



Die Probenotizen folgen der Reihenfolge der Preisliste!

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

247 Riesling Fürstentum Grand Cru 2012 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße mit einem Rosenton, dahinter leichte mineralische Note - im Mund: deutliche florale Süße, dagegen eine feine Säure, die das Gleichgewicht sichert, dann das kalkige Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2020.

252 Riesling Fürstentum Grand Cru 2013 Kalkboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Rose und kalkiges Mineral, etwas Zitrone - im Mund: reife Zitrone, dann deutlich Rosenblüten, im Abgang deutliche mineralische Komponente - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen, etwa mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: jetzt bis 2021.

239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2013 armer Kalkboden, steile Südlage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, auch eine schöne Säure, ganz große Länge, hat sich gegenüber dem letzten Jahr fast gar nicht verändert - Verwendung zu: Aperitif, weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

248 Pinot Noir Barrique 2013 im Barrique ausgebaut, weder geschönt noch filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Himbeere und gekochte Schwarzkirsche mit Kern, weiche schokoladige Tannine, sehr reich - im Mund: Kirsche mit Kern, dann auch Himbeere und etwas Brombeere, Mokkatannine, konzentriert, im Abgang wieder Mokkatöne und die Frucht hin zur Brombeere, sehr lang - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2023.

DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter BIO Sylvaner und Pinot Blanc, Jahrgang 2018.

Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle und Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen Mirabelle und Zitrone, dann auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit

einer angenehmen Säure, beachtliche Länge für einen Edelzwicker, mineralische Noten - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2021.

220 Sylvaner 2017 neben dem Schlossberg, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: feine Süße, dann zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2022.

219 Pinot Blanc BIO 2017 Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, florale Noten, dann etwas Brioche und Aprikose, etwas Mineral im Abgang - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und Mirabelle, darüber eine angenehme Säure und etwas Mineral vom Granit, gute Länge, im Abgang Frucht und Mineral - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2022.

218 Côtes d'Amerschwihir BIO 2018 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle, auch etwas Brioche und ein Hauch Muscat am Ende - im Mund: schöne Frucht, Pfirsich mit Kern, dann leichte zitronige Säure, darüber die Frucht hin zur Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge, im Abgang ein Hauch Muscat und eine feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2018 50 Jahre alte Reben in der Ebene.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Aprikose und auch weiße Blüten, ein Hauch Nougat, auch Mineral - im Mund: sehr reich, gekochte Aprikose und etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

227 Gewürztraminer 2017 Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: leichte Pfeffernote, eher diskret - im Mund: Honigsüße mit darüber liegendem Gewürzton, angenehm Frucht von sehr reifer Aprikose, dann auch deutlich Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: jetzt bis 2020.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2018 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral und Frucht zwischen Mirabelle und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine zitronige Säure, dann Hauch von Orange und Mango, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2025.

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2016 Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, ganz leichte Dosage.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, Brioche und Mineral - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, Birne und Himbeere, auch Mineral - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2018 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Frucht zwischen Mirabelle und ein Hauch Ananas, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, auch ein Kernton, im Abgang wieder die Mirabelle mit Kern - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

18 Riesling 2017 Kientzheim, St. Hyppolite.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: feine Noten von weißen Blüten, sehr dezente Säure und leichter Mineralton, ein Hauch Brioche und leicht jodig - im Mund: Zitrusfrüchte mit den Schalen, auch etwas Birne, Hauch von Mandeln und eine mineralische Note im Abgang, sehr lang, klassischer Riesling - Verwendung zu: Dorsch, auf den Punkt gebraten, vorher mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffeln - Genussreife: jetzt bis 2022.

5 Riesling Rosenbourg 2017 wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 40 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten von Schlehe, Hauch von Mandel - im Mund: deutlich Zitrone und etwas Quitte, reich, im Abgang, dann Mineral und Säure integriert, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2027.

8 Riesling Patergarten 2017 Ortslage Patergarten, Kiesel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, granitiges Mineral, dann reife Zitrone, danach wieder Mineral - im Mund: reich, mineralisch, etwas Zitrone und viel Frucht von reifer Birne und etwas Pampelmuse, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au Vin - Genussreife: jetzt bis 2024.

12 Riesling Grand Cru Schlossberg 2015 Steillage am Schlossberg, Granitböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: mineralische Attacke, dann Pampelmuse, typisch Schlossberg, feine zitronige Säure, Mineral bleibt - im Mund: sehr reife Limone, feine eher florale Süße, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht von Ananas, im Abgang eine eher florale Süße, verbunden mit der Säure und einem kräftigen Mineral, große Länge, ein körperreicher Wein, großes Entwicklungspotenzial - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2025.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2016 alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose, dann ein Hauch Brioche und feine Säure - im Mund: Blüten, dann feine Säure und florale Süße, sehr reich, dann eine kräftige Säure, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

26 Pinot Gris Patergarten 2015 Kiesböden.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: feine Honignote mit floralen Tönen, etwas Brioche - im Mund: feine Honigsüße, dagegen schöne zitronige Säure, im Abgang in Honig gekochte Birne, im Mund bleibt ein mineralischer Ton verbunden mit einer feinen Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

7 Muscat d'Alsace 2017 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, sehr strukturiert - im Mund: gekochte weiße Frucht, dann auch Jasmin, schöne Säure, im Abgang bleibt eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

JURA - DOMAINE ROLET

304 Côtes du Jura Chardonnay 2015 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte weiße Pfirsiche, dann Mineral - im Mund: Mineral und zitronige Säure, Hauch von Aprikosenmus, darüber wieder das Mineral, klassischer Jura mit kandierten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesaucen, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, zu Comté - Genussreife: jetzt bis 2022.

309 Arbois Blanc Chardonnay 2015 Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, leichte Säure, etwas Brioche, aber auch florale Noten vom Flieder, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, Birne und etwas Apfel, aber auch florale Süße, gute Säure, mineralische Note bleibt deutlich, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

306 L'Etoile - Chardonnay 2017 eine der besten Lagen des Jura.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Mineral, dann florale Noten und reife Zitrusfrüchte, Hauch von Nougat - im Mund: Mango und Zesten von Apfelsine, deutliche Mineralität, im Abgang angenehme Säure, gute Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

320 Etoile Expression 2013 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, beide von Anfang an assembliert und oxydativ ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Nussnote mit etwas Sherry, sehr reich - im Mund: sehr reich, Frucht zwischen Birne und Pflaume, dann kräftige Wallnusstöne, im Abgang deutliche Aromen zwischen Sherry und der Nuss - Verwendung zu: gutem Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2022.

321 Arbois Rouge Tradition 2012 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rot, heller Rand, brillant - in der Nase: leichtes Gewürz, gekochte Himbeere und Kirsche - im Mund: würzig und fruchtig, Kirsche, auch gekochte Frucht, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang mit einer feinen Frucht - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2020.

311 Arbois Rouge Trousseau 2012 regionale Rebsorte.

Farbe: leichtes Rot, leicht aufgeheller Rand - in der Nase: gekochte Kirsche und Himbeere, Hauch von frischem Leder - im Mund: florale Note, dann Mineral, Frucht der Traube mit der Schale, Pfeffer, viel Struktur - Verwendung zu: kräftig gewürztem Schweinenacken, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

315 Crémant du Jura Blanc Brut 50 % Chardonnay 20 % Savagnin, 20 % Poulsard und ein wenig Pinot Noir.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - in der Nase: frisch, Mirabelle und etwas reifer Pfirsich - im Mund: schäumt auf im Mund, elegante zitronige Säure, Frucht von Zitrone und Stachelbeere, Frucht und die frische Säure bleiben, gute Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2014 von alten Chardonnayreben, geringe Dosage.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Mirabelle und reifer Birne, Hauch von Mandeln - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, Mirabelle und Birne, angenehme Säure, sehr elegant und beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

317 Crémant du Jura Brut Rosé Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rosé mit Stich ins Violette, sehr feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Süßkirsche, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

314 Côtes du Jura Vin Jaune 2010 Savagnin, oxydativ ausgebaut.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Nuss, deutliche Sherrynote - im Mund: fruchtig, Pampelmuse, dann ganz feine Sherrynote, gute Säure, weißer Apfel, enorme Länge - Verwendung zu: Foie Gras, aromatisieren von Saucen - Genussreife: jetzt bis 2028.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2018 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2022.

CHABLIS & BOURGOGNE - CLOTILDE DAVENNE

980 Sauvignon de Saint Bris 2017 Appellation westlich von Chablis.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin, Frucht zwischen Mandarinene und Mirabelle - im Mund: fruchtige Noten sind dominant, etwas Jasmin, zitronige Säure, dann Mineral, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2015 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Jasmin, dann Brioche, Orange, leichtes Mineral - im Mund: sehr reich, florale Noten von Jasmin und Rose, dann ein deutliches Mineral, darüber zitronige Säure, gute Länge mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

978 Bourgogne Aligoté 2017 Ausbau im Edeltahlfass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: zwischen Pampelmuse und Birne, dann Mineral - im Mund: reich, volle Frucht, von Mirabelle und Zitrone, schönes Mineral - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2016 Ausbau im Edeltahlfass, 85 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: eher floral mit mineralisch-kalkigen Tönen darüber - im Mund: angenehme Säure, dann weiße Früchte, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2022.

977 Bourgogne Blanc 2017 Chardonnay, ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und weiße Früchte und etwas Brioche, dahinter feine Säurenote - im Mund: typisch Chablis, erst florale Noten, dann weiße Früchte, schöne zitronige Säure, gute Länge, hat die Qualität eines Chablis - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

982 Petit Chablis 2017 verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen, wenige Trauben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Birne und Aprikose, etwas Brioche und auch weiße Blüten - im Mund: sehr frisch, floral und Frucht von weißem Pfirsich, gute Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

975 Chablis 2017 45 Jahre alte Reben, reine Südlage.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, kalkiges Mineral dahinter Frucht von reifer Griesbirne - im Mund: sehr reich, florale Noten, auch gekochte Birne, dann eine feine Säure, deutlich das Mineral und die Frucht - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2023.

972 Chablis Alte Reben 2017 alte Reben von 50 Jahren.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: floral mit deutlichem Mineral, dann Frucht von Mirabelle - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas weiße Früchte. Dann schöne Säure und deutliches Mineral, beachtliche Länge, im Abgang die feine Säure - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

973 Chablis 1er Cru Montmains 2016 Südostlage, 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr strukturiert, sehr feine florale Noten, Mineral, sehr elegant - im Mund: gutes Spiel von weißen Blüten, Mineral und leicht zitroniger Säure, reich, im Abgang durch das Mineral dominiert, aber die floralen Noten bleiben - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

970 Blanchot Chablis Grand Cru 2014 35 Jahre alte Reben 2013.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte weiße Früchte, dann leichtes Mineral, dann Töne von Brotkrume - im Mund: sehr reich, florale und fruchtige Töne vermischt, feine Säure und Mineral, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

194 BURGUND COTE DE BEAUNE DOMAINE LUCIEN JACOB

211 Bourgogne Aligoté 2018 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: strukturiert, weißer Pfirsich mit Kern, auch florale Noten - im Mund: Pfirsich mit Kern, auch etwas Stachelbeere, elegant, auch florale Noten, angenehme leichte Säure, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

198 Hautes Côtes de Beaune 2018 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von reifem Pfirsich, danach Pampelmuse, etwas Brotkrume - im Mund: leichte Süße, dann etwas Litchi und reife Stachelbeere, schönes Mineral, im Abgang wieder die Süße und darüber eine angenehme Säure, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

204 Savigny Vergelesses 1er Cru 2017 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, feine florale Noten hin zur Rose, dann reifer Apfel, elegant - im Mund: Frucht Apfel und Griesbirne,

auch florale Noten, lang, im Abgang Hauch von Ananas - Verwendung zu: Lachsfilet, auch mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: jetzt bis 2023.

201 Bourgogne Rosé - saigné.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: 2017 zwischen Himbeere, Walderdbeere, auch Mon Cheri-Note; 2018 eher verschlossen, feine Noten von Walderdbeere - im Mund: 2017 Aromen von Walderdbeere und leichte schokoladigen Töne, dann auch etwas Himbeere, gute Länge, sehr schön; 2018 leichte Süße, Erdbeere, eine Tannine, etwas Schokolade, schöne Frucht im Abgang - Verwendung zu: zu Antipasti oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

195 Hautes Côtes de Beaune 2017 zur Hälfte 15 Jahre alte Reben, Rest alte Reben.

Farbe: intensives Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: frische Himbeere und Schwarzkirsche, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Aromen von Kirsche, Himbeere und auch etwas rote Johannisbeere, Himbeere dominiert, schon gut zugänglich, beachtliche Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2023.

200 Savigny les Beaunes 2017 50 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: leicht schokoladige Tannine, deutlich reife Himbeere und etwas Kirsche - im Mund: weich, schöne Frucht von reifer Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr runde Tannine, wieder ein klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2023.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2017 Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand - in der Nase: Himbeere, Schwarzkirsche und Hauch von Schokolade, elegant - im Mund: sehr weich, Himbeere und Kirsche, dann etwas Schokolade, schon gut entwickelt und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche, sehr weich und lang - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2025.

205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2017 Hanglagen oberhalb von Beaune.

Farbe: rotschwarz, aufhellend violetter Rand - in der Nase: sehr weich, reiche rote Früchte und ein Hauch Schokolade und etwas Pfeffer - im Mund: schon sehr zugänglich, reife Fruchtnote von Schwarzkirsche und Schokoladentöne, danach Himbeere, gute Länge, im Abgang sehr anschniegbar mit reifen Früchten - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

214 Savigny Les Beaunes 1er Cru Les Peuillets 2017 Côte de Beaune, 40 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz, am Rand leicht violett - in der Nase: Kirsche und Brombeere, Pfeffer und ein Hauch von Lakritz - im Mund: sehr weich, gekochte Kirsche und Himbeere, auch etwas Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, etwas Pfeffer, im Abgang wieder Hauch von Schokolade, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

206 Gevrey Chambertin 2017 Côte de Nuits.

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: reife Töne von Himbeere und etwas Brombeere, darüber etwas Kakao und auch Brotkrume - im Mund: rote Früchte gekocht, vor allen Dingen Himbeere und Brombeere, ein Hauch Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Frucht, sehr weich, mit Vergnügen jetzt zu trinken - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

199 Chambolle-Musigny 2017 Côte de Nuits.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Himbeere, auch ein Hauch Schokolade von den Tanninen - im Mund: sehr reich, schokoladige Töne, dann Kirsche und Himbeere, angenehm weiche Tannine, im Abgang wieder Schokolade, schon offen und gleich zu trinken - Verwendung zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2025.

BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

275 Bourgogne Passetoutgrain 2017 Gamay und Pinot Noir.

Farbe: rotschwarz mit hell-violetter Rand - in der Nase: Mischung von roten Früchten und etwas Tabak, Kirsche dahinter - im Mund: rote Früchte und angenehme Säure, dann gekochte Himbeere und Sauerkirsche, im Abgang bleibt die Frucht mit feinen Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2022.

267 Bourgogne Pinot Noir 2017 Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, 10 % neue Barriques.

Farbe: sehr kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: frische Himbeere und leichter Barriqueton, dann leichte Tannine, klassische Burgundernase - im Mund: schöne Frucht von Himbeere, auch etwas Brombeere, angenehme Tannine, im Abgang ein Hauch Gewürz und Veilchen, aber auch die Frucht - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2022.

269 Morey St. Denis* 2017 Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot, 50 % neue Fässer.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, dahinter deutliche Tannine mit einer feinen Tabaknote - im Mund: reiche Frucht von Himbeere und Kirsche, Tannine mit leichter Note von Leder, im Abgang Spiel von Kirsche und Himbeere und den Tanninen - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

264 Vosne Romanée 2017 50 % neue Barriques, im Dezember abgefüllt. Farbe: kräftiges Rot mit leichtvioletterm Rand - in der Nase: Vanille und Brotkrume, dahinter Frucht von gekochter Schwarzkirsche und etwas Himbeere - im Mund: reich, gekochte Schwarzkirsche mit Kern und Brombeere, feine Tannine mit Halbbitterschokolade, strukturiert, im Abgang wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

272 Nuits-St. Georges 2017 50 % neue Barriques, vor sechs Wochen abgefüllt.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: leicht schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Himbeere und Brombeere - im Mund: frische Frucht, Kirsche und etwas Brombeere, sehr gute Struktur durch präsenste Tannine, im Abgang Kirsche mit Kernnote und feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

271 Nuits-St. Georges 1er Cru Perrieres 2017 ohne Klärung und nur ein kleiner Teil filtriert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Himbeere, darüber die Tannine und leichte florale Noten - im Mund: reife rote Kirsche und Brombeere, deutlich Mineral und im Abgang Gewürz von den Tanninen, große Länge mit den Noten der Tannine - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2025.

276 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georges 2017 80 % neue Fässer, abgefüllt im Dezember.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: aromatische Noten vom Confit von Früchten, darüber Tannine mit etwas Marzipan - im Mund: gekochte Himbeere und Brombeere, leicht vanillige Tannine, auch etwas Halbbitterschokolade, große Länge mit würzigen Noten im Abgang, Frucht kommt wieder - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots* 2017 80 und 50 Jahre alte Reben, 80% neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Tannine mit Noten von Pfefferkuchen, dahinter Frucht von Himbeere und Blaubeere, dann wieder die Tannine - im Mund: Kirsche und Brombeere mit einer feinen Säure darüber, konzentriert und gut im Gleichgewicht, deutliche Tannine, die mit der Frucht harmonisieren. großer Wein mit viel Potenzial, sehr lang - Verwendung zu: Federwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

279 Echezeaux Grand Cru* 2017 einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund 80 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: deutlich Gewürze, dahinter Frucht und Rosentöne, ganz dezente Noten vom Barriques - im Mund: reich, feine florale Süße, danach etwas Himbeere, auch die Rosentöne, eher dezente Holznote, sehr viel Eleganz, im Abgang wieder florale Noten, Tannine im Gleichgewicht, sehr, sehr lang - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

280 Clos Vougeot Grand Cru* 2017 80 % neue Barriques, im Januar abgefüllt.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: die verschiedenen Aromen - Tannine, Früchte und florale Noten sind in einem Aroma integriert - im Mund: rund, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, leicht vanillige Barriquetöne, dann feine Tannine, auch im Mund integriert, viel Struktur und große Länge - Verwendung zu: Hirsch, Hase - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2030.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2017 Lage oberhalb Corton Charlemagne, kalkiger Boden, mit vielen Fossilien.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, sehr elegant, dann kalkiges Mineral - im Mund: feine Süße, Frucht zwischen weißem Pfirsich und Mirabelle, dann florale Noten, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral, große Länge - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2025.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2017 Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille und weiße Blüten, dann auch ein Hauch Mandarine - im Mund: sehr reich, anschmiegsam, weiße Blüten, Mandarine, dann leichte Vanilletöne, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2025.

356 Ladoix 2017 ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: rotviolett - in der Nase: Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, sehr weich, Frucht von Erdbeere - im Mund: Kirsche, dann Himbeere, angenehme Tannine, im Abgang leichte florale Noten und auch Schokolade, beachtliche Länge, schon sehr zugänglich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2024.

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2017 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rotviolett, leicht violetter Rand - in der Nase: eher verschlossen, ein Hauch Schokolade, dann die Frucht von Kirsche und Himbeere und ein Hauch Gewürz - im Mund: feine Süße von Himbeere und Kirsche, auch ein Hauch Blaubeere, sehr weiche Tannine, gute Länge und schon gut zu trinken - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2016 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton.

Farbe: rot, hellvioletter Rand - in der Nase: erst etwas Brotkrume, dann gekochte Kirsche, Himbeere und ein Schokoladenton, dahinter Gewürz hin zu Nelken - im Mund: reich, saftige Note von gekochten roten Früchten mit Schokolade darüber, dann auch ein Hauch Nelke, weich und zugänglich, im Abgang gekochte Früchte und die Gwürze, ein großer Burgunder und schon gut zu genießen - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2027, jetzt unbedingt dekantieren.

361 Corton Les Renardes Grand Cru 2016 junge Reben.

Farbe: deutliches Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: deutliche Frucht von Himbeere und Kirsche, etwas Brotkrume dahinter gekochte Frucht - im Mund: 2017 reich, sehr zugänglich, Kirsche und Himbeere, ein Hauch von Gewürz, dann wieder die Frucht, schöne Länge und sofort zu genießen; 2016 reich, gekochte Himbeere und etwas Cassis, dann ein Hauch Gewürz, gute Konzentration und schon reif - Verwendung zu: Rehrücken, Wildschweinerücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2030.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

327 Domaine de Roally AOC Viré Clesse 2016 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, schöne Mineralität, reife Pampelmuse und darüber ein Hauch Honig - im Mund: reich, deutlich weiße Blüten, dann eine schöne Säure und Mineral, daher gute Struktur, im Abgang feine Süße, Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré Clessé 2016 Kalkböden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann etwas Pampelmuse und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich, dann florale Aromen, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Mango, etwas reife Ananas, dann deutliche Mineralität, sehr lang - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebsen - Genussreife: jetzt (unbedingt dekantieren) bis 2025.

334 Domaine de la Bongran - Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé 2014 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr reich und komplex, erst mineralische Noten, dann etwas Brioche, konzentriert, Spiel von feinen Honigaromen und Mineral, dann florale Töne - im Mund: weiße Blüten und danach eine feine Säure, dann Frucht von reifer gekochter Mirabelle mit darüber liegendem Honigton, danach wieder die feine Säure und deutlich Mineral und Frucht von Birne im Abgang - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

330 Domaine de la Bongran - Botrytis 0,375 l 2006

Trockenbeerenauslese.

Farbe: kräftiges Goldgelb hin zu Bernstein - in der Nase: typischer Botrytiston, Pollen und Honig, getrocknete Zitrone - im Mund: ausgezeichnetes Spiel von Süße und Säure, viel Honig, Frucht zwischen Mandarine und Orange, Mineral, sehr große Länge und unglaubliche Konzentration, großartig - Verwendung zu: Stopfleber - Genussreife: jetzt bis 2030.

ANTOINE VILAND CLOS DE LA ROCHE

399 Beaujolais Blanc 2017 sehr reif geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht zwischen Birne und Mirabelle, auch florale Noten - im Mund: reiche Frucht von Birne, sehr schöne zitronige Säure, auch etwas Mineral, dann wieder die Frucht, schöne Länge - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genussreife: jetzt bis 2021.

400 Beaujolais Plaisir d'été 2018 direkte Pressung von Gamay.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere und Mandarine - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Erdbeere, etwas Pampelmuse, dann wieder die Frucht, gute Länge, frischer Rosé - Verwendung zu: weißem Fleisch, Dorsch im Backofen ganz heiß gegart - Genussreife: jetzt bis 2020.

401 Beaujolais Pierres Dorés 2017 Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletterm Rand - in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte reife Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, dann im Abgang etwas Sauerkirsche gekocht, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2021.

402 Beaujolais Vieilles Vignes 2017 alte Reben von etwa 70 Jahren. Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: sehr feines fruchtiges Bouquet von schwarzen Früchten - im Mund: Kompott von Kirsche und Brombeere, ganz feine Säure und dezente Tannine, Pfeffernote, gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

403 Chénas 2017 Cru Classé, sandiger Boden mit Kiesel. Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: sehr strukturiert, Cassis und feine Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: reiche Frucht, Brombeere, darüber gleich das Mineral von den Kieseln, leichte Säurekomponente wie Sauerkirsche, dann wieder das Mineral - Verwendung zu: Wildschwein und gutem Hausschwein - Genussreife: jetzt bis 2024.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

423 St. Joseph Blanc* 2017 Rousanne und Marsanne, Steillage. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich mit Kern, dann weiße Blüten, ein Hauch Marzipan - im Mund: etwas Pfeffer, eingekochte Mirabellen mit Kern, dann die floralen Noten, sehr reich, auch Mineral, beachtliche Länge mit etwas Pampelmuse - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

421 Condrieu Chéry* 2017 Steillage, alte Reben, natürlich Viognier, Nonplusultra der Condrieuweine. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reife weiße Pfirsiche, danach ein schöner Pfefferton, klassischer Viognier - im Mund: gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Aprikose, auch florale Noten, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

426 Saint Joseph Rouge 2017 an den Hängen auf Terrassen, vor drei Tagen abgefüllt. Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand - in der Nase: leicht rauchig, dann Aromen von roten und schwarzen Früchten, insbesondere Brombeere - im Mund: Frucht von Kirsche und Cassis, leichter Rauch und frisches Graubrot, im Abgang deutlich Frucht mit leichter Säure - Verwendung zu: jungem Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, dann ab 2022 bis 2028.

424 St. Joseph Les Grisières* 2016 Steillage, sehr reif geerntet. Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere und etwas Schlehe, dahinter leicht rauchige Tannine - im Mund: voll, reife Schwarzkirsche, etwas Himbeere und Cassis, leicht rauchige Tannine, reich und schon zugänglich, typisch für die Lage, große Länge - Verwendung zu: jungem Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, dann ab 2022 bis 2028.

COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

395 Côte Rotie 2016 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: sehr reich, deutliche Tannine, dann erst die Himbeere und ein wenig Brombeere - im Mund: reich und rund, Aromen von Schwarzkirsche, dann Himbeere und angenehme Tannine, sehr im Gleichgewicht, im Abgang nochmal Himbeere mit einem Anflug von Säure, sehr lang - Verwendung zu: jungem Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021, dann ab 2023 bis 2028.

394 Côte Rotie 2017 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschiemig, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: jungem Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, dann ab 2022 bis 2028.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

925 St. Joseph Les Oliviers * 2017 80 % Marsanne, 20 % Rousanne, hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Akazie und Rose, dann reife Mirabelle - im Mund: Rosenblüten, dann sehr reife weiße Pfirsiche, auch etwas Pfeffer, im Abgang Hauch von Menthol, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

927 St. Joseph Rouge* 2017 alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Kirsche mit deutlicher Kernnote darüber leichter Himbeerton, sehr elegant - im Mund: Kirsche mit Kern, gekochte Himbeere, dann leicht mandelartige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Himbeere - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2019 bis 2021, dann ab 2024 bis 2028.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO**

186 Côtes du Rhône BIO 2018 Grenache, Marsanne, Rousanne, Clairette und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr komplexes Bouquet, Aprikose, dann auch florale Noten, etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose, Mango, dagegen eine angenehme Säure, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

183 Côtes du Rhône Village de Rochevade 2017 BIO Rousanne und Viognier, Viognier in Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: 2016 Pfirsich und auch etwas Mandarine, Hauch von Gewürz, etwas Mandel, auch etwas weiße Blüten; 2017 Ananas und Mandeln, auch florale Noten - im Mund: 2016 Ananas, dann auch Aprikose, Mandarine und Pfirsich, Hauch von Pfeffer und Mandel, gute Länge; 2017 Ananas, dann Orange mit Schale, sehr reich und aromatisch, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2022.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2018 Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, etwas Anis, frische zitronige Säure - im Mund: Walderdbeere und rote Johannisbeere, gute Säure, die Walderdbeeren wieder im Abgang, gute Länge und durch die Säure eine gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2020.

185 Côtes du Rhône BIO 2018 Grenache, Mourvèdre, Syrah und Carignan.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, dahinter Kaffeetannine - im Mund: Sauerkirsche mit Kern, auch ein Hauch Cassis, dann feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Kirsche mit etwas Bitterschokolade und darüber etwas Mandarine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2016 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Hauch von Nelke, dann Brombeere, Schwarzkirsche am Kern und Cassis, dahinter etwas Leder - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz und Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2023.

189 Côtes du Rhône Villages BIO 2015 Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Gewürze, dann schwarze Früchte gut verbunden mit dem dezenten Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, elegant - im Mund: reiche Frucht, gekochte Schwarzkirsche, dann ein Hauch Vanille und Halbbitterschokolade, sehr weiche Tannine, große Länge, Frucht und etwas Gewürz im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2020.

191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire* BIO 2016 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: sehr konzentriert, gewürzige Holznote, Brombeere und Cassis, dezente Tannine - im Mund: sehr reich und elegant, gekochte Schwarzkirsche, etwas Brombeere und auch ein Hauch Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine im Abgang, nach wie vor perfekt - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2025.

CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

480 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes* 2018

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frisches Bouquet, Pampelmuse, dann wieder florale Note - im Mund: Birne, dann die floralen Noten, expressiv, sehr große Länge, perfektes Gleichgewicht - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2027.

475 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes* 2017 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha.

Farbe: schwarz mit fast schwarzen Rand - in der Nase: elegant, viel Frucht von roten und schwarzen Früchten, sehr gleichmäßig - im Mund: reich und elegant zugleich, Kirschaft, Pflaume, auch etwas Blaubeere, sehr weiche Tannine, Halbbitterschokolade, auch Gewürz, sehr große Länge - Verwendung zu: Lammrücken, Wild - Genussreife: jetzt bis 2030.

481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes* 2016 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha, gerade assembliert.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: schwarze Früchte verbunden mit kräftigen, aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, gekochte Brombeere, auch ein Hauch Blaubeere, ganz viel Frucht, die die Tannine total dominiert, erinnert an 2010 und 1990 - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2030.

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

54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018 70 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, 20 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: erst leicht floral, dann Pampelmuse und Pfirsich - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge mit Kerntönen im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

53 Château St. Louis Dernière Croisade 2016 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % sechs Monate im Barrique ausgebaut, Goldmedaille in Orange.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: ganz leichte Holznote, etwas Birne und ein Hauch Brioche - im Mund: etwas Pfirsich, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, schließlich die Frucht mit Brioche, gute Länge und Struktur, im Abgang Zitrusfrüchte und ein Hauch Mandeln, reich im Abgang - Verwendung zu: weißem Fleisch oder zu Krebstieren oder Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

55 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique, Probe vom Fass.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: rund mit Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2021.

57 L'Affranchi 2017 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit leicht violettem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber etwas Brotkrume - im Mund: reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

COSTIÈRES DE NÎMES - Mas Carlot

652 Mas Carlot-Classics Génération 2017 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb; 2018 mittleres Gelb - in der Nase: reiches Bouquet, reife Mirabelle und Aprikose, auch etwas Pampelmuse, danach weiße Blüten und ein Hauch von Mandeln; 2018 Mandeln und florale Noten, dahinter Mandarine - im Mund: reich, Frucht von reifer Mirabelle, leichte florale Süße, dann auch eine mineralische Komponente und Mandeln, eine gute Säurestruktur, gute Länge; 2018 reich, Aprikose und Pampelmuse, schöne Säurestruktur, im Abgang zitronige Säure - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

657 Terre Natale (Clairette) 2017 100 % Clairette, die Hälfte von 70 Jahre alten Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, dann florale Note von Mandelblüten und reifer Mirabelle, dann auch Mandeln - im Mund: reich, florale und fruchtige Noten vermischt, Frucht von Orange, dann auch die Mandeln, typisch für Clairette, im Abgang feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2017 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Hauch von Vanille, dann Brioche, weiße Blüten, dann auch etwas Orange, Gewürze und etwas Mineral - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, ganz leichte Holztöne, auch etwas Mandeln, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

650 Mas Carlot-Génération 2018 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: frische Frucht von Walderdbeere, auch etwas Mandarine mit der Schale - im Mund: Walderdbeere,

darüber etwas Himbeere und Mandarine, dann angenehme Säure und auch etwas Mineral - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2019.

654 L'Irrésistible 2018 Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr, sehr leichtes Rosé - in der Nase: floral, hin zur Rose, auch ein Hauch von Biskuit und Himbeere, sehr elegant - im Mund: viel Frucht und gute Säure, dann auch florale Noten, ein Hauch von Tanninen, im Abgang Zitrusfrüchte - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: jetzt bis 2020.

648 Mas Carlot-Classics 2017 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit violettem Rand - in der Nase: reich, Schwarzkirsche mit Kern und etwas Cassis verbunden mit Halbbitterschokoladentanninen; reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, darüber ein Hauch Vanille - im Mund: saftig, Holunderbeere und Cassis, dann deutlich Bitterschokolade, sie bleibt auch im Abgang und gibt dem Wein eine schöne Länge; saftig, sehr reife Brombeere, dann Bitterschokoladentannine und Gewürze - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

656 Les Enfants Terribles 2016 60% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 40% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: würzige Noten, Schwarzkirsche mit Kern und leichte Noten vom Holz, feine Tannine; im Mund: feine Süße am Anfang, dann Schwarzkirsche, auch Bitterschokolade, würzige Noten vom Barrique, sehr elegant, sehr gute Struktur und Eleganz, im Abgang angenehme Tannine und eine große Länge; Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche - Genussreife: jetzt bis 2022.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2016 90 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: schokoladige Töne mit würzigen Noten vom Fass, Kirschsäure und auch Himbeere, darüber die Tannine - im Mund: sehr reich, viel Frucht von Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holztöne und Halbbitterschokolade, gute Länge mit der Frucht im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche - Genussreife: jetzt bis 2022.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

913 Les Clauzes de Jo Coteaux du Languedoc 2017 Roussanne, Grenache und Viognier.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: 2016: eher verschlossen; 2017 Mirabelle und Mandeln, auch etwas reifer Pfirsich - im Mund: 2016 reich, Frucht zwischen Mirabelle und Zitrone, auch ein wenig Pfeffer und auch Mandeln, dann gute Säure, schöne Länge; 2017 zwischen Pfirsich und Aprikose, auch deutlicher Mandelton, dann auch Kern vom Pfirsich - Verwendung zu: weißem Fleisch oder Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

915 Chant des Ames Coteaux de Languedo 2015 Roussanne und 60 % Viognier, im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Brioche, Aprikose, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: reich, florale Noten, dann etwas Pfeffer, reife Pfirsich, im Abgang Mandeltöne und wieder Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, gutem Schweinebraten - Genussreife: jetzt bis 2021.

921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2018 Cinsault und Mourvèdre, 6 Monate im Barrique, aus dem Fass verkostet, wird in zwei Wochen abgefüllt.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: expressive Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: ein Hauch Himbeere, angenehme Säure, etwas Brioche, gute Länge mit den fruchtigen Aromen und gute Struktur - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2016 Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer. Farbe: schwarz mit purpurviolettem Rand - in der Nase: aromatisch, reife Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann ein Hauch von Holz - im Mund: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang Mokkanoten mit Schokolade vom Barrique - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: jetzt bis 2022.

919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2017 Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokkatannine - im Mund: reich, fruchtige Süße, Brombeere und Schwarzkirsche am Kern, sehr aromatisch, im Abgang mit weichen Tanninen und darin eingebundener Frucht, beachtliche Länge - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2025.

912 Ineptie etwas Viognier, Petit und Gros Manseng, sehr reife Trauben mit etwa 20 g/l Restsüße.

Farbe: goldgelb - in der Nase: ein Hauch von Zitronenkuchen, etwas Honig - im Mund: Honig und auch die Note vom Zitronenkuchen, dann auch reife Zitrone, schöne Säure, im Abgang Biskuit verbunden mit einer guten Säure, die gut mit der Restsüße harmonisiert - Verwendung zu: Aperitif, Desserts, zum Beispiel Tarte aux Abricots, zum Käse - Genussreife: jetzt bis 2025.

912 Monica El Encuentro Vendange Tardive Syrah, Grenache und Muscat petits grains noir, auch ein wenig Petit Manseng, aus am Stock eingetrockneten Trauben, im Barrique 2 Jahre ausgebaut, 80 g/l Restsüße.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: Schokolade, dann Pflaume und Kirschwasser - im Mund: feine Fruchtsüße von eingedickter Schwarzkirsche, auch etwas Himbeere, Schokolade und Honig, dann eine gute kirschige Säure, elegant und große Länge - Verwendung zu: Blauschimmelkäse, Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2025.

912 Passidore Blanc Vendange Tardive Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Süße, leichte Vanillenote, gekochte Birne, etwas Pfeffer - im Mund: etwas gekochte reife Birne und Brioche, auch Honig, dann weiße Blüten und Kernton, schöne Säurenote, dann auch eine Pfeffernote hin zu Nelke - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, etwa mit Safran, Fischsuppe mit Rouille - Genussreife: jetzt bis 2025.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO 2015

137 Domaine Baillat Rosé BIO 2018 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen - in der Nase: dezente Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten - im Mund: Frucht hin zur Johannisbeere, frische Säure, leichte Mineralität und gute Säure im Abgang - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

139 Domaine Baillat BIO 2016 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, dahinter feine Süße - im Mund: viel Frucht, vor allen Dingen Himbeere und etwas Sauerkirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

135 Dalai Papa 2018 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: rotschwarz, lebhaft violetter Rand - in der Nase: saftig, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: Frucht zwischen Sauerkirsche und Schwarzkirsche, frische Note durch gelöstes Kohlendioxid, angenehmer Wein - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2021.

141 Louis Baillat Merlot 2015 reiner Merlot.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, Merlot-Traube dominiert, Frucht und Schokolade - im Mund: feine Süße, dann Frucht von Blaubeere und Schwarzkirsche, anschniegamsam und elegant, dezente Tannine mit leichtem Schokoladenton, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2022.

134 Clos de la Miro BIO 2015 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: frische Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, später etwas Himbeergeist und leichte Holznote - im Mund: sehr weich, anschniegamsam, Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, danach etwas Brombeere, schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2023.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015 15 % Syrah, 85 % Carignan und Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: eher diskret, eingekochte Kirsche, dann Hauch von Tanninen - im Mund: deutliche Süße, etwas Schokolade, etwas Himbeere und Kirsche, im Abgang würzige Noten mit der Frucht verbunden, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2018 Grenache, Muscat, Macabeu und ein wenig Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - im Mund: Birne, etwas Passionsfrucht, fruchtig, angenehm leichte frische Säure im Abgang - Verwendung zu: Lachs oder ähnlichen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2018 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, Frucht zwischen Birne und Aprikose, ein Hauch Mineral und etwas Mandeln - im Mund: reich, reife Mirabelle und etwas Aprikose, viel Frucht mit einer schönen zitronigen Säure, dann Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 202.

895 Mas Las Cabes Rosé - Cotes de Catalanes 2018 70 % Cinsault, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Himbeere, dann Mineral - im Mund: frische Walderdbeere, dann zitronige Säure und wieder frische Erdbeere und deutliches Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2020.

894 Les Millières Rosé - Côtes du Roussillon 2018 direkte Pressung, Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Gewürze, auch etwas Walderdbeere und feine Töne vom Barrique - im Mund: leichte Süße, Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere, angenehme Tannine vom Holz, große Länge, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2020.

888 Mas Las Cabes Rouge - Côtes de Catalanes 2017 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, 2. Abfüllung.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und Cassis - im Mund: Schwarzkirsche und deutlich Brombeere, darüber schokoladige Tannine, gute Länge, mehr Struktur als die erste Abfüllung - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2019.

880 Les Millières Rouge - Cotes du Roussillon 2017 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut, 2. Abfüllung.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: gekochte Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente, aber präzise Tannine, feines Gewürz, elegant und strukturiert - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche, weiche aber deutlich schokoladige Tannine, gute Struktur und Länge, im Abgang die Frucht mit einer leichten Säure - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

881 Clos des Vignes Tautavel - Côtes du Roussillon Villages 2016

Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: reich, Brombeere und Heidelbeere, dezente Tannine - im Mund: reich, ganz reife rote und schwarze Früchte, feine Tannine, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer reifer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

882 La Torre - Côtes du Roussillon Villages 2016 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: reich, reife schwarze Früchte und Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer und Muskatnuss - im Mund: deutliche Fruchtsüße, Holunderbeere, auch Brombeere und etwas Pfeffer, sehr konzentriert, auch etwas Heidelbeere im Abgang, sehr weich, dennoch sind im Abgang die Tannine zu spüren - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

DESSERTWEINE von GARDIES

885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies 2018 mutierter Wein, ganz auf der Frucht, Muscat Petit Grain und Muscat d'Alexandrie.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Zitrone, ein Hauch Muskat und etwas Jasmin - im Mund: angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne zitronige Säure, Birnenconfit, im Abgang Zitronenkuchen - Verwendung zu: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder Crumble - Genussreife: jetzt bis 2015.

884 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2015 Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Kirsch, etwas Schokolade, dann Kirschkonfitüre, sehr intensiv - im Mund: feine Süße, deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen - Verwendung zu: Mousse au Chocolat - Genussreife: jetzt bis 2020.

ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA BIO

947 La Vista Grains Mèlés BIO 2018 Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mèlés).

Farbe: dunkles Rot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, dahinter Hauch von frisch gemahlenem Pfeffer - im Mund: saftig, zwischen Sauer- und Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, den Abgang dominiert ein Schokoladenton -

Verwendung zu: gegrilltem rotem Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2022.

ROUSSILLON - DOMAINE POUDEROUX

944 La Roc de Plane 2016 Grenache blanc, auf Schieferböden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zwischen Pfirsich und Mandarine, dann deutliches Mineral, erstaunlich frisch - im Mund: zwischen Aprikose und Mandarine, auch etwas Stachelbeere und ein Hauch Mandeln, am Ende deutliches Mineral - Verwendung zu: Krebsen und Fischen mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

949 Poudoux Latour de Grès BIO 2017 70 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Bio-zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: noch etwas verschlossen, dann feines Potpourri schwarzer Früchte, etwas Tabak - im Mund: reich, schwarze Früchte, dann deutlich gewürzige Noten. Am Ende etwas Schokolade und auch etwas Tabak, deutliches Mineral - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

960 Poudoux Montpin BIO 2015 Grenache noir und etwas alte Carignan von der Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden.

Farbe: schwarzrot mit tiefvioletttem Rand - in der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Brombeermarmelade und etwas Trockenpflaume, dahinter Tannine und deutliches Mineral vom Schiefer - im Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral und schokoladige Tannine, sehr reich. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

950 Poudoux Terres Brunes BIO Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand - in der Nase: Mineral vom Schiefer, gekochte Schwarzkirsche und Brombeere - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, auch reife Brombeere, Pfeffer, schön im Gleichgewicht, sehr aromatischer Abgang in Richtung der Vins Doux mit viel Frucht ohne die Süße, große Länge und sehr elegant - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

DESSERTWEIN von POUDEROUX

956 AOC Muscat de Rivesaltes 2017 mutierter Wein von der Muskattraube.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: kräftiges Mineral, dahinter eine feine Süße und leichte Muskattöne - im Mund: feine Süße und schöne Säure, dann ein feiner Muskatton, der im Mund zusammen mit der Süße bleibt - Verwendung zu: Aperitif und zum Dessert - Genussreife: jetzt bis 2025.

952 AOC MAURY Vendange BIO 2017 moutierter Wein, 60 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu, 91 Parkerpunkte.

Farbe: rotschwarz hin zum Violett - in der Nase: sehr gewürzig, Nelke, dann eingekochte Jostelbeere mit feiner Süße - im Mund: feine Süße, zwischen eingedickter Kirschmarmelade und Trockenpflaume, dann Halbbitterschokolade, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen (etwas vom Wein für die Sauce verwenden), aber auch Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2025.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlsäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2023.

641 Champagne Grand Cellier d'Or* 2014 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l-Eichenfässern, ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und

gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2024.

636 Champagne Coeur de Cuvée* 2011

20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2024.

639 Champagne Cuvée Rubis 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung - in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

638 Champagne Grand Cellier Rubis 2011

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay.

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung - in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2024.

486 DEUTSCHLAND - Weingut Bärmann Kaiserstuhl

505 Secco Blanc 2017 30 % Scheurebe, 60 % Weißburgunder und 10 % Muskateller.

Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen - in der Nase: leichter Muskatton, dann Birne - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

512 Secco Rosé 2017 Spätburgunder.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Süße, frische Frucht von Walderdbeere und dann feine Säure - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

513 Secco Noir 2017 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis, Himbeere und Brombeeren - im Mund: auch Cassis und Brombeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

509 Müller -Thurgau 2018 Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne und etwas Mirabelle, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reich, frische weiße Frucht mit etwas Kern, dann angenehme Säure, auch im Mund die florale Komponenten, gut im Gleichgewicht mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2020.

510 Weißburgunder 2018 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Birne, Hauch Zitrone - im Mund: reich und fruchtig mit leichter Süße und schöner Säure dagegen, daher frisch und lebendig, Zitrusfrüchte dominieren den Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2017 vom Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Frucht von Walderdbeere und ein Hauch Himbeere - im Mund: Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere, dezente Säure, im Abgang leichter Kernton und Hauch von Honig - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

506 Regent trocken 2016 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletttem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, darüber Brotkrume - im Mund: gekochte Kirsche und auch etwas Brombeere, sehr dezente Tannine, im Abgang dominiert die Verbindung von Frucht und Brotkrume - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

502 Merdinger Spätburgunder 2016 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit grau-violetttem Rand - in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von gekochter Himbeere und Schwarzkirsche, dann wieder das Mineral - im Mund: feine Süße, deutliche, reife Himbeere und etwas Brombeere, dann Mineral und Tabak

im Abgang - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2016 16 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, mit Stielen vergoren.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletter Rand - in der Nase: sehr reife Himbeere und Brombeere, darüber Kräuternote - im Mund: feine Süße, dann deutlich Himbeere und danach auch die Kräuternote, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2016 Tuniberg, Lößboden, über 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot - in der Nase: dezentes Bouquet, rote Früchte, feine Tannine - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht und Tanninen, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: guten Stücken vom Rind gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2023.

ARGENTINIEN

605 MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2016 aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2021.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2022.

612 Cinco Sentidos Gran Reserva* 2006 je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese) 2010 Muscat d'Alexandrie, Torrontes.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskaton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: jetzt bis 2023.

800 MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

807 Santa Irene Torrontes 2015 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2020.

801 Quinde Torrontes 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2021.

804 Medanos Chardonnay 2014 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

802 Santa Irene Malbec 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2021.

803 Quinde Red Blend 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig -

Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

809 Medanos Cabernet Sauvignon Goldmedaille 2016 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2021.

585 MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

586 Soluna Premium Malbec 2012* hoher Anteil an alten Reben, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2022.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

176 Chardonnay Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente, aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

174 Cabernet Sauvignon 2015 Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

175 Malbec 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Brombeere und Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Brombeere und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2021.

177 Cabernet Sauvignon Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

178 Malbec Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2023.

SÜDAFRIKA - UNIWINES PALESA

818 Sauvignon Blanc 2018 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2021.

817 Chenin Blanc 2018* Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

819 Pinotage 2018* Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2021.