

Les Vins**ELSASS - PAUL BLANCK & FILS .**

4 Pinot Blanc d'Alsace 2006 Cuvée verschiedener Pinot (Auxerrois, Blanc, ein wenig Gris).

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Nougat, Aprikose - im Mund: Nougat, Mineral, Unterholz, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2009.

9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2006 .

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: schöne Frucht, Aprikose - im Mund: floral, feine Süße, Aprikose, mineralisch, Kern, gute Länge - Verwendung zu: Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2010.

3 Sylvaner Vieilles Vignes 2005 alte Reben von ca. 40 Jahren, auf Kalk.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, leicht cremig, dann deutliches Mineral - im Mund: cremig, dann Kerntöne, angenehme Säure, im Abgang Nougat, viel Körper und beachtliche Länge - Verwendung zu: Brotzeit, rustikale Fischsuppe und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2010.

7 Muscat d'Alsace 2006 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Brotkrume, etwas verschlossen - im Mund: kommt langsam, dann Muskatton, etwas Brotkrume, braucht Luft jetzt Typizität, am Ende Biskuit - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2010.

8 Riesling Patergarten 2005 Patergarten.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: granitiges Mineral - im Mund: sehr mineralisch, etwas Pampelmuse, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au vin - Genussreife: jetzt bis 2012.

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2005 Erster Grand Cru des Elsass, Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Zitrone, granitiges Mineral, Pampelmuse - im Mund: reich, Mischung von Ananas, Pampelmuse und Mineral, das zum Abgang hin sich mit einer exzellenten Säure verbindet, auch Honigtöne. Viel Struktur und große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

11 Gewurztraminer 2006 50 % Furstentum.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: zwischen Jasmin und weißem Pfirsich - im Mund: viel Frucht, etwas Orange, dann floral, am Ende etwas Nelkenpfeffer, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Desserts, auch Torten - Genussreife: jetzt bis 2012.

15 Gewurztraminer Altenbourg 2005 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin, elegant, etwas Piment am Ende, Struktur - im Mund: angenehme Süße, Aprikose gekocht, Jasmin, viel Struktur, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen - Genussreife: jetzt bis 2015.

10 Cremant Extra Brut 2006 Pinot Blanc, Blanc de Noir und etwas Riesling und Pinot Gris.

Farbe: feine Perlung, deutliches Gelb - in der Nase: zwischen Zitrone und Aprikose, wenig - im Mund: explodiert im Mund, frische Säure, etwas Ananas, Zitrone, großartige Frische - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2009.

ELSASS - CLAUDE DIETRICH .

218 Edelzwicker-Liter 2007 90 % Pinot Auxerrois, etwas Muscat und Gewurztraminer.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig, Aprikose, weiße Blüten - im Mund: frische zitronige Säure, dann Aprikose, etwas Kern, salzig, Honigmelone, im Abgang lebendige Säure - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer - Genussreife: jetzt bis 2009.

219 Sylvaner 2004 Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: cremig, dahinter erdig, Apfelkerngehäuse, etwas Marzipan - im Mund: frische Frucht, etwas Stachelbeere, dann deutliches Mineral, leichter Salzton, apfelsinige Säure, Mineral bleibt - Verwendung zu: Brotzeit, Fisch, Gemüsesuppen - Genussreife: jetzt bis 2010.

216 Pinot Blanc 2005 Kieselböden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: floral, feine Säure, etwas Geißblatt - im Mund: frische Aprikose, etwas cremig, am Ende leichter Mandelton, gleichmäßig ansteigende Säure, viel Struktur, gute Länge - Verwendung zu: mit Freunden, passt zu Vorspeisen, Gemüsesuppen, hellem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

221 Pinot Blanc Vieilles Vignes 2006 ca. 40 Jahre alte Reben, letzte Ernte.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Zitrone, Veilchen, elegant - im Mund: reife Aprikose, etwas Mango, cremig, beachtliche Länge, gute Säure im Abgang - Verwendung zu: weißes Fleisch, Kalbsragout - Genussreife: jetzt bis 2010.

228 Muscat 2005 kommt vom Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, etwas Muskat, exotische Frucht - im Mund: frisch, gute mineralische Struktur, Zitrone, ganz leicht muskatiert - Verwendung zu: Apéritif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2012.

224 Riesling 2006 Patergarten und Furstentum.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Patergartentypische Nase: weiße Blüten und Aprikose, reife Ananas - im Mund: cremig, etwas reife Stachelbeere, dann etwas Nougat, danach deutliches Mineral, hinten etwas Rose - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2008 - 2014.

254 Riesling Schlossberg Grand Cru 2006 19 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: deutliches Mineral, Hauch von Limone und Ananas - im Mund: deutliches Mineral, leichte florale Süße, überlagert mit dem Mineral, Weißdorn, leicht cremig, im Abgang gute Verbindung von Blüten und Mineral - Verwendung zu: Hecht mit Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2000 .

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: cremig, dann Limone und etwas Mandeln - im Mund: Zitrone, deutliches Mineral, etwas Ananas, im Abgang zwischen Mandeln und Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2009.

225 Riesling Furstentum Grand Cru 2004 .

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Deutliche Rose, etwas Akazienhonig mit Wachs, Trockenfrüchte - im Mund: eleganter Honigton, dann deutliche Mineralität, Säure von Zitrusfrüchten mit den Schalen, dann wieder der Honigton. Im Abgang Mineralität, Honig und Rose mit immer präsenter Säure. Sehr groß. - Verwendung zu: Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

237 Tokay Pinot Gris 2007 Schneckentor.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Honig, florale Noten - im Mund: anscheinend, Aprikose, dann florale Note, etwas Biskuit, sehr reich - Verwendung zu: Kalbsrücken, Ziegenkäse überbacken mit Honig - Genussreife: jetzt bis 2015.

240 Gewurztraminer 2006 Obertorgut und Colmar.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Gewürz, etwas Honig zur Zeit etwas verschlossen - im Mund: etwas cremig, floral, dann Hauch von Nelke, dann Honig, Gewürz bleibt im Abgang - Verwendung zu: exotische Speisen - Genussreife: jetzt bis 2011.

239 Gewurztraminer Furstentum Grand Cr 2004 .

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Minze, dann Honig und Rose - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral, wilder Fenchel, gute Säure, im Abgang bleibt die Mineralität und die florale Komponente. - Verwendung zu: Apéritif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2014.

248 Pinot Noir Barrique 2006 .

Farbe: dunkles Rot - in der Nase: Himbeergeist und gekochte Pflaumen, etwas Vanille - im Mund: Himbeere und reife Sauerkirsche, Lakritz und danach Kakao. Im Abgang ein Hauch von Vanille. Viel Potenzial. - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: 2008 bis 2014.

234 Crémant Extra Brut 2005 18 Monate Flaschengärung.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen - in der Nase: frisch, zitronig, Stachelbeere, grüner Apfel - im Mund: explodiert im Mund, gute Säure, sehr elegant, frisch im Abgang - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2009.

ANJOU - NICOLAS JOLY

381 Becherelle Savennières 1998 Chenin Blanc, biodynamisch ausgebaut.

Farbe: kräftiges strohgelb - in der Nase: Pfingstrose, dann Nougat, etwas Brotkrume, später auch feiner Honigton - im Mund: deutliches Mineral, Limone, Mineral kommt dann wieder, verbunden mit einem Honigton hin zum Nougat, schöne frische Säure, die lange bleibt. Erstaunlich junger Wein! - Verwendung zu: Spargel, Wolfsbarsch mit einer weinbasierten Sauce - Genussreife: jetzt bis 2010.

383 Clos de La Bergerie Roche-aux Moin 1998 Chenin Blanc, biodynamisch ausgebaut.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Nougat, dann Fliedertöne, danach deutlicher Honigton - im Mund: etwas reife Aprikose, dann Mineral, Limone, etwas Biskuit, auch hier Honig, große Länge, die kräftige Säure des Chenin Blanc ist perfekt eingebunden - Verwendung zu: Hecht mit weißer Bittersauce - Genussreife: jetzt bis 2012.

384 Clos de la Coulée de Serrant 1999 Chenin Blanc auf Schieferböden, biodynamisch ausgebaut.

Farbe: kräftiges Goldgelb, - in der Nase: intensiver Akazienhonigton, kräftige Mineralnote, nach Schütteln im Glas dominiert die feine Akazienhonignote - im Mund: sehr feines Akazienhonigaroma, Limette und getrocknete Aprikose, gewürzig, Honig und Säure im perfekten Gleichgewicht, sehr große Länge, ein ganz großer Wein - Verwendung zu: Seeteufel, Gambas mit Knoblauch angebraten - Genussreife: jetzt bis 2018

CÔTE RÔTIE - RENÉ ROSTAING

416 Côte Rôtie Cuvée Terroirs 1997 Eine Assemblage verschiedener Terroirs, darunter Côte Landonne und Côte Blonde, unbedingt eine Stunde vorher dekantieren.

Farbe: dunkelrot mit braunvioletttem Rand - in der Nase: klassische Syrahnote, Himbeergeist, Leder - im Mund: zunächst Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann schokoladige Töne, sehr elegant, im Abgang Kakaonuss, beachtliche Länge mit geistigen Tönen - Verwendung zu: Rehrücken mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2011.

419 Côte Rôtie Cuvée Classique 2001 der generische Wein von Rostaing, natürlich pur Syrah und am Steilhang.

Farbe: dunkelrot mit braunvioletttem Rand - in der Nase: fruchtbetont mit Noten von Himbeersaft und Sauerkirsche, cremig, auch etwas Leder und Rauch - im Mund: lebendige Frucht, eher Sauerkirsche, Schokolade, kräftige Mineralnote hin zum Rauch, sehr schöne Länge, im Abgang feine Frucht - Verwendung zu: Rehblatt, geschmort - Genussreife: jetzt bis 2014.

JURA - DOMAINE ROLET

304 Côtes du Jura Chardonnay 2005 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: eher verschlossen, etwas Zitrone, sehr fein - im Mund: sehr reich, etwas Aprikose, etwas Blüte, - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesaucen, idealerweise mit diesem Wein abgeschmeckt, zu Comté - Genussreife: jetzt bis 2010.

314 Arbois Blanc Chardonnay "Harmonie" 2006 einige Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr aromatisch, Jasmin - im Mund: etwas Brotkrume, Hauch von Vanille, sehr floral, weiße Blüten, etwas Vanille, gute Länge, frisch Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesaucen, auch zum „So-Trinken in Harmonie“- Genussreife: jetzt bis 2010.

308 Arbois Tradition-Chardonnay-Savagnin 2003 50 % Savagnin, 50 % Chardonnay, Savagnin vier Jahre oxydativ ausgebaut wie ein Vin Jaune.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutlicher Sherryton, Zesten von Zitrone, frische Wallnuss aber auch Blüten - im Mund: Verbindung von fruchtigen und nussigen Tönen, leichte Süße, sehr schöne Sherrynote, deutliche Mineralität, schöne Länge, Sherry im Abgang - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

312 Arbois Mémorial 2003 70 % Trousseau, Rest Pinot Noir.

Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand - in der Nase: florale Süße, mineralisch fruchtig, zwischen Kirsche und roter Johannisbeere, sehr elegant - im Mund: sehr fruchtig, zwischen Walderdbeere und Sauerkirsche, auch etwas Kern, dann die deutliche Mineralität, im Abgang etwas Sauerkirsche - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2012.

315 Crémant du Jura Brut 2004 70 % Chardonnay und Pinot Noir, Goldmedaille beim Concours des Crémant.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: frisch, fruchtig - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, helle Früchte, am Ende Brioche - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2009.

317 Crémant du Jura Brut im wesentlichen Trousseau.

Farbe: rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft von frischer Himbeere, Bonbon anglais - im Mund: zwischen Himbeere und roter Johannisbeere, explodiert, schöne Säure, gute Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2009.

316 Crémant du Jura Brut Coeur de Chardonnay 2004 alte Chardonnay.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte - im Mund: Frucht der Weinbeere, sehr reich, gute Säure, am Ende ein leichter Honigton, erstaunlich lang für einen Crémant - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2010.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2007 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: strohgelb - in der Nase: Frucht zwischen Pampelmuse und Cassis, auch Cassisblüten, sehr aromatisch - im Mund: Pampelmuse und Cassis, leichter Bitterton, viel Frucht und frische Säure, aromatischer Nachhall, auch florale Noten, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2012.

335 Menetou-Salon 2006 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatische Nase, Cassisblüten - im Mund: deutliches Sauvignon, auch Cassisblüte, Fruchtaromen - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

CHABLIS - JEAN-MARC BROCARD

68 Bourgogne Aligoté 2007

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Cassis mit Blättern - im Mund: etwas Orange, dann deutlich Cassis, schöne Säure - Verwendung zu: Wurstplatte - Genussreife: jetzt bis 2009.

65 Sauvignon Saint - Bris 2007 wächst auf einem Plateau.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leichte Orangenote, Stachelbeere, etwas Cassisblüte - im Mund: etwas Kiwi, etwas Cassisblüte auch im Mund, dann schöne Säure, im Abgang Mineral und zitronige Säure - Verwendung zu: gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

66 Bourgogne Kimméridgien 2006 Chardonnay, 35 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: leicht cremig, deutliches Mineral, etwas Nougat - im Mund: sehr cremig, Nougat, weiße Blüten, etwas Heu, dann deutliches Mineral, im Abgang Kern und etwas Biskuit - Verwendung zu: Räucherfisch - Genussreife: jetzt.

70 Petit Chablis 2007 sehr kalkreich, eher Portlandkalk.

Farbe: mittleres Gelb mit leichtem Grünstich - in der Nase: offen und erstaunlich reich, etwas Pfirsich und weiße Blüten - im Mund: floral und mineralisch, dann Limone, weiße Blüten, deutliches Mineral, leichte Heutöne, gute Länge, frisch - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2010.

71 Chablis Dom.St.Claire(Les Malantes) 2006 in biologischem Anbau, ab 2007 deklariert.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: mineralisch, etwas Heu, leichte Honignote - im Mund: sehr Chablis mit einer engen Verbindung von frisch getrocknetem Heu, cremigen Noten, kandierter Birne und viel Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2008 bis 2012.

75 Chablis La Boissonneuse 2006 biodynamisch angebaut.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Hauch von Honig, viele Blüten und am Ende Mineral - im Mund: sehr reich, auch Akazienhonig, sehr komplex, etwas cremig, deutliche Blütennote, große Länge, typisch im Abgang mit deutlichem Mineral und etwas Honig - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2008-2015.

72 Chablis Vieilles Vignes 2006 über fünfzig Jahre alte Reben, sehr kalkreicher Boden, hat die Qualität eines Premier Crus.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: elegantes Bouquet mit floralen Noten, dann klassische Chablisnote, - im Mund: reich, gekochte weiße Früchte, dann die florale Komponente, im Abgang cremig, sehr große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, geräuchertem Lachs - Genussreife: 2009-2017.

73 Chablis 1er Cru Montmains 2006

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: offen, floral, etwas Pfingstrose, sehr elegant - im Mund: etwas Honig, dann floral, etwas Biskuit, sehr große Länge, im Abgang wieder ganz floral - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt-2017.

77 Chablis 1er Cru Vaurorent 2006 Lage Fourchaume, nahe an Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: erst floral, dann Hauch von Karamell, danach Struktur - im Mund: reich, kandierte weiße Früchte, dann deutliches Mineral, danach wieder die weicheren Töne, gute Säurestruktur, schöne Frische im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, geräuchertem Lachs - Genussreife: 2009-2017.

74 Chablis 1er Cru Montée d.Tonnerre 2006 etwa 30 Jahre alte Chardonnayreben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr mineralisch, strukturiert - im Mund: deutlich offener als in der Nase, Nougat, kräftiges Mineral, etwas Zitrusfrüchte, große Länge - Verwendung zu: Seeteufel mit aromatischer Sauce - Genussreife: 2010 - 2018.

78 Chablis Grand Cru Bougros 2006 ungefähr vierzig Jahre alte Chardonnayreben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas reife Birne, deutliches Mineral und etwas Brotkrume - im Mund: sehr reif, etwas Karamell, danach florale Note, darunter Mineral, sehr konzentriert, große Länge, sehr viel Finesse im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, geräuchertem Lachs, weißem Fleisch - Genussreife: 2009-2017.

CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE .

482 Sauvignon de Saint-Bris 2006 junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: fruchtig, auch etwas Cassis und ein Hauch von Orange - im Mund: frisch, gute Säure Frucht hin zu Apfel, etwas Cassisblüte, dann kräftiges Mineral, dahinter die Frucht - Verwendung zu: Fisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

489 Sauvignon de Saint-Bris VV 2006 105 Jahre alte Reben!

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte reife Stachelbeeren, später deutlich Cassis und kräftiges Mineral - im Mund: Frucht zwischen Stachelbeere und etwas Cassis, dann etwas cremig, schöne Länge, im Abgang frisch und mineralisch - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: Jetzt bis 2011.

483 Aligoté 2006 70 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Apfel mit Kernen, Stachelbeere - im Mund: leicht cremig, dann viel Mineral, etwas Pfirsich, erstaunlich reich - Verwendung zu: Schlachteplatte und auch zu Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2009.

484 Bourgogne blanc 2007 11 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Note, leichter Chabliston, dahinter Mineral - im Mund: sehr fruchtig, dann auch florale Noten, leichter Bitterton, zitronige Frucht hin zur Limone, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: geräucherten Fischen (Forelle, Lachs, nicht Aal oder Hering) - Genussreife: jetzt bis 2011.

491 Chablis 2007 35 Jahre alte Reben, vor einer Woche abgefüllt und extrem schwierig zu probieren.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zitrone, weiße Blüten, leicht cremig - im Mund: zitronige Säure mit Mineral unterlegt, sehr lebendig, etwas Kernton, nach kräftigem Schütteln typische Chablisnoten - Verwendung zu: Fisch - Genussreife: 2009 bis 2013.

COTE DE BEAUNE - DOMAINE JACOB

198 Bourgogne Aligoté 2007 .

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisch, reifer Apfel und etwas Biskuit - im Mund: leichte Säure, rote Johannisbeere, angenehme Frische und schöne Länge - Verwendung zu: Sommerwein, auch zu Fisch - Genussreife: jetzt bis 2010.

199 Hautes Côtes de Beaune 2006 16 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: etwas Vanille, exotische Früchte, auch weiße Blüten - im Mund: etwas Brotkrume, dann leicht cremig, etwas Ananas, Mango, angenehme Säure, etwas Vanille, im Abgang Limone, schöne Länge - Verwendung zu: Fisch in verschiedenster Zubereitung, Sushi - Genussreife: jetzt bis 2015.

200 Savigny Vergelesses 1er Cru 2006 50 Jahre alte Reben, Hanglage.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: etwas Passionsfrucht, aber auch florale Noten, etwas Brotkrume und Vanille, sehr elegant - im Mund: Sehr aromatisch, reife Stachelbeere, Passionsfrucht, Vanille, gute Säure und Struktur, große Länge und beachtliche Komplexität - Verwendung zu: Fisch mit kräftigeren Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: 2008 - 2017.

201 Hautes Côtes de Beaune 2006 .

Farbe: dunkles Rot mit leicht violetter Rand - in der Nase: zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, sehr elegant und weich - im Mund: Sauerkirsche mit leichtem Kerngeschmack, viel Frucht, im Abgang Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: Ende 2008 - 2015.

196 Hautes Côtes de Beaune 2005 35 Jahre alte Reben, großes Jahr.

Farbe: dunkles Rot mit purpurnem Rand - in der Nase: Bitterschokolade, Sauerkirsche, Hauch von Himbeere - im Mund: ebenfalls Sauerkirsche mit Kern, später Sauerkirsche, etwas Mandeln, schon gut entwickelt,

sehr runde Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: Ende 2007 - 2015.

202 Savigny Les Beaunes 2006 zur Hälfte etwa 50 Jahre alte Reben.

Farbe: dunkles Rot mit leicht violetter Rand - in der Nase: dunkle Früchte, dunkle Schokolade - im Mund: Saft von reifer Sauerkirsche, Aromen von Kirschkernen, weiche Tannine im Abgang - Verwendung zu: Federwild, Wild, Roastbeef - Genussreife: Ende 2008 - 2016.

212 Savigny Les Beaunes 2005 ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: Dunkelrot, kräftig roter Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, etwas Schokolade - im Mund: frischer Kirschsafte, etwas Kern, deutliche Schokolade, sehr rund, beachtliche Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wild - Genussreife: Ende 2007 - 2015.

203 Savigny Vergelesses 1er Cru 2006 zwei Drittel 50 Jahre alte Reben.

Farbe: dunkles Rot, ziegelroter Rand - in der Nase: deutlicher Schokoladenton, dann fruchtige Süße von gekochter Kirsche, dahinter Tannine - im Mund: anscheinend, Kirsche mit einem Hauch Himbeere, leichter Bitterton von den Tanninen, viel Finesse, im Abgang Kirschsafte und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 2009 - 2018.

204 Les Peuillets 1er Cru 2006 etwa 30 Jahre alte Reben.

Farbe: dunkles Rot, am Rand ziegelrot - in der Nase: Nelke, Bitterschokolade, frische Kirsche - im Mund: Mischung von exotischen Gewürzen und Kirsche, anscheinend, im Abgang kernige Tannine, gute Länge, Frucht und Tannine kommen wieder - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 2009-2020.

205 Beaune 1erCru Les Cent Vignes 2006 2/3 20 Jahre alte Reben, Rest ca. 50 Jahre.

Farbe: dunkles Rot, ziegelroter Rand - in der Nase: Gewürze, weißer Pfeffer, Kirschmarmelade, sehr elegant, nach Schütteln auch Schokolade - im Mund: reife Sauerkirsche, Kern, etwas Mandel, dann wieder kirschtige Frucht, gute Länge, weiche Tannine und fast samtig - Verwendung zu: Rehkeule, Dammwild, Wildschwein - Genussreife: 2009-2020.

206 Gevrey Chambertin 2006 .

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: gekochte Sauerkirsche, Schokolade mit Gewürzen, - im Mund: deutliche kirschtige Frucht, gekocht mit exotischen Gewürzen, in Kaffeetanne übergehend, dann etwas Sauerkirsche mit Schokolade vermischt - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 2010-2015.

207 Chambolle Musigny 2006 .

Farbe: Kräftige Rot, am Rand aufhellend - in der Nase: Nelkenpfeffer, Himbeergeist, dann wieder die gewürzige Komponente - im Mund: samtig, Spiel zwischen Gewürz und kirschtiger Frucht, Himbeergeist auch im Mund, Tannine sind an den Zähnen deutlich spürbar - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 2009 - 2012.

BOURGOGNE COTE DE NUITS REGIS FOREY .

265 Bourgogne Pinot Noir 2006 in Barriques von 600 l ausgebaut.

Farbe: dunkelrot mit violettem Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, verwelkte Rose - im Mund: Kirschsafte, dann die floralen Noten, etwas Pfeffer und Lebkuchen, im Abgang wieder Kirsche mit etwas Schokolade - Verwendung zu: gegrillte Steaks vom Rind - Genussreife: Ende 2008-2015.

268 Morey St.Denis 2006 1,5 ha, nördlich von St. Denis.

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: Sauerkirsche und Himbeere, etwas Vanille - im Mund: gekochte Kirsche mit Kern, kräftige Tannine mit schokoladigem Touch, im Abgang Sauerkirsche - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: 2009-2016.

272 Nuits-St. Georges 2006 .

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: jetzt verschlossen, Sauerkirsche gekocht mit Kernen, - im Mund: aromatisch, Weichselkirsche, weiche aber präzise Tannine, etwas weißer Pfeffer, dann wieder Kirsche, lang - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: 2009-2016.

269 Vosne Romanée 2006 Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: zwischen gekochter Sauerkirsche, Brombeere und Cassis und etwas Schokolade, elegant - im Mund: sehr saftig, reife Sauerkirsche und Brombeere, Halbbitterschokolade, etwas Vanille und etwas Rauch, am Ende ein leicht animalischer Ton, Potenzial, große Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: 2009 - 2018.

282 Morey St. Denis 2001 spezieller Preis.

Farbe: sehr dunkles Rot - in der Nase: geräucherter Schinken, dann Kirsche und Kirschwasser - im Mund: schöne Kirsche, sehr weich, etwas Rauch, sehr im Gleichgewicht, schöne Länge - Verwendung zu: Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2009.

274 Nuits-St. Georges 1er Cru Perrieres 2006 ohne Klärung und ohne Filtration abgefüllt.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Mokka und Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere - im Mund: Vanille mit Kirsche, Mon-Cheri-Note, gute Struktur, Bitterschokolade hin zu Mokka, beachtliche Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: 2009 - 2018.

276 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georg 2006 .

Farbe: schwarzrot mit rotbraunem Rand - in der Nase: Vanille, leichter Holzton, Kirsche und Brombeere - im Mund: zwischen Sauer- und Schwarzkirsche, etwas Vanille, schokoladige Tannine, Kirschwasser im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: 2010-2018.

BURGUND - DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT**354 Ladoix 1er Cru Les Hautes Moutottes 2007** sehr kalkreich, Jura.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frisch, etwas Zitrone aber auch weiße Blüten - im Mund: sehr elegant, gute Säurestruktur, dadurch sehr frisch, Hauch von Ananas und etwas Passionsfrucht, dann floral, sehr reich und gleichzeitig strukturiert, im Abgang frische Fruchttöne - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, geräucherten Lachs - Genussreife: 2009-2016.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2006 Grand Cru, Goldmedaille in Paris.

Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb - in der Nase: etwas Vanille, sehr floral, weiße Blüten, elegant, etwas Nougat - im Mund: etwas Vanille, dann Nougat, frische Bienenwaben, sehr im Gleichgewicht, große Länge, sehr großes Potenzial für die nächsten zwölf Jahre - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist auch zu Foie Gras - Genussreife: 2009-2020.

357 Ladoix 2006 ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Rot - in der Nase: verschlossen, etwas Kirsche und Gewürz - im Mund: leichte Süße, Frucht zwischen Kirsche und Pflaume, weiche Tannine, im Gleichgewicht, klassischer Burgunder, im Abgang Kirsche mit kernigen Tönen, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Boeuf Bourguignon - Genussreife: Ende 2008-2015.

359 Ladoix 1er Cru La Micaude 2006 .

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: florale Süße, dann reife Sauerkirsche, etwas Muskatblüte, offen - im Mund: Kirschfleisch, schokoladige Tannine eher versteckt hinter der Frucht, sehr gleichmäßig im Mund, Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: Ende 2008 - 2014.

360 Aloxe Corton 2006 .

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Kirsche, etwas Lakritz, reife Früchte - im Mund: sehr weich, anscheinend gekochte Kirsche, etwas Himbeersaft, sehr im Gleichgewicht, bleibt auf der Frucht, im Abgang ein wenig Schokolade, später auch leicht gewürzige Noten - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: 2009-2020.

364 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2006 70 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Rot - in der Nase: leichte Gewürztöne, dahinter kirschige Frucht, etwas Lakritze, Kirschmarmelade - im Mund: sehr weich, fast ein wenig cremig, reife Sauerkirsche, etwas Lakritz, im Abgang Mokka, große Länge, wie immer exzellent - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: 2010 - 2016.

361 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2005 70 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Kirsche hin zu Maraschinokirsche - im Mund: deutliche Tannine, eher Bitterschokolade, dann viel Frucht, frische Brombeere und Schwarzkirsche mit Kernnote, sehr konzentriert, großes Potenzial - Verwendung zu: zu Rehrücken, Wildschweintrüben, Fasan - Genussreife: 2010-2025.

356 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2001 .

Farbe: deutliches Rot - in der Nase: klassische Burgundernase mit Aromen zwischen eingedickter Kirsche, Kirschwasser, etwas Rauch - im Mund: rauchig, dann gekochte Frucht von reifer Sauerkirsche, etwas Thymian, dann Kirsch, wieder etwas Rauch - Verwendung zu: Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2010.

368 Corton Les Grandes Lolières Grand 2006 35 Jahre alte Reben, im Norden der Cortonlage.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Cassis mit Kirsche gekocht, etwas Vanille - im Mund: deutliche Schokolade, dann gekochte Kirsche, ein wenig Pflaume, im Abgang dunkle Töne, große Länge - Verwendung zu: Beste Stücke von Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2009-2016.

363 Corton Les Maréchaudes Grand Cru 2006 20 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Halbbitterschokolade, Maraschinokirsche, hinten Mokka - im Mund: Frucht und Tannine im Gleichgewicht, reife Brombeere, Cassis, frisches Heu oder auch leicht angetrocknete Tabakblätter - Verwendung zu: Beste Stücke von Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2009 -2016.

362 Corton Les Renardes Grand Cru 2006 neun Jahre alte Reben, vier bis fünf Trauben pro Stock.

Farbe: Kräftiges Rot - in der Nase: Kirsche mit Mokka, feine Süße, - im Mund: eingedickte Kirschmarmelade, dann etwas Thymian, Halbbitterschokolade, Vanille, dann frischere Frucht hin zu Brombeere, im Abgang deutlich Kirsche und Schokolade, sehr lang - Verwendung zu: Beste Stücke von Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: Ende 2008-2016.

358 Echezeaux Grand Cru 2006 .

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: sehr fein, floral, Rose und Pfingstrose, sehr elegant - im Mund: samtig, verwelkende Rose, etwas Muskatblüte, im Abgang zwischen Kirsche, Blüten und weiche Tannine - Verwendung zu: Rehrücken - Genussreife: 2009-2020 .

BURGUND - DOMAINE DE LA POUSSE D'OR**469 Puligny 1er Cru Clos de Cailleret 2006** .

Farbe: mittleres Gelb, - in der Nase: eher verschlossen, Frucht überdeckt durch Mandelpaste, - im Mund: ausgezeichnete Struktur, weiße Blüten, Biskuit, gute Säure, sehr viel Eleganz, im Abgang Brotkrume und florale Noten, sehr große Länge - Verwendung zu: Krustentiere, Seeteufel mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2009-2017.

463 Santenay 1er Cru Clos Tavnans 2006 30 % 85 Jahre alte Reben, 30 % vierzig Jahre, nur zehn Prozent junge Reben.

Farbe: sehr kräftiges Rot mit violetterm Rand - in der Nase: aromatische Kirsche, mit Kern, konzentriert, etwas Lakritz - im Mund: frische Kirsche, saftig, viel Konzentration, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und schokoladigen Tanninen, gute Länge - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

464 Pommard 1er Cru Les Jarollières 2006 .

Farbe: sehr kräftiges Rot mit violetterm Rand - in der Nase: deutliche Gewürznote, eher verschlossen, dahinter dunkle Früchte, etwas Lakritz - im Mund: saftig, Kirsche und Lakritz, Pfeffer, runde Tannine, große Länge, im Abgang Cassis und Gewürz - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind - Genussreife: 2009 bis 2016.

461 Volnay 1er Cru En Caillerets 2006 70 % dreißig Jahre alte Reben, Rest junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, etwas Nelke - im Mund: sehr saftig, Schwarzkirsche, dann in Sauerkirsche übergehend, viel Frucht, Tannine hinter der Frucht versteckt, schöne Länge, Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: 2009 bis 2015.

462 Voln. 1er Cr. Clos d. la Bousse d'Or 2006 30 % fünfzig Jahre alte Reben, 35 % vierzig Jahre.

Farbe: dunkles Rot - in der Nase: Kirsche mit Kern, Leder, etwas verschlossen - im Mund: Kirsche mit Schokolade, dann kaffeeartige Tannine, danach kommt die kirschige Frucht wieder, Bitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: 2009 bis 2020.

MACONNAIS - RAPHAEL SALLET .**82 Mâcon Uchizy 2007** Chardonnay, junge Reben und Reben von etwa 20 Jahren.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst floral, dann ein wenig Aprikose und Apfel - im Mund: sehr fruchtig, Hauch von Marzipan, dann Aprikose mit Kern, leichter Bitterton - Verwendung zu: Brotzeit, gebratenem Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: zweite Hälfte 2008 - 2009.

83 Mâcon Chardonnay 2006 Chardonnay, 25 bis 40 Jahre alte Reben.

Farbe: strohgelb, brillant - in der Nase: mineralische Note, Kiwi oder reife Stachelbeere, florale Süße - im Mund: etwas Marzipan, dann Aprikose mit Kern, fast ein wenig mandelig, gute Struktur, im Abgang

Kerntöne - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt - 2010.

84 Mâcon Uchizy Ravières 2006 Chardonnay, etwa vierzig Jahre alte Reben, 10 Monate Barriqueausbau, 20 % neue Barriques.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: leichte Holznote, Vanille und Brotkrume, Geißblatt - im Mund: sehr dezente und angenehme Holznote: etwas Vanille, dann weiße Blüten, etwas reife Stachelbeere, beachtliche Länge, im Abgang florale Süße und leicht cremig - Verwendung zu: weißem Fleisch, Schalentieren - Genussreife: jetzt bis 2013.

MACONNAIS - JEAN THEVENET

326 Domaine de Roally-Mâcon Village 2005 50 Jahre alte Reben, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Nougat, etwas cremig - im Mund: Honig, sehr konzentrierter und gleichzeitig eleganter Wein, etwas getrocknete Birne - Verwendung zu: weißem Fleisch, Hummer - Genussreife: jetzt bis 2015.

327 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2004 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: mineralisch, dahinter Honig, Hauch von Nuss, sehr eindrucksvoll im leeren Glas - im Mund: gute Säure, dann Honig mit Zitronenkonfit, mineralisch leicht cremig, dahinter ein leichter Kernton, viel Struktur - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: 2009 bis 2020.

328 Domaine de la Bongran - Viré Clessé 2004 40 bis 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Akazienhonig, leicht cremig, sehr reif, viel Eleganz - im Mund: florale Süße, ebenfalls Honig, Konfit von Birnen, auch weiße Blüten große Länge, leichter Kernton im Abgang - Verwendung zu: weißem Fleisch mit kräftigen Saucen, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: 2010-2023.

329 Domaine de la Bongran - Levroulé 1999 Vendange Tardive, nur etwa 10 g/l Restsüße.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: Honig und Blüten, Biskuit - im Mund: getrocknete Aprikosen, viel Honig, etwas Marzipan, große Länge, sehr eleganter Abgang - Verwendung zu: Stopfleber - Genussreife: jetzt - 2025.

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

405 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Mar. 2006 aus dem Clos des Maronniers.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin - im Mund: ebenfalls weiße Blüten, angenehme Säure, die Lebendigkeit gibt, gute Länge - Verwendung zu: zum Salat mit weißem Ziegenkäse - Genussreife: jetzt bis 2009.

400 Beaujolais Clos d. vieux Maronniers 2005 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birnenkonfit, Mineral - im Mund: Frucht zwischen Apfel und Birne, etwas Zitrone, dann cremig, im Abgang etwas Rauch, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Dorsch im Backofen ganz heiß gegart - Genussreife: jetzt bis 2009.

404 Beaujolais Clos d. vieux Maronniers 2007 sehr alte Reben, erste Abfüllung nach dem Beaujolais Nouveau.

Farbe: kräftiges Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Hauch von Hefeteig, dann schwarze Kirsche, sehr aromatische Beaujolaisnote - im Mund: deutliche Kirsche, etwas Kirschwasser, angenehme weiche Tannine - Verwendung zu: Andouillette (Kuttelwurst), Gulasch, zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2009.

402 Beaujolais Clos d. vieux Maronniers 2006 dritte Abfüllung, im September 2007.

Farbe: fast schwarz, roter Rand - in der Nase: Kirsche mit einem Hauch Himbeere, etwas Rauch - im Mund: etwas Himbeerdrops, ein Hauch von reifer Banane, dann auch mineralisch, schöne Länge, im Abgang Frucht und Mineral - Verwendung zu: Brotzeit, gute Wurst, aber auch ein Lammragout, in dem Wein gekocht, passt gut - Genussreife: jetzt bis 2009.

401 Beaujolais Clos d. vieux Maronniers 2005

Farbe: fast schwarz, roter Rand - in der Nase: Hauch von Fell, Gewürze, dann dezente Frucht, Süßkirsche - im Mund: Kirschfleisch, Kerntöne, auch etwas Himbeere, etwas Koriander, dann Tannine, im Abgang gekochte Kirsche - Genussreife: jetzt bis 2010.

403 Beaujolais Rosé Clos d. vieux Mar. 2007 Assemblage von frischer Pressung und 12 Stunden Mazeration.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: zwischen Apfel und Kirsche, sehr fruchtig - im Mund: sehr rund, sehr fruchtig, Süßkirsche - Verwendung zu: idealer Sommerwein, gekühlt servieren, zum Grillen oder zum Sotrinken - Genussreife: jetzt bis 2010.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

431 Condrieu 2006 20 Jahre alte Reben, natürlich Viognier.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weißer Pfirsich, Nougat, dann mineralisch verbunden mit einer Frucht zwischen Pfirsich und Aprikose - im Mund: klassische Viognienote, gekochte reife Birne, dann weißer Pfeffer, kandierte Aprikose, im Abgang Frucht und Gewürz - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2010.

430 Condrieu Chéry 2006 Top-Lage am steilen Hang, Reben von 25 und 60 Jahren.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: verschlossen, dennoch ist die Fülle zu spüren, etwas Aprikose - im Mund: Aprikosenmarmelade, Pfeffertöne, sehr reich und gleichzeitig elegant, große Länge, im Abgang Frucht mit einem Hauch von frisch gemahlenem Pfeffer - Verwendung zu: Apéritif oder zum Trösten oder Freuen-für außerordentliche Gelegenheiten, aber auch zu Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2012 .

435 V.d.P. Rhodaniennes - Syrah 2006 pur Syrah, auf der Hochebene angebaut.

Farbe: zwischen purpur und schwarz - in der Nase: Mus von Himbeere und Kirsche, sehr rundes Bouquet - im Mund: Frucht von schokoladigen Tönen überdeckt, etwas Pflaume, - Verwendung zu: Ragout von Hase oder anderem Haarwild, am besten in diesem Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2010.

434 St. Joseph Rouge 2006 pur Syrah.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: dominant Schokolade, Frucht versteckt sich dahinter - im Mund: frische Zwetschge, dann Kirsche und deutliche Schokoladentöne, in der Mitte etwas bittere Orangenmarmelade, dann wieder die Schokolade, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2012 mit einer Unterbrechung von 2009 bis 2010.

429 Saint- Joseph Les Grisières 2006 Reben zwischen 45 und 70 Jahren, Barriqueausbau.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Mischung von Schwarzkirsche, Cassis und Schokolade - im Mund: saftig, Mon Cheri - Note, etwas Cassis, Vanille, etwas Veilchen, cremig im Abgang, sehr schön - Verwendung zu: Wild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2009, 2010-2017.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

925 St. Joseph Les Olivier Blanc 2006 80 % Marsanne, 20 Roussanne, hoher Anteil alter Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte weiße Pfirsiche, Hauch von Marzipan, etwas Biskuit - im Mund: sehr reich, Nougat, getrocknete Birne, sehr cremig im Abgang, sehr große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißem Fleisch - Genussreife: 2008 bis 2012.

927 Les Iles Feray 2006 junge Syrah aus der St. Josephlage.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Kirschwasser, in Wein gekochte Pflaumen, etwas Gewürz - im Mund: gekochte Zwetschge, dann etwas Schokolade, runde Tannine, gute Länge, typisch für St. Joseph - Verwendung zu: rotem Fleisch und Wild - Genussreife: 2008 - 2010.

924 St. Joseph Rouge 2006 Reben zwischen zwanzig und 90 Jahre alt, nur ca. 25 % entstielt.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: etwas animalisch, Leder und Rauch, dahinter Frucht von Kirsche und etwas Veilchen - im Mund: zwischen Kirsche und Pflaume, , etwas Schokolade, komplex, schon im Gleichgewicht, im Abgang frische Schwarzkirsche und etwas Hollunder, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wild, Rostbeef, Lamm mit Tapanade aromatisiert - Genussreife: 2009 - 2015.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

544 Côtes du Rhône Reservierung* 2007 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Cassis mit Schokolade, dahinter ein Hauch Himbeere - im Mund: deutlich Schokolade, erstaunlich weit entwickelt, Schwarzkirsche, weiche Tannine, nach einigen Monaten in der Flasche gut zu trinken - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: 2009 bis 2012.

546 Cornas Renaissance Reservierung 2006 im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche mit etwas Cassis, Frucht mischt sich mit Schokolade im Abgang - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: 2009 -2015.

548 Cornas Reservierung 2006 Assemblage von fünf Cuvées von Reben zwischen 18 und 70 Jahren.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Kirsche mit Kernton, aber auch etwas Cassis und Brombeere - im Mund: sehr aromatisch, schwarze Früchte: Kirsche, Brombeere und Cassis, ein Hauch von Unterholz und auch leicht Schokolade - Verwendung zu: Damwild, Hase mit kräftiger, leicht durch Früchte angesüßter Sauce - Genussreife: 2010 - 2017.

CORNAS - FRANCK BALTHAZAR

553 Cornas 2006 100% Syrah, Reben von etwa 100 Jahren.

Farbe: schwarz mit purpurnem Rand - in der Nase: Kirsche und Kirschwasser, etwas Mineral und Unterholz - im Mund: weich, dann fruchtige Attacke, Kirsche und Hollunder, angenehme Tannine, gut entwickelt - Verwendung zu: rotem Fleisch, Taube, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2010 und 2015 - 2020.

555 Troisième Feuilles Vin du Table 2007 100% Syrah, junge Reben.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Schokolade, dahinter Schwarzkirsche und Brombeere - im Mund: fruchtig, frische Kirsche, etwas Sauerkirsche, sehr gut ausbalanciert, leicht zu trinken, - Verwendung zu: ideal für Syrahanfänger aber auch für Fortgeschrittene vergnüglich, zum Grillen etwa und guter Charcuterie - Genussreife: jetzt bis 2009.

CROZES-HERMITAGE - ETIENNE POCHON

344 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2006 75 % Marsanne, 25 % Roussanne, keine Milchsäuregärung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne, etwas nussig, weiße Blüten - im Mund: floral, dann gekochte Birne, sehr im Gleichgewicht, sehr gute Konzentration - Verwendung zu: weißes Fleisch, Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2010.

345 Crozes Hermitage Château Curson 2006 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, keine Milchsäuregärung.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Jasmin, etwas Biskuit - im Mund: ebenfalls floral, dann reife Aprikose, sehr aromatisch, cremig, im Abgang etwas Kern, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, - Genussreife: 2008-2012.

346 Vin de Pays Les Egrèves Rouge 2006 Syrah und ein wenig Merlot, Kiesböden auf Lehmböden.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: deutlicher Schokoladenton vom Merlot, dann Kirsche und auch ein wenig Himbeere - im Mund: frische Frucht von Sauerkirsche, deutlicher Schokoladenton, im Abgang Weichselkirsche, etwas schokoladige Tannine, durchaus elegant, deutliche Tannine an der Oberlippe, die aber nicht stören - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2010.

348 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2006 jüngere Reben, Syrah.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: zwischen Cassis und Himbeere, Nougat - im Mund: sehr fruchtig und reich, zwischen Kirsche und Cassis, dezente Tannine etwas Schokolade, im Abgang Himbeerwasser, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, auch Lamm - Genussreife: jetzt - 2012.

350 Crozes Hermitage Château Curson 2006 45 Jahre alte Reben.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: alter Pflaumenschnaps, etwas Nougat, Pflaumenmus, - im Mund: etwas Cassis, reife Zwetschge, dann leichte florale Süße, im Abgang frische Zwetschgen, schon gut entwickelt - Verwendung zu: Lammschulter, Wildschweinkeule - Genussreife: jetzt bis 2013.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRANDE RIBE

189 Côtes du Rhône Village 2006 früher: Les Garrigues, 50 % Viognier, 30 % Marsanne, 20 % Roussanne.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Aprikosenkonfit, Nougat, Kern - im Mund: sehr reich, auch Aprikose, etwas Orangenmarmelade ohne Schale, sehr gute Länge, im Abgang frische Orange. - Verwendung zu: weißem Fleisch, Muscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2012.

184 Cuvée Tradition rosé 2006 Carignan, Grenache, im Guide Hachette, BIO.

Farbe: schönes Rosé mit violetten Reflexen - in der Nase: frisch, zwischen Kirsche und Himbeere - im Mund: angenehme leichte Säure, Johannisbeere, etwas Himbeere, sehr elegant und nicht dropsig, frisch - Verwendung zu: als Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen - Genussreife: jetzt bis 2010.

186 P`tit Ribe (Cuvée Juvence) 2006 Grenache.

Farbe: rotschwarz, violette Reflexe - in der Nase: Kirsche mit den Kernen gekocht, etwas Cassis, und etwas Schokolade - im Mund: Sauerkirsche, auch etwas rote Johannisbeeren, dann schokoladige Tannine, im Abgang noch mal deutlich Kirsche - Verwendung zu: Dunklem Fleisch auch in Ragouts, gegrillte Steaks - Genussreife: jetzt bis 2010.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2004 Goldmedaille in Paris, zwei Sterne im Guide Hachette, Grenache und Syrah, BIO.

Farbe: sehr kräftiges Rot - in der Nase: Koriander und weißer Pfeffer, sehr reife Schwarzkirsche - im Mund: Saftig, Cassis, Kaffeetannine, Lakritze, danach Kirsche, im Abgang Gewürze, gute Länge - Verwendung zu: Rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2014.

192 Côtes du Rhône Les Garrigues 2005 Syrah, Grenache und Mourvèdre, Syrah, ein Jahr im Barrique ausgebaut, BIO.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Kirschsäure, Pfeffer, etwas Cassis und auch Mokka und Vanille - im Mund: reich, reife Kirsche, etwas Vanille, dann weißer Pfeffer, danach wieder Kirsche, im Abgang Vanille, gute Länge - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: Ende 2007 bis 2015.

CHATEAUNEUF DU PAPE-VINCENT AVRIL

475 Petit Vin d'Avril 2007 Marsanne.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zwischen Apfel und reifer Birne, etwas Ananas - im Mund: cremig, dann Kernton, sehr schön rund, etwas Nougat - Verwendung zu: zu weißem Fleisch - Genussreife: 2008-2009

478 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2001 gibt es in 6er Kiste.

Farbe: dunkles Rot - in der Nase: Kirsche, animalische Töne, Pfeffer - im Mund: viel Frucht, Kirsche, Kardamon, etwas Pflaume, alter Pflaumenbrand, trotz deutlicher Tannine rund, am Ende deutlich Kakao, große Länge - Verwendung zu: Lamm im Kräutermantel, Wild - Genussreife: 2008 bis 2015.

473 Petit Vin d'Avril 2006 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Merlot, Carignan.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche, Schokolade, Kräuter der Provence - im Mund: Kirschsäure, dann schokoladige Töne, gute Konzentration, Fleisch von Schwarzkirsche, etwas Pfeffer, gute Länge - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2010.

472 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2006 Wir probierten 4 Cuvées (nummeriert) und die Assemblage (Ass.) 4. alte Grenache, gut fünfzig Jahre alt.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: 1. leicht animalisch, Leder, Cassis, 2. eher verschlossen, dunkle Töne, Struktur 3. kandierte Kirsche, 4. eher verschlossen, etwas Cassis Ass: Schwarzkirsche, Lakritze, Cassis - im Mund: 1. viel Frucht, Cassis und Brombeere, dahinter schokoladige Tannine, angenehme runde Tannine, sehr reife Frucht 2. schokoladige Tannine mit Brombeere, dann aromatische Cassis, konzentriert 3. schokoladig dann schwarze Kirsche, erstaunliche Länge, im Abgang schokoladig, Pfeffer im Abgang 4. sehr rund, Frucht und Tannine integriert, perfekt Ass. sehr rund und anschniegsam, Velours, Kirsche mit einer leichten angenehmen Säure, dann cremig sehr im Gleichgewicht - wieder so groß wie 2005 !!! Absolute Kaufempfehlung. Verwendung zu: Lamm im Kräutermantel, Wild - Genussreife: 2008-2009 und 2015 bis 2025.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS LA PERDRIX

49 Château St.Louis la Perdrix 2007 40 % Grenache blanc und 60 % Roussanne, sehr viel schöner als letztes Jahr.

Farbe: deutlich gelb - in der Nase: reife Ananas, etwas Johannisbeerblüten - im Mund: frisch, zwischen Zitrone und Aprikose, etwas Kern, angenehme Säure, im Abgang Süße von Blüte - Verwendung zu: unkomplizierter Wein zu (fast) allen Gelegenheiten, geht auch gut zu Lachs - Genussreife: 2009.

50 Cuvée Marianne fût de chêne 2007 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, vom Fass gezogen.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Weiße Pfirsiche und deutlich weiße Blüten, Vanille, etwas rosa Pampelmuse - im Mund: sehr reich, Vanille, Mango, Honig, im Abgang Pfeffer und Marzipan, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2012.

52 Château St.Louis-la-Perdrix 2007 Rosé 80 % Syrah, 10 Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: Leichtes Rosé - in der Nase: Himbeere, Aprikose, weiße Blüten und etwas Mineral - im Mund: mineralisch, dann Süßkirsche mit Zitrone unterlegt, Gut strukturiert. - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2009.

53 Domaine St.Louis 2004 Grenache, etwas Syrah, Carignan.

Farbe: kräftiges Rot, leichte Brauntöne am Rand - in der Nase: würzig, Hauch animalisch, dann dunkle Frucht, Konfit von Schwarzkirschen, Kakao - im Mund: gekochte Kirsche, dann Kakao, danach Sauerkirsche, erstaunliche Länge, hat sich seit letztem Herbst gut entwickelt - Verwendung zu: einfache Gerichte mit rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

51 Château St.Louis-la-Perdrix 2005 je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: rot in Schwarz übergehend - in der Nase: Cassis, etwas Kirsche, dann Syrahnote - im Mund: sehr rund, Cassis und etwas Holunderbeere, etwas Pfeffer, darüber etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

47 Mas St.Louis 2005 60 % Carignan, 40 % Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Leichte Süße, gekochte Kirsche, milde Schokolade - im Mund: gekochte Kirsche, dann etwas Kaffee, leichte Süße, Kirschsäfte, Pfeffer im Abgang, deutliche Tannine an den Lippen, aber nicht störend im Geschmack - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt-2010.

57 Cuvée Marianne fût de chêne 2004 90 % 45 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Vanille, leichte Süße, etwas Cassis und Kirsche - im Mund: leichte Süße zu Beginn, dann frische Frucht zwischen Kirsche und knapp gereifter Brombeere, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2010.

COSTIERES DE NIMES -NATHALIE BLANC MARÉS

650 Mas Carlot AOC Clairette de Bellegard 2007 Clairette ist die Rebsorte, hat für den Jahrgang 2006 von Parker 10 Punkte bekommen.

Farbe: strohgelb - in der Nase: etwas Jasmin, sehr frisches Bouquet, eher floral als fruchtig - im Mund: frische Mango, etwas Zitrone mit Schale, Mineral, dann auch etwas Biskuit, ganz leichte Kernnote. - Verwendung zu: gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2010.

651 Mas Carlot VdP d'OC Marsanne-Rouss 2007 Roussanne 40 %, Marsanne 60 %. gerade vor einem Tag abgefüllt!

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, schöne Säure, Hauch von Honig ohne die Süße. - im Mund: reich, Birnenkompott von reifen Birnen, dann etwas Weißdorn, etwas Stachelbeere - Verwendung zu: zum So-trinken aber auch zu Muscheln und gegrilltem Fisch.

652 Château Paul Blanc AOC Blanc 2006 90 % Roussanne, 5% Marsanne, 5 % Viognier, 4 Monate in neuen Barriques.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Brotkrume, Vanille, ein Hauch von Viognier, weiße Blüten - im Mund: sehr reich, aromatisch, in der Mitte die leichten Holztöne, etwas Vanille, merkbare Säure im Abgang wieder sehr fruchtig und komplex, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, weißem Fleisch - Genussreife: 2008 bis 2011.

653 Mas Carlot VdP d'OC Rosé 2007 40 % Syrah, 60 % Grenache, nach 12 Stunden Maceration gepresst.

Farbe: kräftiges Rosé hin zum Violett - in der Nase: Erdbeere und Bonbon Anglais, Kernton - im Mund: Himbeere, in der Mitte deutliches Mineral, im Abgang gutes Spiel von Frucht und Säure, am Ende deutlich Bonbon Anglais, erstaunliche Länge - Verwendung zu: Allerweltsw Wein - Genussreife: jetzt bis 2009.

649 Mas Carlot VdP d'OC Grenache-Syrah 2007 50 % Syrah, 50 % Grenache.

Farbe: Schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Himbeere mit Schokolade vermischt, Kakao, Garrigues - im Mund: sehr saftig, Cassis, auch etwas Kirsche kräftige aber weiche Tannine, Kakao, im

Abgang Cassis und Tannine, Mokka, schöne Länge - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2010.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2005 100 % Syrah, 12 Monate in den neuen Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: Schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Cassis und Kirsche, dann deutliche Kaffeetöne von reifen Tanninen, Schokolade, etwas Vanille - im Mund: saftig, Cassis, deutliche Bitterschokolade, dann eher Kaffee, Frucht kommt wieder, große Länge, im Abgang gekochte Kirsche, viel Potenzial - Verwendung zu: Entrecôte und ähnliches Fleisch - Genussreife: 2008 bis 2012.

656 Les enfants terribles 2006 Mourvèdre et Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: tiefrot, braunvioletter Rand - in der Nase: Leichte Süße mit Kirsche, gekochte Kirsche und Himbeere, sehr elegant - im Mund: gekochte Kirsche, sehr elegant auch im Mund, Kirsche, Schokolade, etwas Kaffeetannine, gute Struktur - Verwendung zu: Entrecôte oder Rippenstück - Genussreife: jetzt bis 2012.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

912 Cuvée Mosaïque 2006 Sauvignon, Grenache Blanc, Viognier.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Sauvignonnase, dann kommt die Fülle des Viognier - im Mund: Aprikose, etwas gekochte Birne und Kernton, gutes Gleichgewicht zwischen der aromatischen Frucht und der Frische - Verwendung zu: Sotrinken, Antipasti, Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2012.

913 Cuvée Les Clauzes de Jo 2006 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Aromatisch, getrocknete Früchte zwischen Birne und Orange, Thymian - im Mund: reife Aprikose, sehr reich, etwas Pfeffer, Zitrusfrüchte - Verwendung zu: Meeresfrüchte in allen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2010.

910 Ineptie Vin de Table 2006 Roussanne, Viognier, Muscat Petit Grain, 20 g/l Restsüße.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Zitronenmarmelade, etwas Honig, sehr im Gleichgewicht, darüber weiße Blüten - im Mund: schönes Spiel zwischen Säure und Süße, Honig, Zitronenmarmelade auch im Mund, Pfeffer, im Abgang Biskuit, sehr expressiv ohne aufdringlich zu sein - Verwendung zu: Apéritif, Desserts, zum Beispiel Tarte aux abricots - Genussreife: jetzt bis 2012.

916 Chant des Ames AOC 2005 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, Vermentino 15 Monate im Barrique von 500 l, 25 hl/ha.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Vanille, etwas Biskuit, Orange, etwas Crème brûlée - im Mund: deutlich Viognier, Pfeffer, Honig, kandierte Zitrusfrüchte, etwas Vanille, im Abgang große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2013.

918 Cuvée Mosaïque 2006 Grenache, Cinsault, Syrah.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Erdbeere, Hauch von Mineral, Kernton - im Mund: Süßkirsche, Himbeere, angenehme Säure, gute Länge mit mineralischen Noten am Schluss - Verwendung zu: Alleskönner - Genussreife: jetzt bis 2009.

919 Cuvée Mosaïque 2006 Grenache, Cinsault, Syrah.

Farbe: kräftiges Rot, aufhellend violetter Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern - im Mund: Sauerkirsche, dann dunkle runde Tannine, dann kommt eine kirschtige Säure und Aromen vom Kirschkern, ordentliche Länge - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2011.

914 Cuvée Les Clauzes de Jo 2006 Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, 4 Wochen Maceration, 60 % 12 Monate im Barrique.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: Cassis, Himbeere - im Mund: viel Frucht im Mund, eher zwischen Cassis und Kirsche, rund, pfeffrig, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2012.

920 Chant des Ames AOC 2006 60 % Syrah, 20 % Grenache, Rest Mourvèdre.

Farbe: dunkelrot - in der Nase: florale Süße, dann gekochte Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere - im Mund: Sauerkirsche, dann dunkle runde Tannine, dann kommt eine kirschtige Säure und Aromen vom Kirschkern, ordentliche Länge - Verwendung zu: Lammschulter, -keule oder -rücken - Genussreife: jetzt bis 2014.

911 Passidore liqueureux 50cl 2004 Petit et Gros Marseng, Muscat Petit Grain und ein wenig Viognier, Anfang und Ende November geerntet.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Confit von Bitterorange und etwas Biskuit - im Mund: feine Süße und Säure, Honig mit Orangenkonfit, etwas

Brioche und Nuss - Verwendung zu: zur Foie Gras und zu süßen Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

LANGUEDOC - CHATEAU DE JONQUIERES

931 Domaine de Jonquières 2006 Chenin und Grenache blanc, im Barriques von 500 l ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, auch etwas Passionsfrucht - im Mund: zunächst leichte Vanillenote, reife Aprikose, cremig, etwas Biskuit, im Abgang leichter Kernton, sehr im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2012.

934 Domaine de Jonquières 2001 35 % Carignan und Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Mischung von Kräutern der Region - im Mund: leichte Süße, Kirsche und etwas Cassis, etwas Brombeere, im Abgang reife Sauerkirsche - Verwendung zu: Wildragout - Genussreife: jetzt bis 2010.

935 La Baronnie 2002 Syrah, Grenache Mourvèdre je 30 %, 10 % Carignan, ein Jahr im Barrique.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern gekocht, Hauch von Leder, darüber Schokolade, sehr elegant - im Mund: etwas Cassis, auch Schwarzkirsche, und Brombeere, dann wieder Cassis, sehr lang, schokoladige Tannine - Verwendung zu: Federwild und Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

CORBIERES - CHRISTIAN BAILLAT

139 Vin de Pay d' Oc Syrah-Merlot 2006 53 % Syrah, 28 % Carignan, 19 % Merlot.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: etwas Teer, floral zwischen Veilchen und Jasmin - im Mund: sehr rund, Kirsche, dann etwas Himbeergeist, gleichzeitig süffig und frisch, Schokolade und im Abgang wieder deutliche Kirsche - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, Wein nicht zu warm servieren (15 ° C) - Genussreife: jetzt bis 2009.

137 Domaine Baillat AOC Corbières 2006 25 % Syrah, 15 % Merlot, 60 % Carignan.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Cassis, Brombeere, Hauch von Himbeere - im Mund: leichte Süße, dann Frucht zwischen Brombeere und gekochter Kirsche, Hauch von Himbeergeist, Schokolade im Abgang, gute Länge. - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

140 Vin de Pay d' Oc - Cabernet Sauvignon 2006 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: saftiges Bouquet, deutliches Cassisaroma, Rauch und ein Hauch von Teer - im Mund: feine Süße, etwas Vanille, dann deutlich Cassis, schlank und gleichzeitig aromatisch, im Abgang schokoladige Töne mit Cassis vermischt - Verwendung zu: Wildschwein, Wildentenbrust - Genussreife: jetzt bis 2010.

133 Clos de la Miro AOC Corbières 2005 70 % Syrah, 15 % Grenache, 5 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate Ausbau im Barrique.

Farbe: sehr dunkles Purpur, violetter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, Orangezesten, am Ende runde Tannine - im Mund: sehr weich, kirschtige Frucht, viel Eleganz, Schokolade mit Kirsche vermischt, Fruchttöne bleiben lange im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

ROUSSILLON - ETIENNE MONTÉS

894 La Colomina (Masia M) 2005 60 % Carignan, Grenache 25 %, 10 % Syrah, Rest Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: fruchtig, zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, etwas Kakao - im Mund: gekochte Kirsche, frische Pflaume, lebendig und süffig zugleich, im Abgang geistige Töne - Verwendung zu: Gegrilltes Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2010.

896 VdP La Garrigue Rouge 2005 25 % Syrah, 25 % Grenache, 75 Jahre alte Carignan, 89 PP.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche, etwas Himbeere, deutliches Gewürz - im Mund: florale Süße, Kirschfleisch, etwas Vanille, schwarzer Tee und jodiges Salz, Pfeffer und Schokolade im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: 2008 bis 2013.

895 Torrespeyres 2004 60 % 30 Jahre alte Syrah, 40 % Carignan, im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot, Purpurner Rand - in der Nase: Frucht zwischen Kirsche mit Kern und Himbeere, sehr elegant - im Mund: Schwarzkirsche, leichte Süße, dann wieder Schwarzkirsche, ein Hauch Blaubeere, deutlicher Schokoladenton, sehr elegant, kräftige Tannine, die aber eher nur auf den Zähnen zu spüren sind, große Länge. Im Abgang kräftiger Zartbitterschokoladenton - Verwendung zu: Rinderfilet mit aromatischer Sauce, Ziege - Genussreife: jetzt bis 2014.

897 Cuvée Jaubert 2004 100 % Syrah, 18 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: feine Süße, Vanille, Frucht zwischen Weichselkirsche und Cassis, volle Frucht und gleichzeitig viel Eleganz - im Mund: weich, deutlicher Ton von Süßholz, dann Vanille, kirschtige Frucht in Blaubeere übergehend, mit darüberliegenden Tanninen, viel Struktur, sehr großes Potenzial, erinnert an Weine der Côte-Rôtie - Verwendung zu: Wildentenbrust, Rehrücken - Genussreife: 2008 bis 2015.

899 Rivesaltes 2001 muté sur grains, Grenache Noir, eineinhalb Monate mazeriert

Farbe: schwarz mit dunkelrotem Rand - in der Nase: Fenchel und Tabak, Heutöne, später Kirsche, Schokolade und Trockenpflaume - im Mund: kandierte Schwarzkirsche, Pflaumenbrand, etwas Kaffee und Schokolade, danach Pflaume - Verwendung zu: Dessert, insbesondere Tarte Tatin, aber auch zu exotischer Küche mit kräftigen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2020.

900 Rivesaltes Ambré 10-15 Jahre Vin Doux Naturel aus Grenache blanc, in Barriques im Freien gelagert.

Farbe: dunkler Bernstein - in der Nase: Trockenpflaume, Karamell, Haselnüsse, alter Armagnac - im Mund: im Mund Crème Brûlée, eingedicktes Pflaumenmus, leichte Nussnote, sehr cremig, einschmeichelnd, große Länge - Verwendung zu: Dessert, insbesondere Tarte Tatin - Genussreife: jetzt bis 2020.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES

892 Mas Las Cabes Muscat sec 2007 Muscat, Grenache und Macabeu.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Stachelbeere etwas Vanille, etwas cremig, leichter Muskaton - im Mund: schöne Säure, mineralisch, etwas Stachelbeere, ganz leicht muskatiert, am Ende leichter Bitterton, der Struktur gibt. - Verwendung zu: gegrillter oder gebratener Fisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

880 Les Glaciaires 2007 Grenache und Roussanne, im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Hauch von Vanille, dann Nougat, Biskuit, sehr reife Stachelbeere - im Mund: frische Säure, Zitrone, Holz sehr dezent und gut eingebunden, Frucht zwischen reifer Birne und Stachelbeere, schöne Länge - Verwendung zu: Fisch - Genussreife: 2008-2012.

879 Mas Las Cabes Rosé 2007 Grenache, Mourvèdre und ein wenig Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: leichtes Rosé mit violetten Reflexen - in der Nase: deutlicher Rosenton, sehr elegant - im Mund: leicht cremig, auch floral, dann etwas Biskuit und Süßkirsche, erinnert mehr an einen Weißwein - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt.

887 Le Rosé 2007 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Carignan, blauer Mergel, Ton von Espira d'Agly, Handlese, 8 Monate Barriqueausbau, direkt gepresst, immer noch auf den Hefen, aus dem, Barrique probiert.

Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: sehr dezentes Holz, fruchtig, Walderdbeere, Cassisknospen - im Mund: viel Struktur, etwas Sauerkirsche und florale Noten, dann cremig, runde Tannine und frische Säure, dann wieder cremig, große Länge. <im Abgang bleibt die frische Säure und der florale Ton - Verwendung zu: als Apéritif, zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2012.

886 Mas Las Cabes Rouge 2007 60 % Syrah, 35 % Grenache, Rest Carignan, wie immer ein ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: kräftiges Purpurot, Rand violett - in der Nase: Schwarzkirsche, etwas Cassis 2007: sehr warmes und rundes Bouquet, Cassis, cremige Noten, Schokolade - im Mund: zwischen Cassis und Kirsche, sehr rund, dann schokoladige Tannine, schöner Abgang von Frucht und Tanninen, bleibt in der Linie der Mas Las Cabes 2007: viel Frucht, Schwarzkirsche, Halbbitterschokolade, beachtliche Länge. Aus dem Fass probiert - Verwendung zu: rotes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

881 Les Millères Côtes du Rouss.Vill. 2006 alle vier Rebsorten mit mehr Syrah und Mourvèdre, Wächst in Vingrau auf Kalkboden, zur guten Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: dunkles Purpurrot mit violetter Rand - in der Nase: Cassis, Maraschinokirsche, sehr elegant, Pfeffer, mineralisch - im Mund: erst dunkle Früchte, sehr saftig, dann Mineralattacke, danach zwischen Kirsche und Kaffee. Große Länge. Im Abgang deutliches Mineral. - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2013.

888 Les Vieilles Vignes Tautavel 2006 Kalkböden, alte Reben (Grenache 60 %, etwas Mourvèdre und Carignan) von mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: kräftige saftige Frucht, Cassis, sehr reife Schwarzkirsche, dahinter Gewürz - im Mund: sehr rund, viel Cassis, dann Bitterschokolade hin zu Mon Cheri-Note, mineralisch, darüber immer eine kräftige Frucht, die im Abgang eleganter und aromatischer wird, dabei sehr cremig und mit leichter Vanillenote, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein - Genussreife: 2008 bis 2015.

Les Vieilles Vignes Tautavel 2005 Kalkböden, alte Reben von mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah
Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand Nase: Gewürze, dann kräftige saftige Frucht, Cassis, sehr reife Schwarzkirsche **Mund:** viel Cassis, dann Bitterschokolade, mineralisch, darüber immer eine kräftige Frucht, die im Abgang eleganter und aromatischer wird, große Länge Trinken zu: Lammkeule, Wildschwein Genussreife: 2008 bis 2015.

885 Muscat de Rivesaltes Flor 2006 Muscat Petit Grains 70%, Muscat Alexandrie 30%, Ton - Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mineralattacke, Hauch von Muskat, cremig, dann Hauch von Zitrone - im Mund: angenehme Süße, dagegen zitronige Säure, dann cremige Noten, leicht exotische Fruchttöne, Passionsfrucht und etwas Mango, beachtliche Länge - Verwendung zu: Apfeltarte, Eis, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

890 Rivesaltes Ambré 1995 Grenache Blanc und Gris.

Farbe: Bernsteinfarben - in der Nase: Rancioöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agén, Hauch von Haselnuss, sehr rund und erstaunliche Länge - Verwendung zu: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

COTES DU ROUSSILLON - LA VISTA

948 La Vista VDP des Côtes Catalanes 2006 Grenache Blanc, etwas Gr. Gris, Macabeu, ein wenig Muskat, große Kieselböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Aprikose, Hauch von Vanille, etwas Kiwi - im Mund: aromatisch, cremig, etwas reife Stachelbeere und auch Aprikose - Verwendung zu: weißes Fleisch aber auch Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2010.

946 AOC Cuveé Mes Amis 2006 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Vieilles Carignan, exzellentes Preis-Qualitätsverhältnis.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Cassis, etwas Holunderbeere, getrocknete Pflaume, etwas Pfeffer - im Mund: Garrigues, Brombeere, Cassis, Tabak, im Abgang frische Kirsche, sehr gute Länge - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2009.

COTES DU ROUSSILLON - DOMAINE POUDEIROUX

951 Domaine de Pouderoix Terres Brunes 2005 60 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu.

Farbe: rotschwarz hin zum Violett - in der Nase: Vanille, dann Mokka, Cassis, etwas Brombeere - im Mund: dunkle Töne, Pruneau d'Agén, Garrigues, etwas Holunderbeere, Kaffeetannine, sehr reich und lang, viel Potential - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

953 AOC MAURY Vendage 2006 2006 Grenache Noir.

Farbe: schwarzrot mit rotem Rand - in der Nase: Dörripflaume mit Rancioönen - im Mund: Pruneau d'Agén in Cognac eingelegt, sehr weich im Abgang, lebendig - Verwendung zu: Tartes aux prunes - Genussreife: jetzt bis 2020.

954 AOC MAURY Hors d'Agés Grenache Noir.

Farbe: schwarzrot mit dunklem Rand - in der Nase: Dörripflaume mit Rancioönen - im Mund: Pflaume, Schokoladentöne, schöne Süße, große Länge - Verwendung zu: Mousse au Chocolat, nach einem Kaffee - Genussreife: jetzt bis 2020.

Les Grains Nobles

Italien

TRENTINO - ELISABETTA FORADORI

1001 Myrto 2006 - we - 60Sbl, 40Incrocio Manzoni; 40% acht Monate im Barrique; großer Jahrgang, biodynamisch

Farbe: leuchtendes Grün-Gelb - **in der Nase:** Frucht in der Jugend nach grünem Apfel mit weißem Pfeffer, floral nach Weißdornblüten und Steinpilzen, Mineralik, dicht - **im Mund:** sehr strukturiert und mineralisch. Exotischer Beginn, dann weißer Pfirsich und Aprikose. Frische von Limette und rosa Grapefruit. Elegant und gute Balance zwischen Frische, Mineralik und Körper. Kerniger Abgang mit etwas Macisblüte. Braucht Zeit bis 2009. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Nudeln mit Trüffeln und Steinpilzen, Fisch und Schalentieren. Zu weißem Fleisch mit Zitronensoße. Auch ideal zum Käse. - **Genussreife:** 2009 bis 2014

1004 Foradori 2006 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 Jahre alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barrique; großer Jahrgang, biodynamisch

Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - **in der Nase:** weich mit kirschiger Frucht, Erde, Leder, graphitiges Mineral. Reiche Fruchtsüße wie von einem Blumenstrauß, Nußschokolade. Sehr, sehr schön. - **im Mund:** viel Eleganz und Struktur, am Anfang fast wie ein Cabernet-Sauvignon. Mit dem Mineral gehen Kirschen auf, später in Richtung Wildkirsche. Blüten und süße Erde mit Lakritz und Waldfrüchten. Immer warm und fruchtig. Bleibt lange am Gaumen. - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch wie Steaks, Entrecote und Filet. Vorzüglich zu Wild und Gans, Lamm und Zicklein mit Kräutersoßen. Mindestens 3 Stunden dekantieren. - **Genussreife:** 2009 bis 2016

1006 Granato 2004 - ro - Teroldego Rotaliano. Ausbau 18 Monate im Barrique, 50% neu, biodynamisch. Großes Jahr. 3 Gläser Gambero Rosso, 5 Trauben von Duemilavini.

Farbe: dichtes Rubinrot mit violetter Schimmer - **in der Nase:** saftige, dichte Waldfrüchte, fast etwas Tannenhonig, geht in Schoko, Steine, Thymian, groß - **im Mund:** dichte Frucht nach Brombeeren, etwas Schoko, Fruchtemix aus Kirschen und Cassis, Paprikasüße, Thymian, Mineral und Tannine unterstützen hilfreich, gut strukturiert, lang, gehört sicher zu den ganz großen Weinen Italiens. - **Verwendung zu:** dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feine Speisen, reife Käse, zum Meditieren - **Genussreife:** 2008 bis 2015

1007 Kepos 2006 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 1 Jahr im Zement und Holzfass

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** Schoko vom Grenache und Gewürze vom Mourvedre, schön verwoben und elegant, kraftvoll nach dunklen Beeren. Reich und animierend. - **im Mund:** Lakritz und Gewürzigkeit, saftig im Körper nach roten Früchten mit warmen Noten, gute Stuktur, am Ende mit kirschiger Frucht und Schoko. Gehobener Alltagswein. - **Verwendung zu:** Grillgerichten, Lammschulter; mediterraner Küche, sehr vielseitig einsetzbar - **Genussreife:** bis 2012

1008 Ampeleia 2004 - ro - 50Sangiovese, 20Cabernet Franc, 30 verschiedene Mittelmeersorten. 15 Jahre alte Reben von drei Rebärten, 200 bis 600 Meter über Seehöhe, mit rotem Ton, kalkigem und schwerem Ton sowie mit vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu, .

Farbe: Granatrot - **in der Nase:** fruchtige Noten, verführerische Fruchtsüße, Maiveichen, wirkt einerseits sehr zart und andererseits kraftvoll nach frischen als auch reifen Früchten, Hauch von Schoko und Süssholz sowie , verführerisch. - **im Mund:** Fruchtsüße, weich, viel Frucht, jetzt noch kirschig, vollreif, warme Noten. Dann Cassis, auch Waldbeeren und Gewürze. Elegant und gut strukturiert mit subtiler Mineralik und milden Tanninen. Viele Facetten, wunderbar komponiert. Braucht noch etwas Zeit. - **Verwendung zu:** gehobenem Wein zu ausgesuchten Fleischgerichten und Käsegängen. - **Genussreife:** 2009 bis 2018

TRENTINO - LA VIS

1011 Valle di Cembra - Sauvignon 2007 - we - 15- bis 25jährige Reben wachsen 450 Meter über dem Meeresspiegel auf lehmhaltigen Böden mit Porphy

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** Blüten von Holunder, Hecken, Stachelbeere und grünem Paprika - **im Mund:** frisch und klar, Hauch exotische Früchte, Limette, schön im Gleichgewicht, frische Länge nach Cassis und Grapefruit, steinige Mineralik. Tannenhonig? - **Verwendung**

zu: Sommerwein sowie zum kleinen Fisch, Ziegenfrischkäse -
Genussreife: 2008

1012 Valle di Cembra - Müller Thurgau 2007 - we - 15- bis 25 jährige Reben wachsen 600 bis 800 Meter über dem Meeresspiegel auf Sandboden porphyrischen Ursprungs

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** Noten von Frühlingswiese, Salbei und Zitrone, Steinmehl - **im Mund:** harmonisch mit viel Mineralik und Klarheit sowie Frische. Gewürzige Anklänge bis zum eleganten Schluss. Ohne kitschige Süße und blumigen Schmelz. Schöner, gerader Wein. - **Verwendung zu:** Süßwasserfischen, Suppen, Eierspeisen, leichten Gerichten. - **Genussreife:** 0809

1013 Valle di Cembra - Chardonnay 2007 - we - 20 bis 25 jährige Reben wachsen 400 Meter über dem Meeresspiegel auf lehmhaltigen Böden mit Porphy

Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** zarte, gelbe Früchten mit viel Mineralik, fast rauchig nach Feuerstein. Gelbe Früchte wie Reneclode und Birne. - **im Mund:** frisch und im Gleichgewicht, schön lang mit einem Honigton am Ende. Mineralik nach Stein. Gelbe Früchte klingen nach. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Abendbrot, Schlachtplatte, Käse - **Genussreife:** 0809

1018 La Borgata - Pinot Grigio-Garganega 2007 - we - Venetien. Beste Trauben von Hand gelesen

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** blumig, Zesten von der Mandarine. Zarte, gelbe Frucht - **im Mund:** Birne und Pfirsich mit kleinem Gewürz. Schöne Entwicklung in Richtung Aprikose mit Mineralik, zitroniger Schluss. - **Verwendung zu:** Sommerwein zu leichten Gerichten, auf der Terrasse - **Genussreife:** 0809

1014 Simboli - Pinot Grigio 2007 - we - Trentino.

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** gelbe Früchte, Mandeln, Haselnuss, klar und frisch. - **im Mund:** gelbe Früchte mit Gewürz nach Curry, Mandarine, Pfirsich, Mineralik auch am Ende. - **Verwendung zu:** Sommerwein zu leichten Gerichten, auf der Terrasse, Wok-Gemüse - **Genussreife:** 0809

1019 Simboli - Pinot Nero 2006 - ro - Trentino

Farbe: helles Rubinrot - **in der Nase:** zarte Blüten, Himbeere und Kirsche, sehr elegant und dennoch nachhaltig. - **im Mund:** reiche Himbeeren, Leder, geistige Komponenten, viel Mineralik. Schöne, elegante Länge, sehr gutes PQ-Verhältnis. Jung zu trinken. - **Verwendung zu:** leichten Grilladen, Kaninchen, Huhn, zum Buffet, zu milden Käse - **Genussreife:** bis 2009

1251 Simboli - Teroldego IGT 2006 - ro - Trentino. Autochtone Rebsorte, aber kein Teroldego Rotaliano

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** Veilchen, fleischig, dichter "Saft" mit Fliederbeeraromen, Süßholz, Boden von Lehm und Stein, kleine Süße. - **im Mund:** warm, kirschtig, Cassis, Leder, Fruchtsüße. Lang und elegant, Mineralik wie Schiefer, später Lakritz. Wird nach einem Jahr sortentypisch und ist 2010 auf dem Höhepunkt. - **Verwendung zu:** Jung zu Grilladen, nach einem Jahr auch zu Lamm, Wild und zu Pilzgerichten. - **Genussreife:** bis 2011

1252 Villalta - Valpolicella 2007 - ro - Venetien.

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** warm, fruchtig nach reifen, dunklen Früchten, Blüten und etwas Gewürz. - **im Mund:** reich, ansteigend. Etwas Kirsche, dann Cassis, Fruchtsüße mit Mandeln und Gewürzen. Einfacher, aber sauberer, gehaltvoller Rotwein. - **Verwendung zu:** Grillwein. - **Genussreife:** 0809

1253 Villalta - Valpolicella Ripasso 2006 - ro - Nicht probiert - **Genussreife:** bis 2010

CHIANTI - FATTORIA CORZANO E PATERNO

1071 Il Corzanello Bianco 2007 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 40%), Semillon, Malvasia (je 10%); Edelstahl, volle Malo

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** weißer Pfirsich, Blüten - **im Mund:** sehr frisch, exotisch, gelbe Früchte, Ananas und Carambola. Trotz der geringen Säure ein frischer Wein mit Charakter. Gelungen. - **Verwendung zu:** Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot, - **Genussreife:** bis 2009

1079 Il Corzanello Rosso 2007 - ro - 60Sangiovese, 40CabSauv; Edelstahl;

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** einladend reich und saftig-gewürzig. Veilchen und kleine, rote Beeren, etwas Lakritz und Rauch von der Mineralik nach Stein. Eleganz der kalkreichen Böden, etwas Süßholz. - **im Mund:** Schwarzkirsche mit viel Charme, gute, milde Säurestruktur,

dennoch warm. Dicht mit Würze, viel Fruchtsüße, die durch die Säure gestützt wird, milde Tannine. Toller Wein in dieser Klasse. - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. **Genussreife:** bis 2011

1073 Chianti Terre di Corzano 2004 - ro - Sangiovese85, Canaiolo15, 12 Mte Barrique (13,7/1,4/4,7)

Farbe: mttleres Karminrot - **in der Nase:** strukturiert, zurückhaltend, Erde, Leder, geistige Komponenten bei mehr Luft, Würze und Eleganz. Klassischer Chianti - **im Mund:** ansteigende Wildkirsche, Tabak, außerordentlich reich und mundfüllend, Himbeere, Mineralik vom Kalkboden, deckt dann Fruchtsüße auf, Tiefe, Lakritz. Braucht ein Burgunderglas. Schöner, klassischer Chianti, wie sie immer seltener gemacht werden. - **Verwendung zu:** Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, zur Entspannung - **Genussreife:** bis 2012

1081 Chianti Terre di Corzano 2005 - ro - Sangiovese85, Canaiolo15, 12 Mte Barrique

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** elegant, Erde, Leder, Brombeere, Sandelholz, Gewürze, burgundisch - **im Mund:** elegant und reich, ansteigend über Kirsche bis Cassis, Gewürze nach Piment und einem Hauch Nelken, Kalkmineralik. Toll. - **Verwendung zu:** Grilladen, Rinderfilet, Wildgerichten. Auch zu Kaninchen, Pasta, Käse aus dem Burgund - **Genussreife:** bis 2013

1082 Chianti Riserva I Tre Borri 2005 - ro - Sangiovese, 12 Mte Barrique, (14,3/1,6/4,7), nur 6500 Flaschen

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** Blüten, Erde, Lakritz, Tabak, rote Früchte. Vielschichtig und elegant, sehr reich. Typisch reiner Sangiovese. - **im Mund:** cremige Konsistenz, Fruchtsüße von reifen Trauben, Fruchtexplosion: reife Kirschen, Cassis, Maulbeeren, danach Boden und Salz, fruchtgestützte Tannine. Trotz des Charmes, der Kraft und Tiefe sehr vielschichtig und elegant. Großer Sangiovese. - **Verwendung zu:** Gesprächen mit Freunden, großen Essen oder sich selbst zur Belohnung. - **Genussreife:** bis 2016

1083 Il Corzano 2005 - ro - Sangiovese45, CabSauv40, Merlot15; 14 Mte Barrique, davon 40% neu (14,4/1,5/5) nur 6000 Flaschen

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte und darunter die Kalknase, das Blumige und Wilde des Chianti - **im Mund:** Cassis und Backpflaume, dann florale und mineralische Komponenten, dunkle Früchte und Trüffel, Boden, Salz. Ein tiefgründiger Wein aus zwei Welten. Verleugnet die Herkunft aber nicht. Ein sehr gelungener Supertuscan. - **Verwendung zu:** Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - **Genussreife:** bis 2018

1076 Il Passito Di Corzano 0,375 1998 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, sechs Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen Barriques, hohe Auszeichnungen; (9,6/321/8,3)

Farbe: goldgelb - **in der Nase:** Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - **im Mund:** helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Ein tolles Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung zu:** Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - **Genussreife:** bis 2020

CHIANTI - POGGIO AL SOLE

1101 Trittico IGT 2005 - ro - Sangiovese, Merlot, Cabernet-Sauvignon

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** dichte Frucht mit einem Punkt Röstaromen, kleine Fruchtsüße, dunkle Beeren, Orangenschale, Schoko, Blüten von wilder Rose - **im Mund:** reif und schmelzig, schmeichelnde Fruchtsüße bei viel Kraft und Saftigkeit nach Schwarzkirsche und Cassis. Mandelig-kernig, Lakritz, Schoko, Kalknote. - **Verwendung zu:** Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. Alltagswein. - **Genussreife:** bis 2011

1102 Chianti Classico 2006 - ro - Sangiovese

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** zarter Blütenduft, Süßholz, Waldbeeren und Gewürze (Piment), Schwarzer Tee - **im Mund:** reich, ansteigend kirschtig, feine Struktur, etwas Lakritz, Mineral, Kakao, Kernton. Sehr trinkharmonisch, auch wegen der sanften Tannine. Eher kühle Früchte, burgundisch. - **Verwendung zu:** Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - **Genussreife:** bis 2012

1103 Chianti Classico Riserva Casasilia 2005 - ro - Sangiovese

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** dichte Frucht zum Schneiden, leichtes Lakritz, Kirschfleisch bis Zwetschke - **im Mund:** kirschtig bis hin zum Kern, frühes, aber mildes Tannin, Boden und Gewürze. Noch mit herbem Charme, am Anfang einer Entwicklung. - **Verwendung zu:**

Fleischgerichten von Rinderfilet bis Lammkeule, Käse - **Genussreife:** 2009 bis 2015

1104 Seraselva IGT 2004 - ro - Merlot60, CS30, CF10

Farbe: Granatrot - **in der Nase:** dicht, geballte Frucht sehr konzentriert, milde Gewürze, springt an, sehr vielversprechend - **im Mund:** zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, dann Cassis mit Extraktsüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. Ganz groß. - **Verwendung zu:** Feiertagswein - **Genussreife:** 2008 bis 2017

1105 Syrah 2006 - ro - Reben von 1992. Nur 2500 Flaschen

Farbe: Granatrot - **in der Nase:** ungeheuer konzentriert, Boden, viel Saftigkeit von schwarzen Früchten, Veilchen, Hauch Süße - **im Mund:** scharfe Früchte, die sich ansteigend entwickeln, Süßholz, milde Tannine, konzentriert. Langer Abgang mit großer Mundfülle, toll. - **Verwendung zu:** Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - **Genussreife:** 2009 bis 2016

MONTALCINO - PIAN DELL'ÖRINO

1091 Rosso di Montalcino Reservierung 2006 - ro - Kalkböden, biodynamisch

Farbe: rubinrot, sehr dicht - **in der Nase:** zunächst erdige Noten, dunkle Früchte, Zwetschke, Paprika, - **im Mund:** Kirschfrucht mit saftigem Cassis, Frühe Tannine, schön rund. Aromen wandeln sich in Heidelbeere und Zartbitter. Viel Frucht bleibt im Mund, steigt laufend an, wird zu geistigen Tönen nach Himbeerbrand, viel Spiel und Eleganz auch im langen Abgang. - **Verwendung zu:** Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Fleisch mit feinen Soßen, milde Käse - **Genussreife:** Ende 2008 bis 2012

1093 Piandorino Reservierung 2003 SONDERPREIS - ro - 65% Sangiovese, 35% Merlot; biodynamisch. Reben von 2000 und 1997 auf Kalkmergel und vulkanischem Boden. A 13,7; RZ 1,4; S 5,92

Farbe: Granatrot - **in der Nase:** reife Kirsche, Blaubeeren, Leder und Extraktsüße - **im Mund:** gewürzige Frucht, saftig, lebendig und dicht. Hat gutes Rückgrat durch teilweise warme Noten und die erdige Frucht. Mildes Tannin bringt schokoladige Aromen, die lange im Mund bleiben. Sehr gelungen. - **Verwendung zu:** Wild und dunklem Geflügel, Braten, Grilladen, Lamm und Zicklein, gereiftem Käse. Nach zwei Jahren guter Solist. - **Genussreife:** sofort bis 2013

1097 Piandorino Reservierung 2006 - ro - reiner Sangiovese grosso; Reben (7 bis 30jährig) auf Kalkmergel, Lage Pian Bossolino. Biodynamisch.

Farbe: Granatrot - **in der Nase:** fruchtige Schwarzkirsche, sehr elegant und reich, Blüten von Rosen, Leder, Extraktsüße, vielversprechend - **im Mund:** Kirsche und Cassis, ansteigend und dicht, schöne Entwicklung, Gewürze kommen dazu, alles fein und sauber, dunkle Frucht setzt ein, milde Tannine mit Schoko, gute Struktur, bester Piandorino, seit wir das Gut kennen. - **Verwendung zu:** Grilladen, gebratenem Fleisch, Nudeln mit Käse, Antipasti, Kaninchen, Zicklein, Wild - **Genussreife:** bis 2011

1095 Brunello di Montalcino Reservierung 2003 - ro - Sangiovese (14,4/1,5/5,7) biodynamisch; 90 Fpkte.

Farbe: Rubingranat - **in der Nase:** Leder, Fruchtbestandteile von Kirschen und Zwetschken, Salbei und Rosmarin, sanftes Lakritz - **im Mund:** noch zurückhaltende Frucht, Feigen, Cassis, Zwetschken, Wildkirschen. Gewürzig nach Wachholder, Mineralik nach Kalk und Schiefer, etwas Salz, dichter Wein mit guter Struktur und feinen, dichten Tanninen. Lang, sehr gelungen. Hat viel Potenzial. - **Verwendung zu:** idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der nicht erschlägt, sondern subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - **Genussreife:** 2009 bis 2013

TOSCANA - FATTORIA CASABIANCA

1332 Sussingo Sangiovese - Cabernet 0607 - ro - CS und Sangiovese zu gleichen Teilen, 14%

Farbe: dunkles Rot - **in der Nase:** warm, Cassis, Kräuter, Maulbeeren - **im Mund:** Fruchtaufakt von Cassissaft, Heidelbeeren und Nelken. Kardamom, dann milde Tannine, etwas Leder, Frucht bleibt. Tolles P-/Q-Verhältnis - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, - **Genussreife:** bis 2009

1333 Chianti Colli Senesi 0607 - ro - Sangiovese80, Merlot, CS, Canaiolo und Colorino20, 2jährige Barriques, 14%

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** warm-kirschig, Fruchtsüße, reif, Waldfrüchte - **im Mund:** voll mit viel Fruchtsüße, reife, dunkle Früchte in Richtung Roter Grütze, dichter und strukturierter Wein, der viel Spaß

macht. - **Verwendung zu:** Grilladen, Käse, im Garten, Allzweckwein - **Genussreife:** bis 2012

1335 Chianti Colli Senesi Riserva 2005 - ro - Sangiovese90, M, CS, C,C10, 12 Mte. Barriques, 13,5%

Farbe: Granatrot - **in der Nase:** dicht, elegant, Nelken, Pflaumenmus und Heidelbeeren, geballte Frucht - **im Mund:** saftig und voll, Fruchtsüße, schwarze Früchte. Etwas Gewürz, dann wieder kirschige Frucht, die Eleganz und Struktur verleiht. Tolle, saftige Länge, sehr schöner Wein. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch und Hartkäse, Solist - **Genussreife:** bis 2014

1336 Tenuta Casabianca Rosso Toscana 2005 - ro - Sangiovese40, CS30, Merlot30, 12 Mte. Barriques, 14%

Farbe: Granatrot - **in der Nase:** Maulbeeren, Cassis, Lakritz, hohe Konzentration, süße Würze - **im Mund:** ansteigende, reife Kirsche, abgefangen von Cassis und Blaubeeren; etwas Vanille. Schmeichelnde Tannine und Süßholz, Cassis mit Schale und Fruchtsüße, langer Abgang. Dicht und trinkanimierend. Schöner Super-Tuscan. - **Verwendung zu:** großen Braten, Wild, Hartkäse. Toller Solist für schöne Stunden. - **Genussreife:** bis 2017

TOSCANA (MAREMMA) - FATTORIA LE PUPILLE

1163 Pelofino 2007 - ro - Sangiovese, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** frisch und schmeichelnd, kleine Waldbeeren, gewürzig. Saftig und trinkanimierend - **im Mund:** weiche, warme und eher dunkle Früchte, eleganter Verlauf, rund und unkompliziert. Schöner Trinkwein. - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Schweinebraten und Pasta. - **Genussreife:** bis 2010

1161 Morellino di Scansano 2006 - ro - Sangiovese mit etwas Alicante und Malvasia Nera, Reben von 1970 und 2002, 13,5%

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** schwarze Früchte, dicht und reich - **im Mund:** Fruchtsüße und Konzentration, Kirsche, Cassis, Brombeeren, Pflaume, ansteigend bis Lakritz, milde Säure gibt Struktur. Kirschiger Schluss. Trinkanimierend - **Verwendung zu:** mit Freunden auf der Terrasse oder zum Klönen, Abendbrot, Fleischplatte. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2011

1162 Poggio Valente MdS Riserva 2005 - ro - Sangiovese und 3% Alicante, Reben je zur Hälfte von 1970 und 1996, 15 Mte Barriques, davon 40 % neu; 14%

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** gewürzige Frucht, Sandelholz, balsamische Töne, weich, vielversprechend - **im Mund:** sehr reich und schöne Entwicklung. Elegant, dicht, gute Struktur. Schwarzkirsche, Cassis. Auch Trockenpflaume und Tabak, bleibt immer weich und elegant. Großer Wein, sehr zu empfehlen. - **Verwendung zu:** Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist und Gesprächsunterstützer. - **Genussreife:** bis 2019

FRIUL COLLIO - LIVON

1151 Sauvignon Collio 2007 - we - kalkhaltige Mergelböden mit Mineral

Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** typische Sauvignondüfte nach Holunderblüten, etwas Paprika und Stachelbeere - **im Mund:** pfeffrig-fruchtige Komponenten, etwas Salbei, reife Äpfel, Grapefruit, etwas Macisblüte, am Ende florale Noten, etwa Cassisblätter - **Verwendung zu:** Fisch, Vorspeisen. Im Sommer ein schöner Aperitif - **Genussreife:** jetzt

1152 Chardonnay Collio 2007 - we - kalkhaltige Mergelböden mit Mineral

Farbe: helles Strohgelb - **in der Nase:** Blüten, cremig und gelbfüchtig nach Pfirsich. Etwas Brotkrume - **im Mund:** sehr verlockend mit gewürziger Frucht, exotischer Früchtekorb, Zesten, Kernton. Mildfruchtige Säure bildet einen aromatischen Abgang. Gut im Gleichgewicht mit Trinkspaß - **Verwendung zu:** kräftigen Vorspeisen, zum Abendbrot und gut gekühlt auf der sonnigen Terrasse - **Genussreife:** jetzt

FRIUL GRAVE - CHIÖPRIS

1171 Sauvignon 2007 - we - eisenhaltige Schwemmböden

Farbe: Grün-Gelb - **in der Nase:** Stachelbeere, eher reife Holunderblüte, etwas Apfel und Vanille (obwohl Stahltank) - **im Mund:** zuerst Apfel, dann angenehme Mineralik mit apfelsiniger Säure, Entwicklung zur Mandarine mit Kernen, überraschend lang anhaltend - **Verwendung zu:** großem Fisch, Krebsen, Muscheln, für Hummer prädestiniert, Kalb und Wachteln - **Genussreife:** jetzt

1172 Pinot Grigio 2007 - we - eisenhaltige Schwemmböden
Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** frische Äpfel und Mandeln, - **im Mund:** cremig, Mandeln, dann Frische nach etwas Zitrone und Apfel, voll und doch frisch, mittellang - **Verwendung zu:** Sommerwein, Antipasti, Abendbrot, auch zu Räucherfisch - **Genussreife:** jetzt

VENETIEN - PROSECCO / SPUMANTE

1202 Spumante Privat Cuvée Zardetto 0 - we - Spumante
Farbe: Hellgelb; kleine, reiche Perlung - **in der Nase:** wenig, zarte gelbe Früchte - **im Mund:** feinperlig und mild mit Pfirsich und Frische - **Verwendung zu:** Sommersekt - **Genussreife:** jetzt

1201 Prosecco Extra Dry Zardetto 0 - we - Spumante, wirklich trocken, nur 11%
Farbe: Hellgelb; kleine, reiche Perlung - **in der Nase:** wenig, zart nach grünen Äpfeln und Ananas - **im Mund:** zerstäubt wie man es sich wünscht, grüner Apfel, Aprikose und weiße Johannisbeeren, lebendig und frisch - **Verwendung zu:** passt schon am Nachmittag als Begrüßungsschluck oder für den Empfang am Vormittag. - **Genussreife:** jetzt

1215 Spumante Rose Royal Montresor 0 - rs - Pinot Nero
Farbe: Hellgelb-apricot - **in der Nase:** frisch, duftig nach roten Beeren - **im Mund:** feinperlig, Hauch Erdbeere, frisch - **Verwendung zu:** Sommersekt - **Genussreife:** bis 2009

VENETIEN - CAN. G. MONTRESOR

1213 Valpolicella Ripasso Capitel della Crosara 2006 - ro - kurze zweite Gärung mit vergorenen Traubenhäuten vom Amarone
Farbe: tiefes Rubinrot - **in der Nase:** dichtes, reifes Cassis, kandierte Waldfrüchte und Vanille - **im Mund:** dicht und tief, Kirsche mit Schokolade, Fruchtsüße, Gewürze und Kräuter, auch ein bisschen Lakritz und Veilchen. Bei aller Komplexität sehr trinkanimierend. Durch frische Fruchtbestandteile ist der Wein im Gleichgewicht. Lebendige Struktur und Länge - **Verwendung zu:** Gulasch, Lamm und Wild mit kräftigen Soßen. Ideal zu Osso Buco. - **Genussreife:** bis 2011

1214 Amarone Capitel della Crosara 2003 - ro - reife Trauben wurden vor der Maceration angetrocknet; 15,5 %, hohe Auszeichnungen
Farbe: intensives Rubinrot - **in der Nase:** Orangen, Zwetschken, Fruchtbrot, florale Noten nach Kräutern und Tabak - **im Mund:** Fruchtmasse nach Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, Minze und Macisblüte, langer Nachhall mit intensiver Frucht und Lakritz, Beerenconfit, feinkörniges Tannin, sehr vielschichtig - **Verwendung zu:** Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Oder als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier - **Genussreife:** bis 2014+

VENETIEN - CA´RUGATE

1021 Soave Classico San Michele 2007 - we - reiner Garganega auf vulkanischem Boden mit Kalk und Basalt;
Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** süße Feldblumen und frisches Weizenstroh, Brotkrume, reife, gelbe Früchte, Geißblatt, Zesten, sehr fein und delikat. - **im Mund:** zunächst florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig, Apfel und Apfelsine am Ende mit süßen Mandeln. Elegant und mit Charakter. Deutlich kein Massenwein. - **Verwendung zu:** Birnen, Bohnen und Speck, hellem Fleisch, auf der Terrasse, als Aperitif, zu allen Fischgerichten. - **Genussreife:** bis Ende 2009

1024 Amarone della Valpolicella 2005 - ro - Corvina40, Rondinella30, Corvinone30 auf Steinen und Kies, kalkhaltiger Skelettboden. Die Trauben trocknen 4-5 Monate. 30 Mte. Ausbau in Barriques. 14,5%, hoher Trockenextrakt (45g/ltr.)
Farbe: kräftiges Granatrot - **in der Nase:** Fruchtbrot und Orangeade, Pflaumen, Kräuter, Mandeln und Tabak, facettenreich. Lange Entwicklung im offenen Glas. - **im Mund:** Kompott nach kleinen Waldbeeren und Pflaume, Orangen und Gewürze, Aneinanderreihung von Frucht, Mineralik, floralen Komponenten, Fruchtsüße, Mandeln und Zesten. Ein Maul voll Wein, aber unaufdringlich und elegant. Reich und lang. Muß man getrunken haben. - **Verwendung zu:** Grilladen, Wildbraten, Gans und Ente, Lamm, altem Käse - **Genussreife:** bis 2016

1025 Recioto L´Eremita 0,5 (Süßwein) 2006 - ro - Corvina40, Rondinella30, Corvinone30 auf Steinen und Kies, kalkhaltiger Skelettboden. Die Trauben trocknen 6-7 Monate. Die botrytisbefallenen Trauben werden selektiert und bleiben 12 Mte. in Barriques auf der Hefe. 13,5%/deutliche Restsüße/6,5
Farbe: sattes Rubinrot - **in der Nase:** Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, Wachholder und Thymian, Zimt, Sternanis. Reich und

verführerisch. - **im Mund:** Rote Grütze mit Limetten und Gewürzen, milde, seidige Tannine, saftig und doch wild und mit Gerüst und Struktur. Versteckte Botrytis, Mandeln und Kirschen, Wachholder, Honig. Sehr lang, deckt immer wieder neue Geschmacksfacetten auf. Spannend. - **Verwendung zu:** Gorgonzola, trockenen Kuchen, möglichst Mandelkuchen wie Cantuccini. Perfekt zu Bitterschokolade. - **Genussreife:** bis 2015

VENETIEN - CA´LOJERA

1141 Lugana 2007 - we - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee
Farbe: Sonnengelb mit grünlichen Reflexen - **in der Nase:** feine Blüten und gelbe Früchte, Minze, Meerluft (Mineralik) - **im Mund:** sehr ansprechender Auftakt mit Fruchtsüße. Reich, Aprikose, schöne mandelbittere Komponente mit Mineralik, lang mit Zitrus und Minze. Viel Struktur, alles wunderbar aneinandergereiht. Edler Wein. - **Verwendung zu:** Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2009

1145 Lugana Superiore 2003 - we - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee, zwei Jahre im großen Fass
Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** weiße Früchte, Pfirsich. Auch Apfel und Birne, Hauch Honig, sehr sauber - **im Mund:** etwas Brotkrume, ansteigendes Durchsetzen reifer, gelber Früchte, mit Birne, Mango und etwas Maracuja. Schöner Wein. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Fisch, weißem Fleisch. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2010

1143 Monte della Guardia 2001 - ro - Cabernet60, Merlot40, Holzhausbau, steiniger Schwemmboden
Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** warmer Duft von reifen Waldfrüchten vom Cabernet - **im Mund:** dominiert der Merlot. Saftig, Leder, Kirsche, Frische, Gewürze. Gute Länge mit eleganter Mineralik. Schöner Wein. - **Verwendung zu:** Pasta und Risotto, Grilladen, gebratenem Fleisch. - **Genussreife:** 2009

1146 Monte della Guardia 2007 - rs - Cabernet und Merlot
Farbe: helles Kirschrot - **in der Nase:** mineralisch, Himbeere, fast kühl - **im Mund:** Mineralik und Erdbeeraromen, frisch, strukturiert. Ein guter Rosé. - **Verwendung zu:** hellem Fleisch, Terasse, Sommerwein. - **Genussreife:** 2008

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1221 Dolcetto d´Alba Res. 2007 - ro - alte Reben von La Morra und Monforte d´Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand, Stahltank mit Abrundung von zwei Monaten in gebrauchten Barriques.
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** warm und voll, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - **im Mund:** Cassis und Blaubeeren, voll, langer Abgang von roten Früchten. Mineralik von Kalk und etwas Graphit gibt dem einfachen Wein Eleganz. Kein typischer Dolcetto, aber typisch für den Winzer. - **Verwendung zu:** Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerlichem Gemüse, Grilladen - **Genussreife:** bis 2012

1222 Barbera d´Alba Res. 2007 - ro - alte Reben von La Morra auf Kalkböden. Stahltank mit Abrundung von zwei Monaten in gebrauchten Barriques.
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** Veilchen und andere Blüten, jetzt sehr von den Hefen bestimmt, da Fassprobe. - **im Mund:** viel animierende Fruchtsüße, kleiner Bitterton nach Kirschkern, Lorbeer, sehr lang. Viel Wein im Mund, saftig. Sehr schön. - **Verwendung zu:** Nudelgerichten, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen unjnd Gewürzen. - **Genussreife:** bis 2014+

1223 Langhe Nebbiolo Angelo Res. 2006 - ro - junge Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus, denn ein normaler Barolo wird nicht produziert. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques.
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** warmes Nebbiolobouquet, Rosen, gewürzig nach Lorbeer. Rote Früchte - **im Mund:** Cassis und Himbeere, frühes Tannin, männlicher Wein. Kalkmineralik, im Nachhall Fruchtaromen. - **Verwendung zu:** Grilladen, Gulasch, Tripes - **Genussreife:** 2009 bis 2015

1224 Barbera d´Alba Cascina Nuova Res. 2006 - ro - über 60 Jahre alte Reben von La Morra auf Kalkböden. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu.
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** Veilchen, Schoko, dunkle Früchte, exotische Gewürze, Vanille, saftig, dicht, etwas Tabak, viel Cassis, reich, toll. - **im Mund:** Fruchtsüße, dann Kirsche, Kernton, geistige Komponenten, sehr reich und saftig. Lange anhaltend. Hat Suchtpotenzial. Jeder Schluck ist seinen Preis wert. - **Verwendung zu:** Fleischgängen aller Art, gebratener Leber, Pasta, guter Solist - **Genussreife:** bis 2015+

1225 Barolo Vigneto Gattera Res. 2004 - ro - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 92 Pkte..
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** hohe Eleganz und Süße, Mandelöl, Lavendel, etwas süßer Rauch (Tabak), gemähtes Gras mit Kräutern, Feigen, Orangenschale, Trockenobst. Ein Ergebnis der Nachmittagssonne. - **im Mund:** Abbild des Geruchs mit mehr präsentem Kirschsaft, Mandeln und Lorbeer. Ein Weinerlebnis. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2010 bis 2020+

1226 Barolo Vigneto Gattera Res. 2000 - ro - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 5Trauben Duemilavini, 92PWineSp.
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** nicht probiert - **im Mund:** ein großes Jahr - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** bis 2016+

1227 Barolo Vigneto Arborina Res. 2004 - ro - 2,5ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 80% neu.
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** viel Eleganz, kleines Gewürz, sehr vielversprechend. Veilchen, dunkle Früchte, etwas Rauch, Kalkmineralik - **im Mund:** Fruchtsüße am Anfang, florale Töne nach Lorbeer und Blumen, fleischig, Mineralik. Dann erst die kompakte Frucht nach Cassis, Kirschfleisch, Maulbeeren,...Lang. Sehr schön. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2010 bis 2019+

1229 Barolo Vigneto Arborina Magnum Res. 2003 - ro - 2,5ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 80% neu.
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** nicht probiert - **im Mund:** mehr Kraft und Extrakt als 2004 - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** bis 2017

1181 Barolo Castelletto Res. 2004 - ro - 1,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1950, 1970 und 1990, 24 Mte Barrique, 50% neu
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** Wald, Hauch Maiglöckchen, Kalknase, Maulbeere, Pflaume, Hagebutten - **im Mund:** schwarze Früchte mit viel Cassis, milde, spürbare Tannine, Frucht kommt wieder durch, In der Jugend der Strengere der Crus.Muskulös, viel Potenzial. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2012 bis 2022+

1182 Barolo Castelletto Res. 2000 - ro - 1,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1950, 1970 und 1990, 24 Mte Barrique, 50% neu. Zwei BecherGR, 90Vpkte, 92PWineSp
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** nicht probiert - **im Mund:** großes Jahr - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** bis 2018+

1183 Barolo Vigneto Rocce Res. 2004 - ro - kleines Stück (0,5ha) bei La Morra, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 80% neu. Reben von 1980
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** warm und reich, Veilchen, Wilde Rose und Lakritz, Feigen, Rauch, verschlossenen - **im Mund:** Fruchtsüße, reich und ewig ansteigend, Lakritz, Hagebutte und Kirsch, Zesten. Zartbitter, sehr lang und mit Schmelz ausklingend. Viel Zukunft. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2010 bis 2020+

weitere tolle BARBERA, NEBBIOLO, SANGIOVESE (Raritäten)

1243 Rainoldi - Sfursat Cá Rizzieri (Nebbiolo) 2004 - ro - nur beste, reife Nebbiolo-Trauben wurden vor der Maceration angetrocknet; gibt es nur von großen Jahrgängen (14,5/ 3,2/ 5,8)
Farbe: Granatrot - **in der Nase:** gute Struktur, fast Kühle, reiche Düfte von zarten und süßen Blüten, etwas Rauch. Dicht, gebündelte Kraft, viel Eleganz. Sehr vielversprechend. - **im Mund:** lebendige Frucht nach Schwarzkirsche, Beerenkompott, Lakritz, viel betörende Fruchtsüße, sehr reich und immerzu asubtil ansteigend. Frisch durch einen Hauch Limette. Lange bleibt süßer Paprika mit Kirschfrucht im Mund. Perfekt. - **Verwendung zu:** Gans mit Rotkohl oder Wild mit Preiselbeeren. Meditationswein - **Genussreife:** sofort bis 2025+

1345 Coppo - Barbera ´d`Asti L`Avvocata 2006 - ro - von sandigen Böden
Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** Gewürze und Pflaume, rund und "lecker" - **im Mund:** weiche Früchte nach Kirschkompott und Pflaume, tragendes Säuregerüst, mandeliger Abgang, mittellang. - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Alltagswein - **Genussreife:** bis 2010

1346 Coppo - Barbera ´d`Asti Camp du Rouss 2005 - ro - von sandigen Böden
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** Brombeere, Lakritz, Kaffee und Unterholz. Sehr tief und lockend - **im Mund:** dunkle Früchte, saftig, fleischig, hohe Konzentration, gute Struktur durch lebendige Säure, etwas Schoko und Kernton mit Lakritz, lang - **Verwendung zu:** Lamm, Wild mit kräftigen Soßen, Kitzlein, Gans. - **Genussreife:** 2008 bis 2014

1347 Coppo - Barbera d`Asti Pomorosso 2005 - ro - von sandigen Böden, vier Trauben
Farbe: Granatrot - **in der Nase:** Kaffee, Brombeermus, Holunderbeeren, süßer Tabak ... - **im Mund:** Kompott dunkler Früchte, Gewürze, Kraft und Tiefe, gute Struktur, viel Potenzial, großer Wein. - **Verwendung zu:** Lamm, Wild mit kräftigen Soßen, Kitzlein, Gans. - **Genussreife:** 2009 bis 2017

1348 Coppo - Monferato Rosso Alterego 2004 - ro - 60CS, 40Barbera von sandigen Böden, vier Trauben
Farbe: Granatrot - **in der Nase:** Cassis, Gewürze, Rauch, wie ein Haut Medoc - **im Mund:** dunkle Früchte, überwiegend Cassis, auch Pflaume, Kaffeenoten, sehr dicht, dennoch lebendig. Sanftes Tannin. Jetzt schon ein Erlebnis, legt noch deutlich zu. - **Verwendung zu:** dunklem Fleisch oder edlen Grillgerichten, Gefügel, Lamm und Zicklein, Hartkäse - **Genussreife:** 2009 bis 2015

1342 Revello Barolo - Conca 2001 - ro - fast 15%, Säure 5,1, Trockenextract 26,6; 24 monate Ausbau in Barriques, davon 50% neu.
Farbe: Granatrot - **in der Nase:** Blüten,Pflaumen, Fliederbeeren, Fruchtsüße, saftig - **im Mund:** rote Früchte, viel Stoff und Eleganz, reich, lang. Sehr saftig und lebendig. Viel Wein im Mund. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Wild, insbesondere Federwild, Lamm, Hartkäse, kräftigen Gerichten. - **Genussreife:** bis 2016+

1343 Aldo Conterno - Barolo Bussia Soprana 2001 - ro - 14,5%, drei Jahre im slowenischen Fass, 92Pkte Weinspectator und Stephen Tanzer 92 Pkte
Farbe: dunkles Rot - **in der Nase:** komplexe Aromen von Indischen Gewürzen, weißen Trüffeln, roten Früchten. - **im Mund:** Pflaume, Fruchtsüße, harmonische Säure, milde Tannine, ganz langer, eleganter Abgang mit vibrierender Frucht und Mineralik. Elegant und balanciert mit Kraft und Fülle. - **Verwendung zu:** Braten mit dunklen Soßen, Gegrilltem, Lamm, Wild, Hartkäse, Nudelgerichte mit hellen Soßen, kräftigen Gerichten - **Genussreife:** 2009 - 2019

1349 Antinori - Bolgheri Il Bruciato 2005 - ro - 50CS, 45M, 5Syrah, 4 Trauben, Zweitwein des Guardo al Tasso
Farbe: Granatrot - **in der Nase:** rote Früchte, balsamisch, kühler Charakter von roten Beeren, perfekte Harmonie - **im Mund:** verführerisch süß mit Röstaromen, dicht, weich, ansteigend und sehr lang. Kultwein zum Preis-/Qualitätsschnäppchen. - **Verwendung zu:** kräftigen Fleischgerichten, vorzugsweise Steak, Wild oder Lammbraten, Gans. - **Genussreife:** bis 2011

1331 Antinori - Badia a Passignano Chianti Cl.Ris. 2001 - ro - Sangiovese, Klone von alten Weinbergen von Tignanello, 93Fpkte, 3GläserGR
Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** komplex, fein, abgerundet. Rote Früchte, Schoko. - **im Mund:** Kirschen und andere rote Früchte, sehr dicht, ansteigend. Komplex. Einerseits Chianti, andererseits modern fruchtig, Zugänglich mit weichen Tanninen. - **Verwendung zu:** kräftigen Fleischgerichten, vorzugsweise Steak, Wild oder Lammbraten, Gans. - **Genussreife:** bis 2024

1312 Montevertine - Montevertine Rosso Igt 2004 - ro - Sangiovese mit 10% Canaiolo und Colorino, 25 - 35 Jahre alte Reben in der Nähe von Radda, 24 Mte in slowenischer Eiche.
Farbe: Granatrot - **in der Nase:** Boden, schwarzer Pfeffer, Waldfrüchte, Leder, Zedernholz - **im Mund:** Waldfrüchte und Mineralik mit Gewürzen. Ansteigende, saftige Fruchtaromen, sehr mundfüllend und anhaltend. Feingliedrig und kühle Aromatik. Obwohl als Igt typologisiert ein klassischer Chianti. - **Verwendung zu:** Steak Fiorentina, Pasta, Salami - **Genussreife:** bis 2014

1313 Montevertine - Le Pergole Torte Rosso Igt 2004 - ro - reiner Sangiovese, 1968 gepflanzt, 5Trauben im Duemilavini, Kultwein
Farbe: Granatrot - **in der Nase:** Veilchen, rote Früchte, Minze, Lorbeer..... - **im Mund:** bitte 2012 selber probieren und dann bei uns anrufen. - **Verwendung zu:** Fleisch- und Käsegang einer festlichen Tafel. Zum Meditieren. Mit ganz engen Freunden. - **Genussreife:** bis 2020

1314 Sette Ponti - Oreno Rosso Igt 2004 - ro - Merlot40, CS40, Sangiovese20 in der Nähe von Arezzo. 94 Fpkte.

Farbe: Granatrot - **in der Nase:** dezent rauchig, Cassis, Zwetschken, Blüten, Sandelholz. Reich und fein. - **im Mund:** saftig und klar mit Aromen dunkler Früchte, Fruchtsüße, dunkle Tannine, mundfüllend, langer und fruchtiger Abgang. Ganz groß. - **Verwendung zu:** Fleisch- und Käsegang einer festlichen Tafel. Zum Meditieren. Mit ganz engen Freunden. - **Genussreife:** bis 2020

APULIEN - FUSIONE

1303 A Mano Fiano Greco di Puglia 2007 - we - aus Fiano und Greco

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** gelbe Früchte, exotik, Pfirsich und Mango - **im Mund:** gelbe Früchte und cremige Aromen, stoffig und elegant, frisch. - **Verwendung zu:** Aperitif, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - **Genussreife:** 2009

1304 A Mano Rosato die Puglia 2007 - rs - trockener Rosé von Malvasia Nera

Farbe: helles Himbeerrot - **in der Nase:** feine Himbeere, Hagebutte, Blüten und Tee. Zart und unaufdringlich - **im Mund:** zunächst eher mineralisch, dann ansteigende Frucht von Himbeere und Wildkirsche, rosa Pampelmuse. Würziger Schluss nach Chili. Nicht zu kalt trinken. War noch am nächsten Tag unverändert gut. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Terrassenwein, Salat, Pasta, bei Fernweh. - **Genussreife:** 2008

1305 A Mano Primitivo di Puglia 2006 - ro - Primitivo

Farbe: rubingranat - **in der Nase:** Fruchtkonzentrat mit Blüten süße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - **im Mund:** aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Lebendig und stoffig, Typ Universalwein. - **Verwendung zu:** Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - **Genussreife:** 2009

SIZILIEN - TASCA D'ALMERITA

1321 Regaleali Bianco 2007 - we - aus Grecanico, Inzolia und Catarratto auf vulkanischem Gestein;

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen - **in der Nase:** Apfel, weißer Pfirsich, rosa Grapefruit. Lemonenzesten, - **im Mund:** cremig, wilder Fenchel, Birne mit Mandeln, rosa Grapefruit, weißer Pfeffer, Mineralik. Insgesamt eher cremig als säurebetont. - **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Soßen, Vorspeisen, auch Huhn und Muscheln - **Genussreife:** bis 2009

1328 Leone d'Almarita 2007 - we - aus Catarratto und etwas Chardonnay, Edelstahl

Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** Apfel, weißer Pfirsich, Banane, Ananas, Pampelmuse - **im Mund:** wie in der Nase, gelbe Früchte mit exotischem Touch, ausgeglichene Säure. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Fisch, Huhn, Schwein, Kaninchen, zum Feierabend - **Genussreife:** bis 2009

1324 Nozze d'Óro 2006 - we - Inzolia und Sauvignon Tasca ohne Malo im Edelstahl

Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** Apfel, Pfirsich, Melone, etwas Honig - **im Mund:** gelbe Früchte, frisch, mineralisch. Cremig am Ende. Hauch Honig. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Fisch, Krebsen und Muscheln, Huhn, Schwein, Kaninchen. Kann Curry und Knoblauch gut vertragen. - **Genussreife:** 2009+

1322 Regaleali Nero d'Avola 2006 - ro - mit 10% Pericone= Barbera im großen Holzfass, 5% im 300Ltr.Fass

Farbe: Rubinrot mit violetterem Rand - **in der Nase:** Waldhimbeeren und Johannisbeeren, Cassis, Eukalyptus und Röstaromen - **im Mund:** reife Schattenmorelle, Heidelbeeren, Josta, Kaffee, Fruchtsüße. Im Abgang Kirsche mit Mandeln, Minze, Nelken und Salbei, Mineralik. Schöne Länge - **Verwendung zu:** Pastagerichten, Grilladen, Rinderfilet, Lamm - **Genussreife:** bis 2010

1323 Lamùri (Nero d'Avola) 2006 - ro - 10 Jahre alte Nero d'Avola mit 12 Monaten Barrique, 20% neu. Reben wachsen auf 700 Metern Höhe auf vulkanischem Boden.

Farbe: dunkles, fast schwarzes Rot - **in der Nase:** warmer Duft nach Brombeeren, Maulbeeren, Kirschkonfitüre mit Zimt und Vanille, Lorbeer, Macisblüte, Thymian, Milkschokolade, Vanille und Lakritz - **im Mund:** zunächst reife schwarze Kirschen und Heidelbeeren, dennoch frisch, intensiv und kraftvoll von guter Struktur, ansteigend im Mund, sich mit Gewürzen mischend von weißem Pfeffer, Thymian, Wachholder. Dicht und trinkfreudig, langer Abgang. Schöner Wein. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch, Schweinebraten, dunklem Geflügel. Solist - **Genussreife:** bis 2013

1329 Cygnus 2005 - ro - Nero d'Avola60, CS40; lehmig-sandiger Kalkboden, 30% neue Barriques

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Vanille, auch Tabak und Schoko - **im Mund:** Waldbeeren, dicht, gewürzig, milde Tannine mit kirschigem Abgang, eher kühle Aromatik. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch wie Filet, auch Lamm mit z.B. Paprika, paßt gut zum Schnittkäse. - **Genussreife:** bis 2012

1327 Rosso del Conte 2004 - ro - Nero d'Avola, etwas Pericone (Barbera), Reben von 1959 und 1965, 18 Mte. Im Barrique, 80% neu; viele hohe Auszeichnungen

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen - **in der Nase:** reife Fliederbeeren, saftige rote und schwarze Kirschen, Waldfrüchte, Vanille, Zimt, Minze, Salbei und Tabak - **im Mund:** sehr dicht und gehaltvoll, gute Struktur durch warme Tannine, Kirschfrucht, Waldbeeren, Gewürze, fleischig, schöne fruchtige Länge mit schokoladigen Noten, schon wunderschön zu trinken, Kultwein. - **Verwendung zu:** zu rotem Fleisch und guten Hartkäsesorten. Guter Solist - **Genussreife:** bis 2014+

1325 Cabernet- Sauvignon 2004 - ro - Reben von 1985 und 1999, 18 Mte. im Barrique, 60% neu

Farbe: sehr dichtes Rubinrot mit Granatreflexen - **in der Nase:** Waldbeeren, Vanille, schwarzer Pfeffer und Tabak, Zimt, Minze und Salbei - **im Mund:** reife und konzentrierte schwarze Beeren, Eindruck aus der Nase findet sich geschmacklich wieder, fruchtig-samtig-gewürzig, sehr lang. Milde Gerbsäure. Eindrucksvoll. Großer Wein. - **Verwendung zu:** Geflügel, Wildgerichten, Lamm; Käseplatten. Ist ein großer Wein zum Fleischgang bis vor dem Dessert und danach - **Genussreife:** bis 2015 mit zunehmendem Genuss

Österreich

WACHAU - ERICH MACHHERNDL

1352 Grüner Veltliner Kollmütz Federspiel 2007 - we - sehr trocken; (12,6/1,8/4,7)

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** Äpfel und Birnen, Kräuter, Stein. Einladend - **im Mund:** klare, gelbe Früchte, Stachelbeere, Aprikose, Mineral. Cremig, zitronige Frische mit Mineralik bringt viel Eleganz und Struktur. - **Verwendung zu:** Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - **Genussreife:** bis 2010

1353 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2007 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; (13,6/1,5/5,3).

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** zurückhaltend, fast zart, verdeckte Kraft, viele weiße Blüten, elegant, viel Potenzial. - **im Mund:** ansteigende gelbe Frucht mit Mineralik, fast Salz. Nougat, Aprikose und Apfel. Etwas Fruchtsüße, Spritzer Zitrone, dann Kaneelstange. Sehr lang, am Ende Hauch vom weißen Pfeffer, Rosenpaprika. Viel Potenzial. Nach einiger Zeit exotische Früchte. Super. - **Verwendung zu:** Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - **Genussreife:** bis 2017, jetzt dekantieren

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2007 - we - auf Urgestein und Gneis im Hang, nur im Edelstahl, (13,6/2,5/5,0)

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Apfel, Stachelbeere, Aprikose, Reneklode, Mineral, reif - **im Mund:** reife Früchte: Aprikose, Quitte, Zitrone, kleiner Bitterton, dann gleich das Pfefferl. Mineral, nochmals reife, gelbe Früchte, rauchig. Viel Potenzial. - **Verwendung zu:** Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - **Genussreife:** bis 2017, jetzt dekantieren.

1359 Riesling Federspiel Kollmütz 2007 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein und Gneis

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** bis März noch in der Gärung, - **im Mund:** lebendige Frucht, Apfel und Pfirsich, zartes Mineral, florale Noten. Auch gelbe Früchte zum Schluss. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, kaltem Spargel, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse - **Genussreife:** bis 2009

1361 Riesling Smaragd Steinterrassen 2007 - we - reines Urgestein von den Terrassen,

Farbe: Grüngelb - **in der Nase:** bis März noch in der Gärung, - **im Mund:** Aprikose mit Kräutern und Mineral, süßliches Gewürz wie Rosenpaprika, Frucht steigt stetig an. Zarte Aprikose und Gewürze mit Mineralik bleiben lange haften. Sehr klar und rein. - **Verwendung zu:** idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - **Genussreife:** bis 2017+

1362 Pinot Blanc Smaragd Hochrain 2007 - we - mehr Schwemmland, schwerer Boden, bisschen Löss am Berg, ältester Rebgarten (50 Jahre), keine Malo, Stahltank, (14,1/6,5/5,6)

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** gelbe Früchte, Mango, Piment Espenlett, noch am Anfang einer großen Entwicklung - **im Mund:** gelbe Früchte nach Apfel, Reneklode, exotischen Früchten mit Hauch von Maracuja, Papaya, Weingartenpflirsich. Mineralik und Gewürze am Ende, schöne Länge, groß. Super P/QV - **Verwendung:** zum ganzen Menü. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - **Genussreife:** bis 2015

1363 Chardonnay Smaragd Kollmütz 2007 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank (13,2/3,0/7,0)

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Vanille (obwohl kein Holz), Extraktsüße, Lichi, Birne, Zesten. - **im Mund:** frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende. - **Verwendung zu:** vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - **Genussreife:** bis 2013

1354 Pinot Gris Smaragd Postolern 2006 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** cremig, Bratapfel, Rosen, reifegelbe Pflaume, sauber und klar - **im Mund:** am Anfang Honig, Apfelsine, dann fast ins limettige gehend, feines Mineral, mit der Wärme Bratapfel und Maronen, am Ende Mineral und Honigton. - **Verwendung zu:** vielseitig, Abendbrot, Gerichte ohne Fleisch oder mit weißem Fleisch, Wokgemüse, mit Freunden zum Reden - **Genussreife:** bis 2011

1357 Chardonnay Smaragd Kollmütz mundverlesen 2007 - we - ausgesuchte Klone, junge Reben. Erstwein, geringer Ertrag (13,7/1,4/7,2)

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** reife, gelbe Früchte, dennoch trocken. Steiniges Mineral, Kühle, viel Eleganz, dennoch komplex. - **im Mund:** Quitten, Extraktsüße, viel Mineralik, endlos lang mit blumigen und gelb-fruchtigen sowie limettigen Komponenten. Der Anfang einer Weingeschichte. - **Verwendung zu:** Fisch mit Buttersoßen, Kalb, Huhn, Kaninchen, Gerichte mit Curry, Buffets. - **Genussreife:** bis 2012

1364 Zweigelt Postolern 2006 - ro - kein Holz (13,2/1,0/5,2)

Farbe: mittleres Rot mit dunklem Kern - **in der Nase:** warm und floral, verhaltener Veilchenduft, reife Kirschen, Cassis, cremig. - **im Mund:** Blüten und Sauerkirschen, Leder, Mineralik, Gewürze, warm und reich. - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch und Grilladen, vielseitig - **Genussreife:** bis 2012

1355 Syrah Harzenleiten 2006 - ro - kein Holz (13/1/4,7)

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** warm und cremig, Leder, Schoko - **im Mund:** Leder, Cassis, Heidelbeeren, sehr gerade, viel Schoko, tolle Struktur, sehr gelungen. Potenzial. - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch und Grilladen, vielseitig, - **Genussreife:** bis 2012

1365 Cuveé ANNA 2005 - ro - nur die besten Tauben, 2/3 Zweigelt mit 5-8 Trauben am Stock, 1/3 Syrah mit 2-5 Trauben, neun Monate neues und neun Monate einjährige Barrique (13/1,0/4,7)

Farbe: Tiefrot - **in der Nase:** schokoladig und rauchig, warm und reich nach Waldbeeren, reifer Kirsche, Fruchtbrot - **im Mund:** dicht nach Kirschen und Mandeln, dann Kirschkern und frische Frucht nach Himbeeren, Wildkirschen und Bitterschokolade, kirschiger Abgang mit Fruchtsüße, elegant und lang. - **Verwendung zu:** ein festlicher Wein zu dunklem Fleisch und zum Käse, Solist - **Genussreife:** bis 2015

KAMPTAL - KURT ANGERER

1411 Grüner Veltliner Liter 2007 - we - super Preis-/Qualitätsverhältnis

Farbe: Hellgelb - **in der Nase:** Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, mit Mineralik - **im Mund:** ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. Äpfel, Aprikosen, Limette. - **Verwendung zu:** Alltagswein - **Genussreife:** bis 2009

1441 Grüner Veltliner Kies 2007 - we - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalk;

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** helle Blüten, Weißdorn, Augustapfel, Hauch Reneklode, Mineralik - **im Mund:** typische Primäroromen, frische Extraktsüße, Pflirsich, Apfel mit etwas Kern und weißem Pfeffer, ausklingend nach Reneklode. - **Verwendung zu:** Erfrischungsw Wein, zu Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - **Genussreife:** bis 2010

1428 Grüner Veltliner Spies 2007 - we - Granitstaub und Steine, Quarzglimmer als Untergrund;

Farbe: kräftiges Gelb - **in der Nase:** reife Früchte nach Apfel und Apfelsine. Feuerstein und salzige Meerluft als Mineralik, auch weiße Blumen und Kräuter. - **im Mund:** Fruchtsüße, grüner Apfel, saftig-knackige Birne, kühl und frisch, frühes Mineral, Zesten, Ansatz von Exotik. Sehr reich, laufend ansteigend. Toller Wein. - **Verwendung zu:** Spargel, weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - **Genussreife:** bis 2012

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2007 - we - Roter Schotter (kalkhaltig), Urgestein, im großen Fass ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - **in der Nase:** cremig, schöne Balance, Birne, Marillen mit frischen Mandeln, Blüten, etwas Nougat. - **im Mund:** eingedickte Quitte, Marillen, sehr große Länge, Hauch Kräuter, Exotik, etwas Pfefferminz. Gut strukturiert zwischen Frucht und Fülle. - **Verwendung zu:** Kann viele Essen durchgängig begleiten. Sehr gut zu Kalb. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang sehr zu empfehlen. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - **Genussreife:** bis 2016

1431 Grüner Veltliner Loam 2007 - we - Löss und Sand;

Farbe: mittelgelb - **in der Nase:** leichte Fruchtsüße mit Mineral durchzogen, Frucht nach Reneklode, Marille, Blüten, dann Gewürze. - **im Mund:** gelbe Früchte, etwas Grapefruit, Papaya und Marillen mit einem kleinen Kernton, am Ende Birne mit Gewürz und cremigem Mineral, weißer Pfeffer. Sehr gelungen. - **Verwendung zu:** gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - **Genussreife:** bis 2016

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2006 - we - Löss, sehr reife Trauben, teilw. in Barriques vergoren. Bis August 2007 im Barrique ausgebaut. Gesuchter Spitzenwein.

Farbe: mittelgelb - **in der Nase:** konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod; Kräuter. Tolle Balance. - **im Mund:** dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - **Verwendung zu:** großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb, Solist - **Genussreife:** bis 2017

1432 Riesling Donatus 2007 - we - auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig)

Farbe: grüngelb - **in der Nase:** toller, sauberer Rieslingduft, viele weiße Blüten, etwas Muskat, weißer Pflirsich - **im Mund:** saubere Rieslingfrucht wie von der Traube, spritzig und lebendig, muskatig, Pflirsich und Aprikose, langer Abgang mit etwas Pampelmuse und Apfelsine, Exotik spielt rein, sehr gelungen. - **Verwendung zu:** Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalte Vorspeisen. Solist - **Genussreife:** bis 2015

1433 Riesling Ametzberg 2007 - we - Steine und Staub von Granit

Farbe: grüngelb - **in der Nase:** reife, gelbe Früchte, Hagebutte, Pflirsich, feine Mineralik - **im Mund:** Sauberer, knochentrockener, mineralischer Riesling. Jodig wie Austernwasser, Mineralik trägt Marille und weißen Pflirsich, Grapefruit, viel Exotik, nachhaltig. - **Verwendung zu:** Spargel und Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. - **Genussreife:** bis 2015

1434 Zweigelt Barrique 2006 - ro - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques; 13,5/3,5/5,3

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Himbeere, Schoko und Lakritz, Blaubeere und Backpflaumen, Fruchtsüße - **im Mund:** weich, Himbeeren, reife Wildkirschen, Kirschschaale, Vanille und Zwetschke, fruchtsüß mit gewürzig-kirschigem Ende. Sehr gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung zu:** Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2010

1435 Zweigelt GRANIT 2006 - ro - 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques;

Farbe: granatrot - **in der Nase:** Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - **im Mund:** konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Vanille und Schoko mit sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial, muß man haben. - **Verwendung zu:** großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - **Genussreife:** bis 2015

1437 St. Laurent 2006 - ro - Barriqueausbau, 13,5/0,8/5,1

Farbe: granatrot - **in der Nase:** Burgunderbouquet, reich, subtil, geistig, Blumen, vielversprechend - **im Mund:** saftig und dicht, Himbeeren, Kirsche und Holunderbeeren. Sanfter Schokomantel, noch wild und ungezähmt, aber von großer Kraft. Kategorie Lieblingswein in

diesem Preissegment. - **Verwendung zu:** Rehrücken, Rinderfilet, pikanten Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - **Genussreife:** bis 2016

1436 Cabernet-Franc 2006 - ro - CS, CF, Zw; Barriqueausbau, 13,5/1/5,2

Farbe: granatroter - **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, gelungene Kombination, braucht sich vor einem (teureren) Bordeaux nicht zu verstecken. - **Verwendung zu:** Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - **Genussreife:** bis 2016

1438 Merlot 2006 - ro - Barriqueausbau,

Farbe: granatroter - **in der Nase:** klare Struktur mit geistigen Komponenten, etwas Schoko. Dichte, reife, schwarze Früchte, Würze. - **im Mund:** reich, kirschig-mandelig, dann in Kakao gehend, sehr schöne Entwicklung. Lang anhaltende würzige Phase, die mit den sanften Tanninen und etwas Fruchtsüße lange den Gaumen ausfüllt. Sehr schön. - **Verwendung zu:** Wilggerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - **Genussreife:** bis 2015

1439 Pinot Noir 2006 - ro - Barriqueausbau,

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Veilchen, warmes Fruchtkompott mit Pflaume, Himbeeren, Kaffee. Für PN sehr dicht. - **im Mund:** kirschiger als in der Nase, auch Himbeere, eher kühl. Durchaus Tannine, danach mineralische Frucht. Potenzial. - **Verwendung zu:** Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - **Genussreife:** bis 2012

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengärung 2006 - we - für uns ohne Dossage, 9 Mte. Flaschengärung

Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - **in der Nase:** prickelnd, wenig, saftig - **im Mund:** wenig, frisch, unaufdringlich. Die Perlung zerstäubt sanft und reich, zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und wenig. Edel. - **Verwendung zu:** Begrüßungsschluck, Vorspeisen, zum Dessert. Toll zu Austern und Meeresfrüchten. - **Genussreife:** bis Ende 2010

1453 Gemischter Satz Liter 2007 - we - sechs verschiedene Rebsorten, eng beplanzter Weingarten, teilweise 60 Jahre alte Reben, reduktiver Ausbau,

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** gelbe Pflaume, Apfel, Himbeere, Blüten, Kräuter und Gras - **im Mund:** frisch, Grapefruit, Orangen, Schmelz, viel Kraft, Mineralik nach Stein. Viel Wein fürs Geld. - **Verwendung zu:** Alltagswein, schön zum Abendbrot mit Aufschnitt. - **Genussreife:** jetzt

1465 Grüner Veltliner Traisental DAC 2007 - we - verschiedene Lagen und Böden,

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** lebendig, grüner Apfel, Hauch Limette, frisch und knackig. Gerade. - **im Mund:** knackige Birne, Mirabelle, Mandarine und Limette mit Zesten und grüner Apfel, kleines Gewürz, mittlerer Körper, trinkfreudig. - **Verwendung zu:** auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - **Genussreife:** jetzt

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2007 - we - 0

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** gewürzig, mehr Birne als Apfel, gemähertes Gras - **im Mund:** grüner Apfel, Mineralik nach Stein und Kalk, gelbe Früchte steigen an mit Thymian, frisch gemahlener weißer Pfeffer. - **Verwendung zu:** auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - **Genussreife:** jetzt

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2007 - we - tiefgründiger Lössboden, nährstoffreich

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** schmelzig, Marillen, Blüten, Tabak? - **im Mund:** Fruchtsüße, Schmelz von Lichi und lange anhaltende Mineralik, gelbe Früchte. Gelungen. - **Verwendung zu:** zum so Trinken, als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - **Genussreife:** bis 2010

1457 Grüner Veltliner Hochschopf privat 2007 - we - 20 bis 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** reife Aprikosen, cremig, Eleganz, reife Trauben, Kalk mit wilder Rose, vielversprechend - **im Mund:** fein und zunächst eher zurückhaltend, dann langsam und stetig ansteigende gelbe Frucht von Aprikosen, Birnen, Anflug von Cremigkeit, sehr schöne Entwicklung. Mineralik sorgt für Struktur. Bleibt lange am Gaumen

haften. Wieder einmal sehr gelungen. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den großen Weinen. - **Genussreife:** bis 2015

1466 Riesling DAC 2007 - we - verschiedene Lagen, sehr reduktiv ausgebaut,

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Steinobst, Blüten mit kleinem Muskaton, saubere Rieslingnoten - **im Mund:** Frische und Frucht nach feiner Aprikose und Pfirsich, Zitrone und Apfelsine. Mineral mit Macisblüte. Macht Lust auf mehr, frischer Schluss. - **Verwendung zu:** Fisch und Sommerterrasse - **Genussreife:** jetzt

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2007 - we - kalkiger Löss und braune Erde

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** sehr typische, frische Sauvignonnase: Cassis, Holunder, Stachelbeere, Mineral. Unaufdringlich. - **im Mund:** frisch und lebendig, leichter Wein, Stachelbeere, Paprika, Limette, weiße Johannisbeeren. - **Verwendung zu:** Fisch und Vorspeisen, auch Spargel, gegen den Durst, zum Ziegenkäse. - **Genussreife:** bis 2009

1472 Pinot Noir 2006 - ro - von jungen Reben

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** Schoko und Lebkuchen, Heidelbeeren, Brombeeren, gewürzig, saftig, lockend - **im Mund:** kirschig, langsam ansteigend, Kakao kommt hinzu, steigt an und bleibt. Dunkle Früchte von reifen Sauerkirschen, mit dem Holz in Richtung Cassis gehend. Wir würden ihn jung trinken. - **Verwendung zu:** Wild und Käse, auch schön zu Grilladen, Rinderfilet. - **Genussreife:** bis 2010

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER

1492 Welschriesling 2007 - we - 11,8; 4; 6,5

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** frischer Duft nach Stachelbeere und zarten, weißen Blüten mit milder Mineralik - **im Mund:** zitronige Töne, Grapefruit und Apfelsine, dann knackige, gelbe Früchte mit Mineralik nach kalkigem Boden, zitronig-frischer Schluss. Frischer Sommerwein. - **Verwendung zu:** Terrassenwein und für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kalter Spargel. Begrüßungsschluck für Parties - **Genussreife:** jetzt

1493 Weinviertel DAV Grüner Veltliner 2007 - we - 12,5; 2,9; >6

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Renekloden, Aprikosen und weiße Blüten, relativ reich und doch dezent, kleines Pfefferl - **im Mund:** Fruchtsüße, cremig und Blüten zum Auftakt, dann spielt sich milde Säure ein und trägt den Schmelz. Dadurch viel Eleganz und Trinkfreude. Mineralik verschmilzt mit Extrakten. Besonders gelungen. - **Verwendung zu:** vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - **Genussreife:** bis 2009

1497 Grüner Veltliner Bergsatz 2007 - we - 12,5; 0,8; 6,5, kalkhaltiger Löss

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** zunächst eher florale und mineralische (Kalk) Düfte, dann reife, gelbe Früchte mit Extraktsüße, reich, sauber und schmelzig - **im Mund:** kühl, trocken und strukturiert, frische Haselnuss, Klarapfel, knackige Birne. Fast stahlig, gerade Struktur. Am Ende Mineralik, auch gelbe Früchte, schlanker Abgang. - **Verwendung zu:** Wein zum Mittagstisch zu hellem Fleisch, Salaten, Buffets - **Genussreife:** bis 2009

1498 Grauer Burgunder 2007 - we - (14,5; 3; 7), 12 Jahre alte Reben auf kalkhaltigem Löss, spät gelesen

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** reife, fruchtige Steinfrüchte, Meeresbrise und ein Hauch Akazienhonig. - **im Mund:** viel Schmelz, dennoch schlank durch die frische Säure. Dann beginnt eine Mineralik-Honigphase mit leicht salziger Komponente. Gelbe Früchte im Nachhall. Sehr sauber mit Potenzial. - **Verwendung zu:** Fisch, Muscheln. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - **Genussreife:** bis 2010

1499 Zweigelt 2006 - ro - 13,5; 1; 4,5, Stahltank

Farbe: purpurrot - **in der Nase:** Beerenduft mit Extraktsüße von Blaubeeren, Kirschen und Brombeeren - **im Mund:** reife Kirschen, Pflaumen, Mineral. Eher kühl, am Ende Kirschsaff, mittellang. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - **Genussreife:** bis 2010

1489 Zweigelt Reserve 2005 - ro - 13; 1; 4,5, Barrique, hälftig neu. Offen vergoren.

Farbe: dunkles (Granat)rot - **in der Nase:** dunkle Früchte nach Cassis, Kirschen mit etwas Schoko, sehr einladend - **im Mund:** zunächst kirschig, dann ansteigend fülliger, hin zur Blaubeere. Lakritz mit beginnender Süße, Cassis. Sehr gelungen. - **Verwendung zu:** Zicklein,

Lamm, Wild und zum Hartkäse und hochwertigen Grilladen. - **Genussreife:** bis 2012

1488 Pinot Noir Gerichtsberg 2006 - ro - 13,5; 1; 4,5, jüngere Reben auf Tegel und Sand mit hohem Kalkgehalt. Gebrauchte Barriques
Farbe: purpurrot - **in der Nase:** Himbeeren, Kalknase, Sandelholz. Viel Eleganz mit einem Hauch Süße, Schale von den Trauben, Veilchen. - **im Mund:** sehr typisch PN. Reif, Würze nach Thymian, tolle Frucht, burgundisch. Verschwenderische dunkle Früchte, viel Extrakt, reich elegant, trinkfreudig. Sehr, sehr schön. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, hellem Fleisch und Reh, Rinderfilet, Fasan, Rohmilchkäse. - **Genussreife:** bis 2011

NEUSIEDLERSEE - HEIKE und GERNOT HEINRICH

1502 Zweigelt Liter 2007 - ro - von Heinrich ausgesucht und abgefüllt, biodynamisch

Farbe: kirschrot mit violetter Rand - **in der Nase:** warm und reich, Schoko, Kaffee, Pilze, Heidelbeeren - **im Mund:** weich und warm, eingemachte Süßkirsche, süffig auf der kirschfruchtigen Seite, kleiner lakritziger Bitterton, Rauch am Ende. Toller Schankwein. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Partywein - **Genussreife:** jetzt

1503 Red 2006 - ro - (Zw, Bf, CS), biodynamisch

Farbe: rot - **in der Nase:** Fruchtsüße, Lakritz, warme Struktur, einladend - **im Mund:** viel Mineral, kirschig, Cassis mit Fruchtsüße, fruchtiger Schluss mit schönen Gewürznoten nach Wachholder und Thymian. - **Verwendung zu:** Tischwein zu vielen Gelegenheiten - **Genussreife:** bis 2010

1505 Zweigelt 2007 - ro - 5- bis 30jährige Reben. In zweijährigen Barriques ausgebaut; biodynamisch

Farbe: dunkles Purpur mit violetter Glanz - **in der Nase:** springt an, reich, dunkle Beeren und Herzkirschen, viel Kraft und Wärme - **im Mund:** auch saftig, Kirsche mit Schale, Mineralik, erdig, Lorbeer und Wachholder, dann wieder dunkle Früchte (Heidelbeere). Strukturiert und ausgesprochen trinkfreudig. - **Verwendung zu:** Abendbrot und Braten, Kurzgebratenem, Käse. Sehr vielseitig; - **Genussreife:** bis 2013

1506 Blaufränkisch (Glasverschluss) 2006 - ro - 5- bis 35jährige Reben, zweijährige Barriques; 12,5/1,3/5,9), biodynamisch

Farbe: dunkelrot mit violetter Rand - **in der Nase:** Veilchen, Kräuter, Hauch Süße, Früchtekorb, sehr ansprechend - **im Mund:** gewürzig-frisch, Früchtekorb von Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren, Thymian. Saftig-eleganter Wein mit Struktur und Würze. - **Verwendung zu:** Speisen mit pikanten Soßen, Pilzgerichten, Zicklein und Rehkeule, Lammschulter - **Genussreife:** bis 2013

1508 St. Laurent 2006 - ro - 5- und bis 35jährige Reben, 14 Mte. einjährige Barriques; 13,5/1,8/5,3;

Farbe: rubinrot bis violett - **in der Nase:** perfekt! Dicht, Fruchtsüße, Fruchtkompott mit Dominanz von Zwetschke, Kräuterbrise. - **im Mund:** reich mit ansteigender Entwicklung. Herzkirsche, Blaubeeren, Zartbitter, samtig. Viel Struktur und elegante Länge. Spiel zwischen Frucht, Kräutern und Mineralik ist überzeugend. Toll. - **Verwendung zu:** Rinderfilet mit Schalottensoße, Wildgerichten, kaltem Fleisch, auch Kaninchen und Brathuhn, Weichkäse; - **Genussreife:** bis 2015

1517 Pinot Noir 2006 - ro - 5- bis 15jährige Reben der Lage Goldberg, 15 Mte. Barriques, 60% neu; biodynamisch;

Farbe: mittleres Rot - **in der Nase:** kleine rote Beeren, Mandeln, Gewürze. Mineralik nach Erde. Reich und elegant. - **im Mund:** Himbeere, warme Noten, auch Blüten. Süßholz von geschmeidigen Tanninen, wieder Früchte und Mandeln, Gewürze vom Boden. Vielschichtig und gut strukturiert. Betörend. - **Verwendung zu:** Rinderfilet mit Charlottensoße, Wildgerichten, Lamm mit gewürzigen Soßen, Käse - **Genussreife:** bis 2015

1509 Pannobile Rot 2005 - ro - (75Zw, 20Bf, 5Merlot; 10- bis 35jährige Reben von den Toplagen(Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg, Kaiserberg), 16 Monate Barriques, davon 70% neu 13/1,3/5,3; biodynamisch, 90 Fpkte

Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** Waldboden, Tabak, schwarzer Tee, Kirschen, Brombeeren, Maulbeeren. - **im Mund:** reife, dunkle Früchte, süße Schwarzkirschen, Fliederbeersaft bis hin zu Pflaumen, zarter Vanilleton und etwas Minze. Sehr gute Länge mit Veilchen und Lakritz, etwas Schokolade. Potenzial - **Verwendung zu:** zum Hauptgang mit Fleisch. Toll zu Wild und Lammrücken, auch zur Gans und Ente. In zwei Jahren ein überzeugender Solist - **Genussreife:** bis 2015

1519 Gabarinza 2005 - ro - 50Merlot, 30Zw, 20Bf; 6- bis 25jährige Reben auf Kalk, 18 Monate Barrique, 80% neu, 13,5/1,5/5,8, biodynamisch, 93 Fpkte.

Farbe: rubingranat - **in der Nase:** getrocknete Pflaume, fleischige Schwarzkirsche, Cassis; Thymian und Wachholder, vanillig, dicht. - **im Mund:** saftige Brombeere, Orangeade, Gewürze, rote Früchte, Fruchtsüße. Kraftvoll, warm, saftig. Gewürzig-erdig, Lorbeer und Salz, gutes Potenzial, macht aber durchaus schon viel Spaß. Ein Kirsch- und Schokoladenton am Ende. Wieder einer der besten des Jahrgangs. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, insbesondere Wild, Lamm, Gans und Ente, altem Schnittkäse. Solist. - **Genussreife:** 2008 - 2014

NEUSIEDLERSEE - JOSEF & RENÉ PÖCKL

1555 Zweigelt 2007 - ro - fünf- bis elf jährige Reben, in mehrjährigen Barriques ausgebaut.

Farbe: rubingranat - **in der Nase:** warme Schwarzkirsche, marzipanig, dann reife Maulbeere und Waldbeeren, Kakaopulver, viel Schmelz. - **im Mund:** reich, frisch nach Knorpelkirsche, dann warme Komponenten wie Brombeere, Heidelbeere und Maulbeeren mit Schokouberzug, Gewürze in Richtung Wachholder, schön klar und lang, großes Trinkvergnügen zu angenehmem Preis. - **Verwendung zu:** Abendbrot und Grilladen, - **Genussreife:** bis 2012

1556 Zweigelt Classique 2007 - ro - 8 bis 15 Jahre alte Reben, gebrauchte Barriques für sechs Monate,

Farbe: fast schwarz - **in der Nase:** springt an mit Fruchtsüße und Blüten. Frucht nach Brombeere, Kirschen, Heidelbeere. Florale Komponenten - **im Mund:** floral und mineralisch, viel Fruchtschmelz nach frischer Kirsche, Cassis, kühles Mineral nach Erde, Kalksüße. Gewürze kommen hinzu, langer, floraler Schluss mit Lorbeer und scholadigen Tanninen. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, für Zicklein, Lamm, Ente, Rinderbraten. Hartkäse, Solist. - **Genussreife:** bis 2015

1547 ROSSO E NERO Magnum 2005 - ro - (50Zw, 20Bf, je 10CS, M, SY), 18 Monate in neuen und einjährigen Barriques; 90 Fpkte

Farbe: granatroter - **in der Nase:** reine, dichte Frucht, wie Saft, Extrakt zum Riechen, sehr elegant, deutlich weniger Röstaromen als in den Vorjahren, Brombeere und Orangenesten, Nougat - **im Mund:** florale Töne nach Blumen, ansteigende, dichte Frucht, reife, saftige und fruchtige, dichte Cassis-/Brombeernote, etwas Orangenesten, sanfte Tannine, große Länge mit Fruchtsüße, im Gleichgewicht und gut strukturiert - **Verwendung zu:** Gänse und Entenbraten, Lammgerichten, Rinderfilet, Steaks, - **Genussreife:** bis 2015

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE und LEOPLD SOMMER

1611 Quadrophonie in Weiß 2007 - we - Pinotweine (Ch, Pbl) von vier Winzern. 12,5%

Farbe: hellgelb - **in der Nase:** blumig, gelbe Früchte, exotische Aromatik - **im Mund:** saftig-zitronig, Apfel und Apfelsine, Grapefruit, mit der Wärme kommt ein Kernton, salziges Mineral, schön - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Rückgrat, zum Abendbrot - **Genussreife:** 08/09

1612 Grüner Veltliner Classic 2007 - we - auf Urgestein, 11,5

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** frische gelbe Früchte nach Apfel und Aprikose, kräuterige Blumenwiese, Mineral - **im Mund:** Aprikose, ansteigende Frische mit Mandarine, mild-lang. Eleganter, leichter, typischer Veltliner. - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot - **Genussreife:** 08/09

1636 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2007 - we - 13%, wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer;

Farbe: grün-gelb - **in der Nase:** grüner Apfel, Reneklode, Blüten, angedeutetes Mineral vom Schiefer, animierender Duft. Wieder ein Vergnügen. - **im Mund:** cremig. Orangenschale, Limette, Hauch Honig, Pfefferl. Alles, wie auf einer Perlenkette aneinander gereiht. Am Ende Mineralik von Schiefer. Toller Wein. - **Verwendung zu:** zum Spargel ideal, zum Fisch, auf der Terrasse, zu leichten, eleganten Speisen. - **Genussreife:** bis 2010

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2006 - we - nur die besten Trauben werden für die Premium-Marke Leithaberg verwendet. 30 Jahre alte Reben, Ernte Ende Oktober, wenig Ertrag;

Farbe: grün-gelb - **in der Nase:** süße Frucht nach reifer Reneklode, Birne, mit weißem Pfeffer, Schieferkomponente - **im Mund:** kernige, reife Frucht, viel Würze, weißer Pfeffer, Frucht nach Birne und Mirabelle, weißem Pfirsich, wird immer reicher, dann Mischung aus Frucht und salzigem Mineral (vom Schieferboden) macht den Wein sehr elegant und fest, Fruchtsüße im langen Abgang. - **Verwendung zu:** Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalbsgerichten, Kaninchen, auch zum

Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken oder Schweinefilet - **Genussreife:** bis 2015

1644 Sauvignon blanc Wolfsbach Premium 2007 - we - mittelspäte Lage aus Lehm mit viel Eisen, Schwemmsand und kargem Boden mit Schiefer, 13,5/6/6,3

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** Cassisstrauch, Holunderblüte, Stachelbeere, Birnenfleisch, etwas Paprika, feine Schiefermineralik (Muskatton) - **im Mund:** Zitronenschale, Stachelbeere, Frische. Dann Mineralik mit sanftem Kernton, Paprikanote am Ende, mittellang, trinkfreudiger Wein. - **Verwendung zu:** klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - **Genussreife:** bis 2009

1634 Quadrophonie in Rot 2005 - ro - (50Bf, 30Zw, 10CS, 10M), von vier Winzern

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** ist der CS vorn mit Cassis und Cassisblüten, dann Waldbeeren, Vanille - **im Mund:** Cassissaft, Fruchtsüße, warme Tannine, dann Kirsche mit Schale, kleines Gewürz, dunkle Töne bis Schokolade. - **Verwendung zu:** Universal-Rotwein im anspruchsvollen Segment - **Genussreife:** bis 2010

1643 Zweigelt Classic 2007 - ro - 13%, sieben Mte in gebrauchten Barriques

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** gestauchte Frucht, Schwarzkirsche und Blaubeeren, viel Kraft und Schmelz - **im Mund:** fleischige Schwarzkirsche, dann Cassis und Kirsche. Schöne sympatische Extraktsüße und Schoko, Wildkirsche. Beachtlicher Nachhall. - **Verwendung zu:** Braten und Gulasch, Frikadellen, Lamm, Zicklein - **Genussreife:** bis 2010

1623 Schieferstein 2005 - ro - (85Zw, 15Bf), von alten Reben auf Glimmerschiefer, im Barrique ausgebaut, 50% neu

Farbe: dunkelrot, fast schwarz - **in der Nase:** reiche, fruchtsüße Nase, Vanille, dunkle Früchte, Blaubeeren, mit der von uns sehr geschätzten Mineralik vom Schiefer - **im Mund:** frisch, beerig, reich, viele reife, dunkle Beeren, fleischige Schwarzkirsche und Cassis mit Gewürz, Süßholz, sehr lang und elegant mit Mineral, - **Verwendung zu:** Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - **Genussreife:** bis 2015

1624 Leithaberg Rot 2005 - ro - (85Bf, 15Zw), von 25-35 Jahre alten Reben vom Hang, in gebrauchten Barriques ausgebaut;

Farbe: dunkelrot, fast schwarz - **in der Nase:** Brombeere, Mineral von Schiefer, elegant, zarte dunkelbeerige Frucht, mildes Schoko, viel gezügelte Kraft - **im Mund:** knackige dunkelbeerige Frucht, milde Tannine mischen sich schön mit der Mineralik, Herzkirschen und rote Früchte setzen sich durch. Viel Extrakt, eleganter, langer Abgang mit Fruchtmos. Potenzial spürbar, langlebiger Wein - **Verwendung zu:** dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Gerichten mit Korianderzwiebeln, Käse und später als Solist - **Genussreife:** bis 2016

1642 Welschriesling/Chardonnay TBA 0,375 2005 - we - aus 90% WR und 10% Ch, (11;250;10)

Farbe: gelb - **in der Nase:** sauber, Honignote, Mandeln, reich, elegant - **im Mund:** Honig und Säure im ausgewogenen Spiel, sehr elegant und fruchtig nach Orangeade und exotischen Früchten, sehr lang, schön - **Verwendung zu:** Dessert, Geflügelleber, Blauschimmelkäse - **Genussreife:** bis 2015

Deutschland

RHEINGAU - PETER JAKOB KÜHN und SANDRA KÜHN

1851 Rheingau Riesling - Gutsriesling Liter 2007 - we - zugekaufte Trauben, Ton- und Lehmböden, 11,5%

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - **im Mund:** sehr gerade und mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch, fast tänzelnd, durchaus mundfüllend. - **Verwendung zu:** leichter Terrassenwein und zum Fisch - **Genussreife:** bis 2009

1852 Riesling vom Riedel 2007 - we - biodynamisch, alte Reben auf Lehm, Quarzit und Schiefer; richtig trocken

Farbe: mittleres Gelb-Grün - **in der Nase:** kleine Blüten, hält sich noch zurück, sehr sauber mit guter Struktur. Steinfrüchte und kleiner Mandel-/Muskatton. - **im Mund:** frisch, wirkt jetzt noch schlank, entfaltet sich im Glas dann zu Pampelmuse, Mineralik, ganz hinten ein zarter Mandelton, zitronig-muskatiger Schluss. Noch ungezähmt, drei

Tage im Anbruch ist kein Problem. Ein Preishit. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, auf der Terrasse, zum Fisch und zum Spargel. - **Genussreife:** bis 2012

1853 Rheingau Riesling 2007 - we - biodynamisch; Ton, Quarz, Lehm; **Farbe:** Strohgelb - **in der Nase:** Kräuter nach Thymian, Auftakt von Mineralik, zart nach Rieslingblüte, Steinfrüchte, gerade. Schön unterlegt durch Kräuternoten. - **im Mund:** frisch, zitronig, Mandelton, Zesten, viel Frucht nach Steinobst, trocken und gerade, mineralisch. Mit viel Kraft dennoch tänzerisch und elegant. - **Verwendung zu:** leichter Wein zur Asiaküche, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - **Genussreife:** bis 2012

1854 Oestrich Riesling - eine Traube 2007 - we - biodynamisch; von den Lagen Doosberg und Lenchen; Lehm und Quarzit

Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** Thymian, Aprikose, Fruchtsüße, Hagebutten, "blumig". - **im Mund:** schön ansteigende, zarte, saftige Frucht nach Weinbergpfirsich und Mango mit limettiger Säure. Fruchtsüße und der kleine Honigton mit zarter Säure machen ihn geschmeidig. Auch hier am Ende die Mineralik. - **Verwendung zu:** Kürbis- oder Gurkensuppe, zum Fisch mit Zitronen- Buttersoße, Muscheln und Krebsen, Speisen mit Karottengemüse, Spargel, zum sommerlichen Abendbrot - **Genussreife:** bis 2013

1855 Riesling Quarzit - zwei Trauben 2007 - we - biodynamisch; vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; richtig trocken

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** Mineral, Apfel, Aprikose, Kräuter, Wiesenblumen - **im Mund:** Grapefruit und Limette mit kühler Mineralik, die sich durch den ganzen Wein zieht. Aprikose, Apfelsinenanklänge, Zesten mit der Säure, Salz, Safran. Dann zarte Frucht wieder nach Steinfrüchten. Welch ein klarer, sauberer, mineralischer Riesling! - **Verwendung zu:** Austern, Muscheln, feinen Fischen mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - **Genussreife:** bis 2016

1859 Riesling Landgeflecht - zwei Trauben 2007 - we - biodynamisch; spezielle Lage im Doosberg; Lösslehm und grauer Quarzit

Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** Hagebutte, Kalknase, Trockenfrüchte, etwas Heu, noch sehr zurückhaltend. - **im Mund:** Gewürze, saftig nach reifer Rieslingbeere. Etwas Röstaromen wie Weißbrotkrume, gelbe Trockenfrüchte, Mineralik nach Stein. - **Verwendung zu:** Edelfischen, Spargel, toller Solist. - **Genussreife:** bis 2017

1861 Classic (feinherb) 2006 - we - biodynamisch; tonige Lehmböden; 11/11,6/5,8)

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** blumig mit feinherber Fruchtsüße, Kräuter, Honig, reich. - **im Mund:** Honigtöne und feines Süße-/Säurespiel. Für die Freunde der feinherben Linie. - **Verwendung zu:** Asiaküche, - **Genussreife:** 2011

1862 Lenchen Spätlese 2007 - we - biodynamisch;

Farbe: Strohgelb - **in der Nase:** Thymian, milde Fruchtsüße, gelbe Früchte wie sehr reifer Pfirsich und Aprikose, animierend. - **im Mund:** reich, tolle Kombination der Fruchtsüße, fleischigen Frucht und der Säure. Sehr lebendig, ansteigend, lang. Mineralik setzt sich erst spät durch. Schöner Schluss mit Mineralik und Pfirsich. Gelungen. - **Verwendung zu:** Asiaküche, Solist, mit lieben Freunden. - **Genussreife:** 2017

1863 Riesling Brut, Flaschengärung 2006 - we - biodynamisch; Champagnermethode

**Notieren Sie die Daten des
Abholfestes jetzt:**

Sa/So 14./15. Juni

**Die Abholung der Weine ist wie immer
verbunden mit dem Hallenfest!**

**Dort kann man natürlich Weine probieren
und den einen oder anderen noch kaufen.
Es gibt wieder den Comté und so manches
mehr! Und man trifft sich!**