabak, Leder, Etwas Süßholz, sehr schöne Länge, groß. **Verwendung zu:** Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter. **Genussreife:** 10 J.

883 Les Falaises - CdR Villages 2019 ro - Carignan, Grenache, Syrah, jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben - **Farbe:** schwarz mit dunkelviolettem Rand. **Nase:** schwarze Früchte, Holztöne, leichte Ledernote, Garrigues, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote. **Mund:** reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen Brombeeren,

Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere, dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holztöne, Leder, Im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, verschmelzt mit dem. **Verwendung zu:** Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen. **Genussreife:** 10 J.

886 Clos des Vignes - CdR Villages 2021 we - Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbieres - **Farbe:** goldgelb. **Nase:** florales Bukett, hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik, dezente Ananastöne. **Mund:** sehr klar, auch floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquat, Anistöne, dann angenehme Säure und reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer. **Verwendung zu:** Jakobsmuscheln, Krebse. **Genussreife:** 5 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020 ro - 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan, ganz wenig Mourvèdre, im Betonfass ausgebaut, ungefiltert - **Farbe:** rotschwarz mit rotvioletem Rand. **Nase:** reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz. **Mund:** reich, zugänglich, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber deutliche Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süßholz, gute Länge, schöner Wein. **Verwendung zu:** Zu allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm. **Genussreife:** 5 J.

889 Je cherche le ciel - CdR Villages 2020 we - Grenache gris auf mineralischem Boden - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** frische Zitrone, weißer Pfirsich, Litschi, grüne Paprika, klares Mineral. **Mund:** Mineral und frische zitronige Säure als Strukturgeber, weißer Pfirsich, weiße Blüten, leicht gewürzig, sehr runder aromatischer Wein. **Verwendung zu:** Fisch mit reicher Sauce. **Genussreife:** 4 J.

893 Mas Las Cabes Blanc 2021 we - 40% Grenache, 20% Vermentino, Macabeu, Muscat - **Farbe:** strahlendes Gelb. **Nase:** weiße Blüten, Weißdorn, Zitrusfrucht, Mirabelle, weißer Pfirsich, Mineral. **Mund:** frisch und elegant und aromatisch, sehr reife Limone, Orangenblüte, Limettenabrieb, sehr frisches Mineral von Schiefer, weißer Pfirsich, gute Länge. **Verwendung zu:** Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen. **Genussreife:** 3 J.

898 CHATEAU CARVIN UND CHARIVARI WINES-NEA BERGLUND

899 Chateau Crasin AOP Bourdeaux 2021 0 - 100 % Sauvignon gris, 30 Jahre alte Reben, kleine Erträge für 1 Jahr im Holzfass - **Farbe:** helles gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** Pfirsich, Nektarine, florale Noten, frische Kräuter und ein Hauch Brioche, Rauch **Mund:** weiche Frucht, Mirabelle, Hauch Ananas, etwas florale Noten, Kräuternoten,

schöne Säure von reifer Zitrone, etwas Kern, bleibt lange Mund, konzentriert auf der Frucht **Verwendung zu:** fisch, gut gegrillter Fisch, auch gegrilltes Fleisch **Genussreife:**

900 La Rose sauvage 2022 0 - 100 % Malbec, 10 Minuten Extraktion, ohne Filter, nur 9,5 % Alkohol - **Farbe:** altrosa mit hellrosa Rand, **Nase:** florale Noten, Süßkirsche, Johannisbeerblätter, Johannisbeere, Kumquat **Mund:** Walderdbeere, Johannisbeere, etwas Pfirsich, feines Mineral und Säure zwischen Kirsche und sehr reifer Zitrone, ein eleganter und leichter Rose mit wenig Alkohol **Verwendung zu:** ideal im Hochsommer, zu leichten Speisen oder einfach nur so **Genussreife:** 2 Jahre

901 Cuvee Noiree 2018 0 - 6 Rebsorten, jede Rebsorte einzeln auf Fass auf der Hefe, alte Fässer, 12-18 Monate im Fass - **Farbe:** Granatrot mit kirschrotem Rand, **Nase:** Schwarzkirsche, eingekochte schwarze Beeren, Rauch, Karamell, dezente Tabaknote, schokoladige Tannine **Mund:** sehr weich und anschiemig, eingekochte schwarze Frucht von Heidelbeere und reifer Brombeere, Tannine von purem Kakao, Kaffee, Holz, feine Tabaknote darüber dezente Süsse von Kirsche, Lorbeer, Rosmarin, im Abgang wieder dunkle Holztöne verbunden mit Sc **Verwendung zu:** kurz gegrilltes rotes Fleisch, Lamm, Ente, Couscoussalte mit getrockneten Tomaten, **Genussreife:**

903 Le Petit Coucou AOP CdB 2021 0 - 100% Merlot Handlese Spontanvergärung, kein Holz - **Farbe:** Granatrot, **Nase:** einladen Nase, volle Frucht, Cassis, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Rose **Mund:** Scharzkirsche, Cassis, Aronabeere, Bitterschokolade, frisches Mineral sehr einbänglich und unkompliziert **Verwendung zu:** **Genussreife:**

904 L'Aventure Nocturne 2021 0 - 100% Merlot 20% alte Reben 12 Monate in altem Holz - **Farbe:** Kirschrot mit rotbraunem Rand, **Nase:** Schwarzkirsche, Cassis, Schokolade, frisches Holz, leicht florale Noten **Mund:** sehr weich, Pflaume, dunkle Beeren, eingedickte Kirsche, Orangenabrieb, Bitterschokolade, Mokka

905 Château Carvin AOP Bourdeaux 2020 0 - 100% Carmenere - **Farbe:** Granatrot mit kirschrotem Rand, **Nase:** rote Pflaume, Brombeere, Flieder **Mund:** sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere, Pflaume, im Abgang zunächst etwas Schokolade, etwas Orangenesten, mineralisch frisch, leicht zu trinken

BÄRMANN

505 Secco Blanc 2022 40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau, - in der **Nase:** frische Birne und Mirabelle mit Kern - im **Mund:** schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und gekochte Birne, darüber eine feine Säure von Zitrone - **Verwendung zu:** Aperitif - **Genussreife:** 2 J.

512 Secco Rosé 2022 von Spätburgunderreben, - **in der Nase:** Süßkirsche und Walderdbeere - **im Mund:** schäumt auf mit einer feinen Frucht von frischer Walderdbeere und dann feine kirschige Säure und ein Hauch von süßer Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J. **513 Secco Noir 2022** Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos, Farbe: Rot - **in der Nase:** Dünfte von Cassis und Brombeeren - **im Mund:** schäumt auf, Frucht von Cassis und deutlich Brombeere, auch Schokolade, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, sehr wenig - **Verwendung** zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - **Genussreife:** 2 J.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2020 Merdinger Pinot Noir, 10 Monate auf der Hefe - **in der Nase:** Rösttöne, Croissantkruste, Frucht zwischen Johannisbeer und Kirsche und Walderdbeere - **im Mund:** schäumt schöne auf, frische Säure, dann Wildkirsche und Johannisbeere, etwas Himbeere, Toastnote, Baguettekruste, schöne Frische - Verwendung zu: Aperitif - **Genussreife:** 3 J.

509 Rivaner 2022 - **in der Nase:** floral und frisch, Maracuja, vollreife Birne, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - **im Mund:** aromatisch, fruchtig, feine zitronige Säure, Mirabelle, Pfirisch, im Abgang Mineral und die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - **Genussreife:** 2 J.

508 Sundao 2022 Cuvée aus Rivaner (60 %) und Scheurebe (40 %), - **in der Nase:** floral, frische Birne, Pfirisch und etwas Pampelmuse, Zitruszesten - **im Mund:** frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere, Pfirisch, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Baguettekruste und etwas Mandelton, zitronige Säure bleibt - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

510 Weißburgunder 2022 - **in der Nase:** florale Noten von Orangeblüten, Orangenschale, dann Aprikose und darüber Mineral, dann auch ein Hauch Brotkrume - **im Mund:** frische zitronige Säure, Orange, Mirabelle, und Pampelmuse, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit der zitronigen Säure und Orangenabrieb, gute Länge - **Verwendung** zu: Fisch mit leichter Sauce - **Genussreife:** 2 J.

514 Grauburgunder 2022 - **in der Nase:** reiche Nase, reife Birne, dann auch Mirabelle, ein Hauch von Tanninen - **im Mund:** fruchtige Noten von reifer Mirabelle, Weinbergpfirsich, Aprikose, dagegen zitronige Säure, dann auch Mineral, viel Körper und gute Länge - **Verwendung** zu: Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2020 Lage am Tuniberg, 12 Monate im Barrique ausgebaut, **in der Nase:** cremige Vanilletöne, Toastnote, dann auch florale Noten - **im Mund:** reife Mirabelle mit Kern, reife Stachelbeere, frische Birne, Vanillenote, beachtliche Länge mit feinen vanilligen Noten vom Barrique und etwas mineralische Noten, beachtliche

Länge - **Verwendung** zu: Seeteufel, Fisch mit cremigen Saucen mit Safrannote - **Genussreife:** 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2022 - **in der Nase:** Holunderblüte, etwas Litchi, Aprikose, Zitronenabrieb - **im Mund:** aromatisch, frische zitronige Säure, Weinbergpfirsich, dann der Muskatton und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, beachtliche Länge, im Abgang dann deutliche Muskatnote - **Verwendung** zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - **Genussreife:** 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2022 - **in der Nase:** Walderdbeere, Johannisbeere, etwas Himbeere und Weißdorn - **im Mund:** frisch, fruchtig mit Aromen von roter Johannisbeere, Wildkirsche und etwas Himbeere mit feiner Süße, ganz feine Tannine, gute Länge - **Verwendung** zu: So-Trinken, auch Cavailonmelone mit Schinken - **Genussreife:** 2J.

507 Merdinger Vintage Noir 2020 - 40 % Cabernet Mitos und 60 % Spätburgunder, **in der Nase:** deutliche Tannine, Cassis, Himbeere und Schwarzkirsche - **im Mund:** reich, Himbeere, Schwarzkirsche und auch ein Hauch Cassis miteinander verbunden, darüber kirschige Säure, dezente Tannine, weich und gute Länge - **Verwendung** zu: Aperitif, Ziegenfleisch - **Genussreife:** 2-3 J.

502 Merdinger Spätburgunder 2021 - **in der Nase:** gekochte schwarze und rote Früchte von Kirsche, etwas Tabaknoten, darüber Frucht von Kirsche, Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - **im Mund:** feine Süße, Wildkirsche, etwas reife Himbeere, dann Mineral und Tannine im Abgang, es bleibt eine feine kirschige Säure im Mund, darüber Barriquenoten, etwas Minze - Verwendung zu: Wildente, jungem Damwild - **Genussreife:** 4 J.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2019 Farbe: Rot - **in der Nase:** leichte Barriquenoten, dann Himbeergeist, dahinter Brombeere, darüber die Tannine - **im Mund:** feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, danach auch eine leichte Tanninnote, im Abgang kirschige Säure und feines Tannin - Verwendung zu: Entrecôte - Genussreife: 7 J.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2019 Farbe: Rot - **in der Nase:** volles und weiches Bouquet, feine Barriquenoten, dann rote Früchte, feine Tannine hin zum Leder - **im Mund:** reich und weich, gute Verbindung von Frucht von Schwarzkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang Bitterschokolade - Verwendung zu: guten Stücken vom Rind gegrillt - Genussreife: 6 J.

498 Orangewein - unfiltriert 2020 Scheurebe, mit 4 Wochen Mazeration, unfiltriert, Fässer deren Boden und Deckel aus Akazienholz sind, **Farbe:** Rosé - **in der Nase:** Orange, Mandarine, Toastnote, weisse Blüten, - **im Mund:** Orange, Litchi, deutliche Säure, Toastnote, Töne vom Holz, Hauch von Cassis, im

Abgang Koriandernote - Verwendung zu: japanische Küche, Chutneys - Genussreife: 4 J .

MENDOZA - FINCA ALGARVE

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019

we - Palmira, 30% für 12 Monate in Barriques ausgebaut - **Farbe:** helles Gelb. **Nase:** Pfirsich, Hauch Ananas, grüne Paprika, leichtes Mineral, Brioche. **Mund:** reifer, Pfirsich, Aprikose, Hauch Mango, Grapefruit, Kräuter, deutliches Mineral, Toast, sehr gutes Verhältnis zwischen Aroma und Säure. **Verwendung zu:** Fisch mit kräftigeren Soßen, Paella, Terrinen. **Genussreife:** 3 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019

we - aus Cafayate - **Farbe:** leichtes Gelb. **Nase:** leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin. **Mund:** deutliche Jasminöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge. **Verwendung zu:** Aperitif, Antipasti, Spargel. **Genussreife:** 3 J.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2018

ro - 30% für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert - **Farbe:** rotschwarz mit rotvioletter Rand. **Nase:** konzentrierte schwarze Frucht, etwas Marzipan, dahinter ein Hauch Schokolade. **Mund:** beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt, sehr stimmig, toller Wein. **Verwendung zu:** Lammschulter, aber auch Toppstücke vom Rind. **Genussreife:** 5 J.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon

2018 ro - 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert - **Farbe:** rotschwarz mit rotvioletter Rand. **Nase:** saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Aroniabeere, Zedernholz, Hauch Vanille. **Mund:** Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, auch Kaffee, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge. **Verwendung zu:** Steak, Entrecôte. **Genussreife:** 4 J.

610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet

S. 2014 ro - 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut - **Farbe:** schwarzrot mit leicht dunkelvioletter Rand. **Nase:** deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente. **Mund:** deutliche Schwarzkirsche und Schokolade, leichte florale Süße, Tabak, sehr rund, im Abgang Kaffeetannine, ein sehr schöner Wein mit Seele. **Verwendung zu:** Damwild, Côte de Boeuf. **Genussreife:** 7 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-

Ancellotta 2016 ro - 50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert - **Farbe:** schwarz mit violetter Rand. **Nase:** Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis. **Mund:** saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz

am Anfang seiner Entwicklung. **Verwendung zu:** Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter.

Genussreife: 7 J.

612 Cinco Sentidos Gran Reserva 2015

ro - Je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut - **Farbe:** schwarz mit braunvioletter Rand. **Nase:** intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz. **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:** 10 J.

613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese)

2019 ro - Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut - **Farbe:** schwarz mit violetter Rand. **Nase:** Trockenpflaume. **Mund:** Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge. **Verwendung zu:** Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild. **Genussreife:** jetzt 3 J.

614 Cinco Sentidos Espumante

we - Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne. **Mund:** frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische. **Verwendung zu:** Aperitif, Meeresfrüchte. **Genussreife:** 2 J.

615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese)

- Muscat d'Alexandrie, Torrontes - **Farbe:** mittleres Gelb. **Nase:** sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte. **Mund:** gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton. **Verwendung zu:** Käse, Desserts. **Genussreife:** 10 J.

617 El Vinatero 2020

- 100% Malbec - **Farbe:** schwarzrot. **Nase:** schwarze Früchte, Schokolade und Kaffee. **Mund:** Brombeere, Heidelbeere, Aroniakirsche, Kaffeetannine und eine leichte Fruchtsüße, sehr gut ausbalanciert. **Verwendung zu:** gegrilltes Rindfleisch, Lammgerichte, Wild. **Genussreife:** 3 J.

LA FANFARRIA DEL CAPITAN

812 El Vino del Capitan BIO 2017

- 100% Cabernet Sauvignon, Einnahmen beim Einkauf gehen in Projekte mit argentinischen Musiker*innen - **Farbe:** schwarzrot. **Nase:** dunkle Beerenfrucht, Bitterschokolade, Tabak. **Mund:** dunkle Früchte, gutes Spiel zwischen angenehmer Süße und den kräftigen Tanninen, guter Trinkfluss. **Verwendung zu:** Rindfleisch, Lamm, Gerichte mit Aubergine. **Genussreife:** 3 J.

SÜDAFRIKA PALESA

817 Chenin Blanc * 2018 0 - Fair Trade zertifiziert -

Farbe: leichtes Gelb, **Nase:** Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische **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 1-2 J.

819 Pinotage * 2018 0 - Fair Trade zertifiziert,

Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir - **Farbe:** schwarzrot mit lebhaft violettem Rand, **Nase:** Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkaatannine **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, 2 J.