

Probennoti- zen **Früh- jahr 2023**

Italien
Österreich
Deutschland



Les Grains Nobles

© März 2023

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1174 Langhe rosso DOC Larigi 2022* - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP - Farbe: purpurrot. In der Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Frucht-süße, saftig, beerig - Im Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich, hinten salzig. Besser geht Barbera nicht. -Keine Angst vor dem Alkoholgehalt. Gen.: 20 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2020* - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigem Böden, 18 Mte im neuen Barrique Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - Im Mund: Reich, sauber, Mineralik, Kirschen. Ziemlich geradeaus, feine Früchte, etwas pfeffrig, Erde, Würze. Viel Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, gereiften Käse - Gen.: 20 J

1204 Langhe rosso DOC Giaborina 2020* - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Im Mund: Fruchtsüße, dann aber auch mürbe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Orangenzesten, Fruchtsüße. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik und reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.

1259 L. Insieme 2020 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, Petit Verdot, 18 Mte Barrique Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend. Etwas Pfeffer - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Der Gewürzschrank öffnet sich.. Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J

1192 Barolo DOCG 2019* - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Tee, Rosen, warm und doch frisch, Erdbeere und Himbeere, viel Aromatik, einladend - Im Mund: voll mit roten Früchten, Wildkirschen, reich mit Fruchtsüße, Würze. Auch Hagebutte, Salmiak. Ausgesprochen samtige Tannine. Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist Genuss: 12 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina 2019* Lieferung November - ro Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Im Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die aber samtig wirken, immer Frucht und Schoko darüber. Weiskirsche, Würze, Tabak. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. Toller Wein. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 18 J.

1196 Barolo DOCG Cannubi 2019* Lieferung November - ro - Reben aus einer der berühmtesten und besten Barolo-Lagen, weißer Lehm - Farbe: dichtes Rot - In der Nase: hochelegant und fein, dunkle Kirsche, saftige Frucht, generös - Im Mund: kraftvollelegant, sanft und lange ansteigend. Der rote Früchtekorb mit seinen Gewürzen nimmt das Tannin gut mit. Dieser Wein will nicht enden. -Extrem rar. Solo trinken- volle Konzentration auf dieses Meisterwerk. Genuss: 18 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bricco Riserva 2017* Lieferung November - ro nur 0,7 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. Fässer von Taransaud und Francois Freres; 95 GP Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, rauchig, dicht und saftig. Nelken, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Im Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Mandeln, Cassis, Waldbeeren. Gewürz und Lakritz, Schoko,-Tannine mit Minze, fruchtige Länge, ein ganz großer Wein - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2021 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: mittleres Rot - In der Nase: Veilchen, Tiefe, Zartbitterschoko, Kirsche und Tabak. - Im Mund: trinkig, reich, ätherische Aromen mit Kirsche. Sanft ansteigend. Füllt den Rachen aus, etwas Pfeffer, gute Länge mit Kakaopulver. Basis-Nebbiolo Zu: Fleisch vom Grill, Gulasch, Pilzpfanne - Genuss: 7 J.+

1189 Barolo DOCG 2019 - ro - von allen Barolo-Crus, Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reich und weich, Hagebutten, Brombeere, Wacholder und Tee. Wunderbar - Im Mund: reich, kurz die Weichselkirsche, dann reiche Tannine, die die Früchte tragen und Schoknoten einbringen. Ätherische Nuancen mit Finessen und toller Aromatik. Großartiger Basis-Barolo. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1183 Barolo DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2019-ro-Pflanzjahr 1970. Farbe: Rubinrot In der Nase: Dunkle Kirsche, leicht balsamisch, Weichsel, ein Hauch Lakritz und Würze. Tabak. Im Mund: Brombeere, Wacholder, dunkle Kirsche und Leder. Gerbstoffe sorgen für ein langes Finale das nochmal die Weichsel hervorbringt. Hoffentlich habe ich 2040 noch was von dem Wein im Keller. Zu: Wildgerichte, BBQ, Zigarre. Genuss: 18 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2019* - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopulver und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 18 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2019* - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. -Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reiche Aromatik mit Rauch, Kalkmineralik, dichte, reife Kirchen, Trockenpflaume. Auch Tabak und Würze. Struktur und Eleganz - Im Mund: frisch und kirschig, mineralisch mit Graphit, auch florale Anmutung. Schwarzkirsche, große Länge mit nicht enden wollender Frucht und Mineralik - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 18 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2019* - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: Süßholz, Tabak, Mineralik. Wildkirschen; Champignon und Zeder. Aromen kommen aus der Tiefe. - Im Mund: Fruchtsüße, gebündelt mit Schwarzkirsche, auch Gerbstoffe. Sauber und frisch. Gradlinig strukturiert. Großartig mit viel Potenzial, Kühler Typ vegetabilem Ausklang. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist -Genuss: 18 J.

1127 Barolo DOCG Paiagallo 2019* - ro - nur 4000 Flaschen, mehr als 35 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfass. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat -In der Nase: Walbeeren und florale Noten. Kirschen und Himbeeren und eine feine Würze. Ohne Zweifel ein großer Wein. Im Mund: springt an mit Kraft und Tiefe. Wildkirsche, Heidelbeeren, Mineralik. Aromen entfalten sich langsam und nehmen Raum ein. Der Wein schmeckt nach einem Walsparziergang mit einem prallgefüllten Korb voller Waldbeeren. Sehr lang und sehr groß. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÀ

1072 Custoza DOC 2022 - we -12,5% Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2021 13%- we Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ananas. - Im Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch,Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

1064 Lugana Garda DOC 2022 13%- we - Trebbiano di Lugana Farbe:helles Gelb In der Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reclode, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2022 - rs - Corvina65, Rondinella30, Molinara5, zwei Tage Skin-Kontakt Farbe: helles Ziegelrot - In der Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Im Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

1061 Bardolino DOC 2022 12,5%- ro - Corvina65, Rondinella30, 5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Pflaume, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1058 Corvina DOC 2020 14%- ro - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Im Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Ge-

Frühjahr 2023

würzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2022 12,5%- ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz, 90 Pkte WE - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche, Cassis und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2019 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester - Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Im Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - Zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DCOG 2018 15,5%- ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, Röstaromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang, kraftvoll - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist, am Ende einer Feier. - Genuss: 10 J. +

1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.Cl. DCOG 2016 15,5%- ro Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure Farbe: granatrot - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. Genuss: 12 J. +

CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIA PARRI

1635 Il Monte bianco IGT 2022 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und weißer Blüte, Zitrone - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitronen, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, - Zu: Terrasse, Lunch, kalte Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1625 Ribaldaccio Chardonnay IGT 2022 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: cremig und ansprechend, Birne und gereifter Apfel, Lindenblütenhonig - Im Mund: gelbe Früchte, weich, milde Säure. - Zu: Salaten, Vorspeisen - Genuss: 2J.

1637 Tenuta Il Monte Chianti DCOG 2021 - ro - 13,5% Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Waldbeeren, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich. Angenehme Säurestruktur - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montesp DCOG 2021 - ro 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Kirsche, rote Johannisbeere, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit angenehmen Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Schwarzfruchtiger Nachhall. Preis-/Qualitätshit - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DCOG 2019 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Leder, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringt etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, langes Finale. Großartiger Wein für wenig Geld. - Zu: gebratenem Fleisch, Osso bucco, Gulasch, Wildgeflügel - Genuss: 10 J.

1636 Le Pigole IGT 2020 - ro - Sangiovese, Merlot und Grenache - Farbe: mittelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte, frisch - Im Mund: saftig und frisch, schwarze Früchte, Kakaotouch, trinkig - Zu: Grilladen. 7 J.

1657 I Chioppi IGT 2017 - ro - 14%, Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon - Farbe: rubinrot - In der Nase: Cabernet-Nase mit saftiger Schwarzkirsche, Cassis, Veilchen - Im Mund: saftig und kraftvoll, weiche Tannine mit Schoko, Süßholz, Lakritz - Zu: Ente, Gans und Rind. Lamm immerzu. Käse - Genuss: 10 J.

1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2015 - ro - 15,5%, Cabernet Sauvignon - Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen

Les Grains Noble

Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein wunderbarer Supertoskaner - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 10 J.

1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2013 - we - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia - Farbe: goldgelb In der Nase: Honig und Dörr-obst, klare Struktur, Feige und Mandel - Im Mund: Süßwein mit Charakter, Eleganz und Finessen, im Finale Getrocknete Aprikose und Mandel Zu: Schokobrownie, Cantuccini - Genuss: 20 J.

FATTORIA CORZANO E PARTERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco IGT 2022 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten - Mund: Fruchtsüße, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

1079 Il Corzanello Rosso IGT 2022 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edeltahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano Chianti DCOG 2021 - ro - Sangiovese85, Canaiolo15, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2020 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; Farbe: rubinrot - Nase: berauschend animierend, reich, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Mund: Schwarzkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, geistigen Komponenten. Hinten ein Fruchtkorb, milde Tannine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. Preisgünstig für diese Qualitätsstufe. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 15 J. +

1083 Il Corzano IGT Toscana 2019 - ro - 14,5%, Sangiovese50, CS50; 18 Mte Barrique, davon 40% neu; - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige, dunkle Beeren wie Cassis und Brombeere, dazu reife Himbeeren. Lorbeerblatt, Vanille und Würze von Süßholz, Paprika und Pfeffer - Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finessenreich und spannend mit den Terroirnoten des Chianti. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 J.

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2005 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

1115 Chiara IGT 2022 - we - 14% Chardonnay, - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, beerig, Apfel, Birne, Blüten, nussig - Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, Kräuter - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, helles Fleisch - Genuss: 2 J.

1128 Sangiovese Bianco IGT 2022 - we - Sangiovese, weiß gekeltert - Farbe: fast farblos, kleiner Grünstich - Nase: floral, Apfel, Blüten, Mandarine, Zesten - Mund: Apfel, Grapefruit. Ansteigende Würze mit Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge mit Apfelnoten, Mineralik. Minze im Nachhall. - Zu: Terrasse, Spargel, sommerlicher Salat - Genuss: 2 J.

1109 Primavera 2022 - rs - Rosé von Sangiovese - Farbe: brillantes, helles Ziegelrot - Nase: Himbeere, feine Blüten - Mund: Himbeere, etwas Süße, schöne Fruchtigkeit, süffiger Rosé - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 3J.

1101 Trittico IGT 2021 - ro - 14%; Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, Pfeffer. - Im Mund: frisch mit Gripp. Cassis und Würze, reife Kirsche. Dunkelbeerig mit gut eingebundenem Tannin. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Grillwein, Käse. Zum Feierabend - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2021 - ro - 14,5%; Sangiovese90, Canaiolo7, Merlot3 - Farbe:

Frühjahr 2023

rubinrot - In der Nase: Fruchtkorb, Veilchen und ein Hauch Süßholz mit Kakao. Brombeeren, Minzblatt. Frisch, charmant und strukturiert - Im Mund: Kirsche. Ansteigende Frische mit begleitenden Tanninen im Gleichklang. Bleibt frisch, leichte Würze, Nelken. Das Finale klingt mit Kirsche und Kakao aus. - Zu: Geflügel, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, - Genuss: 7 J.

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1576 Vermentino 2021 - we 13/2/6,2- im Barrique mit BSA Farbe: mittleres Gelb - In der

Nase: gereifter Apfel, Blüten, sauber - Im Mund: cremig und gelbfruchtig, wenig Säure, reife Birne und Apfel, rund - Zu: asiatische Speisen, Pilze, Gemüse, vegetarische Bratlinge, Reisgerichte - Genuss: 3 J.

1577 Rosato „Eco“ 2022-rs-14,5/3/5,4 auf Stein, Sand und Lehm gewachsen. Farbe: leuchtendes Rosé. In der Nase: strömen die Himbeeren aus dem Glas, gefolgt von Blüten und Kirsche. Im Mund: rotfruchtig, mit saftiger Textur. Graipefrutnoten tragen ihn lang raus. Zu: gegrilltem Lachs, deftige Versperplatte, Solo- Genuss. 2 J.

1578 Il Vispo IGT Toscana 2021 - ro - 13,5%, 8-14 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warmer Antritt mit Zwetschken, Wachholder, Sauerkirsche, dunklen Beeren - Im Mund: frisch mit reifen Kirschen, Zwetschken und auch hier Wachholder. Tannine tauchen mit Würze auf, Frucht bleibt präsent. Saftig und unkompliziert, auch im Finale mit Kakao und Kirsche sehr angenehm - Zu: Pasta, Vorspeisen. Pizza. Genuss: 4 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 2021 - ro - 15/0/5,7, 13-19 Jahre alte Sangiovese, 50%

Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) Farbe: granatrot mit lila In der Nase: Erdig mit Lakritz und Sauerkirsche. Konzentriert mit viel Frucht und Würze. - Im Mund: Feine Würze und Frische. Gut strukturiert, Kirsche, eingebundene Tannine mit toller Länge. Elegant. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2018 - ro - 14,5/0/5,4; 40 Jahre alte Sangiovese Reben, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neues Holz. Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - In der Nase: reiche Aromen Vielfalt, vollreife Kirsche und auch Pflaume. Leder, Zeder, Wachholder und Kräuter. - Im Mund: reife rote Früchte, Waldbeeren. Runde, rauchige Gerbstoffe, balsamische Kirsche. Minze. Auch Wachholder und Lorbeer sind auszumachen. Dicht und saftig. Gerbstoff packt nochmal zu. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel, Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

1587 Brunello di Montalcino DOCD Ciliégio 2018-ro-14,5/0/5,3, 44 Jahre alte Sangiovese Reben. Spezifisches Teilstück mit dem Namen Ciliégio (Kirschbaum), 36 Monate in neuen französischen Eichenfässern (80%), Tonneaus von 500, danach 6 Monate Flaschenlagerung. Farbe: Granatrot - In der Nase: Reife Kirsche und Brombeere, mediterrane Kräuter, Unterholz. Im Mund: Rot- bis Dunkelfruchtig Das Tannin macht ihn schön lang, wobei die Sangiovese-Säure ihn frisch hält. Gewürze und ein Hauch von Leder runden diesen Wein ab. - Zu: gegrilltem, Entrecote, Wildschweinbraten. Genuss- 15 J.

MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1499 Rosato IGT 2020-rs- 13,5/1/5,7 Frabe: leuchtendes Himbeerröt

In der Nase: weiße Erdbeere, reife Himbeere, Süßkirsche, Blüten. -Im Mund: Zarter Auftakt mit frischen Himbeeren, Erdbeere und Nuss. Die Sangiovese-Säure und Bitternis geben Struktur. Kein Langweiler-Rosé. Zu. Lachs vom Grill, Schweinefilet, Abendbrot- Genuss: 3 Jahre

1742 Rosso di Montalcino DOC 2021 - ro - 15/1,4/5,7; reiner Sangiovese, - Farbe: rubingranat - In der Nase: feine Blüten und milde Würze. Frisch, sauber, konzentrierte Frucht, rot bis Dunkelfruchtig, Schokoladenpraline, Würze großartig. - Im Mund: Brombeere und Schwarzkirsche machen den Auftakt, dann Graphit. Alles fließt frisch und saftig. Langsam kommen Gerbstoffe dazu, die Frische bleibt, ohne dass die Säure dominiert. Sehr lang, das Finale bilden Minze und Schokolade. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Steak, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2018 - ro - 15/0,8/5,4; erster Jahrgang von Pepita - Farbe: rubingranat - In der Nase: ohne flüchtige Aromen gerade und fruchtig nach Walbeeren, Schoko, Süßholz und Würze - Im Mund: Konzentriert und fordernd. Mineralik, Wildkirsche, reife Schlehle, Textur und Frische. Ansteigend würzig, Zart-bitterschokolade. Mineralik im Finale, auch feine Himbeernoten und Wildkirsche. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2020 - ro - 14,5/0,5/5,9; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - Nase: springt an mit dichtem Cassis, sauber, Pfeffer, grüne Pakrika, Kakao - Mund: Pflaume, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine. Toller Supertuscan. - Zu: rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

Les Grains Nobles

APULIEN

1301 A Mano Bianco Fiano Greco IGT 2021 - we - aus Fiano75, Greco35, alte Reben, 12% Farbe: mittleres gelb - In der Nase: hat er Pfirsich, Ananas, grünen Apfel. Blüten nach Veilchen und Linde. Einladend - Im Mund: exotisch anmutend, frisch und durchaus auch kräftig in der Aromatik. Leichte Würze, Ingwer, gute Länge, Apfelsine-milde Säure. Im Finale mit Salzmineralik, exotische Früchte, immer noch mandarinige Frische. Ein Preishit. - Zu: Aperitif, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot, Currygerichten - Genuss: 3 J.

1098 Carlomagno Fiano Puglia IGT 2021 - we - reiner Fiano - Farbe: hellgelb In der Nase: exotischer Auftakt, frisch, trinkanimierend - Im Mund: Mango und Zitrus, frisch, leicher Schmelz, trinkig - Ab 16 Uhr Genuss: 2 J.

1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2021 - rs - trockener Rosé von Primitivo, 12%, alte Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: Blüten nach wilder Rose, Orangen-zesten, Honigwabe, jodig - Im Mund: Erdbeeren, Salzzitron, Mandarine und Kalk-mineralik. Milde Säure, beschwingt und frisch. Wunderbares tänzerisches und mine-ralisches Finale. - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1307 Imprint Rosato von Susumaniello IGT 2020 - rs - trockener Rosé von Susuma-nello, 12%, alte Reben - Farbe: brillantes Rosé - In der Nase: zurückhaltend nach Eis-bonbon und Weißdornblüten. Eleganz- versprechend. - Im Mund: sehr fein und mi-neralisch-salzig. Wild-kirsche, Himbeere, viele zarte Finessen. Kühler Typ. Eukalyp-tus, ansteigende zarte Würze, hagebutte. Frische immer präsent. Sehr gut. - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1305 A Mano Negroamaro IGT 2020 - ro - 30-60 Jahre alte Reben, 13,5 % Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Wald-pilzen - Genuss: 5 J.

1308 Volunte Primitivo IGT 2021 - ro - von Salento, 13,5/4,5/5,7 - Farbe: dunkel-rot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte, Brombeere und Pflaume. Lakritz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, Brombeermarmelade. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2021 - ro - 14/10/5,8; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze, Tabakblatt, Veilchen - Im Mund: Wildkirschen und Brombeere, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Ge-nuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo IGT 2020 - ro - von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte Reben, , zwei Monate in Barriques, 14,5 % Farbe: rubingranat In der Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 2022 - ro -14/8/6,5 - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielsei-tig einsetzbar. Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito IGT 2021 - ro - von 40-60 Jahre alten Weinber-gen, 5 Wochen angetrocknete Trauben. 14,5%, Farbe: dunkelrot - In der Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Im Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, balsamisch, Samtig, rund, voll und geschmeidig (Amaronotyp) mit weichem, und langem Abgang. - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1306 Prima Mano Primitivo IGT 2017 - ro - 15%; von 70-90 Jahre alten Weinber-gen, nur in außergewöhnlichen Jahren - Farbe: dunkelrot In der Nase: Fruchtkon-zentrat mit Blütensüße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. -Im Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche Aprikose. Die Säure strukturiert. Hallt lange nach. - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak Genuss: 10 J.

1366 Prima Mano Negroamaro IGT 2017 - ro - 14,5, 70-90 Jahre alte Reben, kein Barriqueausbau - Farbe: dunkelrot - In der Nase: eher kühler Typ, burgundisch, aber kraftvoll, Amaronotyp. Dunkle Beeren, elegant für diese Konzentration - Im

Frühjahr 2023

Mund: dunkle Beeren, saftig und burgundischer Anklang, reife Kirschen, Johannisbeeren, getrocknete Aprikosen, balsamisch-elegant, sehr viel Länge - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2021 - ro - 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinkirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mit der Dichte des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sanfte Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. Genuss: 6 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2020 - ro - 14,5% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: riecht nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Im Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2019 - ro - 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minze aromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2018 - ro - 14,5; - Farbe: rubinrot - In der Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Im Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Fruchtsüße, Kirschkompott und Waldrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2022 - we 13/3,2/6- reiner Fiano von Sizilien, 13% - Farbe: hellgelb mit Grünstich - In der Nase: Granny Smith. Kiwi weiße Blüten. Ansprechend - Im Mund: grüner Apfel, Hauch Bitternis. Frisch mit Citrusaromen, knackiger Apfel, Hagebutte, gute Länge. Mit Würze im Finale. - Zu: Aperitif, Terrasse, Fisch - Genuss: 2 J.

1401 Insolia Terre Siciliane IGT 2022 - we - 12,5; reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Ansonica bekannt - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zarte Blüten mit Honignoten, bezaubernd einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte. Apfel - Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas, reifer Apfel. Sehr eleganter Verlauf mit Frische und Klarheit, final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Siziliane IGT 2022 - we - 13; Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Feuerstein, reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 4 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2021 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-750 Höhenmeter. 17 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. Farbe: strohgelb - In der Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume. Mandelig, viele Blüten. - Im Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Großartiger Speisebegleiter. - Genuss: 5 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2021 - ro 13/3,2/6- beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit weißem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Hagebutte, Veilchen, Rose. Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach, reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1418 Miopasso Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 20 Tage ge-

Les Grains Nobles

trocknet (appassite). Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Beeren und Trockenfrucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Fruchtsüße - Im Mund: Fruchtkorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1399 Disueri Nero d'Avola Sicilia DOC 2021 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 20 Jahre alte Reben, kein Holz. Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - In der Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant, Leder - Im Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. Uningeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment. Etwas kühler servieren. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1395 Alta Mora Etna Rosso Feudo di Mezzo DOC 2011 - ro - Nerello-Mascalese, Nur 2 ha, 100jährige Reben auf Vulkanverwitterungsböden, 650 Höhenmeter. Ausbau im großen Holz. Farbe: dunkles Kirschrot - In der Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Rotbeerig, Mineralik, Finesse. Krater und Pfeffer - Im Mund: dicht gepackte Fruchtnoten, hoch-elegant, burgundisch. Reich mit Tiefe und Finessen, angenehme Säure. Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J. +

1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2021 - ro - 14/7,2/5,1; beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amarone Charakter Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2019 - ro - 13,5/7/6,2, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2020* - ro - 12,5; Montepulciano d'Abruzzo Farbe: dunkelrot - In der Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2022 - we - auf Terrassen mit Pargneis, Reben von 1987 und 1973 - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: saftige Birne, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Im Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2022 - we - 12,2/1/5,2; auf Urgestein Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten, getrocknete Orange, Heu, Birne und Steinfrüchte. - Im Mund: cremig mit zitroniger Säure, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1367 Grüner Veltliner for friends only Magnum 2018 - we - 15/2,3/5,7/auf Urgestein, Reben von 1968 Farbe: goldgelb - In der Nase: Reneclode, Apfelsine, Salz, Jod, weißer Pfeffer. Viel Konzentration. - Im Mund: komplex mineralisch, feinwürzig, Anklänge von gelben Früchten, Hauch Salz. Thymian und Macis, fast wie ein Riesling. Mineralik, wieder Früchte, große Länge. Potenzial. Super. Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Schweinefilet und -rücken - Genuss: 10 J.

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2021 - we - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kolmütz. - Farbe: mittleres Grüngelb - In der Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Im Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtfleischig - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

Frühjahr 2023

1373 Riesling Smaragd Ried Kollmütz 2021 - we - von alten Reben auf reinem Urgestein; - Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Im Mund: milde Limette, Apfel, Pfirsich, dann Mineralik und dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 12 J.

1356 Pulp Fiction green XIV RI+GV 2020 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Im Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, weinig. Sehr dicht und frisch. Brombeernaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 2 J.

1363 Chardonnay Smaragd 2020 - we - Reben von 1988 auf Urgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktsüße, Litchi, Birne, Zesten. - Im Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende.. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fisch-gerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: 6 J+

1357 Chardonnay Smaragd mal anders 2019 - we - Ursprünglich wurden 16 ausgesuchte Stöcke vermehrt und auf Kollmütz ausgepflanzt. Die Reben sind von 2003, geringer Ertrag. - Farbe: helles Gold-gelb In der Nase: Stachelbeere, Melisse, Ingwer, - Im Mund: frisch, fruchtig, beinahe kecke Säure, die gut mit der Restsüße harmoniert. Erinnert an steirischen Sauvignon blanc - Zu: Fisch mit Buttersoßen, Kalb, Huhn, Kaninchen, Gerichte mit Curry, Buffets. - Genuss: 6 J.+

1376 Grauburgunder Kain & Abel 2020 - we - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein, 370 Höhenmeter Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Im Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig- frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

1432 Gemischter Satz 2020 - we - 12,5/ 2,1; 8 Rebsorten, überwiegend auf einem Stück gewachsen und zusammen vergoren Farbe: Helles Grüngelb - In der Nase: Blüten mit Fruchtsüße und Akazienhonig, feine Kräuter im Bergeheu, Pfirsich. Tiefgründig. - Im Mund: zurückhaltend, mineralischer Ansatz mit Salz und feinen Gerbstoffen. Zartfruchtig nach Birne, Quitte und Aprikose. Langsame Entwicklung, weißer Pfeffer kommt auf, auch Zitrus. Struktur älterer Reben, wunderbar mit Potenzial - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terrasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

1501 Gelber Muskateller 2021 - we - 13/1/7,6 - Farbe: mittleres Gelb mit Kupferstich - In der Nase: deutlicher, aber feiner Mukatton mit Rosenblüten. Auch Früchte wie Renecloden und Aprikose, Paprikapfeffer. Einladend. - Im Mund: wunderbar zurückhaltend und elegant mit Finessen. Frisch und saftig mit roter Grapefruit, Ananas mit Zitrus und nur leicht muskatig. Geradeheraus. Leicht ansteigende Würze, immer saftig und frisch bis ins Finale, Hauch Eukalyptus, gefällt sehr. Zu: Idealer Terrassenwein oder als Aperitiv. Wunderbar zum Spargel. - Genuss: 4 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2022 - we - 12,5/2,3/4,6;

Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand Farbe: helles Gelb mit Grüntlich - In der Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, Hauch würze mit Orangeade, Lindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanierend - Im Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne, ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Reneklode, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2021 - we - 14/4,6/5,9; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund Farbe: mittleres Gelb mit Grüntlich - In der Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Im Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillennektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1429 Grüner Veltliner Eichenstade DAC 2021 - we - 14,5/5,6/5/6; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, 93 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Im Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). Minze und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hum-

Les Grains Noble

mer - Genuss: 12 J.

1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein 2018 - we - 15/4,1/4,2; Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelter Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2021 -14,5/5,2/7,5 we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. - Farbe: mittelgelb - In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbribe mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Quittengelée. Großes Potenzial, Burgunderglas verwenden. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist Genuss: 12 J. +

1412 Riesling Donatus DAC 2019 - we - 13,5/5,7/5,4; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grüngelb. In der Nase: 2018 Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, fein-gliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

1433 Riesling Ried Ametsberg DAC 2021 - we - 13,5/1/8,8; Steine und Staub von Granit, 94 FP Farbe: grüngelb - In der Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner Honigton und Orangenschale - Im Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

1444 VI 2018 - we - Viognier vom Ametsberg auf Granit, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Veilchen - Im Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 7 J.

1441 Rosé vom Cabernet Franc 2020 rs 11,5%/ 1 Gramm RZ Farbe:apricotfarben - In der Nase: zurückhalten und wenig mit Mineralik. Blüten von Heckenrosen, Himbeere und Erdbeere, etwas Tee. Ist auf der floralen Seite - Im Mund: Fruchttouch Mineralik, dann wunderbar dichter Fruchtkern nach Erdbeere. Tee und Hagebuttenmark, auch rosa Grapefruit und Limette. Mineralisch mit Fleur de Sel bis ins Finale. Macht Eindruck. Zu: zu Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch Genuss: 3 J.

1448 Rosé 9 grape varieties 2022 - rs - 11,5/ - Farbe: apricotfarben In der Nase: Himbeere, feine Blüten nach Heckenrose, sauber und feingliedrig.,- Im Mund: sehr im Gleichgewicht, Frisch, Himbeere und weiße Johannisbeere, abgepufferte Säure durch Fruchtsüße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kern-ton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang Zu: zu Vorspeisen, Fisch , hellem Fleisch, Terrasse Genuss: 3 J.

1434 Zweigelt Ried SAND 2022 - ro - 15/2/5,2; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - In der Nase: Balsamisch mit dunklen Beeren wie Cassis und Brombeere, Veilchen, Kirschkompost mit Vanille, etwas Nelken, dicht mit Finessen. Sandelholz und etwas Wachholderbeeren. Sehr angenehm. - Im Mund: ansteigend reife Weichselkirsche, Cassis, Graphit und Würze, dabei saftig. Abgedeckelte Tannine, gute Frische, langer und würziger Nachhall mit dunklen Beeren, Kakaopulver-. Großartig in dieser Preisklasse. - Zu: Grilladen, Lammrücken und Rinderlifer, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 GRANIT Zweigelt 2015 - ro - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques. 94 F-P Farbe: granatrot - In der Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Im Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessenreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

1442 Syrah 2018 - ro - 14/1,3/5,5; von Schotter und Granit; Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Auffallend ist eine enorme Tiefe und Eleganz. Röstaromen, feines Süßholz, Veilchen sowie süßlicher Tabak. Dunkle Beeren mit etwas schwarzem Tee. - Im Mund: reife Schattenmorelle. Die Säure wird sofort von Cassisnoten gekapert, Schoko und Minze kommen hinzu, alles hoch-elegant. Hat dabei eine

Frühjahr 2023

enorme Tiefe, aus der minzige Würze und dunkle Frucht-aromen aufsteigen. Insgesamt der kühle Typ, Tannine tragen, stören - Zu: Reh-rücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

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

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

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

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

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2022 - we - 10% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Im Mund: floraler Antritt, Salz, Reneclode, Orange, gute Länge. Sauberer Terrassenwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2022 - we - 12/2,2/5,2 Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas., dezente Bitternuancen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2022 - we - 13,7/3/5,1; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: florale Noten, Orangenschale, reifer Apfel, Quitte und Ananas, zudem leicht laktisch Im Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. Züricher Geschnetzeltes - Genuss: 3 J.

1485 Grüner Veltliner Ried Kirchbergen 2021 - we - 13/1,7/5,6; Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, sauber, Renecloden - Im Mund: fruchtig nach gelben Früchten, Exotic, kleiner Bitternis, Honig und Würze. Gute Länge, Pfeffer im Nachhall. Sehr gut. Großartiges PLV - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner Ried Hochschopf 2021 - we - 13,5/4,9/5,8; 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reiche Blüten, Pfirsich, Ananas - Im Mund: Schmelz und reiche gelbe Frucht, etwas Gerbstoff, Ananas, Rieslingsäure.. Im Nachhall pfeffrig mit Ananas - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 5 J.

1453 Gemischter Satz 2022 - we - 11,1/1,3/6,3; 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuterviase, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Im Mund: frisch mit Reneclode, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Genuss: 3 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2022 - we - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Im Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1466 Riesling DAC 2022 - we - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macis-blüte, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich

Les Grains Noble

und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1459 Zweigelt 2020 - ro - 12,6/1,8/5,9; Lage Hochschopf - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

1462 Zweigelt Barrique 2020 - ro - 12/1/5,6; ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. Im Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant mit Tiefe, gute Länge. - Zu: Fleischgang mit ungebundenen. Soßen, Steak, Filet, Schmorbraten, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1484 Welschriesling 2022 - we - 11,5/1/6,8; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: frischer Duft nach reifem Apfel, Quitte, weiße Blüten. Etwas erdige Mineralik - Im Mund: leicht und fruchtig mit Zitro und Klar-äpfel. Ewas Würze, Birne, klingt zitronig aus. Sehr sauber, ein frischer, leichter Sommerwein - Zu: Terrassenwein und für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kalter Spargel. Begrüßungsschluck für Partys - Genuss: 2 J.

1491 Gemischter Schatz 2022 - we - 11,5/3,1/5,9; Sauvignon bl35, Welschriesling30, Neuburger30 und Traminer5, vom Schatzberg. - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn und Linde, Hauch Ahornhonig und Würze, Apfelschale - Im Mund: frisch mit Würze, Tee und feinem Honig. Gute Länge, steigt noch an mit Zitrus, Apfelschale, Minze. Beachtlich lang, sauber und würzig auch im Finale. Wieder in dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Vorspeisen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

1482 Grauer Burgunder 2022 - we - 13/5,4/6,2; von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Honig, Mirabelle, etwas Rauch - Im Mund: saftig mit viel Mineralik, Salz, Zitruschale. Hauch Ananas mit Limette, Pfeffer. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. Ein Allrounder. - Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2022 - we - 12/1,5/5,6; Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuter, Apfel, Graipefruit, leicht vegetabil Im Mund: viel Steinmineralik, frisch, würzig mit süßlicher Ummantelung, Reneclode und Birne, dann weißer Pfeffer. Hat Schmelz, Zitronen-abrieb. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkern und etwas Pfeffer aus - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2021 - we - 13,5/1,1/ 5,7; kalkhaltiger Löss vom Schatzberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Reife und Schmelz, gelbe Pflaume, März-Veilchen, reife Birne. Hat einen Hauch Exotik - Im Mund: reife, würzige und zitronige Fruchtigkeit, etwas Pfeffer, dann ein Honigtouch und Minze. Klingt sehr langsam aus, Zitrone bleibt, Würze von weißem Pfeffer. Frisch und dennoch mit Fülle, dabei sauber und klar. Wird empfohlen. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

2482 Rosé 2021 -rs- 12,5/3,7/6,2 Farbe: Lachs- In der Nase: Frische Erdbeere springen einen an, dann Himbeer und reife Kirsche, Kräuter und Pfefferl. Im Mund: Erdbeer und Himbeere sind präsent, die kräutrige Würze führt zu einer mittleren Länge. Kein langweiliger Rosé. Zu: Lachs vom Grill, Gemüsepfanne, Solo- Genuss: 3 J.

1494 Zweigelt 2021 - ro - 13/1/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: wunderbarer Auftakt mit präziser Frucht nach Cassis. Leder und ätherische Noten (Blüten), süßes Lakritz. - Im Mund: reife Weichsel, vanillig, Hagebutten, feine Würze. Tannine sind abgedeckt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2019 - ro - 13,5/1/5; auf Löss und Kalk, Barrique, hältig neu. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarzkirsche. Lorbeerblatt und Waldboden. Dicht und einladend. Ohne Zweifel ein Großer - Im Mund: Brombeeren, Frucht-süße, zartes Lakritz. Gut eingebundenes Holz. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, aber nachdrücklich. Großartig, ein Paradezwiegelt. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 9 J.

1478 nur zweigelt 2019 - ro - 13,5/1,2/5; ohne alles: kaum Schwefel, Spontangärung, kein Filter. Beste Trauben - Farbe: purpurrot mit lila In der Nase: zurückhal-

Frühjahr 2023

tend, eine Blüten, Veilchen, zartsaftig. Elegant mit Finessen - Im Mund: weich, fruchtig-saftig, jung. Kirschen und später etwas Cassis. Finessenreich und grundehrlich, sauber. Reiner Wein, kühl zu lagern. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

1496 Zweigelt Privat 2019 - ro - 13,5/1/5,6; die besten Trauben von der Straßhaid. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: warm, reich und dicht, Paprika und weißer Pfeffer, schwarze Früchte und Beeren. Sauber mit ätherischen Nuancen - Im Mund: kirschig, balsamisch. Dann an-steigende Weichsel, sanfte Tannineinlage, Fruchtkorb und Tee. Frucht-süße, wunderbar harmonisch mit viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 15 J.

1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2018 - ro -14,5/1/4,3Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - In der Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und Tee. Ziemlich dicht und komplex -Im Mund: kühler Typ mit Minze und Kirschen. Hat Würze von Tanninen, Zartbitter-Schoko, Eleganz, Dichte. Viel Potenzial, klingt nur sehr langsam aus, setzt Cassis frei, zeigt Größe. Nach zwei Stunden perfekt in der Harmonie. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 10 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND Silvane und Leo SOMMER

1614 Welschriesling Klassik 2022 - we - 11,5/2,3/5,8; - Farbe: hell-gelb - In der Nase: Zitrone, grüner Apfel, Kräuter, Apfelblüte - Im Mund: frisch, Zitronen, Aprikose, kleines Gewürz und Mineralik. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2022 - we - 11,5%, 1,4 Restsüße; auf Schiefer und sandigem Lehm - Farbe: grün-gelb - In der Nase: grüner Apfel, Blüten, Birne, Vegetabil - Im Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2022 - we - 13,5/1/6; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontan-vergärung, großes Holz; 91 Fpkte Farbe: grün-gelb - In der Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten, jodig und etwas Rauch. Schiefer-Mineralik - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

1616 Riesling Quarz 2021 - we - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS91,F90 Farbe: grün-gelb - In der Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen, saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Gefällt uns sehr Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1617 Chardonnay Kalkschicht 2022 - we - 13/3,1/5,6; keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - In der Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Im Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. Nussig, würzig. Preis-/Qualitätshit -Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot Genuss: 3 J.

1618 Sauvignon blanc Sandstein 2022 - we - 13/2,3/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, getrocknetes Heu. Zitronenmelisse. Tomatenblatt. - Im Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. Die rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1629 Blaufränkisch Vomthal 2019 - ro - 13/1,2/6; von Schiefer und Kalk - Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Leder, Pfeffer. Ansprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche. Das angenehme Tannin trägt ihn lange raus. -Topjahrgang -Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 6 J.

1624 Zweigelt Schieferstein 2020 - ro - 13,5%, alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot mit Violett anhängen - In der Nase: fein-gliedrig und würzig, elegant mit Piemont und Waldbeeren - Im Mund: Kirschen und Waldbeeren, warmer Typ, tolles Tanningerüst. Rauch, gewürzig im Finale - Zu: Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, Zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - Genuss: 10 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2020 - ro - 13,5%/1/6,2; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer

Les Grains Noble

Auftakt, reife, rote Beeren, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Mandel, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

1626 Camer Reserve 2018 - ro - 14/1/6; Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Cassis, Pfeffer, Wildkirsche - Im Mund: vollmundig, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J.

NEUS. SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING

1606 Chardonnay Muschelkalk 2021 - we - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftig, dicht, Blüten, Melone und Birne - Im Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüße. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 5 J.

1695 Zweigelt Ried Umriss 2017 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: fleischig, kirschsäftig, Cassis, wilde Rose, Leder - Im Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rothuchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

1717 Zweigelt Reserve Alte Reben 2017 - ro - 40 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - In der Nase: Valille, dicht, extraktreich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis -Im Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2018 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, rot-bis dunkelfruchtig, leichte Kräuter. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Bitterschokolade, gute Länge, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1607 Rusterberg Rot 2020 - ro - CS, Blauf, Merlot; 25 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel Farbe: rubinrot - In der Nase: Cassis, Pfeffer, grüne Pakrika, Eukalyptus. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, Brombeere, Kaffee. Nougat Eleganz, gute Länge. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. Brathuhn - Genuss: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2017 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8; 92 FP Farbe: rubin-granat - In der Nase: prärente Fruchtsüße, betörend, Würze, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Im Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. -Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. -Genuss: 9 J.+

1715 Blaufränkisch Reserve 2017 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuen Darnajou; 95PalaCarte - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Im Mund: kraft- voll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

1705 Marco Polo 2018 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; - Farbe: granatrot In der Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Tabak, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, viel-versprechend. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15J.+, dekantieren

1707 Cardinal 2017 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw,10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PalaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - In der Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Schwarzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Im Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarz-

Frühjahr 2023

kirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Bra-
ten, als Solist Genuss: 15 J.+, dekantieren

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1728 Morillon Klassik DAC 2020 - we - 12/1/6; Morillon ist Chardonnay, sehr alte
Reben. Stahlton, keine Malo Farbe: hellgelb -In der Nase: cremig, Weissdornblüte,
gelbfruchtig, mineralisch, einladend - Im Mund: Fruchtsüße nach gelben Früchten.
Klarapfel, Pfirsich. Eleganz und mineralische Länge. Sehr schön mit Hage-
buttennoten von den alten reben - Leichter Wein zu Vorspeisen und
zu sommerlichen Gerichten - Genuss: 5 J.

1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2021 - we - 12,5/1/6,2 - Farbe: grüngelb - In
der Nase sehr zurückhaltend Cassisblatt mit Mineralik unterlegt, Orangenzen-
sten, Hauch grüner Paprika, exotische Fruchtsüße. - Im Mund fruchtiger Antritt mit mil-
der Säure, dennoch Zitrus und Frische. Sauber, beginnende Exotik, erstaunlich gute
Länge mit Mineralik. Wer es nicht neuseeländisch mag, ist hier richtig.
Zu: Für nur so, Vorspeisen, Fisch
Genuss: 4 J. HWG

1729 Sauvignon Blanc Lamberg DAC 2018 - we - 13/1/6,2; auf Lehm und Kalk,
lange auf der Feinhefe - Farbe: grüngelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, Nes-
seln, getrockneter Thymian. Hagebutte - Im Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße
mit Mango und Maracuja. Nesseln, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten und
zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1777 Schilcher Klassik DAC 2021 - rs - 12/4/8,5; Rosé von der Wildbachertraube -
Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Im
Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, wenig. Kleine Würze, frisch -
Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Ge-
nuss: 2 J.

1778 Schilcher Lamberg DAC 2021 - rs - 12,5/3,4/8,5; 20 Jahre alte Reben auf
Gneis, Schotter und Granit - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Veilchen, Him-
beeren Mineralik. Im Mund: fruchtig-erdig, Wildbacher-Charakter, gute Säurebasis,
geht schon in Richtung Rotwein
Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genuss: 4 J. HWG

1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2020 - rs - 45 Jahre alte Reben,
12,5/2,5/7,5; langes Hefelager Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: wunderbare
Fruchtsüße und Blüten, Veilchen, Rosen- Im Mund: Eleganz, frische Himbeere, Tief-
gang. Großartiges Bouquet direkt gepflückte Himbeere, Tiefgang, Salz. Paprikawür-
ze, auch Jod. Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot. Alles
im Gleichgewicht, großartiges Rosé. - Genuss: 6 J. HWG

DEUTSCHLAND RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR'N GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2022 - we - 12/6/ - Farbe: hellgelb In
der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Im Mund: frisch, reifer Pfir-
sich, aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und
Fisch - Genuss: 2 J.

1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/6/6,9; Riesling55, Müller-
Thurgau45 - Farbe: hellgelb - In der Nase: floral mit Blüten, Heu mit Kräutern. Ca-
rambola und Melone - Im Mund: saftig mit reifem Apfel . Hat schmelz, auch etwas
Pfirsich. Gute Länge mit Substanz, hinten eine wunderbar feine Würze. Sehr trin-
kig. Zu: Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. -
Genuss: 3 J.

1759 Gutsriesling tr. 2022 - we - 12,5/5,7/6,3; von Hochheimer Lagen und Weiß
Erd, 20% Großes Holz, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit
Pfirsich und Aprikose. Gute Fülle Im Mund: frisch, Zitrone und Orange, kleiner
Gerbstoff, gelbe Stein-Früchte, zitroniges Finale mit feinen Kräutern - Zu: Terrasse
und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

1761 Hochheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2021 - we -12,5/7,2/7,8; auf
Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe:mittleres Gelb - In der Nase: be-
kannt erdig-kalkige Mineralik, feiner Pfirsich,, sauber mit Finessen. Reife Frucht,
aber sehr elegant. - Im Mund: frischer und typischer Riesling. Saftig mit Pfirsich
und Ananas.Sauber und klar, feinstes Hagebutten-mark, mandelig. Schöne Länge
mit kleiner Würze und frischem Finale. Bin begeistert. - Zu: Begrüss-
ungsschluck, Fisch, Alltagswein für Rieslingfreunde - Genuss: 4 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2021 - we -12,45/6,7/8,6;
Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Löss-lehm Farbe: mittleres Gelb - In
der Nase: wunderbar fein mit Blüten,Tee und glockenklarem Weinbergpfirsich.
Feingliedrig und elegant. -Im Mund: frisch und saftig, Birne, Orangen, limettig.
Kräuter,Mandeln, Pfirsichsaft. In der Mitte etwas Bienenwabe und Zesten von
der Bitterorange, frischer Ausklang mit Steinfrüchten und minzig-kräuterischen
Aromen. Toll. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mitNatursoßen - Genuss: 8 J.

Les Grains Noble

1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. EL 2021 - we - wächst auf schweren,
kalkreichen Tonböden Farbe: mittleres Gelb - In derNase: sehr mineralisch und
gezügelt, hoch elegant. Weißer Pfirsich, florale Noten, Apfel, Weißdornblüten. Viele
Finessen im Hintergrund. - Im Mund: weißer Pfirsich, Apfel (Granny), milde Ananas,
kleinerund gelungener Gerbstoffeintrag, Weinbergpfirsich, lebendige Säure.
Überraschend zurückhaltend, was bei dem Potenzial sehr vielver-sprechend ist.
Gradlinig, fruchtig-lebendig, jetzt (Februar) noch unfer -Zu: feinen Fischen mit
auch kräftigen Soßen, weißem Fleisch undGeflügel - Genuss: 8 J.

1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. EL 2021 - we - 12,5/7,6/7,8;
Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer.
- Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: erfreulich zurückhaltend, beginnt
mit dunkler Mineralik, Mango, Reneclode und Mirabelle, etwas
Feuerstein, sauber. - Im Mund: präsentiert er sich eher streng mitleichter Bitternis
und früher Säure. Dann Weinbergpfirsich, immerauch mit Kerntönen, bleibt er auf
der markanten Seite. Braucht noch Zeit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen,
Hummer, Krebsen -Genuss: 8 J.

1767 Kirchenstück Riesling GG 2020 - we - 12,5/6,9/6; Löss mitFeinsand mit viel
Kalk sowie kalkreichem Tonmergel, 2,4ha - Farbe:mittleres Gelb - In der Nase: of-
fen, gradlinig, Weinbergpfirsich, Mirabelle, Babyananas. Hat Finessen und Minerali-
tät - Im Mund:leicht salziger Antritt mit feiner Pfirsichfrucht, etwas Ananas, Frucht-
süße. Säure stützt ausreichend im Hintergrund. Fruchtsüße auch im Finale mit Ana-
nas und Pfirsich - Zu: Steinbutt, Seeszunge, Petersfisch,Languste natur, Perlhuhn. -
Genuss: 10 J.+

1721 Berg Rottland Riesling GG 2020 - we - 12,5/6,8/6,7; Ganztraubenpressung.
Steillage Rüdesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, nur 0,3ha Farbe: mittle-
res Gelb - In der Nase: Steinmineralik, Weinbergpfirsich, Thymian, Orangenblüten,
etwas Honig - Im Mund:weich, starker Antritt mit reifen, gelben Früchten, anstei-
gend, Nektarine ,Salzig. Sehr lang, im Rückhall Schiefer und Kräuter mit Zesten.
Hat Charakter und Rückgrat - Zu:
Steinbutt, Seeszunge, Languste, Landhuhn - Genuss: 12 J.+

1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2020 - we - 12,5/7,3/6,2;
Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha Farbe:
mittleres Gelb - In der Nase: groß. Finessen, hintergründig, Eleganzmit burgundi-
schen Anklängen, feine Mineralik. Zarte Lindenblüten,Muskat, Pfirsich. - Im Mund:
groß. Zunächst konzen-triert auf einen Punkt, bietet langsam Nuancen an: Mineralik
mit Salz, Fruchtsüße,Ananas, weißer Pfeffer, (Raps) honig, Limette. Große Länge,
immerwährender Anstieg. Den sollte man haben. - Zu: Zander,Steinbutt, Garnelen,
Krebstiere - Genuss: 12 J.+

1918 Weißer Burgunder Mineral tr. 2022 - we - 13/0,6/6,1; teilweisevon der Lage
Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur1.800 Liter - Farbe: mittleres
Gelb - In der Nase: verhaltener Auftakt dann mit Birne und leichtem Rauch. Reife.
Auch Rosenduft,spannend - Im Mund: cremige Haptik, vegetale Aromen. Dann reifer
Apfel und riefe Birne, immer auch cremig und lang. Kalkmineralik im Untergrund,
bleibt schmelzig und für einen Weißburgunder sehr kraftvoll. - Zu: Terrasse und
Fisch, aber insbesondere zu hellemFleisch. Vielseitig und eindrucksvoll. - Genuss:
7J.

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2022 - we -13,5/0,7/5,3;
2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen,Edelstahl und Großes Holz - Farbe:
mittleres Gelb - In der Nase:typische Sbl-Noten mit Stachelbeere, Paprika, Cassis-
und auchTomatenblättern. Auch Maracuja wir deutlich. - Im Mund: reifeFrüchte,
Stachelbeere und Birne, ansteigend. Kräftiger Antritt, Maracuja. Sehr lange anhal-
tende reife Aromen. Zur richtigen Zeit kommen Orangensäure und -Zesten ins Spiel,
bringen Frische rein. Würzige Länge. - Zu: großem Fischgang, Ziegenkäse,weißem
Fleisch - Genuss: 6 J.

1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2022 - we - 13,5/1,4/5,3;
1995 auf Herrnberg gepflanzt. Im Stückfass und wenig Barrique ausgebaut. BSA -
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:;Brioche, Hauch Vanille, Birne,Caramel
etwas Rauch - Im Mund: >Mineralik, Salz, gelbfruchtig, Tee. Aprikosen, Birnen,
Mango. Toffee. Sehr gelungen, das wenige Barrique läßt Raum für die Aromen des
Weins. Sehr gelungen.- Zu: ruft nach Fisch in der Salzkruste. Zu weißem Fleisch,
Käse -
Genuss: 5 J.+

1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2021 - rs - 12,6/9,7/7,6; mit alten Reben - Far-
be: lachsrot - In der Nase: wunderbar fruchtig, Erdbeeren,Blüten, Hagebutte - Im
Mund: reife Erdbeeren, jodiges Feinsalz, saftig, Hauch Süße, sehr trinkig - Zu: Brat-
fisch und als Solist. Paßt immer. -Genuss: 3 J.+

1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2021 - ro - Reben von Hölle und
Reichstal - Farbe: kaminrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz,
Schoko und Kaffee - Im Mund: Himbeerenund Kirschen, gewürzige Länge. Kompak-

Frühjahr 2023

ter Typ - Zu: edlem FleischGenuss: 5 J.+

1724 Asmannshäuser Spätburgunder Rotschiefer tr. Ortswein 2020 - ro 14/3,7/5; Kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques; -Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, Kakao. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit Würze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10J+

1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2020 - ro -13,5/3,8/5; grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk; -Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tabak. -Im Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1719 Reichstal Spätburgunder GG 2018 - ro - 14/3,7/5,2; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. Barrique-70% Erstbelegung. - Farbe: kaminrot - In der Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Weißer Pfeffer, dann Himbeere. - Im Mund: weich, Tabak, Walbeeren, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

1919 Assmsh. Höllenberg Spätburgunder GG 2018 - ro - 14/5,5/5,4; Taransaud-Barriques, von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: tiefgründig mit Rauch und Schiefernoten, Speck, Brombeere, Tee, Wacholder. Finessenreich-nordburgundisch - Im Mund: Schwarzkirsche, Cassis, Himbeere. Schiefer mit Tabak, Trockenkrauter. Reif und ätherisch mit tiefer Frucht. Guter Säurefonds, hat viel Zukunft - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

1451 Silvaner Gutswein 2022 - we -; 2 RZ auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, gelbe Früchte, Birne, etwas Ananas und Hagebutte, kleiner Kernton. Mineralisch - Im Mund: weiße Johannisbeeren, gelbe Früchte, Litschi. Hagebutte mit der Mineralik von Kalk, trinkig. Toller Abendrotwein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 4 J.

1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2022 - we - 12/0,3/6; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel, - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräftiger Auftritt mit Blüten, grünem Apfel und Apfeln. Eleganter Schmelz mit Kalk-mineralik - Im Mund: klar und sauber mit gelben Früchten, frisch, Limette, Grapefruit, Mineralik. Wunderbar ausbalanciert, zügiger Trinkfluss, angedeuteter Schmelz. Klingt elegant und immer noch frisch aus. - Zu: sehr vielseitig. Paßt zu Vorspeisen, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Gemüse- Genuss: 5 J.

1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2022 - we - 12,5/3,6/8,6; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Im Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

1785 Silvaner Retzstadt. Langenberg Alte Reben EL 2021* we 12,5/1/5,7; 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage. Im Stückfass ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gereifter Apfel, weiße Blüten, grüner Tee, gemahlene Steine- Im Mund: -mundfüllender, klarer Silvaner, zurückhaltende Frucht, gereiftes Kernobst. Aus dem grünen Tee in der Nase wird im Geschmack Hagebuttentee. Das gut eingebundene Holz und die geringen Tannine machen ihn zu einem perfekten Speisebegleiter. Zu: Schweinefilet unter der Kräuterkruste, deftiger Fischeintopf, Scarmoza- Genuss: 7 J.

1756 Silvaner Rossthalberg Stettener Stein EL 2021* - we 12,5/0,4/5,6; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral, Kalksteinmineralität, reife Birne. Im Mund: samtig im Antrunk, Birne, kräutrige Würze, ansteigende Grapefruit. Langes, frisches Finale. Zu: Skrei mit Orangensauce, Kräuter-Schafskäse, Brotzeit. Genuss: 7 J.

1792 Silvaner Benediktusberg Retzstadt Erste Lage 2021*-we-12,5/0,4/5,4, 40 Jahre alte Reben auf Muschelkalk. Farbe: mittleres Gelb- In der Nase: Blüten,

Les Grains Noble

Traubig, Kalk. Im Mund: zum Auftakt Birne, gefolgt von weißem Pfeffer und Muskat. Leicht adstringierend. Zu. Heilbutt mit Passepiere, Pasta mit Muscheln. Genuss: 7 J.

1798 Silvaner Himmelspfad GG 2021* - we - 12,5/0,2/5,5; Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Feuerstein, Malz und junge Quitte - Im Mund: Erfrischend klar, Nektarine, rote Sternrenette, Birne. Enormer Spannungsbogen. Am Ende meldet sich die der Weiße Pfirsich. Ein Großartiger Silvaner der noch viele gute Jahre vor sich hat. - Zu: , Spargel und Kalbsschnitzel, Seezunge, als Solist- Genuss: 10 J.

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim Johannisberg 2021* we - 12,5/0,3/5,5; 50 Jahre alte Reben auf skelettreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann gereifte Frucht und kräutrige Würze. Im Mund: Gelbfruchtig, Mineralisch, Zitronenabrieb. Die Würze kommt durch. Ein Spaßmacher, der durch sein langes Hefelager nicht enden will. - Zu: -geräucherte Garnelen, Edelfisch mit Safran-Sauce, Als Solist in 5 Jahren- Genuss: 10J.+

1795 Spätburgunder Langenberg EL 2020 - ro - 12,5/0/6; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk, 10% Neuholz, 9 Farbe: granatrot - In der Nase: Kirsche, Schokopulver, Rauch und Röstaromen, dunkle Beeren, Im Mund: Wildkirsche und Cassis, frisch, griffiges Tannin, minzige Nuancen, am Ende kommt die volle Kirschfrucht. Leicht und doch so lang Zu: Rehrücken, Käse, Pilzpfanne - Genuss: 10 J.

1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2019 - ro - 12,5/0,8/6,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren. 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: dunkle Kirsche, Würze. Weißer Pfeffer, Waldbeeren und Brombeeren, Rosmarin, rauchige Mineralik, Leder - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine. kühler Typ - Zu: Wildgeflügel, Pfeffer-Steak., Solist, Zigarillo - Genuss: 10J.+

NAHE - Gebr. KAUER

1812 Scheurebe tr. 2022 - we - 12/5,5/6; von 8 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Cassisblatt, Maracuja, sauber und fein, sehr schön- Im Mund: Stachelbeere, Cassis. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Melisse und Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2022 - we - 12,5/4,1/5,5; bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Weißdornblüten, Apfel, Zitrö - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem Gerbstoff, feine Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder S tr 2022 - we - 13/3,2/ 5,5; 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessen, Honigton, Quitte und Pfirsich. - Im Mund: Birne, Orange, Limette. Wunderbar strukturiert. Hauch exotik mit Litschi, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 7 J.

1947 Weissburgunder Reservé tr. 2019 - we - 13/2,4/6,1; 40% Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Im Mund: Apfel, auch Bratapfel, vielschichtig. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitronen, etwas Haselnuss und Kräuter, Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlene Steinen. Großer - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 7 J.

1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2022 - we - 12,5/3,3/5,6; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, trinkanimierend - Im Mund: frisch, aromatisch mit ansteigender Frucht, Minze, Orangen. Ausdrucksstark mit guter Länge, saftig im Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2022 - we - 13,5/3,2/5,5; 50% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, Hagebutte, leicht vanillig - Im Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Vielschichtig. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

Frühjahr 2023

1941 Riesling tr. Gutswein 2022 - we - 12/5,6/7,3 - Farbe: hellgelb - In der Nase: weiße Blüten, Zitrus, Pfirsich, auch Aprikose. Frisch und sauber - Im Mund: saftig und trinkig, frisch, langsamer Anstieg, dann aber Weinbergpfirsich. Tolle Mineralik im Nachhall. Richtig gute Säure - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Riesling tr. v. roten Sandstein 2022 - we - 12,5/4,9/7,2; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungs-sandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. - Im Mund: Pfirsich mit Nougat, also mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Minze. Mineralik nach Stein und Kräutern im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1843 Schweppenhäuser Ri tr. Grauschiefer 2022 - we - 12,5/5,8/7,3; Reben von 2000, Grauschiefertage, 40% spontanvergoren Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: moseliger Antritt, Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Im Mund: gradlinig, kühle Mineralik, Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Auch etwas Chili und Rauch von der Schiefer-mineralik. Feuerstein. Gelungene Würze - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1841 Schweppenhäuser Ri tr. Schlossgarten 2020 - we - 12,5/5,1/7,4; 20 Jahre alte Reben auf Grauschiefer, spontanvergoren - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: florale und erdige Noten, Schiefer-mineralik, gelbe Früchte, sehr reif wirkend, braucht Zeit - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit mineralischer Unterlegung, kleiner Gerbstoff, sehr reifer Pfirsich, Reneklode, rauchig. Das wird sehr gut werden. - Zu: Huhn in Riesling, Sauerkraut mit Rauchfleisch - Genuss: 6 J.

1943 Riesling tr. Römerberg Windesheim 2021 - we - 12,5 % die besten Trauben vom Römerberg, kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: helles Gold-Gelb. - In der Nase: Dezentere Nase, leichte Mineralität, weiße Blüten, Aprikose, gereifter Apfel, Bienenwachs. - Im Mund: Steinobst trifft auf Kernobst, saftig, gut eingebundene Säure. Am Ende kommt die noch sehr junge Aprikose wieder durch. Positioner Speichelfluss- das schreit nach mehr. - Zu: Kalbssteak mit einer Orangensauce. - Genuss: 10 J.

1844 Riesling tr. Felsenberg Schlossböckelheim 2021 - we - 12,5 % sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: helles gelb mit grünlichen Reflexen. - In der Nase: Tee, Kräuter, weißer Pfirsich, Quitte und Lindenblütenhonig. - Im Mund: Saftig, Gelbfruchtig, Apfel, Pfirsich. Blütenaromatik, gegen Ende kommt die Wachauer Marille. Die Mineralität, gepaart mit angenehmen, aber doch spürbaren Säure verleihen diesem Riesling eine enorme Länge. Lecker! - Zu: Heilbutt mit Kräutersauce. - Genuss 10 J.

1813 Blanc de noir tr Spätburgunder. 2022 - we - 12,5/6,5/6 Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: zurückhaltend mit floralen Noten, feine Himbeeren, frische Kräuterriese - Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, Apfelkerne und Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2022 - rs - 11,5/9,5/5,8; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: helles Lachsrot - In der Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Büten - Im Mund: süße Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, frisch, trinkanimierend mit Zug. - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

NAHE - GUT HERMANNBERG

1541 Weißer Burgunder tr. Gutswein 2022 - we - 11,5/5,3/6,8; Edelstahl, überwiegend von der Kupfergrube Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Blüten, leicht cremig - Im Mund: gelbe Früchte, Mineralik von Stein und Salz, feine Kräuter. Sehr saftig mit Struktur und Frische. Ein Mineralischer Weißburgunder - Zu: Spargel, Fisch und weißem Fleisch. Kalb, Hähnchen, nur so - Genuss: 4 J.

1542 Just Riesling tr. Gutswein 2022 - we - 12,5/6.3/7,9; Edelstahl, überwiegend von Großen Lagen, Reinzuchthefen Farbe: gelb-grün - In der Nase: offen, klarer und sauberer Rieslingduft mit Aprikose und Pfirsich springt aus dem Glas. Apfel und Zitrone. - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit Grapefruit, gelbem Apfel, ansteigend dann auch Aprikose. Etwas weißer Pfeffer, kleiner Mandelton. Durchgängige Säure, etwas Ananas und Würze im mittellangen Finale. Etwas zugänglicher als Vorgängerjahrgang - Zu: nur so, Fisch und Vorspeisen. Carpaccio und Ceviche, Pastagerichte - Genuss: 3 J.

1543 7 Terroirs Riesling tr. Gutswein 2022 - we - 12,5 /3/7,4; von den 7 GGs Farbe: grün-gelb - In der Nase: floral mit Weißdornblüten und Jasmin, gemähem Gras. Augustapfel. Zarter Weinbergpfirsich, Granitmineralik. - Im Mund: frisch, zarte Bitternoten in Richtung Tee, limettiger Verlauf, feine Pfefferminze. Weißer Pfirsich,

Les Grains Noble

elegant und gradlinig, wie wir es mögen. - Zu: Terasse im Sommer, Fisch und Vorspeisen, Avocadosalat mit Garnelen - Genuss: 10 J.

1544 Vom Schiefer Riesling tr. Ortswein 2021 - we - 13/3,8/7,5; vom Hermannsberg auf Tonschiefer und Löss, bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine, zunächst mineralische Grauschiefertöne. Verhaltene Frucht nach Steinobst, eher Blüten und Trockenkräuter - Im Mund: toller Auftakt, Kombi von Pfirsich und Schiefernoten ist genial. Milde Säure, die gut trägt. Zitrische Basis, gerade und glockenklar, frisch mit Minze. Lange ausklingend mit Mineralik, wunderbar. - Zu: Fisch und Huhn, Kaninchen und Kalb - Genuss: 10 J.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen 2021 - we - 12,5/6/ bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyrit mit karger Lößauflage in Seillage-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräutrig würze, rauchige Mineralik, Tee, Nektarine. Im Mund: grüner Apfel, Maracuja, ganz hinten kommt der Weinbergpfirsich, cremige Textur, Salz. Enorme Länge - Zu: auf der Haut gebratener Fisch, weißes Fleisch - Genuss: 10 J

1549 Felsenberg Riesling GG Schlossböckelheim 2021 - we - 12,5/3,8/6,6 Alte Reben auf Melaphyr aus der nach Süden ausgerichteten Steillage - Farbe Strohgelb - In der Nase: sehr präsent Spontane Nase, Rauch, Hefe, Malz - Im Mund: Nase und Geschmack haben nichts miteinander zu tun, sehr frisch, klar, Mandarine, Grapefruit, Maracuja, Mango, Salzige Finale. Dieser Wein gehört in jeden guten Weinkeller! Zu: Mango-Chili-Risotto mit Crevetten, Kalbsfilet Genuss: 15+ J.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen* 2019 - we - 12,5/6,3/7; bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyrit mit karger Lößauflage in Steillage-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: direkt Pfirsich, Aprikose und Ananas, rauchige Mineralik. Mandeln, Rosen, etwas Brioche, kraftvoll Im Mund: cremige Haptik, langsamer, samtiger Aufbau mit Honig-Limette. Würze gewinnt an Kraft, bis zu Pfeffernoten. Alles zart und weich, aber durchsetzungstark. Wunderbares Finale mit Ananas und Würze - Zu: Edelfisch, weißem Fleisch mit würzigen Soßen, Genuss: 10 J.

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR 'N GREEN

1674; Freistil tr. 2022 we 11/5/7,2 vegan; Gelber Muskateller und Goldmuskateller Farbe: grün-gelb, In der Nase frisch und klar, Blüten wie Rose. Im Mund: Rosenwasser, Maracuja, grüner Apfel; leicht und doch mit Länge. Terrassenwein und zu asiatischen Gerichten, Zitronengrassuppe, Genuss 2J.

1678; Weisser Burgunder Trad. tr. Gutswein 2022 - we - 12/4,5/6,2; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: harmonisch frisch, gelber Apfel etwas Pfirsich. Im Mund Apfel, Birne, angenehmes Salz, animierende Säure. Hinten raus gelbfruchtig mit schöner Länge. Zu weißem Fleisch, Spargel, allrounder für jeden Tag. Genuss 3J.

1495 Sauvignon Blanc 2022, Trad. tr. Gutswein - 11,5/2,8/7,1 we ;vegan. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: grün-. grasig, Lindenblüte, leichte Stachelbeere, exotische Früchte, Im Mund: Frische Stachelbeere, Grapefruit, leichte würze. Hinten raus knackiger Granny Smith Apfel. Zu asiatischen Gerichten, sommerlichen Salaten, Aperitif an heißen Tagen. Genuss 4J.

1673 Grauburgunder vom Löss, tr. Ortswein, vegan. 12,5/4/,5,9 Farbe mittleres Gelb. In der Nase: Apfel, Birne, Nuss, Bittermandel. Im Mund: Roter Apfel, reife Birne, getrocknete Aprikose, Walnuss. Etwas zugänglicher als der Vorgänger Jahrgang. Zu: Wiener Schnitzel, Lammrücken unter der Nussskruste, deftiges Abendbrot. Genuss: 4J.

1681 Riesling 2022, Trad, tr. Gutswein, we 12,5/4,5/6,2 ,vegan. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: Kräuter, weiße Blüten, Weinbergpfirsich. Im Mund: saftiger Pfirsich, gelber Apfel, knackige Birne, Limettenzeste. Das unglaubliche süße-säure Spiel macht diesen Gutsriesling unglaublich lang. Zu: sommerlichen Salaten, Fischterrinen, solo auf der Terrasse. Genuss: 5J.

1682 Riesling tr. Laumersh. Kalksteinfels Ortswein 2022 - we - 12/3,4/8,5; vegan, alte Reben von Steinbuckel und Kirschgarten - Farbe: gelb-grün - In der Nase: kalkmineralisch, zarter Pfirsich und Rauch, vollreife, gelbe Früchte - Im Mund: Feuerstein, klar und zitrisch, moderate Säure, Feuerstein bleibt mit Würze. Reife Ananas, Waldhonig. Immerzu reife Steinfrüchte, sehr lang - Zu: edle Fische mit Buttersoßen, weißem Fleisch wie Kalb und Geflügel, - Genuss: 6 J.

1684 Riesling tr. Kallstadter Steinacker Ries. 1G 2022 - we - 12,5/2,8/8,1 vegan Kalkböden auf 250 Höhenmetern um den Saumagen herrum, Edelstahl. Farbe: mittleres Gelb. In der Nase: grüne Birne, kräutrig würze, Kalkstein Mineralik, Plattpfirsich. Im Mund: Frischer Antritt, Apfel, Grapefruit, Lindenblütenhonig, Salz. Frisch mit cremigem Finale. Zu: Edelfischen mit Zitronensauce, Scampifanne, leitere Terrinen. Genuss: 8 J

1683 Riesling tr. Großkarlbacher Burgweg, 1G 2022, - we - 12,5/4,4/8 vegan Alte Reben, felsiger Kalkstein, Edelstahl. Farbe: Strohgelb. In der Nase: Pfirsich, Malz, jodig. Im Mund: frischer samtiger Gerbstoffeintrag, reifer Pfirsich, Limettenabrieb und

Frühjahr 2023

mediterrane Kräuter. Zu:Edelfischsteller mit Safransauce, Dorade auf Ratatouille,Kalbsfilet.Genuss 8J.

1687 Riesling tr.Laumersheimer Kapellenberg,1G; 2022, vegan 12,5/5,2/7,8 Reben von 1962, gewachsen auf Löss,Kiesel und Quarzit.Farbe:Strohgelb.In der Nase:dezente Raucharomatik,Muskat,Pfirsich.Im Mund:saftig frische Textur,salzig,jodig. Im Finale taucht der Pfirsich mit etwas Pfeffer auf. Zu: Loup de mer auf der Haut gebraten, Bouillabaisse, Hühnchenbrust. Genuss 8J.

1688 Riesling tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2021* - we - auf terziärem Kalkstein, kühle Lage. Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Mango, leicht zitrisch - ImMund: leichte Kalksteinmineralität, Gelbfruchtig, Mango und Weinbergspfirsich, Zitronenzeste. Saftig und trinkanimierend. Ein Spaßmacher, denn man auch gerne in der Fruchtphase trinken kann. -Zu: Sommerlicher Salat mit Fruchtesig und geräucherter Putenbrust - Genuss: 15 J.

1689 Riesling tr. Im großen Garten GG 2021* Großkarlbach - we - 35jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl. Vegan. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Mineralik und Pfirsich sowie junge Ananas, gereifte Mango, getrocknete Kräuter- Im Mund: dezent zitrisch, dann kommt die Frucht durch, Pfirsich pur gefolgt Quitte, salziges Finale. Zu: Seezunge, Krabbencocktail- Genuss: 15 J

1679 MANO NEGRA Cuvée 2019 - ro - 13/1,5/6; CS70,Blaufränkisch30 auf Löss-lehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17Mte Barriqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Kirschen, Cassis und Dörrpflaume, Nelken. Einladend - Im Mund: reife rote Früchte,Würze nach Nelken und Kräutern, etwas Pfeffer. Hat Charme und süd-ländischen Charakter. - Zu: Rehkeule, Grilladen, nur so - Genuss: 8 J.

1764 Pinot Noir tr. Laumersh. Reserve Orstwein 2018 - ro - 13,5/0,2/6,9; Farbe: dunkelrot - In der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, balsamisch, Wildkirsche. Vanille, Süßholz - Im Mund: reifeWildkirschen, etwas Schlehe, frische, burgundische Noten, saftig. Gute Ausbreitung typischer PN-Eigenschaften. Gute Länge, fester Kern,Potenzial - Zu: Wildgeflügel, Ente ,Gans, Rinderfilet, edle Wildkeulen -Genuss: 10 J.

1690 St. Laurent Reserve tr. Laumersheim 2017 VDP-Ortswein -ro- 13,5% Kalkstein, Barrique. Vegan Farbe: dunkles Kirschrot- In der Nase: Schattenmorellen, Brombeere, Pflaume, Röstaromen, Leder.- Im Mund: Kirsche pur, gefolgt von Wald-beeren, angenehmes Tanningerüst.Gut eingebundenes Holz. Mittelkäfigt und doch enorm lang. Zu: Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren Genuss: 10 J.

1740 Pinot Noir tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2017-ro- 13,5% Kalkstein, Barrique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: Granatrot - In der Nase: Waldbeeren, dunkle Kirsche, Schokolade, dezentes Holz, Champignon.- Im Mund: rotfruchtig, zu-packendes Tannin mit belebender frische. Etwas Minze, weißer Pfeffer, die Sauer-kirsche schließt ab.- Zu: Braten vom Galloway in eigener Sauce mit Rote Bete und Ur-Karotte. Genuss 15 J

1750 Sangiovese Reserve tr. Laumersheim 2018 VDP-Ortswein-ro- 13,5 % Kalkstein, Barrique. Vegan.-Farbe: Kirschrot- In der Nase: Kirsche, Eukalyptus, Leder, Piemont. - Im Mund: Kirsche, Himbeere, Raucharomen, etwas Speck. Griffige und doch gut eingebundene Tannine. Für diesen Sangiovese lasse ich viele Italiener gerne stehen.- Zu: Bistecca alla fiorentina, Schmorfleisch- Genuss: 10 J.

1760 Cabernet Franc Reserve tr. Gerolsheim 2018 VDP-Ortswein-ro- 13,5 % Barrique. Vegan.Farbe: dunkles Rot mit leichter Randaufhellung.- In der Nase:Pflaume, weißer Pfeffer, jodig, animalische Anklänge. - Im Mund: dunkle Kirsche, Pflaumenkompott, Pfeffermischung, Brombeere. Gut eingebundenes Holz. - Zu: Pfeffersteak, Paprikasauce und Kartoffelecken. -Genuss: 10 J.

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1521 Silvaner tr. Liter 2022 - we - 13/4/6,6; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: frisch, knackige Birne, Mirabellen, Lindenblüten - Im Mund: leichter Wein, wunderbarfruchtig mit Apfel, Mandarine und Mineralik nach Salz. Relativ mildeSäure nach Apfel, kleine Würze. Aromatisch und frisch wie seit Jahrennicht. Zuverlässiger Alltagswein zum Schmunzelpreis. - Zu: Suppen,Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 2 J.

1405 Weißburgunder tr. Liter 2022 - we - 12,5/4/6,3 - Farbe: hell-gelb - In der Nase: Weißdornblüten, leicht cremig, Hauch Ananas - Im Mund: reife Birne, Zitronensaft und grüner Apfel mit Kern und Mandeln. Frisches Finale mit wunderbarer Würze. - Zu: Schoppenweinund zum Abendbrot - Genuss: 2 J.

1532 Riesling tr. Liter 2022 - we - 12,5/6,5/8,1; 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - In der Nase: feinmandelig, fast Haselnuss. Feine Blüten, saftig und einladend. - Im Mund: baut sich auf, saftig und frisch. Limettig mit gepuffter Säure, sauber und klar.Leicht würziges Finale, durchaus mit Länge. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zum Bratfisch - Genuss: 2 J.

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2022 - we - 12/6/8,2; vom Spätburgunder auf

Les Grains Noble

sandigen Böden - Farbe: aprikofarben - In der Nase: Veilchen,weiße Johannisbeere - Im Mund: frische Himbeeren, Frische mit Würze und floralen Nuancen - Zu: Wurst-platten und Fleischpasteten,gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2022 - we - 12,5 /4/6,3; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:Ananas, Jasminblüte, grüner Apfel und Tee. Einladend. Weißbrotkrume, Birne, Lindenblüten, Heu - Im Mund: Apfel, Pfirsich, Kerne.Dann Ananas, ansteigende mittlere Würze, Limettenschale, Minze. Bemerkenswertes Finale für diese Preisklasse. - Zu: Vorspei-sen,Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit tr. 2022 - we - 13/4,5/6,3; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend, Weißdornblüten, grüner Apfel. Mit Finessen. - Im Mund: Mirabellen, Titrus, grüner Apfel. Gute Konzentration, daraus Länge schöpfend. Feingliedrig, sehr gerade und klar. Klingt sauber mit grünem Apfel aus. Hat Entwicklung vor sich. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2022 - we - 12,5/5,5/6,8; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche und typische Aromen, allerdings frisch und klar, keine Reife-noten . Etwas Rauch, Birne , Mirabelle. Zum Anbeißen. - Im Mund: Apfel und Zitrus mit toller Frische, hat Zug. Weiße Johannisbeere, Limette, weißer Pfeffer, Boscopapfel. Mehr Säure als sonst, für mich vorteilhaft.. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1601 Grauer Burgunder Rittersberg Spätl. tr. 2022 - we - 14/6/6,3; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: dicht mit Blüten, Birne, reif - Im Mund: Zitro, ansteigende Frucht mit kleiner Bitternis. Birne, Ananas. Gute und frische Länge, Würze im Nachhall - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1447 Chardonnay Rittersberg tr. 2022 - we - 13,5/4/7,3; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig mit Blüten. Birne, kleiner Honigton. Sehr vielver-sprechnd. - Im Mund: Apfel und Birne, Hauch Feinbitter, das Struktur gibt und Würze. Gute Säure, würzig im Finale. Ganz toller Wein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch mit Chalotten, Asiagerichten - Genuss: 3 J.

1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg tr. 2022 - we - 13/5,5/8,4; auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Mirabellen, Hauch floral mit feiner Kräutervürze. - Im Mund: toller Auftakt mit ansteigenden und frischen Aromen nach Zesten, Limetten und saftiger Aprikose.Gute Länge mit Frische. Auch Ananas und Piment d'Espelette führen in das leicht limettige Finale. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit tr. 2022 - we - 13,5/5,5/8,6; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: rauchig-kalkig mit Hagebuttenmark und Blüten von Wilder Rose. Zartmandelig. Pfirsich schimmert durch. - Im Mund: hat er Tiefe und Mineralik, entfaltet sich mit limettigen Noten, pfeffriger Würze, Minze. Orangenaromen und spät dann auch Pfirsich mit Fein-bitternis. Hat Potenzial und Finessen. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Kalmit tr. 2022 - we - 13,5/4/7,7; keine Aromahafen, auf Kalk gewachsen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit typischen Noten von Paprika, Heu mit Kräutern, auch etwas Cassis-blatt, Stachelbeeren. - Im Mund: Stachelbeeren und Mango, Apfel und Würze. Gute Länge, hat Kraft, rosa Grapfruit. Aromen und Säure sind im Gleichgewicht. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1339 Muskateller. tr. 2022 - we - 13/2/7,6; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feiner Muscatton, Blüten, Kerne, saftig. - Im Mund: Frische, Frucht und mandeliges Muscat sind in wunderbarer Balance. Feine Aromen, gute Säure, was der Aromatraube gut tut. Macht ihn im Sommer terrassenfähig - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel, Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1479 Gewürztraminer tr. 2022 - we - 13,2/3/6,2; vom Fuße des Kalmits - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: unaufdringlich mit feinen Blüten, Rosen, Hagebuttenmark - Im Mund: feine Würze mit guter Frische. Die Säure stützt wunderbar, gibt Struktur und Klarheit. Gute Länge, kein typischer Vertreter eines Gewürztraminers. - Zu: nachmittags auf der terrasse, zu weißem Fleisch, zum Dessert mit

1537 Gewürztraminer Spätlese Goldfalter 2022 - we - 9,5/73/6,3;
von der Kalmit, Reben von 1997 Farbe: gelb - In der Nase:
feingewürzig, Honig, Kräuter - Im Mund: Honig, fruchtig und
kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtsch
oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2022 - rs - 12/4,5/6,7;
vinifiziert aus ganzen Trauben Farbe: lachsfarben - In der Nase:
schöne erdige Noten, reife Himbeeren und Erdbeeren - Im Mund:
Hagenbutte, Himbeere, saftig mit kleiner Bitternis, die mit Schmelz
kommt. Tolle Frisch, saftig mit guter Länge und Kalkmineralik. - Zu:
Abendbrot, sommerlichem Essen - Genuss: 3 J.

DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter 2021 BIO Chasselas, Pinot Blanc und Pinot Auxerrois
Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle mit Kern,
leichte florale Noten, dann auch eine feine Mineralität - im Mund: deutliche
zitronige Säure, auch Frucht von Mirabelle, dann wieder Zitrone und auch
etwas Mineral, mineralische Noten und eine feine Säure im Abgang - Verwendung
zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: 2 J.

220 Sylvaner 2021 neben dem Schlossberg, Granitboden und von
Ammerschwyr. Farbe: mittleres Gelb - 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.

218 Côtes d' Ammerschwyr BIO 2021 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'
Alsace, Granitboden.
Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas
Mineral, dann etwas Mirabelle und Brioche, darüber wieder die floralen
Noten - im Mund: schöne Frucht, etwas Mandarine und danach eine leichte
zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge -
Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.J.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2020 50 Jahre alte Reben in der
Ebene, Lehm Boden.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reifer Pfirsich, Hauch Veilchen, dann
feine Süße, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, reifer Pfirsich und etwas
Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade mit
einer feinen Säure darüber, am Ende feines Mineral hin zum Kernton - Verwendung
zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife:
4 J.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2019 Granitboden und Sand-
stein,
40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren
wurden an jedem Stock probiert.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral und Frucht zwischen reifem
Pfirsich und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, florale Noten und
feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und reifer Mango, darüber
die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit
einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander,
Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: 8 J.

226 Riesling Furstentum 2020 Kalk-Lehm Boden, Grand cru.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, deutliche Rosentöne, Confit
von Früchten mit Honignoten und etwas Brioche - im Mund: eine feine
Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Pampelmuse mit Schale, große
Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine und eine feine
Säure - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißem Fleisch
- Genussreife: 8 J.

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2018 Granitboden, neben dem
Schlossberg.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliches Mineral vom Schlossberg,
dann reife Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: feine Honigsüße,

Frühjahr 2023

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, universell einsetzbar - Genussreife: 6J.

234 Harmonie "R" 2019 Pinot Gris, Riesling und ein wenig, Basaltboden, R steht für Rangen.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife weiße Früchte, ein Hauch Gewurztraminer darüber, rauchiges Mineral - im Mund: reife Birne und feine Säure von Zitrone, dann auch ein Hauch Mandarine, sehr schönes Mineral, im Abgang spürt man etwas die Aromen des Gewurztraminers und etwas Salz vom Basalt, große Länge - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: 7 J.

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2018 Granitböden neben

dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, und in Ammerschwir, jetzt auch BIO.
Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, dann Brioche und Mineral, sehr elegant - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, auch deutlich granitiges Mineral, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen -wir wiederholen uns! - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J.

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé 2018 Granitboden neben Sonnenberg, 100 % Pinot Noir, 2 Stunden Mazeration.

Farbe: ganz leichtes Rosé hin zum Gelb - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Orange mit Schale, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und dann deutliche zitronige Säure, feine Tannine, sehr elegant und lang, im Abgang deutliche Noten vom Pinot Noir - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: 3 J.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Aromatik, Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, florale Noten, dezente Zitrusnote - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, reife Birne, dagegen schönes Mineral, weich und schmeichelnd, im Abgang saftig und leichter Kernton, frische Eleganz, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 4J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2019 100 % Auxerrois, schwere Lehmböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, florale Süße, Frucht von Mirabelle, dahinter wieder florale Noten und Kernton - im Mund: strukturiert, elegant, füllt den ganzen Mund aus, zarte Frucht von reifer Mirabelle mit deutlichem Kernton, im Abgang saftig und der Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J., besonders gut in 2-3 Jahren.

18 Riesling 2020 Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru - Lagen, Stahltankgärung.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zarte Frucht Zitruschale, floraler Hauch, schöne mineralische Noten, zarte Vanillenote - im Mund: klassischer, harmonischer Riesling, 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: 5 J.

8 Riesling Patergarten 2018 Patergarten, schnellere Entwicklung.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatisch, Frucht von Pfirsich, dahinter florale Noten, Kernton - im Mund: Melange von reifen Zitrusfrüchten, Frucht von Pfirsich mit Kern, im Abgang eine gute Säure, Salzton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J.

5 Riesling Rosenbourg 2019 Richtung Riquewih, Granitboden, dekantieren!

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: mineralisch vom Granit, Haut von Aprikose, etwas Pampelmuse, nussige Töne - im Mund: gute Säure, Bittertöne von Pampelmuse, deutliches Mineral vom Granit, leichte nussige Töne, danach wieder Frucht, klares Mineral und Kernton im Abgang, lange im Mund, gradliniger Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J.

12 Riesling Schlossberg Grand Cru 2018 erster Grand Cru des Elsass, 1975 eingeführt.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: noch verschlossen, leichte Granittöne - im Mund: deutliche Mineralnoten, dann leicht zitronige Frucht, danach wieder das Mineral - Verwendung zu: !!hier stimmt was nicht - Genussreife: 10 J.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2018 alte Reben auf Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral - im Mund: deutlich das Terroir,

Les Grains Noble

sehr reich, konzentriertes Zusammenspiel von Frucht und Tanninen, Blüten von weißen Rosen, Ton von Maracuja, elegante Säure von Limone, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 10 J.

29 Pinot Gris 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Honignote, reife Aprikose, Schale von Orange - im Mund: Honignoten auch Honigwabe, Frucht von Mirabellenkonfitüre, darüber florale Noten dagegen eine sehr feine und gleichzeitig elegante, präzente Säure, gute Länge, einfach und ein Genuss - Verwendung zu: Huhn oder Kaninchen mit cremiger Sauce - Genussreife: 5 J.

10 Muscat d'Alsace 2021 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Muscat Ottonel, 50% Muscat d'Alsace.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, feiner Muskatton, Aprikose, Pfirsich - im Mund: Frucht von Aprikose, sehr reife Limette, florale Noten leichter Honigton, dagegen eine gute Säure, im Abgang typisch Muscat, saftig, gewürzig, und leichter Kernton mit vollem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, Huhn und Kaninchen, zum So-Trinken - Genussreife: 7 J.

11 Riesling Schlossberg Grand Cru 2017 erste Grand Cru Lage des Elsass, Forst, ganz niedrige Erträge.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: granitiges Mineral, elegante Säure, Zitruschale , Grüntee - im 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: !!hier stimmt was nicht - Genussreife: 10 J., toll in 2-3 Jahren.

21 Gewurztraminer 2021 tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Furstentum, gerade abgefüllt.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: getrocknete Aprikose, etwas florale Noten, Honignoten, diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, leichter Pfefferton - im 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 J.

23 Pinot Noir 2019 Ausbau im Edeltahlfass.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rot - in der Nase: deutliche feine Tannine, Frucht von Himbeere, Brombeere, Himbeerstrauch, dann Schwarzkirsche, darüber etwas Süßholz und Halbbitterschokolade - im Mund: Kirsche und etwas Himbeer einer Salzton, gut zugänglich, leichter und doch voller Wein, im Abgang feine und weiche Tannine von Bitterschokolade und Kirsche - Verwendung zu: Schweinfilet, Grilladen, gegrillte Auberginen und Zucchini, Ratatouille - Genussreife: 10 J.

14 Pinot Noir F 2016 Furstentum, eigentlich Grand Cru.

Farbe: purpur, am Rand kräftiges Rot - in der Nase: sehr schöne Nase, weich Cassis, Himbeer, Kirsch - im Mund: klassisch Pinot Noir, Kirschnoten, dann die Furstentumnote von Rose, Rosmarin, Tropenholz, weiche Tannine, Bitterschokolade, Rauch, weiterhin Hauch von Rose - Verwendung zu: wie Burgunder, Fasan, Taube, - Genussreife: 10 J.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

380 Sancerre La Grande Côte 2021 zur Hälfte junge Reben, auf Kalkboden, indigene Hefen, 3 g Restsüße.

Farbe: - in der Nase: erst floral, Orangenschale, feine exotische Früchte, leichte Mandarinennote, dann deutliches Mineral von Kalkboden - im Mund: reich, reife Pfirsichnote, Pfirsichblüte, Zitruszesten, zitronige Säure, hervorragendes Mineral, leichte Note von Pomelo, , im Abgang lange noch die Frucht und das Mineral, ganz großer Wein - Verwendung zu: Fisch, Meeresfrüchte, feinen Gemüsegerichten mit hellen Saucen - Genussreife: 10 J.

382 Sancerre Les Monts Damnés 2021 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 13,5 %

Alkohol, indigene Hefe Farbe: mittleres Gelb Nase: elegant in der Nase, florale Noten, weiße Blüten, ein Hauch Jasmin, dezente Litschi, deutlich Mineral Mund: sehr reich, präsent Mineral, Birnenkompott, etwas Zitrone, aromatisch hin zur Pfirsich, weiße Blüten, wieder das Mineral im Abgang leichte zitronige Säure, sehr lang. Wunderschön! . Großer Weisswein!! -Verwendung zu: Fisch, Gemüsegerichte, Huhn, Genußreife: jetzt, bis 10 J

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2020 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp

50 Jahre alte Reben , 15 5 Alk!, 10 g Restsüße.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: betörendes Bouquet, Honignote, Litschi, Akazienblüte, Maracuja, Pfirsich, dann mineralisch - im Mund: sehr reich, Süße vom Honig, deutlich Maracuja und Mango, Jasmin, feine Säure und unterstützendes Mineral, viel Körper, im Abgang bleibt die Frucht, dann das Mineral und wieder Honig, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 15 J.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2020 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 15,3 %
Alkohol wegen des heißen Sommers, indigene Hefen, 10g Restsüße.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: elegant in der Nase, Maracuja, Litschi, deutlich Honig, ein Hauch Jasmin, deutlich Mineral - im Mund: üppig, aromatisch, reicher Mund von Honig und Südfrüchten, sehr reifer Pfirsich und Maracuja, schönes Mineral, etwas Zitrone, weiße Blüten, im Abgang wieder die konzentrierte Frucht mit Honig und dezenter Säure, sehr lang mit mineralischem Abgang - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: 15 J.

375 Sancerre Rosé 2021 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben.
Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: floral, Erdbeerkompott, Johannisbeerblätter, aber auch ein Hauch von Brioche und Himbeere - im Mund: empfängt mit eleganter Fruchtsäure von roter Johannisbeere, darüber reife Himbeere, Hauch von frischer Erdbeere, 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: 4 J.

SANCERRE - REVERDY

734 Sancerre Blanc 2021 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: expressive Nase, sehr floral, Jasmin und weißer Flieder, Mirabelle, weißer Pfirsich, leichte Briochetöne, deutliches Mineral - im Mund: reich, frisch, zitronige Säure, Grapefruit, Schale von Zitrusfrucht und klares Mineral, dann Ananas, Maracuja, reifer Pfirsich, etwas Grapefruit, dann wieder das schöne Mineral vom kalkigen Boden, im Abgang mineralbetont mit reifer Zitrone und lichtem !!hier stimmt was nicht oder löschen - Verwendung zu: Meeresfrüchte, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 6 J.

737 Sancerre Rosé 2021 Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.
Farbe: deutliches Rosé, etwas ins Orange gehend, fast Aprikose - in der Nase: weiches Mineral, rote Johannisbeere, Himbeere, Walderdbeere, Brioche, Heidekraut, schon in der Nase ein klares Mineral, - im Mund: feine Säure verbunden mit der Frucht von roter Johannisbeere und Himbeere, dann die Fruchtsäure von Sauerkirsche, dahinter die Mineralität, elegant, im Abgang deutlich das Mineral mit einer eleganten zitronigen Säure, charaktvoller Rosé - Verwendung zu: auf der Terrasse, gegrilltem Fleisch - Genussreife: 3 J.

738 Sancerre Rouge 2019 nicht geschönt und nicht gefiltert.
Farbe: kräftiges Rot, hellrote r Rand - in der Nase: expressive Frucht, Cassis, Schwarzkirsche, Johannisbeere, Heidelbeere etwas Himbeere, schönes Mineral, deutliche schokoladige Tannine, einladend - im Mund: sehr elegant und einladend, empfängt mit schwarzen Früchten und delikater Fruchtsüße, dann ein exzellentes Verhältnis zwischen Säure und Mineral, Kaffee und Bitterschokoladentannine, die im Abgang noch einmal herrlich mit der Frucht verbunden sind. Schöne Länge - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: 7 J.

HAUT-MEDOC - DOMAINE PONTOISE CABARRUS

122 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur 2020 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.
Farbe: schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeer, Cassis, Heidelbeere, Himbeergeist und Bitterschokolade und florale Noten - im Mund: sehr reich mit leichter Süße, Kirsche, Cassis, Himbeere und Brombeere, Süßholz, Kaffeetannine, Mokka und im Abgang wieder herrlich die Frucht gebettet auf leichtem Barrique. Enorme Länge. Großes Potenzial! - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 12 J.

130 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur 2021 Lieferung 2023 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 - in der Nase: Cassis, reife Pflaume, Brombeere, etwas Konfitüre roter Früchte, feine Fruchtsüße, Schokolade - im Mund: jetzt schon sehr elegant, Frucht und Tannine in weichem Zusammenspiel, kräftige Frucht, grosse Power, Kirsche, Cassis, Brombeere, dann weiche schokoladige Tannine, etwas Mokka, dezente Holznote, im Abgang wieder Mokka und Brombeere und rote Johannisbeere - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wild - Genussreife: 12 J.

129 Château Pontoise Cabarrus, Cru Bourgeois 2017 45 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut.
Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten, weiche Barrique, etwas Leder und Bitterschokoladentannine - im Mund: voll, weich, anschmiegsam, reife Cassis, Brombeer, Schwarzkirsche und leichter Ton von Süßholz, im Abgang dann reife Sauerkirsche und weiche Tannine hin zu Schokolade, alles in wunderbarer Verbindung, exptionelle Länge, hat lange was zu erzählen, großer - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 8 J.

126 Coté Pontoise 2018 von jungen Reben, 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon.
Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: elegantes Bukett, Frucht zwischen Cassis und gekochter Erdbeere, dann feine Tannine - im Mund: sehr schön, aber in den Rüpeljahren !!hier stimmt was nicht oder Komma weg, 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: 5 J.

ST.ESTEPHE - CHATEAU ST. ESTEPHE

110 Château Arnaud 2019 50% Cabernet, 50% Merlot.
Farbe: schwarzrot - in der Nase: Cassisnote, Kirsche weiche angenehme schokoladige Tannine - im 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: !!hier stimmt was nicht - Genussreife: 8 J.

120 Château St. Estèphe Primeur 2021 Lief.2023 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, Probe aus dem Fass.
Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: weiche Nase, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeersirup, ein Hauch Nougat - im Mund: sehr weich, gekochte Schwarzkirsche mit Cassis, Heidelbeere, auch etwas Heidelbeerkraut, feiner Tabak, danach Tannine zwischen Kaffee und Bitterschokolade, darüber bleibt lange die Frucht, elegante Säure von roter Johannisbeere, im Abgang pfeffrige Noten - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 8 J.

117 Château St. Estèphe 2020 55% Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot, ein Drittel in neuen Fässern ausgebaut.
Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr schönes Bouquet, reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade, leichte florale Noten von Rose - im Mund: sehr schön, weich, voll, einschmeichelnd, samtig am Gaumen, Schwarzkirsche und Brombeer, dann deutlich Cassis und Heidelbeere, weiche schokoladige Tannine, später frische kirschige Säure, gute Konzentration, schon viel runder als letztes Jahr, aber noch voll in der Entwicklung - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 15 J., unbedingt dekantieren.

119 Château St. Estèphe 2018 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot zwei Tage Kaltmazeration.
Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, feine Fruchtsüße, darüber deutliche Tannine, Hauch von Rosmarin, Rose - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, etwas Veilchen untermalt von schönen Tannine von Mokka und Bitterschokolade, darüber eine reiche Frucht, schokoladigfruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 15 J.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2021 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 50 % im Barrique ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, Flieder und Jasmin, Mango, Limette, reifer Pfirsich, Mandarine, Kraut - im Mund: sehr weich und reich, Aprikose mit Stein, weiße Blüten und Pfirsich, Orangenschalen und Mandelton, im Abgang Kerntöne, auch Kern von Zitrusfrüchten, ein Hauch von Meer, Zesten und ein belebendes Mineral, sehr grosse Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: ideal für ein Sommerpicknick, Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: 5 J., schon jetzt sehr gut zu trinken.

148 Les Roses du Bel Air la Royere 2021 je 30 % Malbec; Merlot, Cabernet Sauvignon, gepresst, vor 3 Wochen abgefüllt.
Farbe: rosa ins Grau, fast ein Blanc de noir - in der Nase: fruchtig, Johannisbeere, weißer Pfirsich, eine Himbeernote, Rose - im Mund: eleganter Rosé, weißer Pfirsich, feine Himbeernote, Erdbeer, Rharbarbertarte, Rose Pierre du Ronsard - Verwendung zu: einfach So Trinken, Huhn, leichte asiatische Curries - Genussreife: 3 J.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2021 Merlot, inzwischen zehnjährige Reben, erst vor 2 Monaten abgefüllt.
Farbe: dunkles Rot mit purpurnen Rand - in der Nase: kräftige Tannine, fruchtig, feine Süße, Schwarzkirsche, Cassis, Hauch von Himbeere - im Mund: feine Fruchtsüße von Schwarzkirsche und Pflaume, begleitet von kräftigen schokoladigen Tönen, Tabak und nochmal Brombeere, schöne Struktur, dann im Abgang nochmal deutliche Bitterschokolade, jetzt schon gut zu trinken, kann sich aber auch gerne noch entwickeln - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch, Fleischgerichten, Pasta mit kräftigen Saucen - Genussreife: 6 J.

156 Justin Malbec 2021 ein reiner Malbec von zehnjährigen Lehmalkboden, ist jetzt bio-zertifiziert.
Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr fein und einladend,

Frühjahr 2023

Himbeere und Cassis, dann auch Blaubeere, Schwarzkirsche, Mokka und Veilchen - im Mund: seidig, schokoladige Tannine, Frucht von Sauerkirsche und Schwarzkirsche, Brombeere, Pfeffertöne, im Abgang präsenannte Tannine von Mokka und Bitterschokolade mit schwarzer Johannisbeere - Verwendung zu: einfachen Grilladen, mediterranen Salaten - Genussreife: 5 J.

150 L'Esprit de Bel Air La Royère 2020 90% Merlot, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Fass.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violettem Rand - in der Nase: Kirsche, schwarze Johannisbeere und Veilchen, gut integriert etwas Tabak, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee - im Mund: wunderbar rund und reich an Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere, sehr schön verbunden mit angenehmen Tanninen Bitterschokolade und Hauch von Tabak, Sauerkirsche mit Kern, im Abgang Kirsche und scharze Johannisbeere und Tanninen Espresso und Bitterschokolade - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: 8 J.

147 Château Bel Air La Royère 2020 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 - in der Nase: sehr schöne Nase, Cassis, Kirsche, Pflaume, Tabak, Zedernholz, Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant - im Mund: konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche und Blaubeere, feine fruchtige Süße, Brombeere, präsenannte schokoladige Tannine, elegant, viel Struktur, im Abgang deutlich wieder Confit dunkler Beeren und Tannine von Schokolade und Espresso, gewürzige Noten - Verwendung zu: Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel, Gerichten mit getrockneten Tomaten - Genussreife: 10 J.

143 Château Bel Air La Royère 2016 65% Merlot, 35% Malbec (60 Jahre alte Reben), 50% 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut, im Zuckerbad sind die unreifen Trauben aussortiert worden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Veilchen, Marmelade von schwarzen Früchten und etwas Himbeere, etwas Mokkatannine, darüber Crème Brulée - im Mund: sehr weich und anschiemig, Frucht von Cassis, Brombeere und Blaubeere, sehr dezente aber präsenannte Tannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 4 J.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

162 Château La Caze Bellevue 2020 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: feine Süße, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade reich - im Mund: feine Süße, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang Frucht und Tannine miteinander verbunden, sehr schöner runder Wein, wunderbar - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: 5 J.

161 Château La Caze Bellevue 2019 80% Merlot, 20% Cabernet Franc, ausgebaut im Fass mit Mikrooxydation.

Farbe: Schwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: noch etwas verschlossen, lässt aber Großes erahnen, feine Süße, Gebäck, Brombeere, Tannine von Schokolade, Süßholz - im Mund: verspricht viel, schon jetzt sehr weich, man erahnt schon das Zusammenspiel von Frucht und Tanninen und die Finesse dieses Weines, Schwarzkirsche, Brombeer, Hauch von Himbeere, im Abgang bleibt die Frucht, etwas Süßholz, Kaffee - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: 4 J.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2020 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: Schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Obstbrand, Schokolade, etwas Tabak und Lakritz, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht und weiche Tannine - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 8 J.

165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2016 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: Rotschwarz, kräftig-violetter Rand - in der Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, auch Noten von Bitterschokolade, Lebkuchen - im Mund: sehr reife Fruchtöne verwoben mit deutlichen, aber angenehmen Tannine, vor allen Dingen Brombeere, schwarze Johannisbeere, dann Bitterschokolade und danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, sehr im Gleichgewicht, große Länge - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: 15 J.

164 Château Gravet St. Emilion Grand Cru 2019 80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: weiche, einschmeichelnde Nase, aber noch leicht verschlossen, schokoladige Süße und Bitterschokoladen-Tannine, dann Brombeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere, ein Hauch von Vanille - im Mund: schon sehr präsent, aber

Les Grains Nobles

noch ein Baby, Brombeere, elegante fruchtige Säure, Himbeere, Heidelbeere, rote und schwarze Johannisbeere, feine Süße, etwas Süßholz und Veilchen, "Zimtstange", Hauch von Vanille, Bitterschokolade, Mokka, - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 15 J.

CHATEAU LE REY

89 Château le Rey Les Argileuses 2021 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's.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Pflaume, Veilchen, Schokolade, Leder, - im Mund: weich, voll, sehr frisch und auf der Frucht, Frucht von Schwarzkirsche und Pflaume, reife Sauerkirsche, Gewürz, im Abgang nochmal die Kirsche mit einem strukturgebenden Mineral begleitet durch Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, und ein Hauch Gewürz - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: 10 J.

MEYROU - VINS SELECTES

101 Château de la Nauze 2020 90% Merlot, 10% Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden, sehr wenig Sulfite, nur bei Abfüllung, vorher Vinifikation ohne Sulfite, 35 g (bis 30g gilt als Vin nature).

Farbe: Schwarz mit violetter Rand - in der Nase: saftig, feine Süße, Brombeerbonbon kandierte Kirsche und Bitterschokolade - im Mund: frische Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche mit der fruchtigen Säure, Tannine von Bitterschokolade, Tabak und Rauch, im Abgang eingekochte Kirsche und Brombeere - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: 4 J.

100 Tokaji Château Hellha Saveurs d'automne 2021 Furmint, Ausbau in Edelstahl fässern, 18 g/l Restsüße, Säure 5,6 g/l.

Farbe: sehr helles Gelb - in der Nase: feine Süße, Holunderblüten, Pfirsich und etwas Honig davon, auch ein Hauch Vanille - im Mund: Honignote, dann floral, danach reifer Pfirsich, Orangenabrieb, gutes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische - Verwendung zu: schöner Aperitif, frischer Willkommensgruss - Genussreife: 5 J.

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2021 Ungarn, Tokai, Rebsorte Furmint.

Farbe: sehr helles Gelb - in der Nase: sehr floral, weiße Blüten und etwas etwas Pfirsich, dann mineralische Note - im 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: 4J.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2020 biologischer Anbau

seit 2010, 90% Merlot, 10% Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden. Farbe: Schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: sehr weich und Nase, die Aromen sehr elegant verbunden, Frucht von Cassis und Kirsche, Ro se, Veilchen und würzige Tannine - im Mund: Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen von schwarzem Holz, feine Mokkatannine, pures 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: 10 J.

CHATEAU BELLEFONT-BELCIER - ST. EMILION

90 Château Bellefont - Belcier HVE 2019 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, St Emilion Cru Classé, Ernte über drei Wochen, Parzelle für Parzelle, 30% in neuen Fässern, 10% in grossen Holzfass, 30% in ein Jahr alten Fässern, 30% 2 Jahre alte Fässer.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr harmonisch, feines ruchtiges Bouquet, Confit rote und schwarze Früchte verbunden mit floralen Noten, dann Halbbitterschokoladentannine, Hauch von Nougat, feine Tabak und Barriquenote - im Mund: sehr fruchtig, rund, anschiemig, hervorragend eingebundene Tannine, sehr saftig, Confit von Schwarzkirsche und Brombeere, perfektes Zusammenspiel der Frucht, der Säure von reifen Kirschen und den fein eingebundenen Tanninen von Mokka und Bitterschokolade - Verwendung zu: Entrecôte, Gerichte mit rotem Fleisch oder Wild, Risotto mit Aubergine, Pasta mit roten Saucen - Genussreife: 30 J.

91 Les Tours de Belcier 2016 St. Emilion Grand Cru, auf Kalkboden, 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon, HVE. Zweitwein Ch. le Bellefont Belcier.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: sehr einladend Schwarzkirsche, Brombeere, Pflaume, Fliederbeersaft, Veilchen, etwas Schokolade - im Mund: angenehm weich und voll, feine Süße von Kirsch-Confit, Brombeere, Himbeerbonbon, Veilchen gehalten durch die fruchtige Säure von Kirsche und Johannisbeere und gutem Mineral, samtene schokoladige Tannine von Schokolade und Mokka, im Abgang geben die schokoladigen Tannine mit einem schönen Mineral nochmal Struktur, große Länge, jetzt schon perfekt trinkreif - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: 15 J.

CHATEAU LA PATACHE - POMEROL

93 Château La Patache 2019, 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Veilchen, Kirsche,

Frühjahr 2023

Brombeere, Wildrose, Nelkenpfeffer, purer Kakao, Bitterschokolade, - im Mund: angenehm weich und voll, rosa Pfeffer, Kirsche, Nelke, Veilchen, Holunder, umschmeichelt den Gaumen, Kraft vom Mineral, Tannine von Kaffee und Mokka, im Abgang feine Holznoten und nochmal pfeffrig - Verwendung zu: Gerichte mit rotem Fleisch, - Genussreife: 30 J.

GRAVES – CHATEAU D'ARRICAUD

456 Château d'Arricaud 2019 Semillion 70 %, Sauvignon 30 %.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pfirsich und noch etwas Mandarine, ein Hauch Zitrone, dann florale Noten vom Sauvignon, etwas Brioche - im Mund: frische zitronige Säure, klares Mineral, feine Süsse reifer Zitronen, Frucht zwischen Mirabelle und Weinbergpfirsich, Mandarine, feine florale Noten, dezente Säure, Kernton, sehr im Gleichgewicht, facettenreicher, reicher und strukturierter Wein, im Abgang !!hier stimmt was nicht - Verwendung zu: sehr schön als edles frisches Willkommen, feine Aperitifs, Salate mit Früchten, Ziegenkäse, Gemüsegratin, gegrilltes Gemüse, Fisch: Forelle, Hecht - Genussreife: jetzt, jetzt sehr gut 8 J.

457 Les Fous Volands Rose 2021 100% Cabernet Franc, von etwa zehnjährigen Reben.
Farbe: helles rosa - in der Nase: sehr schöne Nase, Pfirsich, floral, Erdbeer, Johannisbeere, Rose - im Mund: sehr reicher Rose, Weinbergpfirsich mit Kernton, Noten von Rose, dann Johannisbeere, darunter präsent das Mineral, das dem Wein eine gute Struktur gibt! Im Abgang nochmal die Frucht mit Kernton - Verwendung zu: einfach so. Genussreife: 2 J.

458 Les Fous Volands Rot 2019 100% Cabernet Franc, von etwa zehnjährigen Reben.
Farbe: Schwarzrot mit rotem Rand - in der Nase: verführerisches Aroma von Schwarzkirsche, Pfeffer, Holz, Tabak und Schokoladentannine - im Mund: Schwarzkirsche, Heidelbeere, Bitterschokolade, Mokka, auch im Mund gewürzige Noten von Pfeffer und Tabak und Holzöne, voller Wein, der noch sehr jung ist, schönes Potenzial - Verwendung zu: sehr gut zu gegrilltem Gemüse, auch zu gegrilltem Fleisch - Genussreife: 5 J.

459 Château d'Arricaud 2018 38 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot, 2 % Petit Verdot, im Fass ausgebaut.
Farbe: sehr dunkles Rot, lebendig rotem Rand - in der Nase: weiches Bouquet, etwas Schwarzkirsche, Bitterschokolade, Holunderbeeren, Hauch Flieder, etwas Rauch und Kaffee - im Mund: sehr anschiemig und voll, schillerndes Mineral, Kirsche, feine Fruchtsüße von Kirsche und Holunder vermählt mit Bitterschokolade, Kaffee, etwas Tabak, etwas Holzönen, im Abgang wieder Schokolade sehr schöne Länge, hat sich sehr schön entwickelt - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: 8 J.

461 Château d'Arricaud Liqueureux 2012 Beerenauslese, 80 % Semillon, 20 % Muscadelle.
Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honigtöne, Aprikosenmarmelade, weiße Blüten - im Mund: volle Fruchtsüße aufgefangen von einem klaren Mineral und sehr feiner zitroniger Säure, Honig, sehr reife Mandarine, Zitrone, Grapefruit, im Abgang bleibt ganz lange eine feine Honignote - Verwendung zu: Dessert oder Aperitif, foie gras oder zum Empfang - Genussreife: 7 J.

460 Château d'Arricaud Grand Vin 2014 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot, 2 % Petit Verdot, Ausbau 20 Monate in alten Barriques.
Farbe: schwarzrot mit roter Rand - in der Nase: sehr elegant, Früchtebrot, Holunderbeere, und Veilchen, feine Mokkanote, auch Tabak und Rauch, etwas Cassis und Kirsche, sehr lebhaft, frisch und einladend - im Mund: wunderbar schmeichelt, samtig, voll und reich, Kirsche, Holunder, Cassis, dann etwas Schokolade, Tabaknote, MokkaTannine, alles wunderbar eingebunden, je länger im Mund, desto mehr Facetten tun sich auf, sehr grosse Länge, typische Cabernet Sauvignon, elegant - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen - Genussreife: 3 J.

CÔTES DE BORDEAUX – CHATEAU HAUT-RIAN - MICHEL DIETRICH

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

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacia 2020 100 % alte Sémillon auf Kalkboden, im Barrique in neuen Fässern ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.
Farbe: Goldgelb - in der Nase: florale Noten, Aprikosenhaut, Frucht zwischen weißem Pfirsich, Mirabelle und Mandarine, dann eine feine Barriquenote und Mandarine - im Mund: anschiemig und voll, feine zitronige Säure, weiße Blüten, sehr schöne Frucht von Mirabelle und Pfirsich und etwas Ananas. danach Briochenoten vom Barrique, 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 30% Merlot, 20% Cabernet

Les Grains Noble

Franc, 50 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.
Farbe: lachsrot - in der Nase: Frucht zwischen roter Johannisbeere und Waldbeere, Orangenschale, leichte Wildrose schöne mineralische Note, - im Mund: sehr frischer, aromatischer Rose, schöne Frucht, Johannisbeere, Walderdbeere, weiße Blüten und auch ein Hauch Mandarine, dann Mineral und angenehme Säure, gute Länge, ein sehr schöner Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: 2 J.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2019 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 - in der Nase: schon in der Nase schönes Zusammenspiel von Rote und schwarze Früchte, Mineral und den Tannine mit Kakaonoten und dezente No ten vom Barrique - im Mund: voll und weich ohne schwer zu wirken, sehr fruchtig, Schwarzkirsche und Brombeere, dann Noten vom Barrique, Bitterschokolade, Mokka, etwas Süßholz, sehr gute Länge, macht einfach Spass - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: 4 J.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2018 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 - in der Nase: Frucht von Kirsche, Brombeere und Heidelbeere, dann Kaffeetannine und Waldboden, sehr elegant - im Mund: sehr reich und samtig, Frucht von reifer Schwarzkirsche 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 untermalt - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: 4 J., jetzt perfekt zu trinken.

32 Les Vignes de Coulous BIO 2021 Sauvignon Blanc.
Farbe: helles gelb mit goldenen Reflexen - in der Nase: deutliche Sauvignonnote, Heu, leicht florale Noteweißer Pfirsich, Maracuja - im Mund: Limette, Pfirsich, dann Aprikose und deutlich Maracuja, etwas weiße Blüten, sehr klares, feines Mineral - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt - Genussreife: 3 J.

37 Les Vignes de Coulous BIO 2020 Bio, 60 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, 25 % Merlot.
Farbe: Rotschwarz mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: Cassis, Heidelbeere, Kirsche Kaffeetannine - im Mund: Tannine von Mokka und purem Kakao, deutliche Frucht von Kirsche, schwarze Johannisbeere, Bormbeere, etwas Himbeergeist gute Länge, die "wilde Seite" der Domaine, wild aber ausgewogen - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch, gegrilltes Gemüse - Genussreife: 4 J.

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

31 Cremant de Bordeaux 100% Semillon, in kleinen Körben geerntet, niedrige Dosierung, 6 g pour 100 l, zwischen Brut und Extra Brut.
Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: floral, Nektarine und Mirabelle, weiße Blüten - im Mund: weckt den Mund, schönes Gleichgewicht zwischen Frucht und angenehmer Säure, Birne, Pfirsich, Limette, zum Ende etwas Pampelmuse - Verwendung zu: Aperitif, zu Melone und Schinken, fermentiertem Gemüse, passt auch gut für Brunch - Genussreife: 3 J.

542 CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2021 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.
Farbe: rotschwarz, lebhaft violettes Rot am and - in der Nase: fruchtiges Bouquet, feine Himbeertöne und etwas Leder - im Mund: Mineral, dann deutliche Frucht von Himbeere und frischer Brombeere, auch etwas Schokolade, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: 6J.

546 Cornas Renaissance 2020 im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.
Farbe: fast schwarz - in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: 7 J.

543 Cornas 2020 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.
Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: zwischen Schwarzkirsche

Frühjahr 2023

und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: 10 J.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios in Konversion zu BIO,3. Jahr 2020 Marsanne, Vermentino et Muscat Petit Grains.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Holunderblüte, Weinbergpfirsich, ganz leichte Honigtöne - im Mund: Grapefruit, Kerntöne und deutliches Mineral, leuchtender Honigton, dann reife Zitrone, Weinbergpfirsich und Aromen von der Muscattraube - Verwendung zu: Sushi, geschmortem Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: 3 J.

108 Leukadios 2021 70% Syrah, 30% Grenache, direkte Pressung.

Farbe: Altrosa mit hellrosa Rand - in der Nase: saftig, reife Kirsche, leichter Ton von Waldboden und Walderdbeere, etwas Holunderblüte, Zitronenmelisse, Minze - im Mund: reife Kirsche, rote Johannisbeere, Himbeere, Limette und Bittermandel im Abgang etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: 3 J.

105 Leukadios 2020 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, schwarze Johannisbeere darüber Mokkatöne, Schokolade - im Mund: sehr anschniegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, deutlich Cassis, Himbeere saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garruiges, schöne schokoladige Tannine - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - Genussreife: 5 J.

LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2020 91% Sauvignon. 9% Colombar.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: sehr einladend, schöne Sauvignonnote, florale Note, Mirabelle, weißer Pfirsich, leichte Pfeffernote, Schale von Orange - im Mund: Pfirsich, Aprikose mit Kern, dann auch florale Noten vom Sauvignon, ein Hauch Jasmin, schönes Mineral, Brioche, gut im Gleichgewicht, feine zitronige Säure, nochmal Kerntöne im Abgang - Verwendung zu: Meeresfrüchten, auch Aperitif - Genussreife: 4 J.

778 Chichery blanc 2021 Marsanne und Grenache Blanc, erst vor

zweieinhalb Monaten abgefüllt, nur ein halbes Jahr im Tank, daher schneller zugänglich.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Birne, weiße Blüten, Papaya, Passionsfrucht, - im Mund: sehr fruchtig, weiße Blüten, Orange, Mandarine, Süße von sehr reifen Zitronen, Passionsfrucht, Hauch von Honig, leichte Rauchnote, feines Mineral, sehr weich, schmeichelt den Gaumen, im Abgang sehr schöne Säure mit Orangenarabie, gute Länge - Verwendung zu: sehr gut als Aperitif, oder zu Sushi, <Crevettes - Genussreife: jetzt auf den Früchten, später mehr hin zu Honignote, 4 J.

774 Les Enclos 2021 je 50%, Syrah und Mourvèdre, ohne Maceration.

Farbe: zartes Altrosa, - in der Nase: feine Süße, sehr elegant, Confit von Pfirsich, Orange, Mandarin, dann Orangen-Blüten und Mineral - im Mund: sehr weniger Rosé, klares Mineral und angenehme Säure, Weinbergpfirsich, klares Mineral, dann dezente Noten von Himbeere und Johannisbeere, Walderdbeere, angenehme Säure, Minze und Pfeffer im Abgang, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: gut zu Speisen, z.B. Crevettes, Paella, Risotto, auch Hühnchen oder Kalbsfleisch - Genussreife: 3 J.

771 La Baumieres 2020 Grenache noir 80%, alte Reben, über 50 Jahre, 20% Mourvèdre.

Farbe: Braunrot mit dunklem Rot - in der Nase: Frucht von roten Früchten von Kirsche und Himbeere, etwas Bitterschokolade - im Mund: saftig, frisches Mineral im Spiel mit roten Früchten, etwas Pflaume, Bitterschokolade, sehr reife Zitrone, Espresso, Tabak, schwarzes Holz, dann wieder rote Frucht vermengt mit den Tanninen und etwas würzigen Noten - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ententajine gemeint - Genussreife: 6 J.

779 La Rove ohne Sulfite 2020 Grenache noir 50%, Plant droit, (alte Varietät von Cinsault), über 50 Jahre alte Reben, ohne Sulfite, nach drei Monaten abgefüllt, kalt trinken 15 Grad!

Farbe: Purpur, am Rand kräftiges Rot - in der Nase: sehr frisch, rote Frucht, Bonbon anglais, Himbeere - im Mund: leicht aber voll, sehr elegant, feine Süße von Himbeere, Süßkirsche, Heidelbeere, begleitet durch leichte Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, feine gewürzige Noten - Verwendung zu: Reis oder Pastagerichte, rotes Fleisch - Genussreife: 4 J.

772 Les Enclos 2020 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: fruchtige Süße, Schwarzkirsche, Johannisbeere, sehr feine Tannine, - im Mund: eingekochte schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche, Heidelbeere, perfekt eingebettet mit feinen, weichen Tanninen von Bitterschokolade und Kaffee mit leichten rauchigen und gewürzigen Noten, bleibt lange im Mund. Umkompliziert schön, gefällt - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: 6 J.

Les Grains Noble

767 Chichery rouge 2018 4 Jahre in Edelstahlfassern ausgebaut, gerade abgefüllt, Mourvèdre und Syrah.

Farbe: ganz dunkles Rot mit braunvioletter Rand - in der Nase: Frucht von eingekochter Kirsche, Feige, Brombeere, Kirschbrand, Leder - im Mund: am Anfang Mokka, etwas Tabak, sehr viel schwarze Frucht, Brombeere, Heidelbeere, 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: 7 J.

775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2017 50% Grénache, 5% Syrah, 20%

% Carignan, 20% Cinsault, 5% Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edelstahlfass ausgebaut und gerade abgefüllt.

Farbe: Schwarz mit schwarzvioletter Rand - in der Nase: Confit von schwarzen Früchten, Brand von Kirsche, Unterholz, Gewürznoten von Pfeffer, Tabak, Bitterschokolade - im Mund: sehr rund, voll, feine Süße, Confit von Früchten, Orangenschale, leichte Gewürznote, Tannine sehr schön eingebunden, sehr elegant, im Abgang etwas geistige Noten, toller Wein - Verwendung zu: Reh, Lammkeule, Entrecôte - Genussreife: 6 J.

780 La Pharaonne - C. du Languedoc 2017

Farbe: - in der Nase: Cassis und Heidelbeere, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche - im 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 ucht - Verwendung zu: Risotto - Genussreife: jetzt, aber noch nicht dem Höhepunkt, 10 J.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2021 20% Grenache blanc, 70% Viognier, 10%

% Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Stachelbeere, Ananas, weiße Blüten, leichte Citrusfrucht dahinter leichter Pfefferton - im Mund: frisch und aromatisch, Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose, Mandarine, Pfirsich mit Kerntönen und Grapefruit, gute Länge - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: 3 J.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2021 90% Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10%.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: expressiv, deutlicher Muskatton eingebettet in weiße Blüten und Frucht von Maracuja und Passionsfrucht, etwas Pampelmuse - im Mund: fein muskatiert, sehr frisch, Frucht von Grapefruit, Maracuja und Pfirsich mit leichtem Kerntönen, elegantes Mineral und feine zitronige Säure, im Abgang bleibt der Muskatton mit einer guten Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 3 J.

759 Les Terres Grillées - CdR 2020 alte Reben von Grenache blanc im 400 l Fass ausgebaut, Macabeu, Vermentino

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: elegant in der Nase, Aprikose, Pfirsich, florale Noten von Jasmin, etwas Litschi, Mineral - im Mund: sehr reich, angenehm anschniegsam, Litschi und Aprikose, weißer Pfirsich und etwas weiße Blüten, leichter Pfefferton, schönes Mineral, angenehme Säure von Zitrusfrüchten und feine Barriquenoten, bleibt noch schön im Mund, am Ende nochmal pfeffrig - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: 3 J.

742 Romain - Côtes Catalanes 2021 Merlot (55%), Grenache (25%) und Syrah (20%), direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Frucht von Walderdbeere, Himbeere, Johannisbeere, leichte Zitrusnote, Mandarine - im Mund: Johannisbeere, dann etwas Himbeere und Walderdbeere, etwas Mandarine, leichter Kerntönen, und feine Säure, am Ende Mineral und wieder schöne Frucht, einfach zu trinken - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: 2 J

749 Les Terres Grilles - CdR 2020 60% Syrah, 25% Grenache Noir, 10% Carignan

und 5% auf Schieferboden, Syrah 4 Monate im Fass.

Farbe: kräftiges Rosé mit orangen Rand - in der Nase: schöne, aromatische Nase, Waldbeeren, Johannisbeere, Wildkirsche, florale Noten, dahinter eine feine zitronige Säure, auch ein schönes Mineral - im Mund: sehr weich und frisch, Johannisbeere, florale Noten, Waldbeere, Himbeere, feine Süße von Kirsche, im Abgang schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 3 J.

746 Pierre - Côtes Catalanes 2021 Syrah, 50%, 25% Merlot und 25% Grenache noir, kurze Mazeration, kleine Ernte.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: rund, Schokolade, Frucht von Schwarzkirsche Brombeere und Cassis - dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: typische Syrahnote, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche und etwas Brombeere, dann Mokkatöne, die den Abgang dominieren, darüber ein feiner Pfefferton - Verwendung zu: Ratatouille, Lamm, Ziege, - Genussreife: 3 J.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2021 10% Syrah, 60% Cabernet

Frühjahr 2023

Sauvignon, 30 % Grenache noir.

Farbe: Schwarzrot mit grau-violettem Rand - in der Nase: fruchtige Süße von Cassis, Kirsche und etwas Süßholz, dann Kaffeetannine - im Mund: reife Schwarzkirsche mit Kern, Cassis und Bitterschokolade, gute Länge, etwas Süßholz im Abgang, fruchtiger, unkomplizierter Wein mit guter Länge - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: 3 J.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2020 10 % Carignan, 50% Grenache, 40

% Syrah, auf Lehm, Kalkboden.

Farbe: fast Schwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, danach auch etwas Lakritze - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere gepaart mit Süßkirsche, schwarzer Johannisbeere, auch etwas Heidelbeere, dann eine feine Süße und auch etwas Bitterschokolade und Kaffeetannine, feine gewürzige Noten von Garrigue, sehr schön und rund - Verwendung zu: Pastagerichten, rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: 6 J.

753 Le Chant des Frères - CdR 2020 alte Reben von Grenache und Syrah, je

zur Hälfte, wachsen auf Kieselböden, Quartz, im 400 l - Barrique ausgebaut, Fässer im 3. - 5. Jahr.

Farbe: Rotschwarz mit deutlich violettem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch etwas Cassis, dann feine Barriquenoten und etwas Kaffee, Schokolade - im Mund: sehr weich und voll, schokoladige Tannine, dann sehr reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere und Cassis, untermalt von Kaffeetönen und Bitterschokolade, schön im Gleichgewicht, feine fruchtige Säure im Abgang, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: 7 J.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2020 60 % Syrah, 25% Grenache noir, 10 Carignan und 5 % Mourvèdre auf Schieferboden, 4 Monate im Fass.

Farbe: Schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: deutliche Frucht, Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, Tabaknote, Schokolade - im Mund: sehr weicher und voller Rotwein, Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas Heidelbeere, leichte Note vom Sandelholz, etwas Rosmarin, Piment, schwarze Olive, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade und Mokatannine, große Länge, - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen, Gerichten mit Aubergine - Genussreife: 10 J.

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2021 Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 4 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: Schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: feine Tannine vom Barrique, Schwarzkirsche, auch etwas Himbeere und Heidelbeere, feine schokoladige Tannine, darüber ein Hauch Tabak - im Mund: sehr schön, weich und voll, feine Fruchtsüße, Confit von Waldfrüchten, Kirschen, Cassis, Himbeere, dann Schokolade, weiche Tannine, am Ende Mineral vom Schieferboden und gewürzige Noten von Garrigue - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: 10 J.

VINS DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes Vin Doux Naturel, 70 % Muscat petits prains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische Limone, Mandarine, Pfirsich, Honigtöne - im Mund: sehr reifer Pfirsich, Maracuja, reife Mandarine, Ananas, Jasmin, im Abgang Zesten von Zitrone, Honigtöne und feiner Minzton, lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfelkuchen, Dessert im allgemeinen - Genussreife: 8 J.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX

54 Château St.Louis 2020 70 % Roussanne, 30 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - 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 mit leichten Saucen - Genussreife: 2 J.

52 Château St.Louis 2021 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere, sehr fruchtig mit guter Säure - 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, Probe vom Fass.

Farbe: Rotschwarz mit leicht violettem Rand - 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: 3 - 4 J.

57 L'Affranchi 2020 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz mit leicht violettem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine tannige Noten - 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.

Les Grains Nobles

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St.Chinian Les Tuileries BIO 2020 50 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten über einer feinen zitronigen Säure, dann etwas, Mirabelle, Pfirsich mit Kern - im Mund: schönes Spiel klares Mineral, mit eleganter Säure und floralen Noten, weißer Pfirsich, dann Orange, etwas Zitrus, eine Kernnote im Abgang - Verwendung zu: Fisch und andere Meeresfrüchte, mit einer eher feinen Sauce - Genussreife: 3 J.

786 Eime de Vinha 2020 zum größten Teil auf Schieferboden, Vermentino, Grenache blanc und Viognier, 6 Monate auf dem Fass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Mango und Passionsfrucht, Pfirsich, Ananas, deutliches Mineral - im Mund: voll, rund, kräftig, schönes Spiel von Mineral und reifen Pfirsichen und Ananas, feine zitronige Säure, unterstrichen von deutlichem Kernton, der gut im Gleichgewicht ist und die Struktur des Weines unterstreicht, schöne Länge - Verwendung zu: Vorspeisen, Carpaccio von Lachs, Antipasti auch mit Huhn, Aperitif - Genussreife: 3 J.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2021 Mourvèdre - saignée, Syrah und Grenache, Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: ganz leichtes Rosé, Altrosa, am Rand kräftiger - in der Nase: aromatisch, sehr expressiv, rote Johannisbeere, reife Erdbeere, etwas Rhabarber, feine Süße der Kirschen, schöne mineralische Note vom Schiefer - im Mund: Rhabarberkompott, Walderdbeere und Kirsche, gleichzeitig kräftig und schmeichelnd, auch schöne Mineralität, etwas florale Noten, schöne Länge wieder mineralischen Noten im Abgang - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: 2 J.

784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2020 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: Rotschwarz, hellvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, darüber Noten von kräftiger Schokolade - im Mund: kräftiger Wein, sehr konzentriert, Frucht, Tannine, Mineral und würzige Noten verbinden sich perfekt, Frucht zwischen Süß- und Sauerkeits, reife Brombeere, Süßholz, hinten dezente rote Johannisbeere und Süße von Himbeere, gewürzige Noten von Garrigue - Verwendung zu: Lamragout, Gulasch - Genussreife: 5 J.

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2020 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: Rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: gewürzige Noten von Garrigue und Pfeffer, Heidelbeere, Brombeere, Aromen von Heidekraut und Minze, feine Süße, Halbbitter-Schokolade - im Mund: weich und voll, konzentrierte Frucht von Heidelbeere und Brombeere, darüber feine Süße von Schwarzkirsche, gebettet auf den Tanninen von Bitterschokolade und den mineralischen Tönen vom Schiefer, die dem Wein Struktur und Länge geben, sehr reicher Wein - Verwendung zu: Lamm, Ratatouille, Wildschwein - Genussreife: 6 J.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2019 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Frucht zwischen Heidelbeere und Heidekraut, reife Brombeere und dann Mineral vom Schiefer, etwas Garrigue, Kakaotöne - im Mund: weich und voll, konzentrierte Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere und Brombeere, Mineral vom Schiefer gebettet auf den Tanninen von Kaffee und Bitterschokolade, darüber feine Gewürznoten von Garrigue, gute Länge - Verwendung zu: Moussaka, überhaupt Gerichten mit Aubergine, Ente, Hirsch und Wildschwein - Genussreife: 7 J., jetzt eher zum Essen, in einem Jahr auch perfekt zum So-Trinken.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2017 alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan.

Farbe: Schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: sehr rund und expressiv, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Süßkirsche, konzentriert und saftig, Waldboden, schokoladige Noten, sehr feines Tannin und Mineral - im Mund: sehr reich und anschniegig und harmonisch, Confit von Schwarzkirsche und Heidelbeere und schwarze Johannisbeere, etwas Süßholz, dann Halbbitterschokolade, perfektes Zusammenspiel von Frucht, Tanninen und Mineral, dezente, aber präzise Tannine, etwas Kakao, im Abgang kommt die Frucht wieder verbunden mit dem Mineral. sehr schöner Wein, jetzt perfekt zu trinken - Verwendung zu: Wild oder Lamm - Genussreife 5 J

793 AOC St. Chinian Sarremale 2016 Grenache, alte Carignan und Syrah.

Farbe: dunkles Rot hin zum Schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, Heidelbeere, Brombeere und etwas Pflaume und Schwarzkirsche, weiche, aber deutlich präzise Tannine hin zur Schokolade - im Mund: sehr reich und elegant, seidene Tannine und klares Mineral völlig integriert, darüber konzentriert Frucht von Waldfrüchten, die perfekt harmonisieren, auch etwas Zitrusfrucht mit den Zesten, Zitruskern, Hauch Schokolade, im Abgang im Abgang unterstreicht das Mineral nochmal den Wein, sehr, sehr lang, großer Wein, jetzt perfekt zu Trinken - Verwendung zu: Lamm, edlem Fleisch, Wild - Genussreife: 5J.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé 2021 85 % Syrah, 15 % Cinsault, saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: anregendes Pink mit leicht violetter Farbspiel - 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.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016 Reinsortiger Syrah, 45 % über 22

Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.

Farbe: Rotschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis und Tanninen sowie Holznoten - im Mund: geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen sich mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, großartig - Verwendung zu: Wildentbrust, miteinander intensiven Sauce - Genussreife: 4 J.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, fast ins Schwarze lebhaft violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Brombeere, schwarzen Johannisbeeren und einem 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, Lamm, aber auch zu Pasta und Pizza - Genussreife: 2 J.

138 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019 15 % Syrah und 85% Carignan-Grenache.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im Mund: feine Süße von Schwarzkirsche, Kräuter, Cassis, Brioche, sehr schönes Zusammenspiel der verschiedenen Noten, ganz feiner Wein - Verwendung zu: schönem Stück vom Rind - Genussreife: 7 J.

134 Clos de la Miro BIO ohne Sulfite 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: Schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Kirsche, Cassis und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: anschiemgsam und reich, Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Blaubeere, elegante Säure, feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 6 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: Rotschwarz mit violetter Rand - 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.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2021 Grenache, Vermentino, Muscat, Macabeu

Farbe: strahlendes Gelb Nase: Blüten, insbesondere etwas Jasmin, Hauch von Zitrone, Mirabelle, weisser Pfirsich, Mineral Mund: frisch und elegant, sehr reife Limone und ein Hauch Jasmin, Mirabelle, Blüten, Orangenabrieb, sehr frisches und aromatisches Mineral vom Schiefer, gute Länge, -Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen Genußreife: 3 J.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2021 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut Farbe:

Goldgelb Nase: elegant, floral, deutliches Mineral, dann Honigtöne Mund: reich und frisch zugleich, grosse Mineralität, reife Zitrone, Hauch Mirabelle, Florale Töne, Maracuja, Grapefruit, Litschi, feine Säure, im Abgang noch Kernton, sehr schöne Länge. Jetzt schon gross und wird sich noch reicher entwickeln -Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen Genußreife: jetzt 6 J, aber in 1 Jahr am besten

875 la Vigne de mon pere 2021 Roussanne Farbe: Goldgelb Nase: weisser

Pfirsich, florale Noten, Bricho, Mandel, Aprikose Mund: sehr reich und frisch, reife Limette und Limettenkern, Pfirsich, weisser Pfeffer, florale Noten, grüner Apfel, klares Mineral -Verwendung zu: Fisch Genußreife: jetzt 5 J

886 Clos des Vignes - CdR Villages 2021 Grenache blanc, alte Reben, 90

Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbières 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.

894 Les Millières Rosé - C. du Roussillon 2022 direkte Pressung, Mourvèdre

Farbe: leichtes Rosé Nase: frische Nase, Walderdbeere, Weinbergpfirsich, auch etwas florale Noten Mund: lebendig, wie in der Nase Walderdbeere und Weinbergpfirsich, dann etwas Holunderblüte mit etwas Minze, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse -Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer Genußreife: 2 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020 60 % Syrah, , 30 %

Grenache, 10% Carignan, ganz wenig Mauvaidre, im Betonfass ausgebaut, ungefiltert Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz Mund: reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber deutliche Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süssholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spass -Verwendung zu: Zu allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm Genußreife: 5 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: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand Nase: gekochte Brombeere und etwas Cassis, dezente, aber präzente Tannine, 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, sehr schöne Länge -Verwendung zu: Lamm, Grilladen Damwild Genußreife: 6 J.

876 la Vigne de mon pere 2020 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 -Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen Genußreife: jetzt 5 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: schwarzrot mit kräftig violetter Rand Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Confit von roten Früchten, Gewürze der Garrigue, bitterer Kakao Mund: sehr reich mit feiner konzentrierter Frucht, confit von roten und Schwarzen Früchten, mit feinen gewürzten Noten von Garrigue, bitterer 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 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen

Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehm Böden und Mergel, nicht filtriert Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand Nase: reich, reife schwarze Früchte Brombeersaft, Kirschbrand, Noten von Tabak, Leder, Gewürz und Unterholz Mund: Sehr ausdrucksstarker Wein, feine Süße von Schwarzkirsche, Confit von roten und schwarzen Früchten darüber feine Gewürzige Töne, untermalt von weichen, aber ausdrucksstarken Tanninen, weiter hinten Noten von Tabak, Leder. Etwas Süssholz. Sehr schöne Länge, großer Wein -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: schwarz mit dunkelvioletter Rand Nase: schwarze Früchte, Holznote, leichte Ledernote, Garrigues, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschiemgsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holznote, Leder. Im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, verschmelzt mit der Frucht, große Länge, hervorragender wunderbarer Wein! -Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen Genußreife: 10 J.

SÜDFRANKREICH – FRANCOIS LURTON

700 Les Hautes de Janeil Grenache-Sauvignon 2021 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 Sotrinken, Feldsalat mit Walnuss mit gegrilltem Fisch oder mit leichten Saucen Genußreife: jetzt 3 J

696 Le petit Pas blanc - Cotes de Roussillon 2020 Macabeu, Grenach

blan, Grenache Gris Farbe: mittleres gelb, Nase: Pfirsich, Pfirsichblüten, weisse Rose, Hauch von Minze, Mund: reich, Aprikose mit Kern, leichte Note von Pampelmuse, etwas Brioche, feines Mineral, angenehmer Kernton im Abgang -Verwendung zu: Genußreife: jetzt 3 J

680 Les Salices Viognier 2021 teilweise Ausbau im Barrique Farbe: leichtes

Gelb, Nase: weiße Pfirsiche, leicht floral, reife Zitrone, etwas Mineral,, Mund: voll und weich, Pampelmuse, Brioche, Frucht zwischen reifer Birne und Pfirsich mit Kern, etwas Pfeffer, im Abgang schönes Mineral und leichter Kernton -Verwendung zu: Aperitif Genußreife: jetzt 3 J

683 Les Fumeés Blanches Les Calcaires BIO 2021 halbtrockener Wein

Farbe: leichtes Gelb, Nase: weisser Pfirsich, auch florale Noten,

Frühjahr 2023

Orangenschale, etwas Brioche, Mund: weich, reife Zitrone, Pfirsich, Mirabelle, etwas Mandarine, feines Mineral, leichtes Brioche -Verwendung zu: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen Genußreife: jetzt 3 J

681 Le petit Pas blanc - Cotes Catalan 2021 Macabeu, Grenache Gris, Grenache Blanc, Viognier- Cotes de Catalan Farbe: helles Gelb, Nase: Pfirsich, Maracuja, ein wenig Zitrone, leicht floral Mineral, Mund: rund und weich, reife Birne; Maracuja, florale Noten, schöne Gleichgewicht zwischen frischer Säure und Mineral vom Schiefer im Abgang etwas Brioche, gewürznoten und Pfeffer -Verwendung zu: Genußreife: jetzt 4 J

690 Mas Janeil -Cotes du Roussillon 2018 Macabeu, grenache gris Farbe: mittleres Gelb, Nase: reiche Nase, Pfirsich, getrocknete Aprikose, Jasmin, Früchtebrot, Mund: Mango, Pampelmuse Vanille, Marzipan, getrocknete Aprikose mit Kernton, Mandelnote, darunter mineralische Komponente, Gewürz, im Abgang Honigtöne, getrocknete Aprikose mit Kern und Honig -Verwendung zu: Genußreife: jetzt 3 J

703 Mas Janeil -Cotes du Roussillon 2018 alte Grenache, Carignan und Syrah, Mourvedre, auf kargen Schieferböden, 16 Monate Barriqueausbau Farbe: schwarz mit schwarzvioletterm Rand, Nase: Blaubeere, Kirsche, Brombeere und Cassis, elegante mineralische Note vom Schiefer, auch etwas Lakritz, Mund: weich, konzentriert auf der Frucht, deutliche Fruchtsüsse von Schwarzkirsche, Cassis und feine Säure von roter Johannisbeere unterstrichen von Tannine von Bitterschokolade, elegantes Mineral, sehr zugänglicher Wein -Verwendung zu: Damwild, Wildschwein Genußreife: jetzt 5 J

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2021 aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut Farbe: schwarzrot, violetter Rand, Nase: ausdrucksstarke typische Syrahnoten, mit Himbeere, Kirsche Brombeere dahinter, dann dezente Tannine, leichte Brioche, Mund: Schwarzkirsche, Blaubeere und Brombeere, schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, gute Länge -Verwendung zu: Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt Genußreife: jetzt 3 J

669 Les Hauts de Janeil Rosé 2021 ein Rosé von der Syrahtraube, Pressung nach vier Stunden Mazeration Farbe: sehr leichtes Rosa mit transoerem Rand, Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere, weisse Blüten, Mund: frische Himbeere und Johannisbeere, weisse Blüten, Limette, lebendiges Mineral, dann eine feine zitronige Säure, schön im Gleichgewicht, angenehmer unkomplizierter Rose -Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so Genußreife: jetzt 3 J

674 La Mule, Merlot 2021 Pinot Noir Farbe: dunkles Rot mit hellroten Rand, Nase: Cassis, Brombeere, Hauch von Himbeere, Brombeerblüten, Hibiskus, leichte Brioche, Mund: konzentrierte rote Frucht über Tanninen von Kaffee und Schokolade, leicht und unkompliziert -Verwendung zu: zum So-Trinken und zum ganzen Essen Genußreife: jetzt 3 J

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2019 27 % Syrah, 50 % Grenache Noir, 18 % Carignan, 5 % Mourvedre Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand, Nase: würzige weiche Tannine, Garriguenote, dann Kirsche, Johannisbeere, Konfitüre von roten Früchten, Mund: fruchtige Süße von Schwarzkirsche und Brombeere, Himbeere auch etwas Cassis, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang noch etwas würzige Noten, bisschen Holz und Leder, Bitterschokolade und Mokka -Verwendung zu: Grillage und Pasta Bolognes, Hase Genußreife: jetzt 3 J

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2019 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand, Nase: Blaubeere, und Brombeere, Fliederbeersaft, Florale, Noten von Flieder, Mineral, Schokolade, leichte Ledernote, Mund: konzentrierte Frucht von Brombeere, Schwarzkirsche und Blaubeer, gut eingebettete schokoladige Tannine, Gewürze; Nelke und Garrigue, angenehme Mineralität vom Schieferboden, gute Länge, -Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart, gegrillte Lammkoteletts, Lasagne Genußreife: jetzt 3 J

694 Les Fumées Blanches BIB Sauvignon 3l 0 Südfrankreich, in der Nähe von Carcassonne Farbe: leichtes Gelb, Nase: sehr expressiver reifer Sauvignon, Brioche, Maracuja und Jasmin, Mund: reif, Mango und Jasmin, durchaus gute Säure, im Abgang deutliches Mineral -Verwendung zu: gegrilltem Fisch, zu einer Salade Landaise Genußreife: jetzt 3 J

701 MJ Janeil Terret-Sauvignon BIB 5l 0 Côtes de Gascogne, Gros Manseng ist die weiße autochtone Rebsorte Farbe: sehr leichtes Gelb, Nase: Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, Mund: viel Frucht, Pampelmuse, dann weiße Früchte und ein Hauch Jasmin -Verwendung zu: mit Fisch gegrillt oder leichten Saucen Genußreife: jetzt 3 J

699 Sauvignon Blanc Sparkling Fumées Blanches 2020 wie ein Pro-secco ausgebaut, reiner Sauvignon Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen, Nase: frisch, Birne, Pfirsich und Zitrone und etwas Jasmin, Mund: Aprikose und Zitrone, auch florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von

Les Grains Nobles

weißen Früchten, frisch und gute Länge -Verwendung zu: Aperitif Genußreife: jetzt 3 J

SPANIEN – FRANCOIS LURTON

721 Hermanos Lurton Verdejo 2021

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Mango, Mandarine und Florale Noten - im Mund: gute Frische, dann aromatischen Noten von Pampelmuse, Zitrone, etwas Mandarine, dann etwas florale Noten, Hauch von Minze, im Abgang Mineral und Kernnote -Verwendung zu: Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: 2 J.

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2019

aus Castilla y Leon, Bio. Farbe: Schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr expressiv, deutliche schokoladige und Mokka Tannine, Frucht von Blaubeere und Brombeere, dann etwas Tabak, etwas rosa Pfeffer - im Mund: reich und schmeichelnd, Frucht von Kirsche, auch Sauerkrise, Himbeere und Brombeere, feine Säure von roter Johannisbeere, Holunder und rosa Pfeffer, etwas Garrigue, Tannine von Bitterschokolade und Mokka - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch, auch Grillagen mit würzigen Saucen - Genussreife: 5 J.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve

Basiscuvée aus 70 % Pinot noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015. Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier * 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay,

sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage. Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner -Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 4 J.

641 Champagne Gr. Cellier d'Or * 2015

Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l - Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe. Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Foie Gras - Genussreife: 4 J.

636 Champagne Coeur de Cuvée* 2011

20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben. Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif aber auch gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: 4 J.

638 Champagne Grand Cellier Rubis 2011

60 % Pinot noir, 40 % Chardonnay. Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung - in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 4 J.

DEUTSCHLAND

WEINGUT BÄRMANN – KAISERSTUHL UND TUNIBERG

505 Secco Blanc 2021 40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau. Farbe: mittleres Gelb mit wenigen sehr feinen Bläschen - 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 2021

von Spätburgunderreben. Farbe: mittleres Rosé mit leichtem Violett darüber - in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Frucht von frischer Walderdbeere und dann feine Kirsche Säure und ein Hauch von süßer Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2019

Merdinger Pinot Noir, 7 Monate auf der Hefe.

Frühjahr 2023

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Bläschen - in der Nase: etwas Vollkornmischbrot, dann Frucht zwischen Kirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf, frische zitronige Säure, dann Schwarzkirsche und etwas Himbeere, schöne Frische - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

513 Secco Noir 2020 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos. Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung - 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.

509 Rivaner 2021 Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, feine zitronige Säure, Zwetschge, im Abgang Mineral und die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: 2 J.

508 Sundao 2021 Cuvée aus Müller Thurgau (60 %) und Scheurebe (40 %). Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, frische Birne und ein Hauch Pampelmuse - im Mund: frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere im Vordergrund, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Brotkrume - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

510 Weißburgunder 2021 Tuniberg, Lößboden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann Pampelmuse, darüber Mineral, dann auch ein Hauch Brotkrume - im Mund: frische zitronige Säure, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit der zitronigen Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: 2 J.

514 Grauburgunder 2021 Tuniberg. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle, ein Hauch von Tanninen - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, dagegen zitronige Säure, dann auch Mineral, viel Körper und gute Länge - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

499 Merdinger Bühl Grauburgunder 2020 11 Monate im Barrique ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mirabelle mit floraler Süße darüber, dann auch vanillige Barriquenoten - im Mund: Mirabelle mit darüber liegender Barriquenote, auch zitronige Säure, im Abgang dann wieder das Barrique - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2020 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: cremige Vanilletöne, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen vanilligen Noten vom Barrique, auch ein Hauch Tabak, dann feine Säure und auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2021 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische. Farbe: eher leichtes Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas Litschi - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Holunderblüte, beachtliche Länge, im Abgang dann deutliche Muskatnote - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2021 vom Tuniberg, Lößboden, 12 Stunden Mazeration. Farbe: mittleres Rosé mit einem Hauch violett - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere mit feiner Süße, ganz feine Tannine, gute Länge, - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch Cavailonmelone mit Schinken - Genussreife: 2 J.

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

502 Merdinger Spätburgunder 2020 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut. Farbe: mittleres Rot mit leicht violetter Rand - in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere, dann Mineral und Tannine im Abgang, es bleibt eine feine kirschtige Säure im Mund, darüber Barriquenoten - Verwendung zu: Wildente, Wild - Genussreife: 4 J.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2019 16 - 18 Jahre alte Reben, Vulkanboden, mit Stielen vergoren, 11 Monate Barrique von Fässern

Les Grains Noble

mehrerer Weine. Farbe: deutliches Rot mit leichtvioletter Rand - 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 kirschtige Säure und feines Tannin - Verwendung zu: Entrecôte - Genussreife: 7 J.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2019 Tuniberg, Kalk-Lößboden, 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen. Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: volles und weiches Bukett, 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.

MENDOZA - FINCA ALGARVE
606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019 Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: helles Gelb - 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 aus Cafayate. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 3 J.

610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet S. 2016 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: Schwarzrot mit leicht dunkelvioletter Rand - 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 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: Schwarz mit violetter Rand - 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, Lammschulter - Genussreife: 7 J.

613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese), 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut. Farbe: Schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: 6 J.

615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese) Muscat d'Alexandrie, Torrontes. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: 6 J.
Die neuen Weine und Jahrgänge von Cinco Sentidos verkosten wir Ende Sept.

UNIWINES PALESA
819 Pinotage 2018 Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot noir. Farbe: Schwarzrot mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber 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.

817 Chenin blanc 2020 Fair Trade zertifiziert. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: 2 J.

CHATEAU CARSIN - NEA BERGLUND
899 L'etiquette Grise 2020 100 % Sauvignon gris, 30 Jahre alte Reben, kleine Erträge. Farbe: helles gelb mit goldenen Reflexen, Nase: Pfirsich, Nektarine, florale Noten, frische Kräuter und ein Hauch Brioche, Mund: weiche Frucht, von Ananas, Passionsfrucht, reifer Birne, zarte Fruchtsüße, etwas florale Noten, schöne Säure von reifer Zitrone mit Kerntönen, etwas Kern, bleibt noch gut im Mund, konzentriert auf der Frucht - Verwendung zu: fisch, gut gegrillter Fisch, auch gegrilltes Fleisch, Genußreife: jetzt 3 J

900 La Rose sauvage 2021 100 % Malbec, 10 Minuten Extraktion, ohne Filter, nur 9 % Alkohol Farbe: altrosa mit hellrosa Rand, Nase: dezente Nase, florale Noten, Johannisbeerblätter, Johannisbeere, Walderdbeer, Kumquat, Mund: elegant und leicht, WaldErdbeer, Johannisbeere, etwas Pfirsich, feines Mineral und kirschige Säure, ein eleganter und leichter Rose mit wenig Alkohol -Verwendung zu: ideal im Hochsommer, zu leichten Speisen oder einfach nur so, Genußreife: jetzt 3 J

901 Cuvee Noire 6 Rebsorten, jede Rebsorte einzeln auf Fass auf der Hefe, alte Fässer, 12-18 Monate im Fass, Farbe: dunkelrot mit hellem Rand, Nase: Schwarzkirsche, eingekochte Schwarze Beeren, Rauch, dezente Tabaknote, schokoladige Tannine, Mund: Weich, kräftig, eingekochte Schwarze Frucht von Heidelbeere und reife Brombeere, Tannine von purem Kakao, Kaffee, Holz, feine Tabaknote darüber dezente Süsse von Kirsche, im Abgang wieder dunkle Holztöne verbunden mit Schwarzkirsche -Verwendung zu: kurz gegrilltes rotes Fleisch, Lamm, Ente, Couscoussalate mit getrockneten Tomaten, Genußreife: jetzt 6 J