

Probennotizen

Herbst 2023



Italien
Österreich
Deutschland
Frankreich
Argentinien

Les Grains Nobles

Fair Wein

© September 2023

MONTEPULCIANO - LA CASELLA / BIO

1732 Rosso di Montepulciano DOC 2021 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo - Farbe: granatro - In der Nase: dunkle Kirsche mit Lakritz, Pflaume, Pfeffer, Unterholz, feine Würze - Im Mund: frisch, leicht aztringierend, würzig, Waldfrüchte, Piemont und gestossener Pfeffer, Leder. Gute Struktur, Tannine sind spürbar, fruchtiges Finale. - Zu: Pasta, rotem Fleisch, Solo - Genuss: 7 J.

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2019 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - Nase: Schon in der Nase wird der gute Jahrgang deutlich. Dicht mit Feinessen: Wildkirsche, Kakao, reife Himbeeren, Leder. Saftig und reif. - Mund: Konsequenz im Verlauf, sehr strukturiert. Kirschtig mit Fruchtsüße im Antritt, Süßholz, etwas Pfeffer und Nelken, Wachholder. Sehr lang durch das elegante Tanningerüst. - Großartig!! - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2018 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: purpurrot - In der Nase: Weichsel, weißer Pfeffer, Pflaumenkompott, dicht, Schwarzkirsche, Schokoladenpulver - Im Mund: kräftiger, eleganter Antritt mit Frucht von Wildkirschen und reifer Cassis. Tannineintrag ist moderat und mit Frucht und Kräutern begleitet, etwas Pfeffer, minzig. Säure ist nicht dominant... - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus auch kräftigen Soßen - Genuss: 12 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1204 Langhe rosso DOC Giàborina 2020* - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barrique - 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

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

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: rubingranat - In der Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Im Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Elegant. Feine Tannine, die aber samtig wirken, immer Frucht und Schoko darüber. Weiselkirsche, 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.

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 Franco Freres; 95 GP Farbe: rubingranat - 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

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2021* - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Schwarzkirsche, Zwetscke, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

1186 Barbera d'Alba DOC 2021* - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten und dunkle Beeren, Rosen, Teer, Süßholz. - Im Mund: frisch, Weichsel und Cassis, Graphit, Schwarzkirsche. Hintergründig mit Würze, Fruchtkorb. Hat Länge, bleibt trinkig. - Zu: Pasta, Risotto, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

1189 Barolo DOCG 2019 - ro - von allen Barolo-Crus, Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reich und weich, Hagebutten, Brombeere, Wachholder und Tee. Wunderbar - Im Mund: reich, kurz die Weichselkirsche, dann reiche Tannine, die die Früchte tragen und Schokonoten einbringen. Ätherische Nuancen mit

Feinessen 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, Wachholder, 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.

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 Kirschen, Trockenpflaume. Auch Tabak und Würze. Struktur und Eleganz - Im Mund: frisch und kirschtig, 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 Paiallo 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 FRÁ

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.

1064 Lugana Garda DOC 2022 13%- we - Trebbiano di Lugana Farbe: helles Gelb In der Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneclode, 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 2021 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, 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 2021 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, 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.

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 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: granatro - 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. +

CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

1635 Il Monte bianco IGT 2022 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und weißer Blüte, Zitrus - 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 DOCG 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.

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.

1638 Fat. Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 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.

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.

1639 Fat. Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2019 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Leder, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtarten von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Feinheiten, sauber. Milde Gerbstoffe bringt etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, langes Finale. Großartiger Wein für wenig Geld. - Zu: gebratenem Fleisch, Ossobucco, Gulasch, Wildgeflügel - Genuss: 10 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 Feinheiten: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen 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 Feinheiten, im Finale Getrocknete Aprikose und Mandel - Zu: Schokobrownie, Cantuccini - Genuss: 20 J.

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

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: rubinrot - In der Nase: Fruchtkorb, Veilchen und ein Hauch Süßholz mit Kakao. Brombeeren, Minzbalt. 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.

1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2019 - ro - 14,5%; Sangiovese100; - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten, Fruchtsüße, Struktur, reife Brombeeren, Kirschen, Tee, Walboden. mineralisch - Im Mund: Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und von Cassis, ausgewogene Tannine, Kakaopulver. Strukturiertes Verlaufs mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, dezente Minze. Großer Wein mit enormem Potenzial - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.+

1113 PONENTE IGT 2020 - ro - 15%, CS33, Merlot33, Sangiovese33, von Weinbergen mit Westausrichtung - Farbe: dunkles Rot mit lila - Nase: zunächst sehr zurückhaltend. Dunkle Früchte, fruchtsüße Noten, Leder, balsamisch. Etwas Rauch - Mund: anfänglich dominieren Tannine und Frucht gleichauf. Eine gute Säure mischt mit, wild und fordernd. dann Fruchtsüße mit tiefer Frucht, Kirschen, Pfeffer, Pfeifentabak. Die Tannine tragen ihn lang hinten raus - Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Unbedingt karaffieren. - Genuss: 12 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. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtarten 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 DOCG 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.

1083 Il Corzano IGT Toscana 2020 - ro - 14,5%, Sangiovese45, CS40, Merlot 15; 16 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. Feinheitenreich und spannend mit den Terroirnoten des Chianti. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 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. +

1076 Il Passo 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 erleben 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. +

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

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 DOCG Ciliegio 2018 - ro - 14,5/0/5.3, 44 Jahre alte Sangiovese Reben. Spezifisches Teilstück mit dem Namen Ciliegio (Kirschbaum), 36 Monate in neuen französischen Eichenfässern (80%), Tonneau 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 2022-rs- 13,5/1/5,7 Frabe: leuchtendes Himbeerrot

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 Schlehen, Textur und Frische. Ansteigend würzig, Zartbitterschokolade. Mineralik im Finale, auch feine Himbeeren 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.

APULIEN

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: Vielseitig einsetzbar. Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 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 Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - 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 Maraschinokirschen 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. ZuNachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 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.

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 getrocknet (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.

ÖSTERREICH WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

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, fruchtflächig - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

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.

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2022 - we - auf Terrassen mit Paragneis, 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 Steinf Früchte. - Im Mund: cremig mit kitzenlnder Säure, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

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.

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.

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.

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, Fischgerichte 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 Goldgelb 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.+

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, wenig. Sehr dicht und frisch. Brombeernaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 2 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 Bergheu, 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 Aperitif. Wunderbar zum Spargel. - Genuss: 4 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, feingliedrig, 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 Feinessen 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.

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 Grünstich - In der Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, Hauch Würze mit Orangeade, Lindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanimierend - Im Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne, ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt kalt 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.

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. Hauch Exotik. 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 Meeresbrise 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. +

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.

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 Kernton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang Zu: zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Terrasse Genuss: 3 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.

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.

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.

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 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.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Meßwein 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.

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: Kräuterwiese, 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.

1465 Grüner Veltliner DAC Traisental 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, Apfelum. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. Züricher Geschnetzeltes - 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: Macisblüte, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 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. - Zum 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, Grapefruit, leicht vegetabil Im Mund: viel Steinmineralik, frisc, 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.

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 abgedeckelt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1496 Zweigelt Privat 2019 - ro - 13,5/1/5,6; die besten Trauben von der Strauß-aide. 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 ansteigende 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.

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, Schwarzkir-sche. 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 Paradezwigelt. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 9 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 Silvine 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, Zitrone, Apri-kose, kleines Gewürz und Mineralik. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspei-sen, 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.

1617 Chardonnay Kalkschicht 2022 - we - 13/3,1/5,6; keine Malo, 25% Spontangä-rung, 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-/Qualitätsthit -Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senf-soße, Käse, zum Abendbrot Genuss: 3 J.

1618 Sauvignon blanc Sandstein 2022 - we - 13/2,3/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergorene 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. An-sprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche. Das angenehme Tannin trägt ihn lange raus. -Topfjahrgang -Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 6 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2020 - ro - 13,5%/1/6,2; alte Reben auf Glim-merschiefer und Kalk, - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Frucht-süße, Schwarzkirsche, Mandel, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lak-ritz, 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. +

1624 Zweigelt Schieferstein 2020 - ro - 13,5%, alte Zweigeltreben auf Glimmer-schiefer - Farbe: dunkelrot mit Violettanängen - In der Nase: feingliedrig 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.

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

NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING

1697 Blaufränkisch Ried Umrriss 2018 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, rot-bis dunkelfruchtig, leichte Kräu-ter.. 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 Ele-ganz, 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 Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques,13,5/1,7/4,8 ; 92 FP Farbe: rubin-granat - In der Nase: präsenste Fruchtsüße, betörend,Würze, Brom-beere und Cassis, süße Kirschen - Im Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschkenmus, 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 2018 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk , 2 Jahre in neuen Darnajou; 95PAaCarte - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beeren-mus, 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 lö-sen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Ge-nuss: 15 J.+

1707 Cardinal 2018 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmer-schiefer; 80Bf, 10Zw,10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PAaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - In der Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharkirschen 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-kirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Bra-ten, als Solist Genuss: 15 J.+, dekantieren

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, groß-zügige Duftigkeit, viel-versprechend. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Bee-ren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zick-lein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15J.+, dekantieren

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2021 - we - 12,5/1/6,2 - Farbe: grüngelb - In der Nase sehr zurückhaltend Cassisblatt mit Mineralik unterlegt, Orangenzesten, 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. Nessel, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 j.

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. Paprika-würze, auch Jod. Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot. Al-les im Gleichgewicht, großartiges Rosé. - Genuss: 6 J. HWG

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

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.

Herbst 2023

1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2022 - we - 13/3,4/5,7; Riesling55, Müller-Thurgau45 - Farbe: hellgelb - In der Nase: floral mit Blüten und frischen Kräutern. Apfel und Limette - Im Mund: saftig mit reifem Apfel . Hat schmelz, auch etwas Pfirsich. Gute Länge mit Substanz, hinten eine wunderbar feine Würze. Hat trinkfluß. 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 -13/4,9/6,5; auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß Edelstahl+ Großes Holzfass 35%. - Farbe:mittleres Gelb - In der Nase: bekannt 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, weiße Blüten, mandelig. Schöne Länge mit kleiner Würze und frischem Finale. Ein saftiger Spaßmacher. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Alltagswein für Rieslingfreunde - Genuss: 4 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2022 - we -12,5/6,4/6,3; E delstahl. 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, Pfirsich. In der Mitte etwas Bienenwabe und Zesten von der Bitterorange, frischer Ausklang mit Steinfrüchten und floralem finish - Zu: Terrasse, feinen Fischen mitNatursoßen - Genuss: 8 J.

1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Riesling tr. Erste Lage 2022 - we- 13/5 ,2/6,5; 80% Stückfass, 20% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Rebeauf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - In derNase: Kräuter, Pfirsich, Aprikose, reife Papaya. Im Mund: saftig, Zitronenabrieb, pfeffrigerPfirsich, Tee. Im Unterbau Limette, darüber Aprikose. Sehr elegant und mineralisch. Feingliedrig, bietet immer wieder neueFruchtaromen an. Sehr gelungen. -Topseller - Zu: kräftigem Fisch mit cremigenSoßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 10 J.+

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, kleiner und gelungener Gerbstoffeintrag, Weinbergpfirsich, lebendige Säure. Überraschend zurückhaltend, was bei dem Potenzial sehr vielversprechend ist. Gr adlinig, fruchtig-lebendig, jetzt (Februar) noch unfer -Zu: feinen Fischen mit auch kräftigen Soßen, weißem Fleisch und Geflügel - Genuss: 8 J.

1599 Hochheimer Domdechane Rie tr. EL 2022 - we - 12,5/6,2/6,5; Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer.Ausbau in Stahl und 80% im Stückfass Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Ananas, Mango, Re necode und Mirabelle, etwas Feuerstein, sehr klar mit etwas Blütenduft. - Im Mund: die spürbare Säure macht ihn schön frisch. Weinbergpfirsich und Maracuja erscheinen.Die Aromatik der Banane erinnert an einen Chardonnay. Braucht noch Zeit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen -Genuss: 8 J.

1766 Weiß Erd Riesling GG 2021 - we - 12,5/4,6/5,8; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll auf weißem Mergel. 1,3ha - der Burgunder unter den Rieslingen. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Lindenblüten, Kräuter. Weißer Pfirsich, burgundisch - Im Mund: floral, kleine Bitternis, Aprikose, Apfel, getrocknete Kräuter, Limette. Würzige Länge, Nachhall mit Aprikose und Zesten sowie Kalkmineralik, Hagebuttenmark - Zu:Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen.Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Gen.: 8 J.+

1767 Kirchenstück Riesling GG 2021 - we - 13/3,8/5,8; Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel, 2,4ha - Farbe:mittleres Gelb - In der Nase: of fen, gradlinig, Weinbergpfirsich, Mirabelle, Babyananas. Hat Finessen und Mineralität - Im Mund:leicht salziger Antritt mit feiner Pfirsichfrucht, etwas Ananas, Fruchtsüße. Säure stützt ausreichend im Hintergrund. Fruchtsüße auch im Finale mit Ananas und Pfirsich - Zu: Steinbutt, Seeszunge, Petersfisch,Languste natur, Perlhuhn. - Genuss: 10 J.+

1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2021 - we - 12,5/5,2/7,2; Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: groß,aufspielend, hintergründig, feine Mineralik. Zarte Lindenblüten,Litschi, Pfirsich. - Im Mund: groß. Zunächst konzentriert auf einen Punkt, bietet langsam Nuancen an: Mineralik mit Salz, Fruchtsüße,Ananas, weißer Pfeffer, (Raps) honig, Limette. Große Länge, immerwährender Anstieg. Ein klassiker, der in den Keller muss. - Zu: Zander,Steinbutt, Garnelen, Krestiere - Genuss: 12 J.+

1768 Hölle Riesling GG 2021 - we - 13/4,2/5,8; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz,

Les Grains Nobles

finessenreich, floral, Blüten vonVeilchen, Rosen - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit Pfirsich und Trocken-Aprikose, Honigton, Zitrus, dann auch Kräuter und Muskatnuß. Klingt lange aus mit Ananas, Mango und Honigwabe. Hat Kraft, die im Finale besonders deutlich wird - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seeszunge, Steinbutt, Hummer, Langusten und weißem Fleisch - Genuss: 15 J.+

1721 Berg Rottland Riesling GG 2021 - we - 13/8,2/7,6; Ganztraubenpressung. Steillage Rüdesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, nur 0,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Steinmineralik, Weinbergpfirsich, Thymian, Orangenblüten, etwas Honig - Im Mund: weich, starker Antritt mit reifen, gelben Pfirsich, ansteigend, Nektarine ,Salzig. Sehr lang, im Rückhall Schiefer und Kräuter mit Zesten. Hat Charakter und Rückgrat - Zu: Steinbutt, Seeszunge, Languste, Landhuhn - Genuss: 12 J.+

2788 Marcobrunn Riesling GG 2021-we- 12,5/6,6/7 auf Kalk, tonige Mergelböden mit Lösslehmauflage. Ausbau im großen Holzfass Farbe: hellgelb: In der Nase: weißer Pfirsich, geriebener Apfel und Blütenduft.Erdig, Mineralisch.Im Mund: Aprikonenkumfitüre verbreitet sich, duft von Lindenblüten und saftigem Pfirsich.getrocknete Kräuter. Ausgewogenes Süße-Säurespiel, dass nicht enden will. Weltklasse. Zu: Einfach mal Solo zelebrieren. Genuss: 18 J.

2787 Pfaffenberg Riesling GG 2021 -we-12,5/6,1/6,6 auf Kalkhaltigem Löss und Schluff auf Quarz. Ausbau im großen Holzfass. Farbe: hellgelb: In der Nase:Gelber Apfel, Reife Birne, florale Nuancen. Wärmere Stilistik. Im Mund: Plattpfirsich und Williamsbirne, Kräuter und Limonenpfeffer, cremig lang, weiterhin gelbfruchtig mit zitrischem finish. Zu. Sommerlichen Gerichten, weißem Fleisch, auf der Terrasse Genuss: 12 J.

1918 Weißer Burgunder Mineral tr. 2022 - we - 13/0,6/6,1; teilweise von 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 tiefe 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 anhaltende 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 2022 - rs - 12,5/3,3/4,8; mit alten Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: wunderbar fruchtig, Erdbeeren, Blüten, Himbeeren - Im Mund: reife Erdbeeren, jodiges Feinsalz, saftig, elegantes säurespiel. Deutlich trockener als der Jahrgang zuvor.- Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. -Genuss: 3 J.+

1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2021 - ro - Reben von Hölle und Reichetal - Farbe: kaminrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Im Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter 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 mitWürze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu Gans und Ente, rotem Fleischwie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10J+

1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2020 - ro -13,5/3,8/5; grobkörniger Sand auf tieflegendem Kalk; -Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt. Feine Blüten, Fruchtkorb 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 Reichststal 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 präsent. 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, Trockemkräuter. 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.+

RHEINGAU SCHLOSS JOHANNISBERG

2940 Bronzelack Riesling, trocken 2022-we- 12,5/5/8, Taunusqurzit mit Lösslehmauflage Vergärung um Stahl und 30 % in 1200 Liter Fässern aus eigener Eiche. Farbe: helles Strogelb, In der Nase: weiße Johannisbeere, gelber Apfel und Mirabellen. Danach stöhmt es vegetabil in die Nase- Veilchen, getr. Rosen, Küchenkräuter. -Im Mund: Weinbergspfirsich, Birne und etwas Pfeffer, der dezente Holzeinsatz verleih ihm tiefe. Die Säure macht ihn angenehm frisch. Großartige Vorstufe zum GG. Zu: Fisch auf der Haut gebraten, Schnitzel, Abendbrot -Genuss: 8 J.

2941 Silberlack Riesling GG, trocken 2021-we-13/2,7/7,3 Taunusqurzit mit Lösslehmauflage. Vergärung im Stahl und 60 % in 1200 Liter Fässern aus eigener Eiche. Farbe: mittleres Geld. In der Nase: der Obstkorb geht auf, - Marille, Grapefruit und junge Ananas, etwas Orangenabrieb. Dann eingelgter Ingwer, zarter Rauch. Im Mund: die Fruchtigkeit spiegelt sich wieder, das ganze beilebendige Säure. Kräutrig Würze und Mineralität machen ihn unheimlich komplex. Zu: Risotto, Edelfisch, Spampipfanne-Genuss 15 J.

2942 Goldlack Riesling, trocken 2020 -we-12,5/3,9/6,6 Taunusqurzit mit Lösslehmauflage. Handlese, 24 Stunden Mazeration und sanfte Pressung. Vergärung im 1200 l großen Eichenholzfass aus Eiche des eigenen Waldes. Im Anschluss lagerung auf der Hefe für 24 Monate in der 9 Meter tiefen Bibliotheca Subterranea bei 10,5° Celsius. Füllung im Frühjahr 2023. Dauffolgend Flaschenreifung bis zum 01. September. Farbe: sanftes Gold. In der Nase: Getrocknete Marille, Kumquats und Grapefruit, Tee und Gebäck. Warme Stilistik. Mund: Exotische Frucht nach Maracuja, die Grapefruit kommt durch, kräutrig Würze. Enorm viel Druck mit viel Schmelz. Die Säurestruktur verleiht eine wunderbare Länge. Zu. Feinen Wildgerichten, kräftigem Fischeintopf mit Safran, leichte Zigarre. Genuss: 25 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

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

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 Abendbrotwein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 4 J.

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

1785 Silvaner Retzstadt. Langenberg Alte Reben EL 2022 we 12,5/2,2/6,8; 40 Jahre alte Reben auf skelttreichem 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.

1792 Silvaner Benediktusberg Retzstadt Erste Lage 2022-we-13/2/6,9, 40 Jahre alte Reben auf Muschelkalk. Farbe: mittleres Gelb- In der Nase: Blüten, Traubig, Kalk. Im Mund: zum Auftakt Birne, gefolgt von weißem Pfeffer und Muskat. Leicht adstringierend. Zu. Heilbutt mit Passepiere, Pasta mit Muscheln. Genuss: 7J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2022 - we -12,5/0,5/6,8; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Doppel-Stückfass ausgebaut, der kräftigste der 3 Ersten Lagen Silvaner -Der Schäfer ist eine alte Gewannenbezeichnung für ein Teilstück im Langenberg. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Birne, weißer Pfirsich, frisches Brioche, Kalkstein und Kräuter - Im Mund: Birne, Aprikose, frische Kräuter. Große Länge mit Würze, braucht Zeit - Zu: Kotelett am Knochen, geräucherter Fisch. Dorade, gereifter Käse - Genuss: 10 J.+

1798 Silvaner Himmelspfad GG 2022 - we - 12,5/0,2/5,5; Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräutrig Würze, Feuerstein, Tee und reifer Apfel - Im Mund: kühle Stilistik, Plattpfirsich, gelber Apfel, salzige Mineralit. gut eingebundenes Holz. Knochen trocken, nicht primärfruchtig. Ein Großartiger Silvaner- perfekter Speisebegleiter. - Zu: , Spargel und Kalbsschnitzel, Seezunge, Austern als Solist- Genuss: 10 J.

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheim Johannisberg 2022 we - 12/0,3/5,5; 50 Jahre alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zunächst zurückhaltend, dann gereifte Frucht und kräutrig Würze. Feuerstein und Abrieb eine Zitrone klingen an. Im Mund: Gelbfruchtig, Mineralisch, Zitronenabrieb. trockene Mineralität sticht hervor. Zug und kraft bei sehr moderatem Alkoholgehalt. Ein Silvaner, der ein bisschen an Riesling erinnert. Im Nachhall kommen die roten Früchte wie Cassis und Waldbeeren - Zu: -geräucherte Garnelen, Edelfisch mit Safran-Sauce, Als Solist in 5 Jahren- Genuss: 10J.+

1795 Spätburgunder Langenberg EL 2021 - ro - 12,5/0,4/5,8; 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, Waldbeeren und saftige Kirsche, frisch, griffiges Tannin, mit Anklang von geräuchertem Speck. Leicht und doch so lang Zu: Rehrücken, Käse, Pilzpfanne - Genuss: 10 J.

1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2020 - ro - 12,5/0,8/6,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: dunkle Kirsche, süßliche Würze. Thymian +Pfeffer, Waldbeeren und Brombeeren, rauchige Mineralik, - 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, Zitrone - 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. Zuhellem 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.

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.

Geputzte Säure, Orangen, Minze. Mineralik nach Stein und Kräuter im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1843 Schuppenhäuser Ri tr. Grauschiefer 2022 - we - 12,5/5,8/7,3; Reben von 2000, Grauschieferlage, 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.

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 Kräuterwiese - 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 HERMANSBERG

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

1544 Vom Schiefer Riesling tr. Ortswein 2022 - we - 12,5/3,8/7,5; 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.

1545 Vom Vulkan Riesling tr. Ortswein 2022 - we - 12,5/1/7,2; von Kupfergrube auf Melaphyr und vulkanischem Eruptivgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Schmelz, Tee, Apfel und Birne, Grapefruit kräuterige Noten, Honigmelone. - Im Mund: cremige Haptik, die auf milde Säure tift. Saftiger und würziger Verlauf. Mineralik mit weißem Pfirsich, Zitrus, feste Melone Baut Spannung auf, bleibt lange am Gaumen, geht mit Salz und Mineralik ins Finale. Toller Wein mit Potenzial - Zu: Grillfisch und gebratenem Fleisch. Verträgt Röstaromen - Genuss: 10 J.

2547 Rotenberg Riesling GG Altenbamburg 2022 - we - 12,5/2/8,4; alte Reben auf Rhyolith mit Eisenanteil - Farbe: Strohgelb - In der Nase: würzig, flintig, Apfel und Kräutertee und Kamille, dezent käsig - Im Mund: knackiger Apfel, limettig, fordernde Säureimpulse, Rauch, gelbe Pflaume, Physalis straffes, ausgewogenes Finale Zu: Scampifanne, Paella, gegrillte Putenbrust - Genuss: 10 J.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen 2022 - we - 12,5/6/ bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyrit mit karger Lößauflage in Seillage-Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräutrige Würze, rauchige Mineralik, Tee, Blüten. Im Mund: Apfel, Maracujakern, 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 2022 - we - 12,5/3,8/8,6 Alte Reben auf Melaphyr aus der nach Süden ausgerichteten Steillage - Farbe Strohgelb - In der Nase: zurückhaltende Frucht, etwas Rauch, Hefe, steinige Mineralität, Zitrusnoten - Im Mund: Grüner Apfel, weißer Pfirsich, Tymian, sehr frisch, klar, Mandarine, Grapefruit, mediterrane Kräuter, Salzige Finale. Dieser Wein ist deutlich zugänglicher als 21-fast brav! Zu: Mango-Chili-Risotto mit Crevetten, Kalbsfilet

Ab Weingut bereits ausverkauft, wir haben aber ein paar Flaschen reserviert. Genuss: 15+ J.

1552 Hermannsberg Riesling GG Reserve . 2018 - we - 13/5,3/8,1; alte Reben auf Tonschiefer und Löss, Melaphyr, Steillage 2 Jahre im Faß auf der Hefe, 3 Jahre Flaschenreife-Farbe: strohgelb - In der Nase: ausgesprochen saftig mit Pfirsich und Orange, kräuterig, getrocknete gelbe Steinfrucht. Schmelz, etwas Tee, Rauch. Bei aller Kraft hochelegant, springt an - Im Mund: grüner Apfel, Salzzitrone, Gerbstoffe, alles in voller Harmonie. Steinobst mit rassisger, integrierter Limette, Aromenvielfalt auf immer hohem Niveau, viel Druck, Mundfüllend, lang. Ein ganz großer Riesling. - Zu: Kalbsleber mit Salbei, Kräuterküche, Grillfisch wie Dorade - Genuss: 20 J.

1553 Kupfergrube Riesling GG Reserve 2018 - we - 12,5/2,9/8,4; uralte Reben auf Melaphyrgestein und Carbonschiefer, 2 Jahre Fassausbau, 3 Jahre Flaschenreife - Farbe: strohgelb - In der Nase: mineralisch, erdig, Orangenzesten und exotischer Maracuja. Feuerstein, Augustapfel, dahinter Pfirsich - Im Mund: unglaublich komplex und dennoch feingliedrig. Grapefruit, Nektarine, Wiesenkräuter, schafgabe, Tymian und ein hauch Minze. Ein nicht enden wollender Wein, der zwischen Frucht und dem kräutrigen hin und her springt leicht aztringierend. Großartiges Reifepotenzial. - Zu: Seeteufel, Kräutersoßen, sogar zu Fleischgerichten von Hirsch bis Lamm - Genuss: 20 J.

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR 'N GREEN

1678; Weiss 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.

1673 Grauburgunder vom Löss, tr. Ortswein, 2022 vegan. 12,5/4,5/9,5 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 Nusskruste, 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.

1683 Riesling tr. Großkarlbacher Burgweg, 1G 2022, -we- 12,5/4,4/8,1 vegan Alte Reben, felsiger Kalkstein, Edelstahl. Farbe: Strohgelb. In der Nase: Pfirsich, Malz, jodig. Im Mund: frischer samtiger Gerbstoffeintrag, reifer Pfirsich, Limettenabrieb und mediterrane Kräuter. Zu: Edelfischsteller mit Safransauce, Dorade auf Rata-touille, Kalbsfilet. Genuss 8J.

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, kräuterige 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

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: saftige frische Textur, salzig, jodig. Im Finale taucht der Pfirsich mit etwas Pfeffer auf. Zu: Loup de mer auf der Haut gebraten, Bouillabaisse, Hühnerbrust. Genuss 8J.

1688 Riesling tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2022 - 12,5/2,2/8,1 we - auf terziärem Kalkstein, kühle Lage. Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Mango, leicht zitrisch - Im Mund: leichte Kalksteinmineralität, Gelbfruchtig, Mango und Weinbergpfirsich, Zitronenzeste. Saftig und trinkanimierend. angenehme Bitterkeit 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 2022 - 12,5/2,3/7,7 Großkarlbach - we - 35jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl. Vegan. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: wärmere stlistik. Mineralik und Pfirsich sowie junge Ananas, gereifte Mango, getrocknete Kräuter - Im Mund: dezent zitrisch, dann kommt die Frucht durch, grüner Apfel, Blüten, junge Quitte, salziges Finale. der zugänglichste (der 5 Riesling GG's) in dieser frühen Phase Zu: Seezunge, Krabbencocktail - Genuss: 15 J

1692 Riesling tr. Kirschgarten Laumersheim GG 2022 - 12,5/1,8/7,9 we - gewachsen auf Kalk-mergel. Alte Reben, Edelstahl. Vegan. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich mit etwas Rauch, Ananas, Grapefruit, weiße Blüten - Im Mund: Pfirsich, Mango, Birne, Salzige Mineralität, langer Nachhall, frische Limette begleitet das Finale. - Zu: Zander auf Champagnerkraut mit Croutons und Weintrauben. - Genuss: 15 J.

1680 Riesling tr. Schwarzer Herrgott GG Zell 2022 12,5/1,9/8,2-we- Kalksteinplateau mit schwerer lehmiger Mergelschicht. Edelstahl. Vegan. -Farbe: leuchtendes Gold-Gelb- In der Nase: Apfel, weiße Blüten, Feige und weißer Pfirsich, Rauch. - Im Mund: Birne, Melone, Limettenabrieb, dezenter Pfirsich, der auch aus der Nase kommt im Mund dezenter vor.. Angenehme Säurestruktur, animierend...-Zu: Jacobsmuschel auf Belugalinsen mit Speckschaum. -Genuss 15 J.

1730 Riesling tr. Saumagen GG Kallstadt 2022 12,5/2,0/8-we- Kalkmergel. Edelstahl. Vegan - Farbe: Strohgelb-In der Nase: reduktive Nase, kleiner Sponti, Wildkräuter, Nektarine, Hagebutte, flintig - Im Mund: Holsteiner Cox, Mandarine, Weinbergspfirsich, Orangenzeste. Kräutrige Würze. Enorme Länge. Typ Speisebeleiter zu kräftigem.-Hier wirkt die Säure am mildesten (der 5 Riesling GG).Schnell zuschlagen, dieser ist in der Regel als erstes vergriffen. Zu: Saumagen, Steinpilzrisotto- Genuss 15 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: reife Wildkirschen, 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.

1740 Pinot Noir tr. Steinbuckel GG Laumersheim 2018-ro- 13,5/0,2/6,1 Kalkstein, Barrique-Neu und gebraucht 50/50. Vegan. Farbe: Granatrot - In der Nase: Waldbeeren, Amarena Kirsche, Schokolade, dezentes Holz, Champignon.- Im Mund: rotfruchtig, zupackendes Tannin mit belebender frische. Etwas Minze, weißer Pfeffer, die Sauerkirsche schließt ab. - Zu: Braten vom Galloway in eigener Sauce mit Rote Bete und Ur-Karotte. Genuss 15 J

1679 MANO NEGRA Cuvée tr. 2019 - ro - 13/1,5/6; CS70, Blaifränkisch 30 auf Lösslehm 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.

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

1750 Sangiovese Reserve tr. Laumersheim 2018 VDP-Ortswein-ro- 13,5 % Kalkstein, Barrique. Vegan.-Farbe: Kirschtrot - 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 milde Säure nach Apfel, kleine Würze. Aromatisch und frisch wie seit Jahren nicht. 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: Schoppenwein und 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.

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: Vorspeisen, 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, Limetten, 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 vielversprechend. - 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: 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, pfeffrige Würze, Minze. Orangenaromen und spät dann auch Pfirsich mit Feinbitternis. 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 Cassisblatt, Stachelbeeren. - Im Mund: Stachelbeeren und Mango, Apfel und Würze. Gute Länge, hat Kraft, rosa Grapefruit. 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 wenig Süße, Garnelen und zu Kaninchen in Estragon - Genuss: 3J.

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: Nächstisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2022 - we - 12/6/8,2; vom Spätburgunder auf sandigen Böden - Farbe: aprikofarben - In der Nase: Veilchen, weiße Johannisbeere - Im Mund: frische Himbeeren, Frische mit Würze und floralen Nuancen - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 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: Hagebutte, Himbeere, saftig mit kleiner Bitternis, die mit Schmelz kommt. Tolle Frisch, saftig mit guter Länge und Kalkmineralik. - Zu: Abendbrot, sommerlichem Essen - Genuss: 3 J.

RHEINHESSEN -KÜHLING-GILLOT BIO

2400 Sauvignon Blanc Hase 2022-we-12/2/7,5 Farbe: hellgelb mit grünen Reflexen- In der Nase: klassische SB Nase, viel Stachelbeere, weiße Johannisbeere, Blütenaromatik, milder Pfeffer, Limettenabrieb. Im Mund: frisch, klar, präzise. Stachelbeere und Grapefruit, ein Hauch Exotic mit kräutriger Würze. Saftig. Zu: Aperitif, Feierabend, leichte Fischgerichte, Austern- Genuss 2J.

2854 Qvinterra Scheurebe 2022 -we- 12,5/1/6 Farbe: hellgelb. In der Nase: Cassis, Pfefferminz, Blüten, hinten raus saftiger Pfirsich. Im Mund: Pfirsich, Maracuja, Grapefruit, die tänzelnde Säure kitzelt noch etwas Zitronenmelisse hervor. Ordentlich trocken, leichte Mineralität, klingt er animierend aus. Zu: laue Sommer-nacht, Aperitif, Asiatische Gerichte (nicht scharf). Genuss: 4 J.

2852 Qvinterra Riesling 2022 -we-12/3/7 Farbe: hellgelb. Überwiegend aus den besten Oppenheimer Lagen vom Kalk und Löss. In der Nase: gelbfruchtig, kräutrig Würze, leichte Kalksteinmineralität, die erste Nase fordert einen auf sofort das Glas anzusetzen. -Im Mund: Marille, Plattpfirsich, zarte Kräuter, samtig, ja fast cremig. Toll eingebundene Säure. Großartiger VDP-Gutswein. -Zu: Mango-Risotto, Edelfisch mit Fruchtsauce, toller Solist. Genuss: 6 J.

2853 Qvinterra Riesling feinherb 2022 -we- 11,5/10/7,5 Überwiegend aus Niersteiner Lagen-vom Rotschiefer. Farbe: hellgelb. In der Nase: Pfirsich, reife Birne, mediterrane Kräuter, nussig. Erdige Mineralik. - Im Mund: vollmundig, lang, Gelbfruchtig mit Exotischen Anklängen, etwas Papaya. Melone. Mineralischer Gripp. Ist lange präsent. Am unteren Ende des feinherben. Vieleitiger Wein. Zu. Leicht pikantem Asiatischem essen, Sushi, kräftig gewürzte Paella. Genuss: 6J.

2855 Qvinterra Grauburgunder 2022 -we-12/1/6 Farbe: helles Strohgelb. -In der Nase: Boskop, reife Birne, Rauchmandel, dezente Kräuter, Frühlingswiese. -Im Mund: reifer Apfel, Cantaloupe-Melone, kräutrig-würzig, Mundfüllend. Im Finale dann frischer Apfel mit Blüten. Knochentrockener Allrounder. Zu: fast allem, Kalt geräucherter Fisch, Abendbrot, Schnitzel. Genuss 4 J.

2858 Oppenheim Chardonnay Alte Reben VDP-Ortswein 2021 -we- 12,5/0,6/6 Pflanzjahr 1998 auf Kalk und Mergel, spontan vergoren im franz. Tonneaux. Farbe: Goldgelb. In der Nase: Mirabelle und Apfel, Caramel und zarter Rauch, Popcorn. Schon in der Nase eine unheimliche Länge. Im Mund: kräutrig, rauchiger Start, getrockneter Apfel, salzig und rund. Caramel und getrocknete Aprikose spielen miteinander. Außergewöhnliche Länge bei schlankem Alkoholgehalt. Burgundergläser verwenden! Edelfisch, Wildgeflügel, Dry-Aged-Beef, mittlere Zigarre Genuss 15J.

2863 Riesling Reservé vom Rotliegenden 2018 -we-12,5/3,5/7 Treasure Collection. Farbe hellgold. In der Nase: warmer Antritt, Aprikosenkonfekt, getrocknete gelbe Früchte, Schiefernuancen und Fruchtsüße. Apfel und Limette lassen ihn wieder erfrischen. - Im Mund: Kraftvoll mit kandiertem Obst, Quitte, Salz und dezentes Jod sorgen für ordentlich Gripp. Der reife Fruchtkorb ist präsent, das Süße-Säurespiel schiebt ihn weit raus. Ein Vollmundiger Spaßmacher. Zu: Fisch mit Safransauce, Backhähnchen, deftiger Gemüseauflauf. Genuss 8J.

RHEINHESSEN BATTENFELD-SPANIER BIO

2900 Riesling Eisquell VDP Gutswein, 2022 -we- 12/2/7 von kalkhaltigen steillagen im Wonnegau. spontan, Ausbau in Stahl und Doppelstück. Farbe: Strohgelb. In der Nase: enorm fruchtbetont, fast ungewohnt für dieses Weingut. Weißer Pfirsich, Marillen und saftige Pflaumen wechseln sich ab, etwas Ananas und frische Kräuter. Im Mund: die Fruchtkomponente spiegelt sich wieder, gepaart mit Mineralik und Salz. Ordentlich Zug. Sensationeller Gutswein. Zu: sommerliche, leichte Gerichte. Zum wohlverdienten Feierabend. Genuss: 5 J.

2901 Weissburgunder Réserve, VDP Gutswein 2022 -we- 12,5/0,8/6,2; Ausbau 3-5 Jahre alten Tonneaus, bis Mai auf der Feinhefe. Farbe: hellgold. In der Nase: Gelbfruchtig, Blüten und Kräuter, einen touch Bröche. ; Im Mund: Reifer Apfel, getrocknete Aprikose, Feige, frische Kräuter. Gut eingebundenes Holz. cremig mit angenehmer Säurestruktur. Zu: gefülltem Kürbis, Züricher Geschnetzeltes, deftige Brotzeit. Genuss: 5 Jahre

2902 Spätburgunder VDP Gutswein 2021 -r- 12,5/0,4/5,5 Ausbau in Barrique und onneaux. Farbe: Rubinrot. In der Nase: reife Kirschen und Brombeeren, etwas Rauch und Speck. Im Mund: reife Kirschen und Walfrüchte, Speck, gut eingebundenes Holz. Extraktsüße bei vollkommener Trockenheit. Zu: Rinderfilet, Ente, Käseteller Genuss: 5 J.

2906 Hohen-Sülzen Spätburgunder EL, 2020 -r-12,5/0,5/6 auf Kalkstein mit Lössauflage. spontan vergoren, Ausbau für 18 Monate in franz. Barriques. Farbe: Rubinrot. In der Nase: Dunkelbeerig, Waldboden, Nelken und Lorbeer. Im Mund: dunkle Kirsche und Brombeere, Champignon und geräuchertes Salz, ausgewogenes Tanning mit belebender Säure. Mundfüllend lang bei sehr moderatem Alkoholgehalt. Klasse! Zu: Edlen Fleischgerichten, Braten mit weihnachtlichen Gewürzen, Solo mit leichter Zigarre. Genuss: 10 J.

2907 Kirchenstück Riesling GG, 2020 -w- 12,5/3/7 von Kalkböden, spontan vergoren, in Stück- und Doppelstückfassern ausgebaut. Farbe: Strohgelb. In der Nase: kühl und klar, Kräuterwürze und duft nach weißem Pfirsich und Mandarinenschale. Im Mund: die fordernde Säure zeigt Aromen von frischer Limette und Orange, kandierter Ingwer und Kalksteinmineralität. Das salzige Finale macht in in der Zukunft zu einem perfekten Speisebegleiter. Zu: Austern, hochwertigen Fischgerichten. Genuss: ab 2025- 10 Jahre

2908 Frauenberg Riesling GG, 2022 -w- 12,5/3/7 von Kalkböden, spontan vergoren, in Stück- und Doppelstückfassern ausgebaut. Farbe: Strohgelb In der Nase: leicht reduktiv, malzig, Sommerregen. nach kürzester Zeit dann die Frucht von Marille, Granny Smith und Limette. Frische Kräuter und getrockneter Tymian. Im Mund: Kernobst ist direkt präsent, Nussschale und feine Gewürze zeigen sich. Die Säure schiebt voran, das elegante Tanning zeigt 'gibt Struktur. Karrafiere oder weglegen. Zu: Krustentieren, Edelfisch, weißes Fleisch. Genuss: ab 2025- 10 Jahre