

**220 Sylvaner 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral, Süße am Ende - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: 4 J.

**230 Riesling Grand Cru Rangon 2018**

Farbe: Weiß - in der Nase: deutlich Mineral, dahinter die zitronige Frucht und auch Pampelmuse - im Mund: voll, reife Frucht von Zitrusfrüchten hin zur Mandarine, darüber kräftiges Mineral, feine Säure, große Länge mit Frucht und Mineral im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

**217 Edelzwicker-Liter\* BIO 2022**

Farbe: Weiß - in der Nase: Frucht von Pfirsich und Mirabelle, etwas Zitrusfrucht, leichte florale Noten, dann mineralische Noten - im Mund: feine Frucht von Mirabelle und Pfirsich, Pampelmuse mit Abrieb, schönes Mineral und eine feine Säure im Abgang mit Abrieb und Kern - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: 3 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: 4 J.

**221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2022**

Farbe: Weiß - in der Nase: Weinbergpfirsich und Aprikose, Süsse von weißen Blüten, dann feines Mineral - im Mund: sehr reich und mundfüllend, reife Frucht, Pfirsich, Aprikosenkonfitüre und etwas Mandarine, Brioche, cremig, Hauch von Honig, sehr feine zitronige Säure, barocker Abgang mit viel eingekochter Frucht - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: 4 J.

**231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2019**

Farbe: Weiß - in der Nase: deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle und auch florale Noten - im 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 - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genussreife: 6 J.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: Aprikose und Pampelmuse, auch etwas Brioche, florale Noten, feines Mineral - im Mund: kernig und voll, Frucht von reifer Zitrone, weißer Pfirsich, Pampelmuse, Limettenabrieb, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und stahligem Mineral und floralen Noten im Abgang, noch sehr am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: 8 J.

**226 Riesling Grand Cru Furstentum 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr reich, reifer Weinbergpfirsich, Rosentöne, etwas Brioche, leichter Honignote - im Mund: sehr horizontal, feine Süsse von exotischen Früchten, Confit von Zitrone, Säure elegant mit der Fruchtsüsse und einem schönen Kernton verbunden, sehr langer aromatischer Abgang mit leichten Bitternoten und auch Gewürz - Verwendung zu: Fisch mit aromatischen Saucen, weißem Fleisch - Genussreife: 8 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**

Farbe: Weiß - in der Nase: Rose und Litchi, dahinter feine Noten von Gewürztraminer - im Mund: sehr reich, feine Süße, Aprikose mit Kern, Rosentöne und Litschi, Honignoten, dezente Gewürzaromen, elegante Säure, die die süsse Aromatik perfekt unterstreicht, im Abgang spielen nochmal alle Aromen im Mund, große Länge - Verwendung zu: Dessert, Rhabarberkuchen - Genussreife: 8 J

**228 Cremant d' Alsace Bulles Granites Extra Brut 2019**

Farbe: Weiß - in der Nase: schönes Mineral vom Granit, Orange und Orangenblüten, florale Noten, dann auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, Brioche und Mandel, sehr elegant - im Mund: zerstäubt im Mund, frische

Säure reifer Zitronen, dann deutliche Frucht mit Aromen von Mirabelle, Mandelton, dann das granitige Mineral, im Abgang Hauch Minze, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 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.

**Blanck**

**4 Pinot Blanc d'Alsace 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: feine Aromatik, Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, ein Kernton, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und leichter Kernton, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 5 J.

**10 Muscat d'Alsace 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: aromatisch, feiner Muskatton, getrocknete Aprikose, Passionsfrucht - im Mund: weich und voll, Frucht von Aprikose, Passionsfrucht, sehr reife Limette, Limettenabrieb, Rose, leichter Honigton, gute Säure, im Abgang typisch Muscat, saftig, gewürzig, leichter Kernton mit vollem Mineral, Zimt, nasser Stein - Verwendung zu: Fisch und hellem Fleisch mit kräftigen Saucen, Kaninchen, asiatischer und orientalischer Küche - Genussreife: 5J.

**5 Sylvaner 2022 Vieilles Vignes**

Farbe: Weiß - in der Nase: florale Noten, Aprikose, Pfirsich, etwas Pfeffer - im Mund: frisch mit Säure reifer Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, reife Birne, Cox, sehr frisches strukturgebendes Mineral, Frucht zwischen Mirabelle und Verbindung der angenehmen zitronigen Säuren mit Mineral - Verwendung zu: Dorsch, rustikaler Fischsuppe - Genussreife: 5 J.

**29 Pinot Gris 2020**

Farbe: Weiß - in der Nase: Aprikosenkonfitüre, Schale von Orange, florale Note - im Mund: deutliche Honignote, Frucht von Aprikosenkonfitüre, Quitte, darüber florale Noten, dann dagegen eine feine Säure von reifer Zitrone, im Abgang feine Honignote und Mandelton, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: 7 J.

**18 Riesling 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: weiße Blüten, grüner Apfel, Zitrone, Limettenabrieb, klares Mineral - im Mund: klassischer, harmonischer Riesling, frische Säure von Zitrone und Limette, Stachelbeere, leichte Bittertöne von Pampelmuse, untermalt von schönem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 5 J.

**21 Gewürztraminer 2020**

Farbe: Weiß - in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, danach reife Frucht, verbunden mit den Kräutern - im Mund: Confit von reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer und Kräuter, dann auch Koriander, eine feine Säure, gute Länge, im Abgang feine Töne von Honig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: 7 - 10 J.

**2 Gewürztraminer Burn Out**

Orangewein, Farbe: Apricot - in der Nase: dezentes Gewürz, etwas Honig, Aprikose - im Mund: Feine Süße, Mandarine, Aprikosenkonfitüre, leichter Honigton, Gewürz, Pfeffer, Nelke, dann wieder Honig und Gewürz bleibt im Abgang - Verwendung zu: sehr milde Gemüsecurrys, gebratener Fisch, Zürcher Geschnetzeltes, gegrillte Poulletschenkel, gebratene Jakobsmuschel, Kräuter- oder Pilzrisotto, - Genussreife: 7 J.

**8 Riesling Patergarten 2019**

Farbe: Weiß - in der Nase: aromatisch, Frucht zwischen Aprikose und Mirabelle, dahinter florale Noten, feiner Kernton - im Mund: kernig und kraftvoll, Zitrusfrüchte mit Kern, im Abgang eine gute Säure und salziges Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 7 J.

**5 Riesling Rosenberg 2020**

Farbe: Weiß - in der Nase: getrocknete Aprikose, Walnuss, etwas weiße Blüten von Weißdorn, leichter Mandelton - im Mund: getrocknete Aprikose, Walnuss, Nusslikör, Pampelmuse mit Kern, Mineral vom Granit, Frucht von grüner Apfel, mit dem Mineral darüber, leichter Salzton, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J.

**9 Auxerrois Vieilles Vignes 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: feines Bouquet, florale Süße, Ananas, Frucht von Mirabelle, dahinter wieder florale Noten - im Mund: strukturiert, füllt den ganzen Mund aus, Frucht von Aprikose und reifer Mirabelle mit deutlichem Kernton, feine Säure, prickelndes Mineral, Rose - Verwendung zu: Fisch und hellem Fleisch mit leichten Saucen, Spargel, Pilzgerichten, Genussreife: 7 J.

#### **22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2019**

Farbe: Weiß - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich, deutlich Blüten von weißer Rose, elegante Säure von reifer Zitrone, Ton von Maracuja, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 10 J.

#### **11 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2018**

Farbe: Weiß - in der Nase: deutliche Granittöne, weißes Steinobst, Birne - im Mund: reich, Frucht von Limette, Birne, darüber das Mineral, im Abgang ein Hauch weißer Pfeffer, dann feine Säure - Verwendung zu: fetthaltiger Fisch, scharfe Gerichte, geräucherte Wurstwaren, Ziegenkäse - Genussreife: 10 J.

#### **16 Gewürztraminer Fürstentum 2020**

Farbe: Weiß - in der Nase: klassische Nase von Rose, danach reife Frucht - im Mund: kalkiges Mineral, Rosenton, im Abgang feine Töne von Honig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: Apfeltarte, Desserts - Genussreife: 10 J.

#### **14 Pinot Noir F 2016**

Farbe: Rot - in der Nase: Confit roter Früchte, rote Johannisbeere, Hauch von Vanille - im Mund: Sauerkirsche und Schwarzkirsche, Hauch Vanille, Veilchennote, Bitterschokolade, Espresso, im Abgang auch schwarzes Holz und etwas Tabak, bleibt lang im Mund - Verwendung zu: Schweinefilet, Grilladen, gegrillte Aubergine und Zucchini, Ratatouille - Genussreife: 10 J.

### **Rolet**

#### **309 Arbois Blanc Chardonnay 2019**

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr fein, Brioche, reife Birne, Pfirsich dahinter Mineral, Crème brûlée, leichter Mandelton - im Mund: reiche exotische Frucht, Papaya, Aprikose, Aprikosentarte, dann mineralische Note, weißer Pfeffer, Vanillecreme, gute Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Hummer, Fisch mit kräftiger Sauce, weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

#### **306 L'Etoile - Chardonnay 2019**

Farbe: Weiß - in der Nase: Toastaromen, getrocknete Aprikosen, William Christ Birne und etwas Mandeln, dann Mineral - im Mund: aromatisch und weich, weißer Pfirsich, Säure sehr reifer Zitronen, sogar etwas Banane, deutliche Mineralität, etwas florale Note von Jasmin, weißer Pfeffer, Hauch Marzipan, im Abgang Säuren Pampelmuse, große Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn, Hummer - Genussreife: 4 J.

#### **305 Savagnin Ouillé 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: Mandarinenschale und Mandarine, klares Mineral, leichte Pfeffernote - im Mund: zwischen Zitrone und Mandarine, angenehme Säure, frisches Mineralität, gute Struktur, im Abgang Kernton, sehr lang - Verwendung zu: Huhn in Sahnesauce, Räucherlachs, Comté - Genussreife: 5 J.

#### **308 Arbois Blanc Tradition 2015**

50 % Savagnin, 50 % Chardonnay, Savagnin vier Jahre oxydativ ausgebaut wie ein Vin Jaune

Farbe: Weiß - in der Nase: deutlicher Sherryton, Trockenfrüchte, Zesten von Zitrone, frische Walnuss, aber auch Blüten - im Mund: Verbindung von getrockneter Frucht und aromatischen Walnussnoten, leichte Süße, Säure von reifer Zitrone, sehr schöne Sherrynote, deutliche Mineralität, schöne Länge, es bleibt die Walnussnote im Abgang - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce, asiatische Küche - Genussreife: 5 J.

#### **324 Arbois Vin Jaune 2014**

100% Savignin

Farbe: Weiß - in der Nase: getrocknete Früchte, Walnuss, Karamell, Kaffee, Muskatblüte, Trüffel, leichte Sherrynote - im Mund: sehr komplexe Aromatik, Walnuss, Rosinen, Haselnuss, Limette, Trüffel, Zitrusabrieb, auch hier getrocknete Früchte, weiße Rose, leichte Sherrynote, Mineral, im Abgang die nussigen Töne, zitronige Säure und Noten von Kaffee - Verwendung zu: Comté, asiatischen Gerichten, Huhn oder Geflügelfrikassee mit weißen Saucen, Trüffel - Genussreife: 5 J.

#### **310 Arbois Rouge Tradition 2019**

40 % Poulsard, je 30 % Pinot Noir und Trousseau, getrennt ausgebaut, gut vierzig Jahre alte Reben

Farbe: Rot - in der Nase: mineralisch, dann Himbeere - im Mund: fruchtig, zwischen Kirsche und Himbeere, dann Mineral, leichter Pfefferton, darüber die Frucht, sehr mineralischer Abgang - Verwendung zu: kräftig gewürzten Gemüse oder Fleisch - Genussreife: 6 J.

#### **311 Arbois Rouge Trousseau 2019**

Farbe: Rot - in der Nase: gekochte Kirsche mit Stein, Sauerkirsche, auch florale Noten, Hauch von frischem Leder - im Mund: Johannisbeere, florale Noten, feine Tannine von Bitterschokolade, schwarzer Tee, Limettenabrieb, frisches Mineral, gewürziger Abgang, gute Länge - Verwendung zu: kräftig gewürztem Schweinenacken, Perlhuhn - Genussreife 4J.

#### **233 Arbois Rouge Tradition BIB 3 I 2018**

Poulsard, Pinot Noir und Trousseau,

Farbe: Rot - in der Nase: Hauch von Nelke, Kirsche, sehr fein - im Mund: anschmeichelnd, gekochte Kirsche und etwas Himbeere, dann etwas Tannin und Mineral, bleibt im Abgang, viel Finesse - Verwendung zu: Schweinefilet mit Sahnesauce - Genussreife: 4 J.

#### **322 Crémant Blanc du Noir 2018**

Pinot Noir, 2% Poulsard

Farbe: Weiß - in der Nase: Baguettekruste, Mandelton, Johannisbeere mit Blatt, Walderdbeere, leicht floral, Zitrusabrieb - im Mund: schäumt fein, klares elegantes Mineral, feine Säure von Zitrusfrüchte, Pampelmusenabrieb, Hauch Marzipan, im Abgang angenehmer Ton von Bittermandel - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J.

#### **315 Crémant du Jura Blanc Brut**

50 % Chardonnay 20 % Savagnin, 30 % Poulsard, Trousseau und ein wenig Pinot Noir

Farbe: Weiß - in der Nase: frisch, Mirabelle und Pampelmuse und auch florale Noten - im Mund: schäumt, elegante Säure, deutliche Mineralität, Toastnote, Frucht und die frische Säure von Pampelmuse bleiben, gute Länge und Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: 2 J.

#### **316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2018**

Farbe: Weiß - in der Nase: reich, Briochentöne, Apfeltarte, reife Zitrone, Hauch von Marzipan - im Mund: zerstäubt, sehr reich, auch im Mund Apfel und angenehme Säure von reifer Zitrone, Mandel, sehr elegant und beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 4 J.

### **Chavet**

#### **336 Menetou-Salon 2020**

Sauvignon, ähnlich Sancerre

Farbe: Weiß - in der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

#### **337 Menetou-Salon rouge 2020**

reiner Merlot, Ausbau ohne Sulfite, Bio

Farbe: Rot - in der Nase: sehr saftig, Frucht von Schwarzkirsche und Cassis vermischt mit Mousse au Chocolat - im Mund: viel Frucht von reifer Kirsche hin zu gekochter Frucht, dahinter kommt dann die Schokolade, im Abgang wieder sehr schöne Frucht - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch - Genussreife: 5 J.

### **Clotilde Davenne**

#### **978 Bourgogne Aligoté 2022**

Farbe: Weiß - in der Nase: weißer Pfirsich, Pampelmuse, weiße Blüten, frisches Mineral, nasser Stein - im Mund: reich, elegantes Mineral, reife Zitrone, Pampelmuse, Frucht von weißem Pfirsich, etwas Mandelton, gute Länge - Verwendung zu: als Aperitif und zum Hochsommerlichen Picknick, zu Austern und Seafood, Fisch, weißes Fleisch, gegrilltes Huhn, Frischkäse, Crottin de Chavignol - Genussreife: 5 J.

#### **979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2021**

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr schönes Bouquet, weißer Pfirsich, kalkiges Mineral, Jasmin, Mandel - im Mund: interessantes Zusammenspiel von Mineral und Frucht, reife Zitrone, dann frische Mirabelle, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, im Abgang weißer Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif, Austern, Taboulé, gedämpftem Gemüse, Ziegenkäse, Comte oder Saint-Nectaire - Genussreife: 6 J.

#### **980 Sauvignon de Saint Bris 2022**

Farbe: Weiß - in der Nase: typische Sauvignonnoten, florale Note, Kräuter, grüne Paprika, Steinobst und etwas Brioche - im Mund: feine Fruchtsüße,

steiniges Mineral, Kräuter, Pampelmuschel, zitronige Säure, leichter Mandelton, im Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral und nochmal der Mandelton - Verwendung zu: zu Meeresfrüchten, gedämpftem Fisch, Sushi, skandinavischer Küche oder Ziegenkäse - Genussreife: 5 J.

#### **981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2020**

Farbe: Weiß - in der Nase: wunderschönes Bouquet, reife exotische Früchte, Passionsfrucht, Pflirsich, Mango, deutliches Mineral, weiße Rose, Geranie - im Mund: sehr elegante Säure, Limette, exotische Früchte, Passionsfrucht, etwas weiße Rose, im Abgang deutliches Mineral, darüber feine zitronige Säure, gute Länge einer feinen Säure im Abgang, sehr schöner Sauvignon - Verwendung zu: Schalentieren, Ziegenkäse, gedämpftem Fisch, Sushi, frischem und gedämpftem Gemüse - Genussreife: 6 J.

#### **976 Côte d'Auxerre Vieilles Vignes 2021**

Chardonnay  
Farbe: Weiß - in der Nase: weiße Blüten, Marzipan, Vanille, Mandel, Mineral - im Mund: deutliches Mineral, weiße Blüten, etwas reife Birne und Pampelmuse, feine zitronige Säure, im Abgang Petersilie und feines Mineral mit leichter Salznote - Verwendung zu: Aperitif, Jacobsmuschel, Weißfisch, gegrilltes Geflügel - Genussreife: 6J.

#### **977 Petit Chablis BIO 2022**

Chardonnay, ganz nahe an Chablis, Nord-West Lage  
Farbe: Weiß - in der Nase: elegante reiche Nase, floral und dann Aprikose, kalkiges Mineral - im Mund: zitronige Säure, dann Mineral und florale Noten, dann wieder die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Austern, gegrillte Sardinen, gebratene Flussfische, Omeletts, Ziegen- und Hartkäse - Genussreife: 4 J.

#### **975 Chablis 2021**

Chardonnay, 45 Jahre alte Reben, Südlage  
Farbe: Weiß - in der Nase: feines elegantes Bouquet, Weißdorn, Walnuss, Mandel, kalkiges Mineral - im Mund: sehr frisch, zitronige Säure, kalkiges Mineral, florale Noten von Weißdorn, Bittermandel, zitronige Säure, nasser Stein - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: 5 J.

#### **973 Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2022**

Chardonnay  
Farbe: Weiß - in der Nase: sehr feines Bouquet, intensiv floral, Mandel, Hauch Mirabelle, Limettenabrieb und Mineral - im Mund: Säure von Limette, Weinberg-Pflirsich, dahinter florale Noten, deutliches Kalkmineral, im Abgang Frucht und Säure von reifer Limette mit kräftigem Mineral, große Länge - Verwendung zu: Krebstieren, weißem Fleisch - Genussreife: 8 J.

#### **972 Chablis Alte Reben 2020**

Chardonnay  
Farbe: Weiß - in der Nase: sehr aromatisch, komplexes Bouquet, Mirabellenkompott, weiße Blüten, Rose, getrocknete Aprikose, Hauch von Anis, deutliches Mineral - im Mund: sehr reich, Rosentöne, reife Mirabelle, weiche Säure reifer Zitrusfrüchte, Mandel, Birnengeist, alles gebettet auf deutlichem Mineral, im Abgang die feine Säure verbunden mit Mandel und Mineral, beachtliche Länge, sehr, sehr schöner Chablis - Verwendung zu: Als Aperitif, zu Austern, Meeresfrüchteplatten, Fischterrinen, gegrilltem oder pochiertem Fisch, Sushi, Geflügelterrinen, knackigem Gemüse, Ziegenkäse. - Genussreife: 7 J.

#### **974 Chablis 1er Cru Vaucoupin 2021**

Chardonnay, reine Südlage, im Edelstahlfass ausgebaut sehr steil, geht alles nur per Hand  
Farbe: Weiß - in der Nase: sehr feines Bouquet, Mirabelle, Mandel intensive florale Noten von Mandelblüte und Vanilleblüten, Weißdorn, Walnuss, mineralische Note von nassem Stein - im Mund: sehr rund und sanft, weiße Blüten, elegantes Mineral und feine Säure reifer Zitrone, Hauch Marzipan, gute Struktur, im Abgang harmoniert das Mineral mit feiner Säure, Mandel und floralen Noten - Verwendung zu: Meeresfrüchte, Fisch mit reicher Sauce - Genussreife: 8 J.

#### **985 Bourgogne**

90% Pinot Noir 10% Cesär  
Farbe: Rot - in der Nase: Wildkirsche, Blaubeere, Cassis, Pfefferkuchen - im Mund: feine Fruchtnoten von Wildkirsche und Himbeere, anschniegsam, feine Tannine von Halbbitterschokolade, Tabak und rosa Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Barbecue, gegrilltes weißes, Fisch und Käse Fleisch - Genussreife: 7 J.

#### **986 Irancy 2018**

100% Pinot Noir  
Farbe: Rot - in der Nase: reiche Nase, Schwarzkirsche, Schokolade, Waldboden, gewürzige Noten - im Mund: konzentrierte schwarze Frucht, Schwarz- und Sauerkirsche, Bitterschokolade, Tabak, Zigarrennoten,

Rose, Nelke, Pfeffer, Piment, sehr lang im Abgang feine Tannine und die Säure der Sauerkirsche - Verwendung zu: feines Weißes Fleisch, Federwild - Genussreife: 5 J.

#### **984 Crémant de Bourgogne**

Zero Dosage 2020 18 Monate auf der Hefe, 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay  
Farbe: Weiß - in der Nase: Weinbergpflirsich, nasser Stein, Mandel - im Mund: knackige Mineral, frische Frucht von Zitrone, dann Weinberg-Pflirsich, Rose, weiße Johannisbeere, Hauch Abrieb Pampelmuse, weißer Pfeffer und Kruste von Baguette, - Verwendung zu: Aperitif, feines Blätterteiggebäck - Genussreife: 3J.

#### **Jacob**

#### **195 Hautes Côtes de Beaune 2021**

Pinot Noir, relativ junge Reben, Klone mit eher niedrigem Ertrag  
Farbe: Rot - in der Nase: Frucht von Schwarzkirsche, Erdbeerkompott und etwas Cassis, Schokolade und etwas Holztöne - im Mund: Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und Schlehe, Tabaktannine, purer Kakao, feine Säure, schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: 10 J.

#### **197 Savigny les Beaunes 2021**

Pinot Noir, 30 - 60 Jahre alte Reben  
Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche, Hauch Cassis, feine Aromen von Erdbeerkonfitüre, Schokolade, Tabaknote - im Mund: Schwarzkirsche, dann auch Sauerkirsche, etwas Cassis, Aronabeere, Hauch Himbeere, Tannine zwischen Kakao und Tabak, "Holzkohle" feine Säure von Sauerkirsche, rauchiger Abgang begleitet vom Mineral und Tanninen - Verwendung zu: Federwild, Rehragout - Genussreife: 10 J.

#### **196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2021**

Pinot Noir, Hanglage, sehr kalkreicher Boden  
Farbe: Rot - in der Nase: Wildkirsche, Pfingstrose, rauchiges Holz, etwas Himbeere, feine Süsse von Erdbeerkonfitüre, Schokolade, elegant - im Mund: sehr reich, anschniegsam und elegant, reife Himbeere, Kirsche und auch Cassis, dann schokoladige Tannine, Tabak, Gewürz, Zimt, "Holzkohle", Pfeffer, feine Säure von Sauerkirsche, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: 10 J.

#### **205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2021**

Pinot Noir, Hanglagen oberhalb von Beaune  
Farbe: Rot - in der Nase: konzentrierte schwarze Früchte, Walderdbeere, leicht florale Noten, Leder, leicht animalisch - im Mund: sehr reich und elegant, schwarze konzentrierte Frucht, Bitterschokolade, darüber eine feine Säure, Kiefernholz, perfektes Zusammenspiel zwischen Frucht, Mineral, Säure und Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 10 J.

#### **206 Gevrey Chambertin 2021**

Pinot Noir, Côte de Nuits  
Farbe: Rot - in der Nase: Schokolade, Kirsche und Brombeere, Vanilleblüte, Hauch von Banane, frisches Holz - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere, dann Tannine mit Halbbitterschokolade, Süßholz, Nelke, darüber wieder die Frucht, jetzt zu genießen, aber noch grosses Entwicklungspotential - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 10 J.

#### **Forey**

#### **275 Bourgogne Passetoutgrain \* 2021**

Gamay und Pinot Noir  
Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, florale Süße, leichter Holzton, aromatisch - im Mund: Schwarzkirsche, Brombeere, Schlehe, dann eine leichte Säure, im Abgang die Frucht mit angenehmen Tanninen von Kaffee, lang - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: 4 J.

#### **267 Bourgogne Pinot 2021**

Pinot Noir, 10 % neue Barriques  
Farbe: Rot - in der Nase: sehr schön die Verbindung von Frucht und Tanninen, Brombeere, Cassis, Hauch Flieder, Süßholz, Kaffee - im Mund: Verbindung von schöner Frucht von Brombeere, Fliederbeere und weichen Tanninen von Mokka und Tabak, eine leichte kirschnige Säure, ein Hauch Gewürz, schöne Länge - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: 5 J.

#### **272 Nuits-St. Georges 2021**

Farbe: Rot - in der Nase: feine Tannine, dann florale Süße, Heckenrose, dahinter gekochte Schwarzkirsche mit Kern, Hauch Himbeere und Orange - im Mund: reife Frucht von etwas Brombeere, Wild-Kirsche und etwas Himbeere, dann schokoladige Tannine und eine feine Säure, im Abgang

konzentrierte dunkle Früchte, klares Mineral und deutliche Tannine -  
Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: 8 J.

#### Capitaine Gagnerot

##### 355 Corton Charlemagne Grand Cru \* 2020

Pinot Noir, 64 Jahre alte Reben

Farbe: Weiß - in der Nase: Mandeln, etwas Vanille und weiße Blüten - im Mund: enorm aromatisch, weißer Pfirsich, Mirabelle, Honigwabe, dann Mandarine, weißer Flieder, Mandel und feine Vanilletöne, schillerndes Mineral, im Abgang feine Säure, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt karaffieren, 10 J.

##### 356 Ladoix \* 2021

Pinot Noir, ein Drittel 60 Jahre alte Reben

Farbe: Rot - in der Nase: schönes Bouquet von Himbeere, Brombeere und etwas Kirsche, darüber schöne Tannine, rund - im Mund: sehr elegant, feine Aromen von Brombeere, Blaubeere und dann Himbeere, klares elegantes Mineral, angenehm weiche Tannine von Schokolade, im Abgang beachtliche Länge, schon sehr zugänglich, ein klassischer großer Pinot Noir am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourguignon - Genussreife: 5 J.

##### 364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2021

Pinot, Noir, 50 Jahre alte Reben

Farbe: Rot - in der Nase: Konfit von roten Früchten, ein Hauch Vanille, Waldboden und nasser Stein - im Mund: Johannisbeere, Himbeere und ein Hauch Brombeere, Himbeergeist, Hauch Pfeffer, untermalt von Kaffeetanninen, grosse Länge, im Abgang Tannine, Mineral und Frucht perfekt verbunden - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: 8 J.

##### 359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2021

Pinot Noir, 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton

Farbe: Rot - in der Nase: sehr fein in der Nase, elegante Tannine, Walderdbeere, Kirsche, Waldboden, Schokolade - im Mund: sehr reich, filigran und finessenreich, Kirsche, Himbeere, schillerndes klares Mineral, dezente weiche Tannine, leicht Rosmarinnote, jetzt jung offen und schon gut zu genießen, aber noch große Entwicklung - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: 10 J.

##### 363 Corton Les Maréchaudes Grand Cru 2020

Pinot Noir, 50 Jahre alte Reben,

Farbe: Rot - in der Nase: sehr aromatische Attacke, Tannine mit Kompott von roten und schwarzen Früchten - im Mund: Mon-Cheri Note, darüber gekochte Kirsche und etwas Himbeere, im Abgang ein Hauch Pfeffer, weich, große Länge und Konzentration - Verwendung zu: besten Stücken vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 10 J.

##### 362 Corton Les Maréchaudes Grand Cru 2017

Pinot Noir, 20 Jahre alte Reben

Farbe: Rot - in der Nase: expressive Nase, rote Früchte, Brombeerkonfitüre, Zedernholz - im Mund: voll, reich, anschmiegsam, Kirsche, etwas Brombeere, Himbeer, weiche Tannine, Gewürz und Zigarrennote, im Abgang nochmal feine Frucht verschmolzen mit den Tanninen, große Länge, hervorragend - Verwendung zu: besten Stücken vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt sehr gut zu trinken, 6 J.

##### 361 Corton Les Renardes Grand Cru 2020

Pinot Noir, junge Reben

Farbe: Rot - in der Nase: Tannine und deutliche Frucht von Himbeere und Kirsche, etwas Brotkrume - im Mund: reich, gekochte Himbeere und etwas Cassis, dann ein Hauch Gewürz, gute Konzentration und schon reif - Verwendung zu: Rehrücken, Wildschweinrücken, Fasan - Genussreife: 10 J.

#### Thevenet

##### 333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré Clessé 2020

Chardonnay, 45 Jahre alte Reben

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr schönes Bouquet, weiße Blüten, reife Birne und Quitte, reifer Pfirsich und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, florale Aromen, Honig, weißer Pfirsich, Pampelmuse, Mandelton, deutliche Mineralität, sehr lang, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: 6 J.

##### 334 Domaine de la Bongran - Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé 2019

Chardonnay, 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr reich, weiße Blüten, Pfirsich, Mirabelle, Hauch Honig - im Mund: weiße Blüten, Honig, reife Birne, Pampelmuse,

Ananas, deutliches Mineral, Säure reifer Zitronen, Maiglöckchen, Mandelton, große Länge - Verwendung zu: Lachs mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: 8 J.

#### Viland

##### 399 Beaujolais Blanc 2021

Chardonnay, sehr reif geerntet auf Granitboden

Farbe: Weiß - in der Nase: Frucht von Pfirsich, weiße Johannisbeere, Pampelmuse, auch florale Noten - im Mund: Frucht von weißem Pfirsich, Pampelmuse, frisches Mineral, sehr schöne zitronige Säure, dann wieder die Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genussreife: 3 J.

##### 400 Beaujolais Plaisir d'été 2022

direkte Pressung von Gamay, reif geerntet

Farbe: Rosé - in der Nase: Johannisbeere, Hauch Mandarine, granitiges Mineral - im Mund: Johannisbeere und Erdbeere, Hauch Himbeere, etwas Pampelmuse, frisches Mineral, gute Länge, fruchtig-eleganter Rosé, feine Säure im Abgang und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und Entrées - Genussreife: 2 J.

##### 401 Beaujolais Pierres Dorés 2021

Chardonnay, Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit

Farbe: Rot - in der Nase: Johannisbeere und Brombeere, Hauch Kirsche, dann Bitterschokolade - im Mund: Brombeere, gekochte Kirsche mit den Kernaromen, Johannisbeere, etwas purer Kakao, etwas Sauerkirsche, dann im Abgang Frucht und weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 3 J.

##### 402 Beaujolais Vieilles Vignes 2021

Gamay, 70 Jahre alte Reben, armer Granitboden, lange Mazeration, Goldmedaille in Macon 2022

Farbe: Rot - in der Nase: feines und fruchtiges Bouquet, reife Brombeere, konzentrierte schwarze Früchte, samtige Tannine - im Mund: reich, Johannisbeere, Brombeere, etwas Cassis, strukturgebendes Tannin von Bitterschokolade, klares Mineral, langer Abgang von Frucht und Mineral - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

##### 406 Machurat 2021 IGP

Gamay und Pinot Noir

Farbe: Rot - in der Nase: konzentrierte schwarze Frucht, Kirsche, Cassis, leichte Holztöne, Baguettekruste, Hauch Vanille - im Mund: weiche strukturgebende Tannine von Bitterschokolade und Mokka, reife Brombeere, Johannisbeere, Wildkirsche, Frische von Mineral, sehr feine Tannine, im Abgang Noten von purem Kakao und Frucht - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

##### 403 Chénas 2021

Gamay, Cru Classé, sandiger Boden mit Kiesel

Farbe: Rot - in der Nase: sehr schönes Bouquet, strukturiert, Confit von schwarzen Früchten, Erdbeerkonfitüre, Bitterschokolade - im Mund: reiche schwarze Frucht, reife Brombeere, Hauch von Grapefruit, feine Säure von Sauerkirsche, florale Noten im Abgang schöne Tannine von Bitterschokolade und Frucht und Mineral, lang, macht Freude - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

##### 404 Crémant de Bourgogne

Chardonnay, 18 Monate Flaschengärung

Farbe: Weiß - in der Nase: fruchtiges Bouquet, Birne, Mirabelle - im Mund: schöne Säure, Frucht von Zitrone und Birne, schäumt gut auf, im Abgang zitronige Säure - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

#### Perret

##### 421 Condrieu Chéry\* 2021

100% Viognier Steillage, alte Reben

Farbe: Weiß - in der Nase: Frucht von reifer Aprikose, weißer Pfirsich, Pfeffernote, florale Noten - im Mund: sehr reich, Aprikose, gekochte weiße Pfirsiche und reife Birne, auch florale Noten hin zu Maiglöckchen, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und ein klares Mineral, sehr lange, wunderschön! - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif, nicht zu stark gewürzte Terrinen, Speisen mit Trüffel - Genussreife: 8 J.

##### 426 Saint Joseph Rouge 2021

Farbe: Rot - in der Nase: Aromen von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine, feine Tabaknote, frisches Leder, Rauch - im Mund: Kirsche und Cassis, Säure von Sauerkirsche, etwas Pfeffer, sehr feine pudrige Tannine, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: jungem Reh oder Damwild - Genussreife: jetzt, noch besser in einigen Jahren, 10 J.

#### 424 St. Joseph Les Grisières\* 2020

Farbe: Rot - in der Nase: Brombeere und reife Schwarzkirsche, darüber leichte Marzipannote, schöne Tannine von Schokolade und Kaffee, - im Mund: voll, reich, Schwarzkirsche, Brombeere und Hauch Himbeere, schöne präsenannte Tannine von Schokolade, Mokka, Zedernholz. große Länge, großartig - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: 3 J., dann Pause von 4 J. und dann 8 J.

#### Burgaud

##### 394 Côte Rotie 2021

Farbe: Rot - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschniegig, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden, im Abgang wieder die kirschtige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: Wildbraten, orientalische Küche, Gerichte mit Kräutern der Provence - Genussreife: 4 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

#### Gonon

##### 927 St. Joseph Rouge \* 2021

Farbe: Rot - in der Nase: noch etwas verschlossen, dezente Tannine und zarte Kirsch-Himbeernote - im Mund: Kirsche und gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 3 J, dann 3 J Pause, dann 10J.

#### Cave des Tain

##### 428 St Joseph Terre Ivoire 2020

Marsanne, Kalkboden, Farbe: Weiß - in der Nase: Pfirsich, getrocknete exotische Früchte, Honig, Toastnoten, Bittermandel - im Mund: Pfirsich, Mirabelle, getrocknete exotische Früchte, florale Noten von Maiglöckchen, kalkig Mineral, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jacobsmuschel - Genussreife: 5 J.

##### 434 Hermitage Au coeur du Siecle 2017

Marsanne, Kiesel, Lehm, blauer Lehm in 3 m Tiefe, Farbe: Weiß - in der Nase: sehr reiche Nase, getrocknete exotische Früchte, Aprikose, Honig, Mandel - im Mund: exotische Früchte, getrocknete Aprikose, Honignote reife Birne, Orangenschale, dann weißer Pfeffer, Zimt, im Abgang Frucht und Gewürz schön verbunden, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Jacobsmuschel, weißes Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: 3 J.

##### 430 St Joseph Esprit de Granit 2019

Syrah, 400l Fässer. 17-18 Monate im Fass, Farbe: Rot - in der Nase: schwarze Frucht von Kirsche, Brombeere Himbeergeist, Fliederbeere, weiche Tannine feiner Tabaknote, Zedernholz - im Mund: sehr konzentriert, eingekochte schwarze Frucht von Blaubeere, Himbeere, Himbeergeist, Cassis, Baguettekruste, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: Reh- oder Damwild, Federwild - Genussreife: 5 J.

##### 432 Cornas Arenes Sauvages 2018

Syrah, Farbe: Rot - in der Nase: schwarze Frucht von Kirsche, Brombeere Himbeergeist, Fliederbeere, weiche Tannine feiner Tabaknote, Zedernholz - im Mund: sehr konzentriert, eingekochte schwarze Frucht von Blaubeere, Himbeere, Himbeergeist, Cassis, Baguettekruste, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: Haarwild z.B. Hasenpfeffer - Genussreife: 5 J.

##### 435 Hermitage Gambert de Loche 2011

Syrah, 400l Fässer. 18 Monate im Fass, Farbe: Rot - in der Nase: Blaubeere, Fliederbeere, Brombeere, Kaffee, Leder, etwas Zigarrennote - im Mund: sehr reich, eingekochte Schwarzkirsche, Brombeerkonfitüre, Veilchen, Bitterschokolade, etwas Gewürz, dezente Pfeffernote, feine Mokatannine, etwas Tabak, leichte rauchige Note, Frucht, Tannine und Mineral sehr gut miteinander verbunden, großer Wein - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt, 5 J.

#### Domaine Grand Ribe

##### 186 Côtes du Rhône 2022

Grenache, Marsanne, Roussanne, Clairette und Viognier, Farbe: Weiß - in der Nase: feines Bouquet, florale Noten hin zu Honig, dann Aprikose und etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose und Zitrusfrüchte, dann auch die feine Honignote, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

##### 183 Côtes du Rhône Village de Rochegude BIO 2021

Rousanne und Marsanne, 9 Monate im Fass, Farbe: Weiß - in der Nase: expressives Bouquet, Ananas, Aprikose und Mandeln, auch florale Noten - im Mund: Ananas, Pampelmuse mit Abrieb, Süße von reifer Mirabelle, Mandeln, sehr reich und aromatisch, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jacobsmuschel - Genussreife: 2-3 J.

##### 184 Côtes du Rhône Rosé Rochgude BIO 2021

Muscadet, Cinsault, Grenache, Syrah, Farbe: Rosé - in der Nase: sehr aromatisch, Erdbeerkonfitüre, Orangenblüten, klares Mineral - im Mund: Johannisbeere, Zitrusfrüchte, rosa Pampelmuse, Blutorange, schöne Säure, Bittermandel, florale Noten von Orchideen, schönes Mineral im Abgang - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2022.

##### 185 Côtes du Rhône 2022

Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan, Farbe: Rot - in der Nase: Kirsche mit den Kernen gekocht, Gewürznoten, Pfeffer, dahinter leichte Kaffeetannine - im Mund: präsenannte Tannine von Bitterschokolade und Tabak, Zesten von Limette, Schwarzkirsche, Sauerkirsche, Cassis, feine gewürzige Noten, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 4 J.

##### 188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2019

70 Jahre alte Reben, 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre, Carignan und etwas Marselan, drei Wochen Mazeration, Farbe: Rot - in der Nase: Brombeere, Kirsche, Cassis, Bitterschokolade, dahinter etwas Leder - im Mund: reich, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, Bitterschokolade, gewürzige Noten, etwas Pfeffer, kirschtige Säure im Abgang etwas Süßholz, ausgewogene Aromatik, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: 8 J.

##### 187 Le Vin de Demain sans Sulfiten 2021

Grenache und Syrah, ohne Sulfiten ausgebaut, karaffieren kurz vor dem Trinken, Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche, Cassis, Kaffee, Tabak, Hauch von Tabak, Holznote - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis, Mokatannine und Bitterschokolade, schöne Säure von Sauerkirsche, gute Länge - Verwendung zu: Wildfleisch - Genussreife: 2 J.

##### 189 Côtes du Rhône Village St. Cécile BIO 2017

Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique, alte Fässer, mehrere Goldmedaillen, Farbe: Rot - in der Nase: Cassis, Kirsche, Karamell, leichter Rauchton - im Mund: reiche Frucht, Schwarzkirsche, reife Brombeere, "Himbeerbonbon" und Cassis, schwarzer Pfeffer, Piment, Bitterschokoladetannine, Espressonote, gewürzige Noten, große Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: 7 J.

##### 191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire\* BIO 2017

75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren, Farbe: Rot - in der Nase: konzentriert, gewürzige Holznote, Kirsche und Cassis, deutliche Tannine - im Mund: sehr voll und weich, elegant, Frucht von Schwarzkirsche, reife Brombeere und Cassis, schwarzer Pfeffer, Halbbitterschokolade, schöne Säure von Sauerkirsche, Espressonoten, im Abgang nochmal würzige Tannine und darüber die Frucht, große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: 8 J.

##### 192 BIB 51 Côtes du Rhône 2022

Muscadel, Cinsault, Grenache, nur 12,5 % Alkohol, Farbe: Rosé - in der Nase: Walderdbeere, rote Johannisbeere etwas Mineral - im Mund: Walderdbeere, Zitrusfrucht, Pampelmuse mit Schale, etwas Pfirsich, gute Säure von roter Johannisbeere im Abgang Baguettekruste - Verwendung zu: - Genussreife: 3J .

#### Clos des Papes - Vincent Avril

##### 479 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes weiss 2022

6 Rebsorten, unter anderem Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne und Clairette, karaffieren, Trinktemperatur 12 Grad, Farbe: Weiß - in der Nase: reiches Bouquet, floral und etwas Anis, reife Birne, Pampelmuse, am Ende auch etwas Mineral - im Mund: elegant und reich, sehr reife Frucht von Birne und weißer Pfirsich, Orange, Pomelo, dann florale Noten, elegantes Mineral, auch etwas Mandeln, perfekt im Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge, wunderbar - Verwendung zu: Huhn mit Sahnesauce, Fischgerichten - Genussreife: 10 J.

##### 473 Petit Vin d'Avril\*

Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Assemblage von 1/3 2021, 2/3 2022, ausgebaut am Ufer der Rhone,

Farbe: Rot - in der Nase: Brombeere, Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert - im Mund: sehr voll, konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche, Brombeere, etwas Blaubeere und auch etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang kommt die Frucht wieder - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: 4 J.

#### **485 Châteauneuf-du-Pape rot, C.d.P. 2021**

7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, sehr viel Mourvèdre, Farbe: Rot - in der Nase: konzentrierte schwarze Früchte, Süßholz, Wacholder, etwas florale Note von Rose - im Mund: sehr elegant und voll, weich, Halbbitterschokolade, Süßholz, dann feine Fruchtsüße von Kirsche, Brombeere, frische Säure von Kirsche, wieder Bitterschokolade und Kaffeetannine, etwas Zeste von Orange und Gewürz, ausgezeichnetes Spiel zwischen Frucht und Tanninen- Verwendung zu:, Lammschulter, Filet de boeuf ,Reh - Genussreife: jetzt, nach 3 - 4 J verschlossen,dann wieder in 8 Jahren, 30J.

#### **486 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes rot 2020**

7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, sehr viel Mourvèdre, Farbe: Rot - in der Nase: deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte verbunden mit kräftigen, aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, deutliche Kirschnote, dann kommt die würzige Note des Mourvèdre, etwas Lakritze, Frucht und Gewürze kommen am Ende wieder, große Präsenz, viel Konzentration, sehr große Länge - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Genussreife: jetzt, in 3 J verschlossen, dann wieder in 6 Jahren, 30J.

### **Mas Carlot - Cyril Marès**

#### **652 Mas Carlot-Génération 2022**

60 % Roussanne, 25 % Marsanne und 15% Viognier, Reben von 20 J bis 50 J, Farbe: Weiß - in der Nase: florale Noten, Maiglöckchen, Aprikose, Zitrusfrüchte dahinter etwas Mandarine - im Mund: reich, Kernton, Aprikose mit Haut, Zeste von Pampelmuse, Hauch von exotischen Früchte, deutliche Note von Zitrone - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

#### **657 Terre Natale (Clairette) 2020**

100 % Clairette, die Hälfte von 70 Jahre alten Reben, 90 % im Tank, 10% im Fass , Farbe: Weiß - in der Nase: florale Note und Mirabelle, Pfirsich, feiner Mandelton - im Mund: kräftiges Mineral, florale und fruchtige Noten vermischt, Frucht von Mandarine und grünen Apfel , Zitrone mit Zesten, deutlicher Mandelton, im Abgang feine Säure mit glasklarem Mineral, sehr reich und elegant - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: 4 J.

#### **647 Hommage à Paul Blanc blanc (ex Château Paul Blanc) 2021**

70 % Roussanne, 30 % Viognier, 8 Monate in Barriques von neuen, einem,zwei, drei Jahren Weinen ausgebaut, Farbe: Weiß - in der Nase: weiße Blüten, Aprikosentarte, Hauch von Vanille, feine mineralische Note - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, Frucht und Süße reifer Aprikosen, Brioche, Mandel, weißer Pfeffer, schöne Säure und eine gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

#### **650 Mas Carlot-Génération 2022**

30 %Syrah, 60 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée, Farbe: Rosé - in der Nase: frische Frucht von Walderdbeere, Himbeere und Waldmeister, schönes Mineral, Zitrusfrucht - im Mund: feine Säure, frische Himbeere und Walderdbeere, prickelndes Mineral, schöne Säure von Johannisbeere, super Rose! - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 2 J.

#### **654 L'Irrésistible 2022**

Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration, Farbe: Rosé - in der Nase: feine Himbeernote, florale Note hin zur Rose, Zesten von Orange, auch ein Hauch von Mineral, sehr elegant - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, florale Noten von Rose, schöne Säure von Johannisbeere, ein Hauch von Tanninen, im Abgang Abrieb von Pampelmuse und ein Hauch Pfeffer - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort, Salate, sommerliches Couscous mit oder ohne Feta - Genussreife: 3 J.

#### **656 Les Enfants Terribles 2020**

70% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 30% Syrah, im Barrique ausgebaut, Farbe: Rot - in der Nase: feine Süße, würzige Noten, dann Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und leichte Noten von Nadelwald, feine Tannine und auch Piment - im Mund: feine Süße, Bitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere, Schwarzkirsche und Cassis, präsent Tannine mit deutlicher Gewürz- und Pfeffernote, gute Länge mit etwas Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, kräftiger Räucherschinken - Genussreife: 5 J.

#### **655 Hommage à Paul Blanc rouge (ex Château Paul Blanc) 2020**

90 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques,Syrah in ältern Fässern, Mourvedre in neuen Fässern., Farbe: Rot - in der Nase: Cassis, Schwarzkirsche, Kiefer, würzige Noten - im Mund: sehr reich, weich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, Fliederbeere, gewürzige Noten, dann feine Holztöne und Bitterschokolade, gute Länge im Abgang nochmal weiche Tannine, verschmolzen mit der Frucht, wunderbar! - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, Schmor- und Wildgerichte mit Pfeffer, Anis und Muskat. Würzige orientalische Gerichte. - Genussreife: 6 J.

#### **660 Avreys 2021**

50% Roussanne, 50% Marsanne, in der Amphore ausgebaut, Weisswein ausgebaut wie Rotwein, 14 Tage Mazeration, ohne Sulfite, Farbe: Weiß - in der Nase: getrocknete Aprikose, schwarzer Tee, Sherrynote, Mineral, Schiefer, Granit - im Mund: Akazie, Orange, Aprikose, getrocknete Pflaume, Mandelton, dezenter Holzton - Verwendung zu: sehr milde Gemüsecurrys, gebratener Fisch,Zürcher Geschnetzeltes, gegrillte Poulltschenkel, gebratene Jakobsmuschel, Kräuter- oder Pilzrisotto, - Genussreife: 5 J.

### **Chateau St Louis**

#### **54 Château St.Louis 2021**

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

#### **58 L`Autodidacte 2022**

100% Viognier, Farbe: Weiß - 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, Farbe: Weiß - 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, Farbe: Rot - 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 - Genussreife: 4 J.

#### **57 L'Affranchi 2020**

Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut, Farbe: Rot - 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, Farbe: Rot - 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.

### 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 Espresso, Frucht von reifer schwarzer Kirsche, Brombeerconfit, Pflaumengeist, Fruchtbrot, Holz und Frucht sehr schön verbunden, im Abgang nochmal sehr feine Tannine von Mokka - Verwendung zu: roten Fleisch, Grilladen, Ragouts - Genussreife: 5-10 Jahre.

### 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, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

#### 139 Domaine Baillat BIO 2019

70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault, Farbe: Rot - 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, Farbe: Rot - 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.

#### 134 Clos de la Miro BIO ohne Sulfite 2020

70 % Syrah, 30 % Grenache, Farbe: Rot - in der Nase: schwarze Kirsche, Cassis und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: anschniegamsam und reich, Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Blaubeere, elegante Säure feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 6 J.

#### 136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016

Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank, Farbe: Rot - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, und Tanninen, Holznote - 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, Farbe: Rot - in der Nase: - 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.

### Gardies

#### 893 Mas Las Cabes Blanc 2021

Grenache, Vermentino, Muscat, Macabeu, Farbe: Weiß - in der Nase: Blüten, insbesondere etwas Jasmin, Hauch von Zitrone, etwas Mineral - im Mund: Limone und ein Hauch Jasmin, dann wieder deutlich Limone, Blüten, sehr frisches und aromatisches Mineral vom Schiefer, gute Länge, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Lachs oder ähnlichen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 3 J.

#### 876 La Vigne de mon pere 2020

Grenache Blanc et Gris, 70 Jahre alte Reben, Boden mit vielen Steinen, Farbe: Weiß - in der Nase: aromatische Attacke, Ananas, etwas Zitrone

und Mango - im Mund: reich, exotische Frucht, wieder etwas Ananas, dann schöne Säure, Zitrone und Kernnoten, große Länge und viel Finesse - Verwendung zu: Hummer, Languste und anderen Schalentieren, Seeteufel und weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen - Genussreife: 5 J.

#### 879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2022

Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut, Farbe: Weiß - in der Nase: raffiniert und vielseitig, floral, deutliches Mineral, dann Hauch von Eukalyptus und Honigtöne - im Mund: reich und frisch zugleich, wunderbar im Gleichgewicht, florale Töne, exotische Früchte: Maracuja, Grapefruit, Litschi, feine Säure, sehr schöne Länge, sehr, sehr schöner Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 5 J.

#### 886 Clos des Vignes - CdR Villages 2021

Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbieres, Farbe: Weiß - in der Nase: florales Bouquet hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik, dezente Ananastöne - im Mund: sehr klar, auch floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquats, Anistöne, dann angenehme Säure reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen - Genussreife: 5 J.

#### 888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020

60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, ungefiltert, Farbe: Rot - in der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz - im Mund: reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süßholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spaß - Verwendung zu: allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: 4 J.

#### 880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2020

alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut, Farbe: Rot - in der Nase: gekochte Brombeere und etwas Cassis, dezente, aber prägnante Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: ausdrucksstark und samtig, würzige Töne, Cassis, Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süßholz, sehr schön ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lamm, Grilladen, Damwild - Genussreife: 5 J.

#### 875 La Vigne de mon pere 2021

60 % Syrah, Carignan, 35 % Grenache, Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas Blaubeere, Hauch von Veilchen, Lakritz - im Mund: Cassis, Brombeere und etwas Blaubeere, ganz viel Frucht, sehr offen, mal wieder ein Erfolg - Verwendung zu: Lamm, Auberginen - Genussreife: 8 J.

#### 881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2020

Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden, Farbe: Rot - in der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao - im Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, wirkt noch lange nach, großer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: 7 J.

#### 882 La Torre - CdR Villages 2019

Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert, Farbe: Rot - in der Nase: reich, Noten von Tabak, Leder, reife schwarze Früchte und Gewürze, Unterholz - im Mund: sehr ausdrucksstarker Wein, Potpourri von Frucht, Gewürz und feinen, aber ausdrucksstarken Tanninen, schöne Süße von Confit von schwarzen und roten Früchten, Noten von Tabak, Leder, etwas Süßholz, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: 10 J.

#### 883 Les Falaises - CdR Villages 2019

Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben, Farbe: Rot - in der Nase: Garrigues, Karamell, dann schwarze Früchte, Holznote, leichte Ledernote, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschniegamsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holznote, Leder, im Abgang bleiben die schokoladigen erdigen Töne, verschmelzt mit der Frucht - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: 10 J.

## Bärmann

### 505 Secco Blanc 2022

40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau, Farbe: Weiß - 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, Farbe: Rosé- 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: Düfte 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, Farbe: Rosé- 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

Farbe: Weiß - in der Nase: floral und frisch, Maracuja, vollreife Birne, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, fruchtig, feine zitronige Säure, Mirabelle, Pfirsich, 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 %), Farbe: Weiß - in der Nase: floral, frische Birne, Pfirsich und etwas Pampelmuse, Zitruszesten - im Mund: frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere, Pfirsich, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Baguettekruste und etwas Mandelton, zitronige Säure bleibt - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

### 510 Weißburgunder 2022

Farbe: Weiß - 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

Farbe: Weiß - 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, Farbe: Weiß - 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

Farbe: Weiß - 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

Farbe: Rosé - 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 Cavaillonmelone mit Schinken - Genussreife: 2 J.

### 507 Merdinger Vintage Noir 2020

40 % Cabernet Mitos und 60 % Spätburgunder, Farbe: Rot - 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

Farbe: Rot - 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.

## Cinco Sentidos - Argentinien

### 606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: 3 J.

### 607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 3 J.

### 608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2018

Farbe: Rot - in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammshulter, aber auch Topstücke vom Rind - Genussreife: 5 J.

### 609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Franc 2018

Farbe: Rot - in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: 4 J.

### 605 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon\* 2018

Farbe: Rot - in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: 4 J.

### 610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet S. 2016

Farbe: Rot - in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: 7 J.

### 611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Ancelote 2016

Farbe: Rot - in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im 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, Lammshulter - Genussreife: 7 J.

### 614 Cinco Sentidos Espumante

Farbe: Weiß - in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeressüßfrüchten - Genussreife: 2 J.

### 613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese)



Farbe: Rot - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, Schokolade, aber auch Wild - Genussreife: jetzt bis 2025.

**615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese)**

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: 10 J.

**Südafrika Palesa Wines**

**817 Chenin Blanc \* 2018**

Farbe: Weiß - in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: 2 J.

**819 Pinotage \* 2018**

Farbe: Rot - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: 3 J.

Farbe: - in der Nase: deutlich reife Himbeere, darüber leicht rauchige Tannine - im Mund: sehr reich, reife Frucht von Himbeere und Brombeere, dezente Säure und feine Tannine, schon gut im Gleichgewicht und gute Länge mit weichen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: - Genussreife: .