

Probennotizen Herbst 2021

Italien

Österreich

Deutschland

Frankreich

Argentinien



Les Grains Nobles
Fair Wein

©September 2021

Les Grains Nobles

Italien

ALTO ADIGE - TRÖPFLTALHOF BIO DEMETER

1701 LeVIOGN Viognier 1819 - we - 13,5% AlkVol, 1,7 Gramm Restsüße; 15jährige Viognier auf 300slm und 15% Sauvignon blanc, Kalkschotterboden, Großes Holz - Farbe: mittelgelb mit Kupfer - In der Nase: Blüten, Orangenschale, Apfel, Honigton, reich. Reiffruchtig, sanfter Viognier ohne Barrique - Im Mund: Ananas, reifer Apfel, Orangen mit Würze, Andenbeere, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Strukturiert. - Zu: Solist und raffinierten Vorspeisen. Zu Fisch zB Seeteufel und Krebsen. Kalb, Land-Hähnchen - Genuss: 4 J.

1704 GARNELLEN Anphora Sauvignon blanc 2016 - we - 14%, nur 3.000 Flaschen von 1,2ha. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphy und Kalkdolomit, 500sml. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als abgezogener Wein. Wenig geschwefelt Farbe: tiefes Gelb, kupferfarben - In der Nase: ein Traum. Sanft, reintonig, finessenreich. Reife Aprikose, Stachelbeere, reife Birnen, Hauch Ingwer und Quitten. Kräuter, komplex und dicht ohne Schwere, strukturierter als 15er - Im Mund: Saft, traubig. Stachelbeere, Qitten, Birne, Kräuter und etwas Pfeffer. Komplex und reich, strukturiert mit leichtem Gerbstoff. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Klar und fruchtig, komplex. Ein Weinabenteuer. - Zu: Solist, zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. Ziegenkäse vom Ziegenhof Rehder - Genuss: 7 J.

1706 BARLEITH Anphora 2016 - ro - 13%, nur 0,7 ha mit 2000 Flaschen Cabernet-Sauvignon und etwas Cabernet-Franc, 25jährig, auf 300sml. Lehmgiger Kalkschotterboden. 7 Wochen oder mehr auf der Maische in der Amphore, dann 14 Monate in der Amphore und in gebrauchten Fässern. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Fruchtsüße, Schmelz, Sandelholz und Schoko. Springt an mit Schwarzkirschen, Cassis und Lakritz. Einladend - Im Mund: Fruchtsüße und Saft, Kirschen, auch Himbeere, etwas Cassis und Lakritz. Mutet burgundisch an, feingliedrig, Waldbeeren und Würze von den sanften Tanninen. Harmonisch-elegant im langen Finale mit Kräuterwürze. Durchgängig saftig. - Zu: allen Fleischgerichten und als Solist. - Genuss: 7 J.

ALTO ADIGE - ELENA WALCH/HOFSTÄTTER/ST.MICHAEL-EPPAN

1643 Hofstätter-Weissburgunder DOC 2019 - we - Mergelböden - Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, Pfirsich mit Apfel und Birne - Im Mund: elegant und frisch, Apfel, Birne, hinten Haselnuss. Schön und klar. - Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.

1095 Hofstätter-de Vite IGT Vig. delle Dolomiti 2020 - we - 13/Mergelböden. Cuveé aus Sauvignon blanc, Müller und Pinot, auf Mergel, Edelstahl - Farbe: hellgelb - In der Nase: Auftakt mit Sauvignon blanc. Heu, mildes Cassisblatt und exotische Früchte, auch etwas Maracuja. Wer hätte das gedacht? Richtig trinkanimierend. - Im Mund: Ananas, Maracuja, Apfelkerne, Zesten. Klar, gleichwohl ansteigend mit exotischen Früchten, die ausreichend von der Säure getragen werden. Gute Länge. Kein Angeber, gut strukturiert und im Trinkfluss. Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.

1117 St.MichEppan-Pinot Bianco Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5/2,35/5,65; auf lehmigen Kalkschotterböden Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Im Mund: gelbfruchtig, knackig, etwas Hagebutte, weich und ansatzweise cremig. Macht Spass. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 3 J.

1133 Walch-Pinot Bianco Kristallberg Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5/2,1/7,5; kalkhaltige Böden in 600 Metern Höhe, 15% im Barrique Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: frische Birnen und Weinbergpfirsich, Renecloden. Etwas Walnuss und rauchige Mineralik - Im Mund: saftig, elegant mit Frische und guter Führung durch die Säure. Birne, Kräuter, schön lebendig und mit guter Länge. Im Finale auch Jod und Salz. - Zu: Fisch, Krebsen, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 6 J.

1118 St.MichEppan-Chardonnay Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5/2,75/4,95; wenig Säure - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: cremig-fruchtig, gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Honigmelone. - Im Mund: herrlich nach Melone, Birne mit einem

Hauch Banane. Milde Säure, cremig. - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 3 J.

1644 Hofstätter-Pinot Grigio DOC 2019 - we - Mergelböden - Farbe: strohgelb - In der Nase: saftige Birnen, vielschichtig - Im Mund: reife Birne mit Würze, Stachelbbernen, Hauch Mango - Zu: Nudeln, Suppen, weißem Fleisch - Genuss: 3 J.

1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2020 - we - 13;2,3;5,5, kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Im Mund: nussig mit gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1106 Walch-Pinot Grigio Castel Ringberg Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5/2,4/5,6; Mergelböden auf 800 Metern, 15% Barrique mit BSA - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Birnen, Salbei und Blüten - Im Mund: cremig mit gelben Früchten und guter Würze. Birne, Reneclode, etwas Vanille. Dicht und bis ins Finale mit würzigen Noten, Salbei. Milde Säure. - Zu: hellem Fleisch wie Kalb, Kaninchen, Huhn. Ragout, Risotto mit Pilzen - Genuss: 5 J.

1645 Walch-Sauvignon Castell Ringberg DOC 2019 - we - 12,5/2/6,7; Mergelböden auf 800 Metern Farbe: hellgelb - In der Nase: verlockend nach Stachelbeeren, Cassisblatt, Feuerstein und Brennesseln - Im Mund: mineralisch und exotisch, klare Struktur, gute Länge. - Zu: Spargel, Fisch, Ziegenkäse - Genuss: 4 J.

TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER

1018 Fontanasanta Manzoni bianco* 2020 - we - Rebsorte ist Manzoni, Kreuzung zwischen Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie; 96 JS-P - Farbe: hellgelb - In der Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heublumen und Bienenwachs. Haselnuss, Mineralik, gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Im Mund: reife Säure nach Limette, gelbe Früchte, Birne und reifer Apfel, Stachelbeere. Wiese mit Kräutern, mineralisch-salzig. Frisch-fruchtig, sehr lang. Anders. - Zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch wie Kaninchen, Fisch und Käse. Toll zu Austern - Genuss: 6 J.+

1039 Foradori Teroldego DOC 2019 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques; - Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - In der Nase: Sandelholz, rauchig, erdig. Dunkle Früchte wie Pflaume und Cassis. Später Kräuter und Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineralik von Granit - Im Mund: Kirsche mit granitiger Mineralik, milde Tannine, dann die Frucht. Dicht und saftig, Gewürze, bleibt mit Waldfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, floral-Lorbeer-Wachholder-Abgang, schöne, elegante Länge. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet - Genuss: 7 J.

1019 Granato IGT 2018 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu; 97 JS-P - Farbe: dichtes Rubinrot mit violettem Schimmer - In der Nase: zarte, sehr reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Grapit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Im Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süssholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. - Zu: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feinen Speisen, reifem Käse - Genuss: 15 J.+

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC 2020 - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatrot - In der Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Früchtekorb mit Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Im Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

1172 Barbera d'Alba DOC 2020 - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique Farbe: granatrot - In der Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Früchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Im Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschtig, saftig. Viel Tiefe und Struktur. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 8 J.

1173 Langhe Nebbiolo DOC 2020 - ro - 20 bis 50 Jahre alte Reben, 5 Mte im Barrique Farbe: rubinrot - In der Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Im Mund: rote Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Zu: Antipasti und rotem Fleisch - Genuss: 6 J.

1174 Langhe rosso DOC Larigi 2018 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP - Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Frucht-süße, saftig, beerig - Im Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich, hinten salzig. Besser geht Barbera nicht. - Gen.: 20 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2018 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigen Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - Im Mund: Reich, sauber, Mineralik, Kirschen. Ziemlich geradeaus, feine Früchte, etwas pfeffrig, Erde, Würze. Viel Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Gen.: 20 J.

1204 Langhe rosso DOC Giàrborina 2018 - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Im Mund: Fruchtsüße, dann aber auch mürbe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Orangenesten, Fruchtsüße. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik und reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.

1259 L. Insieme 2018 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Frucht-süße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig. Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J.

1192 Barolo DOCG 2017 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique; 94PP Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Tee, Rosen, Erdbeere und Himbeere, viel Aromatik, einladend - Im Mund: voll mit roten Früchten, reich und frisch, Fruchtsüße, ansteigende geistige Aromen, Würze. Auch Tee, Lakritz. Ausgesprochen samtige Tannine. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Genuss: 7 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina* 2017 - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques; 94PP - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Im Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die aber samtig wirken, immer Frucht und Schoko darüber. Weiskirsche, Würze, Tabak. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 10 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bricco Riserva 2015 - ro - nur 0,7 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. Fässer von Taransaud und Francois Freres; 95 GP - Farbe: rubingranat - In der Nase: fleischig, Cassis, dicht und saftig. Rose, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Im Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Mandeln, Cassi, Waldbeeren. Gewürz, Schoko-Tannine mit Minze, fruchtige Länge, ein ganz großer Wein - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

1196 Barolo DOCG Cannubi* 2017 - ro - Reben auf einer der berühmtesten und besten Barolo-Lagen, weißer Lehm - Farbe: dichtes Rot - In der Nase: hochelegant und fein, reich an geistigen Aromen, zarte Frucht, generös - Im Mund: kraftvoll-elegant, sanft und lange ansteigend, Finessen. Weit hinten Tannine mit geistigen Aromen umhüllt. Will nicht enden. - Nur mit den besten Freunden trinken, die was vom Wein verstehen - Genuss: 15 J.

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2019 - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerlichem Gemüse, Grilladen - Gen.:5J

1186 Barbera d'Alba DOC 2019 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sehr reife Brombeeren mit milden Gewürzen. Sandelholz, Blüten - Im Mund: tolle Fruchtigkeit, Kirschen, Brombeeren, Cassis. Sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2018 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. Farbe: rubinrot-violett - In der Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch. Schon der Duft verführt. - Im Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2017 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 PN; 18 Mte. neue Barriques. - Farbe: granatrot - In der Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtbestandteile - Im Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2019 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz - Im Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

1189 Barolo DOCG 2017 - ro - von allen Barolo-Crus, 91 Galloni, 91 Suckling Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reife Kirschen, Tee, Veilchen, Waldbeeren, süßer Pfeffer, vielschichtig - Im Mund: reich und frisch mit Weichsel, ansteigender Würze. Wärmt, seidige Tannine, Himbeergeist, Agrumen, gute Länge. Kann jung mit Vergnügen getrunken werden. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2017 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 93 Galloni, 94 Suckling - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassis-beeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopuder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2017 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 92 Galloni, 93 Parker, 96 Suckling, - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Im Mund: große Eleganz mit reifen Früchten nach Kirschen und Cassi, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Hat Statur mit großer herrschaftlicher Eleganz - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 10 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2017 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. 94 Galloni Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee - Im Mund: kuzer Fruchtexplosion, dann strukturiert durch die Gerbstoffe. Großer Wein mit Lakritz, Würze, Tabak und kirschtigen Früchten. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

1127 Barolo DOCG Paiagallo 2017 - ro - nur 4tausend Flaschen, mehr als 30 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfass. 94 Galloni Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: springt an, großer Nebbiolo. Reich, schwarze Früchte, Eleganz, milde Würze. Sehr floral mit Blütendüften. Toll - Im Mund: weich für einen Nebbiolo, elegant. Kalklage kommt durch, Säure ist gekappt. Viel rote Frucht, reich, tief. Geistige Aromen füllen den Rachen aus, betörende Fruchtsüße mit Würze ummanteln die reifen Tannine. Großer Barolo. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15J.

BULGARINI / CA´ LOJERA / CORNAREA

1139 Bulgarini-Fior di Lago 2020 - we - 12,5 %; Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc - Farbe: zartgelb - In der Nase: feine Wiesenblumen, Kräuter, frisch, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Apfel, Kiwi, reifer Birne, Hauch Exotik und im Finale feine Zesten. Trinkig. - Zu: Fisch, Gemüse, Risotto - Genuss: 2 J.

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2020 - we - Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2020 - we - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Im Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2020 - rs - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - In der Nase: rote Waldweeren - Im Mund: wenig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2020 - rs - 13,5%; Merlot und CS auf steinigem Böden, reich an Salzen Farbe: helles rubinrot - In der Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, dunkle Mineralik - Im Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze, Toller Aufbau, komplex. Rosé der Oberklasse - Zu: Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2020 - we - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig Farbe: strohgelb - In der Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras, Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1072 Custoza DOC 2020 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2019 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Im Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

1064 Lugana Garda DOC 2020 - we - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - In der Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneclode, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2020 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontak - Farbe: helles Ziegelrot - In der Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Im Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

1061 Bardolino DOC 2020 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1058 Corvina DOC 2018 - ro - reiner Corvina Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm. Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Im Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2019 - ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu: Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

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

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2016 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. - Farbe: granatrot - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.Cl. DOCG 2015 - ro - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure - Farbe: granatrot - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. - Genuss: 12 J. +

FRIAUL Colli Orientali – CASTELLO DI BUTTRIO und LA TUNELLA

1169 Pinot Grigio Doc Colli Orientali 2019 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga Farbe: hellgelb - In der Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Apfel, Birne, exotische Früchte - Im Mund: mild und feingliedrig, frischer Apfel, Knackbirne, dennoch milde Säure und cremige Anflüge. Sehr schöne, elegante Länge. Mineralik. Gelungen - Zu: weißem Fleisch und zum Käse, Vorspeisen, zu rohem Schinken. - Genuss: 3 J.

1151 La Tunella- Sauvignon blanc DOC 2019 - we - 13/6,15/5,25; Edeldahl - Farbe: strohgelb - In der Nase: Feldblumen, Salbei, Pfirsich, Stachelbeeren, Andenbeere - Im Mund: beerig mit Mineralik, exotische Früchte, Melone, Pfirsich, milde Säure. Gut balanciert, Paprika. Mineralität mit

Salz im Finale. - Zu: edlem Fisch, Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und Ziegenkäse - Genuss: 3 J.

1159 Chardonnay Doc Colli Orientali 2018 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: strohgelb - Nase: Weißdorn-blüte, Exotik, Schmelz. Feine Blüten. - Mund: Birnen und Pfirsich, etwas Orange und Maracuja, cremig und weich, milde Säure. Gute Länge, sehr ausgeglichen - Zu: Vorspeisen, Nudeln, weißem Fleisch, Fisch und zum Käse - Genuss: 3 J.

FRIZZANTE/SPUMANTE IL COLLE BIO u.a

1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we - Glera, 11%, 14 Gramm RZ/Liter,

1201 Il Colle Prosecco Frizzante DOC Treviso - we - 10,5%, 10 GrammRZ, Glera, Charmat,

1207 Il Colle Prosecco Spumante Superiore Brut DOCG - we - 11%, 10 GrammRZ; von Conegliano Valdobbiadene, Glera,

1205 Il Colle Prosecco Spumante ExDry DOC Treviso - we 11%, 16 Gramm; Glera aus der Provinz Treviso,

1206 Il Colle Prosecco Spumante Superiore ExDry DOCG - we - 11%, 16 GrammRZ; von Conegliano Valdobbiadene Distrikt San Pietro di Felleto, , reiner Glera,

1202 Il Colle Prosecco Baio Superiore DOCG Brut - we - 11%, 10 GrammRZ; von Conegliano Valdobbiadene, Glera85%

1227 Il Colle Prosecco Spumante Rosé Ex Dry rs 11%-16 Gramm

CHIANTI-MONTESPERTOLI - FATTORIE PARRI

1635 Il Monte bianco IGT 2020 - we - 12,5% - Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und Knackbirne, Zitrus - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1636 Sangiovese Toscana IGT 2020 - ro - 13,5% Farbe: mittelrot - In der Nase: warm und reich, schwarze Früchte und Gewürze - Im Mund: reich mit weicher Tanninstruktur, Kakao, Kirsche., Bleicht reich bis in den Nachhall mit würzigen Noten. In dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Pasta und Abendbrot, Fleisch- und Soßen gerichte - Genuss: 3 J.

1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2018 - ro - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 2018 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit eingebundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Schwarzfruchtiger Nachhall. Preis-/Qualitätshit - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 1516 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtarten von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale, großer Wein, wird im Preis nicht deutlich - Gen.: 10 J.

1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2013 - ro - 15,5%, Cabernet Sauvignon - Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein Supertoskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen, aber auch rotem Fleisch und Geflügel - Genuss: 10 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO

1071 Il Corzanello Bianco IGT 2020 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:

gelbe Früchte, Mango, Blüten, Hagebutte - Im Mund: Fruchtsüße, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

1079 Il Corzanello Rosso IGT 2020 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig, Fruchtekorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Im Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano DOCG 2019 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Im Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2018 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 93FP - Farbe: rubinrot - In der Nase: berauschend animierend, reich, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Im Mund: Schwarzkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, geistigen Komponenten. Hinten ein Fruchtekorb, milde Tannine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. Preisgünstig für diese Qualitätsstufe. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - Genuss: 15 J. +

1083 Il Corzano IGT Toscana 2018 - ro - 14,5%, Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu; 93 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige, dunkle Beeren wie Cassis und Brombeere, dazu reife Himbeeren. Lorbeerblatt, Vanille und Würze von Süßholz, etwas Feige - Im Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finessenreich und spannend mit den Terroirnoten des Chianti. Preis-/Qualitätshit. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 J.

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO

1101 Trittico IGT 2019 - ro - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, trinkanimierend. - Im Mund: frisch mit festem Körper. Cassis und Würze, reife Kirsche. Ansteigende Früchte gehen mit den milden Tanninen, Mineralik vom Galestro. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2019 - ro - 14,5%; Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5, 92 FP - Farbe: rubinrot - In der Nase: Fruchtekorb, Veilchen und ein Hauch Süßholz mit Kakao. Brombeeren, ansteigende ätherische Noten, wie es sonst nur höhere Qualitäten aufweisen. Frisch, charmant und strukturiert - Im Mund: Kirsche. Ansteigende Frische mit begleitenden Tanninen im Gleichklang. Bleibt frisch, standhaft mit leichter Würze, Nelken. Geht ohne Schwere ins immer noch kirschtige Finale - Zu: Geflügel, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

1107 Casasilia Chianti Classico Gran Selezione 2018 - ro - 14,5%; Sangiovese100; 94 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten, Fruchtsüße, Struktur, reife Brombeeren, Kirschen, Tee, Hauch Vanille. Sehr reich, mineralisch - Im Mund: Sangiovese-Feuer mit Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und von Cassis, Schokotannine, Kakaopulver. Strukturierter Verlauf mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, am Ende Cassis und Galestro-Mineralik. Großer Wein mit enormem Potenzial - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.+

1113 PONENTE IGT 2018 - ro - 15%, CS33, Merlot33, Sangiovese33, von Weinbergen mit Westausrichtung - Farbe: dunkles Rot mit lila - Nase: zunächst sehr zurückhaltend. Dunkle Früchte, fruchtsüße Noten, Leder, balsamisch. Etwas Rauch, aristokratisch. - Mund: anfänglich dominieren Tannine und Frucht gleichauf. Eine gute Säure mischt mit, insgesamt ist er störrisch und wild. Mit viel Luft (sechs Stunden karraffiert) dann Fruchtsüße mit tiefer Frucht, Kirschen, Pfeffer,

Pfeifentabak. Integrierte Tannine haltend - Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Unbedingt karaffieren. - Genuss: 12 J.

CHIANTI CLASSICO - CASA BRANCAIA

1883 Brancaia TRE Rosso IGT 2017 - ro - 13,5/ Sangiovese80, Merlot10, CS10; Ausbau im Tonneaux und Beton, von den drei Weingütern der Familie Widmer, 91 PP - Farbe: sattes Rot - In der Nase: nach Brombeeren und Weichseln, würzig mit getrockneten Kräutern, Pfeffer, balsamisch - Im Mund: kraftvoll und dicht, aber weich in den Tanninen. Tolle Struktur, Cassis, Kirschen, saftig. Gute Länge - Zu: Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J.

1884 Chianti Classico Riserva DOCG 2016 - ro - 13,5%/ Sangiovese80 im Tonneaux, Merlot20 im Barrique Farbe: rubinrot - In der Nase: würzige Kirschfrucht, opulenter Auftritt mit Graphit, Veilchen und zarten Trockenkräutern. Vielversprechend - Im Mund: reich, ansteigend kirschig, weich, aber noch mit Kanten. Milde Tannine, fruchtummantelt. Kraftvoll, dennoch nicht störrisch. Geschliffen - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 10 J.

MAREMMA - AMPELEIA BIO Demeter

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2019 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: viele Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1012 Kepos IGT Maremma 2019 - ro - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 11 Mte. im Zementfass, - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Im Mund: kirschige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lamm-schulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 2017 - ro - reiner Cabernet Franc. 20 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dichtes Granatrot - Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Wachholder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Fruchtsüße und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

MAREMMA und andere Toskaner

1146 Borgo Scorpato-Borgonero IGT 2016 - ro - CS, Sangiovese, Syrah; 13,5% Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Im Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Top-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1226 Sette Ponti-Crognolo Toscano Rosso IGT 2015 - ro - Sangiovese und Merlot; 14% Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis und Würze. Dicht, Hauch Kakao, Kirschen - Im Mund: Cassis. Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin, Struktur durch Sangiovese. Rund und würzig. - Zu: Grilladen, Lamm, Ente und Gans. Wildblatt - Genuss: 12 J.

1251 Argentiera-Villa Donoratico Bolgheri DOC 2016 - ro - CS40, CF30, M20; 14% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Kirschen und Pflaumen mit Kakao, Veilchen. Reich und warm - Im Mund: konzentrierte, dunkle Früchte, Cassis. Zunächst Cabernet-Sauvignon, dann Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin. Durch den Wein zieht sich eine kirschige Frucht, die viel Eleganz verleiht. Ein Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgereiftem Käse. - Genuss: 12 J.

1256 Tenuta della Vite-Lucente Toscana IGT 2018 - ro - Sangiovese25, Merlot75; 14%; Zweitwein des Luce della Vite Farbe: dunkles Rot mit Violett - Nase: schmeichlerisch-seidig mit reifen Kirschen und feinen Gewürzen. Macht Spass. - Mund: harmonisch und seidig mit schwarzen Früchten wie reifen Kirschen, und Cassis, Hauch Minze, Nelken, Piment, Fruchtsüße. Salbei, Leder, hat Tiefe und Eleganz. - Zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genuss: 12 J.

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1577 ECO Rose 2020 - rs - von Sangiovese, 5-15 Jahre alte Reben, 10 Std. Mazeration - Farbe: kräftiges Rosé - In der Nase: warm und voll wie ein leichter Rotwein. Graphit, Lakritz, Rosen, Himbeeren - Im Mund: reife Himbeeren, ätherische Noten, warm und würzig. Dann fruchtige und frische Johannisbeeren. Im Finale Würze, auch von Gerbstoffen. Kräftiger Rosé, fast ein leichter Rotwein - Zu: Nudeln, Abendbrot, Schweinebraten. Nicht kalt trinken. - Genuss: 3 J.

1578 Il Vispo IGT Toscana 2020 - ro - 13,5%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warmer Antritt mit Zwetschken, Wachholder, reifen, dunklen Beeren - **Im Mund: frisch** mit reifen Kirschen, Zwetschken und auch hier Wachholder. Tannine tauchen mit Würze auf, Frucht bleibt präsent. Saftig und un-kompliziert, auch im Finale mit Kakao und Kirsche sehr ange-nehm - Zu: Pasta, Vorspeisen, Gut zu Grilladen. - Genuss: 4 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 2019 - ro - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaux (500 Liter) Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: Veilchen und Korb voller dunkler Früchte, springt geradezu an, reich und betörend. Welch ein Einstieg in 2019! Feinstes Lakritz, Schwarzkirschen, ätherische Noten, feine Würze. - Im Mund: kühler Typ mit Kirsche und frühen Tanninen, dann ansteigende Frucht und tragende Säure, gute Länge, saber und frisch. Sanft ausklingend mit Tee, Kirschen und Würze. Perfekt. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gansl, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2016 - ro - 14,5%; 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu. 17,5 Jancis Robinson, 96 Pkte JS Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - In der Nase: dicht und reich mit Blüten, dunklen Früchten und Kräutern. Mit ätherischem Schwung bieten sich feine Aromen von Kirsche, süßen Kräutern, Tonka, Lorbeer an, dann Schoko und Tabak. Verführerisch. - Im Mund: eine kleine Fruchtexplosion mit Kirschen und Cassis mit zarter Bitternis von Kakao. Süßer Pfeffer, Lakritz. Sehr fein und lang, mit reifer Säure unterlegt, finessenreich, sehr langer Ausklang. Groß. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 - ro - 14,8%, 39 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaux, 97 JS - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warm und offen, komplex mit Cassis und Kirschen. Oliven und Fenchel, Rosen,.. Im Mund: kirschig mit "Roter Grütze", Vanille, Schoko und etwas Minze. Stützende Tannine, die aber kaum durch die Aromen dringen. Im Finale fruchtig und balsamisch. Großartig. Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

1586 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG 2016 - ro - 14,5%; 40 Jahre alte Sangiovese, ausgesuchte Parzellen zwischen den beiden Kirsch-bäumen, 730 Flaschen, 3 Jahre in neuen Tonneaux. 96JS Farbe: mittleres Rot - Nase: schon mit Abstand strömen betörende Aromen aus dem Glas: reife Schwarzkirsche, Cassi, Tee. Elektrizität mit Vanille, Wachholder, Sandelholz und dunkler Schokolade. Dichte und Konzentration werden deutlich - Mund: der kühle Typ. Schwarzkirsche und Cassis gehen in Weichsel, die Säure hebt und es mischen sich Schoko-Tannine ein. Unglaublich die Länge, die mit Würze und wenig Kräutern in ein Brunello-Konzert einmünden. Im Finale kommt noch einmal die Kirsche zum Zuge - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2018 - ro - 15/1/5,5; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: springt an mit dichtem Cassis, sauber, Pfeffer, sympathische Fruchtsüße, Kakao - Im Mund: balsamische Noten mit reifen Knusperkirschen, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine, gut integriert, die ein Essen bestens unterstützen. Toller Supertuscan. - Zu: Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

1742 Rosso di Montalcino DOC 2019 - ro - 14,5/1/5,6; perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, - Farbe: rubingranat - In der Nase: sauber, feine Blüten, Lakritz, Blaubeeren, Feige, Wachholder und Graphit. Einladend - Im Mund: reich, Graphit, ansteigender Lakritz, Pfeffer, Feige. Wildkirschen mit weißem Pfeffer und Kakaopulver. Reifer Sangiovese mit samtigen Tanninen, Wachholder und Mineralik. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2016 - ro - 14,5%; letzter Jahrgang von Pablo - Farbe: rubingranat - In der Nase: wunderbar strukturiert- Im Mund: ein Brunello-Erlebnis - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

1749 Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2015 - ro - 15%; großer Jahrgang, ist hochkarätig und ein Preishit. Genuss: 15 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

1732 Rosso di Montepulciano DOC 2019 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. - Farbe: granatroten - In der Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit Lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Im Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassis. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Frucht deckelt, fruchtiges Finale, fast ein VinoNob. - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2017 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - Nase: Schon Nase wird der gute Jahrgang deutlich. Dicht mit Feinheiten: Wildkirsche, warme Noten von Kakao, reife Himbeeren. Saftig und reif. - Mund: Konsequent im Verlauf, sehr strukturiert. Kirschgig mit Fruchtsüße im Antritt, Süßholz, etwas Pfeffer und Nelken. Wachholder. Sehr lang, Gerbstoffe völlig integriert. Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

APULIEN

1301 A Mano Bianco Fiano Greco IGT 2020 - we - aus Fiano60, Greco10 und Falanghina30, 12% - Farbe: gelb - In der Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Im Mund: exotische Früchte, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitif, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

1098 Carlomagno Fiano Puglia IGT 2020 - we - reiner Fiano Farbe: hellgelb - In der Nase: exotischer Auftakt, frisch, trinkanimierend - Im Mund: Mango und Zitrus, frisch, leicher Schmelz, trinkig - Zu: ab 16 Uhr - Genuss: 2 J.

1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2020 - rs - 12%; Farbe: pinkfarben - In der Nase: wenig, saftig, Blüten nach Rosen - Im Mund: klar mit Himbeeren, Erdbeeren, saftig und frisch - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1305 A Mano Negroamaro IGT 2019 - ro - 13,5% ;30-60 Jahre alte Reben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1308 Volunte Primitivo IGT 2020 - ro - Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2020 - ro - 14/11/6,3; - Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo IGT 2019 - ro - 14,5%; von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte Reben, , zwei Monate in Barriques, 14,5 % - Farbe: rubingranat - In der Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz,

milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 2019 - ro - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito IGT 2019 - ro - 14,5%; Primitivo von 40-60 Jahre alten Weinbergen, angetrocknet. Farbe: dunkelrot - In der Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Im Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2018 - ro - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliedberbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. Genuss: 6 J.

1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2017 - ro - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarz-kirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2017 - ro - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Im Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln Genuss: 7 J.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2018 - ro - 14%; - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Im Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassissaft, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2016 - ro - 15,5%; Primitivo - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2018 - ro - 15/8/5,7; Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1313 Emera-Primitivo di Manduria 365 DOC 2017 - ro - Farbe: dunkelrot In der Nase: reife, dunkle Früchte, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Markante Würze und Fülle, dennoch mit Eleganz. Eméra kann das. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2016 - ro - 14,5; Farbe: rubinrot - In der Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Im Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Fruchtsüße, Kirschkompott und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2017 - ro - 15/13/5,5; - Farbe: dunkelrot - In der Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines II Bacca 2017 - ro - 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - Im Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, Gewürzen, dennoch komplex und finessenreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

SARDINIEN - TENUTA CAPICHERA

1267 Capichera-Vermentino Lintóri DOC 2019 - we - 13,5; Vermentino di Gallura von jüngeren Reben, Stahltank Farbe: grüngelb - In der Nase: frisch und meneralisch, exotische Früchte, Ananas, Kräuter - Im Mund: frisch und klar, Zitrusnoten, Andenbeere, Ananas. Mineralik, gute Länge, schöne Balance - Zu: Suppen, Vorspeisen, Terrasse - Genuss: 4 J.

1129 Capichera-Vermentino Vigna `Angena DOCG Gallura 2019 - we - 14%; Vermentino di Gallura von alten Reben Farbe: strohgelb - In der Nase: blumig, Orangen, Weißdorn, gelbe Früchte, auch Apfel. Mineralische Noten - Im Mund: voll mit gelben Früchten, Orangenesten, nussig. Sehr lang, cremig. - Zu: Fisch mit sahnigen Soßen - Genuss: 10 J.

1131 Capichera-Liànti Rosso IGT 2017 - ro - 14%; Carignano, Syrah, Stahl - Farbe: rot mit Granat - In der Nase: fruchtig und würzig, Zimt, Fruchtgelee, Mokka. - Im Mund: Fruchtsüße, reife Kirschen mit milden Tanninen. Trinkig - Zu: Abendbrotwein, Pasta - Genuss: 4 J.

1132 Capichera-Assaje Rosso IGT 2017 - ro - 14,5%; Carignano, Syrah, Barrique - Farbe: rot mit Violett - Nase: ätherisch und saftig nach Kirschen, Brombeeren, Minze, Kakao, würzig, auch salzig. Bemerkenswert gut. - Mund: warm und reich, fruchtig. Milde Tannine mit etwas Schoko. Sehr lang, Hauch balsamisch - Zu: Fleisch, Grilladen - Genuss: 10+ J.

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2020 - we - 13%; reiner Fiano von Sizilien - Farbe: hellgelb mit Grünstich - In der Nase: Augustapfel, frisch, Weißdornblüte, Honihwabe. Ansprechend - Im Mund: grüner Apfel, Hauch Bitternis. Frisch mit Citrusaromen, frische Ananas, Hagebutte, gute Länge.. Mit Würze im Finale. - Zu: Aperitif, Terrasse, Fisch - Genuss: 2 J.

1401 Insolia Terre Siciliane IGT 2019 - we - 12,5%; reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Ansonica bekannt - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zarte Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit Frische und Klarheit, final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Siziliane IGT 2019 - we - 13%; Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC* 2019 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-750 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 93 P JS Farbe: strohgelb - In der Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume. Mandelig, viele Blüten. - Im Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger

Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2020 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. - Farbe: purpurrot - In der Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1418 Miopasso Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Viniifikation 20 Tage getrocknet (appassite). - Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Beeren und Trockenfrucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Fruchtsüße - Im Mund: Fruchtekorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung. 13,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2018 - ro - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

ITALIEN- andere Regionen:

1274 Pasetti-Pecorino DOP 2019 - we - 13% - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten in Rtg. Weißdorn, gelbfruchtig. Wiesenheu mit Kräutern - Im Mund: leicht cremig, aber sofort mit milder Säure und Frische unterlegt. Ansteigende Frucht, grüner Apfel, Steinobst, edler Bitterton, Orangenesten mit Würze. Sehr gute Länge und ein wunderbares Finale. - Zu: Risotto mit Fisch, Dorade, Wolfsbarsch - Genuss: 3 J.

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralchetto 2017 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2015 - ro - Montepulciano d'Abruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - In der Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Im Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 10 J.

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2018 - ro - 13,5%; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Fließerbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirschtiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Angang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro DOC 2015 - ro - 14%; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique - Farbe: tiefdunkelrot - In der Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Im Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann

kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirschiger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichten, kräftigem Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

1051 Frattasi-Iovi Tonant Aglianico del Turbano DOCG 2016 - ro - 14,5; Aglianico del Turbano, Kampanien, von Vulkanböden, 24 Mte im Barrique - Farbe: tiefdunkelrot - Nase: intensiv nach Brombeeren, Myrthe und Pflaumen - Mund: dicht und komplex, Cassis und Zwetschke, Tabak, Würze. Enorm reich, hat Tiefgang, Wachholder, Rauch, großer Wein mit Struktur und Finessen. - Zu: Lamm mit Kräutern, Wildgerichten, kräftigem Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.+

ANDERE LÄNDER

1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2017 - ro - 14,3/1,2/4,9; vorwiegend Toriga Franca und Tinta Barroca - Farbe: purpurrot - In der Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig. Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Im Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7J.

1655 Silverboom-Black Label Cabernet-Sauvignon 2017 - ro - 15%, Stellenbosch, Südafrika Farbe: dunkelrot - Nase: Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, sehr fruchtig und dicht - Mund: schwarze Früchte, dicht. Konzentration mit weichen Tanninen. Kraftvoll mit langem Nachhall. - Zu: Grilladen, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2020 - we - 12,2/1/5,2; auf Urgestein - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten, Orangen, Heu, Birne und Steinfrüchte. - Im Mund: cremig, reif, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1371 Grüner Veltliner Bachsatz 2020 - we - 12,4/1,3/4,4; auf Paragneis Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. - Im Mund: cremig mit sehr reifen, gelben Früchten am Kerngehäuse, später Zitrusnoten, Orangenschale. Mild in der Säure, reife Frucht im Finale - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz 2020 - we - 13,3/3,7/5,5; auf Löss umnd Paragneis, Reben von 1968 Farbe: goldgelb - In der Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehl-mineralik, feine Reneclode. Eleganz - Im Mund: gelbe Früchte, auch Apfel, Jod, Pfeffer, Mineralik. Zitrone und Reneclode. Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

1394 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2019 - we - alte Reben von bester Lage - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen - Im Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei milder Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

1367 Grüner Veltliner for friends only Magnum 2017 - we - 15/2,3/5,7/auf Urgestein, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - In der Nase: Reneclode, Apfelsine, Salz, Jod, weißer Pfeffer. Viel Konzentration. - Im Mund: komplex mineralisch, feinwürzig, Anklänge von gelben Früchten, Hauch Salz. Thymian und Macis, fast wie ein Riesling. Mineralik, wieder Früchte, große Länge. Potenzial. Super. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und -rücken - Genuss: 10 J.

1373 Riesling Smaragd Ried Kollmütz 2019 - we - von alten Reben auf reinem Urgestein - Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Im Mund: milde Limette, Apfel, Pfirsich, dann Mineralik und dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel,

asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 12 J.

1356 Riesling Pulp Fiction green XIV 2019 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Im Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 2 J.

1372 Muskateller-Veltl. Pulp Fiction yellow XIII 2019 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Im Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 2 J.

1363 Chardonnay Smaragd Ried Kollmütz 2019 - we - Reben von 1988 auf Urgestein Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extrakt süße, Litchi, Birne, Zesten. - Im Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: 6 J.+

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

KAMPTAL - KURT ANGERER

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

1446 Roter Veltliner 2020 - we - 12,5/ 2,1; von Kies- und Schotterböden - Farbe: hellgelb - In der Nase: Knackig mit Klarapfel, Nuancen von Pfirsich und gelber Pflaume, Spargel, Quitte. Holunderblüte, Paprika. Überhaupt eine Anmutung an Sbl - Im Mund: Apfel und Knackbirne, traubig, Apfelkerne (mit kleiner Bitternis), Zitronenabrieb und Minze. Gelbe Pflaume liegt über Mineralik. Frisch bis ins Finale mit Mineralik und milder Würze. Gradlinig und unverspielt, macht Spaß. - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2020 - we - 12,5/1,2 Gramm Restzucker/Liter; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb mit Grünstich - In der Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, Reneclode. Hauch würze mit Orangeade, exotischer Anmutung mit Litchi und Ananas. Lindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanimierend - Im Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne, saubere Zitrusfrucht, ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Reneclode, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1431 Grüner Veltliner Loam 2020 - we - 14/2,7/Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP - Farbe: helles Gelb - In der Nase: 2018dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Im Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskatig, Apfelkerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

1428 Grüner Veltliner Spies 2020 - we - 13,5/6,8; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund 93 FP Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - In der Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft

und viel Reife. - Im Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillennektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2020 - we - 14,5/634; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, 93 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Im Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). Minze und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein 2018 - we - 13,5/7,5; Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelter Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hoch-elegant - Im Mund: frisch mit Birne, Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2017 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 95 FP, 92 PP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktstoffe, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

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

1433 Riesling Ried Ametsberg 2020 - we - 14,5/9,5/4,8; Steine und Staub von Granit, 94 FP - Farbe: grüngelb - In der Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner Honigton und Orangenschale - Im Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

1444 VI 2017 - we - Viognier vom Ametsberg auf Granit, Barrique 93 FP - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - Im Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 5 J.

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

1448 Rosé 9 grape varieties 2020 - rs - 11,5%/ 1 Gramm RZ Farbe: aprikotfarben - In der Nase: Himbeere, feine Blüten nach Heckenrose, sauber und feingliedrig. Frische Haselnuss, Hagebutte. Eleganz - Im Mund: sehr im Gleichgewicht, Frisch, Himbeere und weiße Johannisbeere, abgepufferte Säure durch Fruchtsüße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kernton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang - Zu: zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Terrasse - Genuss: 3 J.

1434 Zweigelt Ried SAND 2019 - ro - 13,5/1; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques. Falstaffsieger Grand Prix Zweigelt, 92

FP - Farbe: rubinrot - In der Nase: Balsamisch mit dunklen Beeren wie Cassis und Brombeere, Veilchen, Kirschkompost mit Vanille, etwas Nelken, dicht mit Finessen. Sandelholz und etwas Wachholderbeeren. Ausgesprochen einladend. - Im Mund: ansteigend reife Weichselkirsche, Cassis, Graphit und Würze, dabei saftig. Abgedeckelte Tannine, gute Frische, langer und würziger Nachhall mit dunklen Beeren, etwas Lakritz und samtene Kakao-Tannine. Großartig in dieser Preisklasse. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 GRANIT Zweigelt 2018 - ro - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques. 94 F-P - Farbe: granatrot - In der Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Im Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessentreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

1443 Cabernet Sauvignon 2012 - ro - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - In der Nase: pure Kraft und Dichte, Cassissaft, Früchtekorb - Im Mund: viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Würze nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Sehr schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

1442 Syrah 2016 - ro - 13,5/1; von Schotter und Granit; Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Auffallend ist eine enorme Tiefe und Eleganz. Röstaromen, feines Süßholz, Veilchen sowie süßlicher Tabak. Dunkle Beeren mit etwas schwarzem Tee. - Im Mund: reife Schattenmorelle. Die Säure wird sofort von Cassisnoten gekapert, Schoko und Minze kommen hinzu, alles hochelegant. Hat dabei eine enorme Tiefe, aus der minzige Würze und dunkle Fruchtaromen aufsteigen. Insgesamt der kühle Typ, Tannine tragen - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikanten Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Gen.: 10 J.

1656 Syrah Stockkultur 2018 - ro - 16,5/1,4/5,1; 2010 gepflanzt auf der Riede Pfeiffenberg mit Granitboden. Pfählerziehung. 93 F-P - Farbe: granatrot - In der Nase: warmer Typ mit Schwarzkirschen, Cassis und Sandelholz, Veilchenblüten und Wachholder. Dicht und komplex. Zeigt sich schon offen, braucht aber Belüftung. - Im Mund: reife Schwarzkirsche, und Cassis, balsamisch. Gutes Säurefundament, ansteigende Würze mit Pfefferminz und Lakritz. Bleibt elegant und ausdauernd. Mit mehr Luft gewinnt er Tiefe mit dunklen Beeren und einer kleinen Bitternis, die in Moccanoten einmündet. Zu: Grilladen, Fleisch mit kräftigen Soßen. Gans, Ente, Lamm, Wild - Gen.: 10 J.+

1438 Cabernet Franc 2015 - ro - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Im Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

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

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

1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2016 - ro - 14,5/4,7; bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Fassausbau 4 Jahre. 96 FP - Farbe: tiefrot, fast schwarz - In der Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen,

getrocknete Pflaume. Koriandersamen. Betörend, Finesse - Im Mund: Fruchtaufakt mit feinen Aromen von Kirsche und Cassis, dann ein langer Weg mit sanften Gerbstoffen und Mineralik und untenliegenden dunklen Früchten. Die Früchte wachsen aus der Mineralik heraus und werden zu Schwarzkirsche, Cassis und Backpflaume. Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken – Gen. 40 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Meßwein 2020 - we – nur 10% - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Im Mund: floraler Antritt, Salz, Renecode, Orange, gute Länge. Sauberer Terrassenwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2020 - we - 13,7/3/5,1; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: florale Noten, Orangenschale, reifer Apfel, Quitte und Ananas - Im Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1485 Grüner Veltliner Ried Kirchbergen 2020 - we - 13/1,7/5,6; - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, sauber, Renecoden - Im Mund: fruchtig nach gelben Früchten, kleiner Bitternis, Honig und Würze. Gute Länge, Pfeffer im Nachhall. Sehr gut. - Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner Ried Hochschopf 2020 - we - 13,5/4,9/5,8; 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reiche Blüten, Pfirsich, Ananasd - Im Mund: Schmelz und reiche gelbe Frucht, etwas Gerbstoff, Ananas, gutes Säurespiel. Im Nachhall pfeffrig mit Ananas - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

1453 Gemischter Satz 2020 - we - 11,1/1,3/6,3; 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuterriese, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Im Mund: frisch mit Renecode, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Genuss: 3 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2020 - we - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahefen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Im Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenfinale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1461 Muscat Ottonell 2019 - we - 11,6/2,1/4,9; auf Löss mit Kalkinseln Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuss, Nougat. Frisch bei milder Säure - Im Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macisblüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Zu: Nachmittagswein, Begrüßungsschluck, wo Birnen und Apfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

1459 Zweigelt 2019 - ro - 12,6/1,8/5,9; Lage Hochschopf Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2018 - ro - 12/1/5,6; ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Im Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. - Zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengär. 2016 - we - 9 Mte. Flaschengärung Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung

In der Nase: prickelnd, wenig, saftig - Im Mund: wenig, frisch. Die Perlung zerstäubt sanft und reich. Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und wenig. Sehr zu empfehlen zu diesem Preis - Zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen. Toll zu Austern und sonstigen Meeresfrüchten. - Genuss:

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1482 Grauer Burgunder* 2020 - we - nur 12,5%, von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Honig, Mirabelle, etwas Rauch - Im Mund: saftig mit viel Mineralik, Salz, Zitruschale, Orangeade. Hauch Ananas mit Limette, Minze. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE UND LEO SOMMER

1614 Welschriesling Classik 2020 - we - 11,5/2,3/5,8; - Farbe: hellgelb - In der Nase: zarte Zitrone, gelber Apfel, Kräuter - Im Mund: frisch, Zitrone, Aprikose, kleines Gewürz und Mineral. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2020 - we - 11,5%, 1,4 Restsüße; auf Schiefer und sandigem Lehm - Farbe: grün-gelb - In der Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne, Hauch Exotik - Im Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2020 - we - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS 91 - Farbe: grün-gelb - In der Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefermineralik. - Im Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Renecode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2019 - we - 13,5/1/6; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte - Farbe: grün-gelb - In der Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten, jodig und etwas Rauch. Schiefermineralik - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

1609 Himmelreich Leithaberg Grüner Veltliner 2018 - we - 13,5/1/6,1; steile Schieferlage im 500L Holzfass ausgebaut, hohe Bewertungen Farbe: grün-gelb - In der Nase: Kräuter, Blüten und Mineralik, gelbe Früchte, Schmelz und Hauch Vanille. Wunderbar - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit mildem Citrus, Thymian, Lorbeerblatt. Dicht und frisch mit feinem Holzschmelz, später etwas Exotik, jodige Mineralik, klingt aus mit Orangenesten. Groß mit viel Potenzial. Zu: hellem Fleisch, Fisch mit kräftigen Soßen, aus einem Burgunderglas. - Genuss: 8 J.+

1616 Riesling Bergweingarten 2020 - we - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS91,F90 Farbe: grün-gelb - In der Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen, saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinberg-pfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Gefällt uns sehr - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1617 Chardonnay Kreuzjoch 2020 - we - 13/3,1/5,6; keine Malo, 25% Spontanvergärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - In der Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Im Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2020 - we - 13/2,3/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren - Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nesseln. Hauch Mango und Maracuja. - Im Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. Rauchige

Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1629 Blaufränkisch Vomthal 2017 - ro - 13/1,2/6; von Schiefer und Kalk - Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassis, Piment. Ansprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2018 - ro - 13,%/1/6,2; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Früchtekorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

1626 Camer Reserve 2016 - ro - 14/1/6; Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Mund: gestaut und dicht, Schoko, Cassis, Früchtekorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING Kontr.Integrierte Produktion

1606 Chardonnay Muschelkalk 2019 - we - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Im Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüß. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. - Genuss: 4 J.

1695 Zweigelt Ried Umriss 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Merge - Farbe: rubinrot - In der Nase: fleischig, kirschaftig, Cassis, wilde Rose - Im Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rotfruchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

1717 Zweigelt Reserve 2015 - ro - 35 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - In der Nase: Valille, dicht, extraktreich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis - Im Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

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

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 ; 92 FP - Farbe: rubingranat - In der Nase: präsenste Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Im Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirscher Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

1715 Blaufränkisch Reserve 2015 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk , 2 Jahre in neuen Darnajou; 95PALaCarte Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Im Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige Tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein

Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

1705 Marco Polo 2017 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques;93PALaCarte Farbe: granatrot - In der Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+ , dekantieren

1707 Cardinal 2015 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw,10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PALaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Gen.: 15 J.+ , karaffieren

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'N GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2020 - we - 12/6; - Farbe: hellgelb in der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2020 - we - 12,78/6,5/6; Riesling55, Müller-Thurgau45 - Farbe: hellgelb - In der Nase: Blüten, feine Herbe wie Kräutertwiese, gelbfruchtig. Meeresbrise - Im Mund: unkompliziert frisch, Fruchtsüße mit sehr reifer Birne, feine Kräuter wie Minze. Dann eine frische Frucht: Limette, Kiwi und Ananas, Pfirsich. Sehr trinkig. - Zu: Als Begrüßungs-schluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1759 Gutsriesling tr. 2020 - we - 12,5/5,6/5,7; von Hochheimer Lagen und Weiß Erd, 20% Großes Holz, Edelstahl Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit Pfirsich und Aprikose. Gute Fülle - Im Mund: frisch, Zitro und Orange, kleiner Gerbstoff, gelbe Steinfrüchte, zitroniges Finale mit feinen Kräutern - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

1761 Hochheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2020 - we - wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feingliedrig, Blüten, Pf und Apr, nicht überschwenglich, eher elegant, Mandeln - Im Mund: frischer und kerniger Auftakt, Fruchtsüße, Mineralik. Sehr harmonisch. Für die nächsten drei Jahre ein großer Genuss. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. Erste Lage 2020 - we - 12,45/4,2/5,9; Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten, Orangen, Steinobst, elegant - Im Mund: Birnensaft mit Tee und Kräutern, Zitronen. Ansteigende Würze: Pfefferminze. Angedeutet Steinobst, frisch, klar, mineralisch. Klingt lange nach mit Apfel, Würze und Limette. Sehr edel. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. Erste Lage 2020 - we - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Im Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten. Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Struktur. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

1867 Rüdeshheimer Bischofsberg Rie tr. Erste Lage 2019 - we - sehr alte Reben auf Schiefer- und Quarzit - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr zurückgenommen, etwas Rauch, feine Pfirsichnote. Mineralik. Hat Finessen, spannend - Im Mund: zart-rauchiger Auftakt. Mineralik. Pfirsichfrucht, die auf der Mineralik schwebt. Ansteigende Würze, am Ende auch Waldhonig. Gute Länge - Zu: edlem Fisch mit Natursoßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Rie tr. Erste Lage 2020 - we - 12,5/4/6; 30% Stückfass, 70% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: heckenrose, Kräuter, Finessen von Pfirsich, Aprikose, Zitronengras. Wunderbar. Im Mund: Zitronenabrieb, Orange, pfeffriger Pfirsich, Tee. Im Unterbau Limette, darüber Kiwi und Aprikose. Sehr elegant und mineralisch. Feingliedrig, bietet immer wieder neue Frucht- aromen an. Sehr gelungen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

1599 Hochheimer Domdechane Rie tr. Erste Lage 2020 - we - 12,5/7,1/6; Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbfruchtig, Feuerstein, sauber. Aprikose und Pfirsich, hinten Mineralik und Meeresbrise - Im Mund: reife rosa Grapefruit, Mineralik, langanhaltend, gelbe Frucht auch mit Zitro, Ananas, Weinbergpfirsich. Auch salziger Eintrag mit Jod. Feine Würze im Finale, lang. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

1766 Weiß Erd Riesling GG 2020 - we - 12,5/4,6/5,8; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 1,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Hagebutten, Kräuter. Weißer Pfirsich, burgundisch - Im Mund: floral, kleine Bitternis, Aprikose, Apfel, getrocknete Kräuter, Limette. Würzige Länge, Nachhall mit Apriko und Zesten sowie Hagebuttenmark - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry - Genuss: 10 J.+

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

1768 Hölle Riesling GG 2020 - we - 13/4,2/5,8; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, Geißblatt, Blüten von Veilchen, Rosen - Im Mund: Extraktreich mit milder Würze, feingliedrig mit Pfirsich und Aprikose, Honigton, dann auch Kräuter mit Muskatnuss. Klingt lange aus mit Ananas, Pfirsich und Honigwabe. Hat Kraft, die im Finale deutlich wird - Zu: Edelfisch wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 3 Jahren Hummer, Langusten und weißem Fleisch Genuss: 15 J.+

1646 Berg Roseneck Riesling GG 2020 - we - 12,5/5,7/6,3; Steillage mit Taunusquarzit und Schiefer - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: relativ offen, etwas Rauch, Aprikosen, Blüten. Sehr feine Aromen. - Im Mund: weich, sanfter Anstieg, feingliedrig. Aprikose, etwas Limette, reifer Pfirsich und weißer Pfeffer, Macisblüte. Gute Länge mit würzigem Nachklang - Zu: edlen Fischen mit feinen Soßen, Jakobsmuscheln - Genuss: 8 J.+

1721 Berg Rottland Riesling GG 2020 - we - 12,5/6,8/6,7; Ganztrauben-pressung. Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen nur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Steinmineralik, Weinbergpfirsich, Thymian, Orangenblüten, etwas Honig - Im Mund: weich, starker Antritt mit reifen, gelben Früchten, reife Birne mit Kern, ansteigend, Apfelsine, Nougat, getrocknete Kräuter. Sehr lang, im Rückhall Schiefer und Kräuter mit Zesten. Hat Charakter und Rückgrat - Zu: Steinbutt, Languste, Landhuhn - Genuss: 10 J.+

1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2020 - we - 13/7,3/6,2; Ganztrauben-pressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase groß. Finessen, hintergründig, Eleganz mit burgundischen Anklängen, feine Mineralik. Zarte Lindenblüten, Muskat, Pfirsich - Im Mund: groß. Zunächst konzentriert auf einen Punkt, bietet langsam Nuancen an: Mineralik, Fruchtsüße, Ananas, weißer Pfeffer, (Raps) honig, Limette. Große Länge, immerwährender Anstieg. **Den sollte man haben** - Zu: Zander, Steinbutt, Garnelen, Krebstieren - Genuss: 12 J.+

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2020 - we - 13/0,7/5,4; 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen, Edelstahl und Großes Holz Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: klar und sauber, Holunderblüten, Wilde Rose, exotische Aromen, Hauch Maracuja. Gleichwohl klar wie ein Gebirgsbach - Im Mund: geschliffene Aromen, grüner Apfel, Knackbirne, die in Karambole übergeht. Bleibt lange auf dem

klaren Niveau mit Mineralik. Ganz spät ein Hauch Maracuja und wenig Nesseln mit Hagebutte. **Hocheleganter Sauvignon, wirkt "unschuldig" für eine Aromatraube** - Zu: Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Gen.: 7 J.+

1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2020 - we - 12,5/0,5/5,3; 1995 auf Herrnberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Weizenstroh, Brioche, Hauch Vanille, Birne, etwas Rauch - Im Mund: Mineralik, Salz, gelbfruchtig, Tee, Aprikosen, Birnen, Mango. Sehr gelungen, das wenige Barrique lässt Raum für die Aromen des Weins. **Sehr gelungen**. - Zu: **ruft nach Fisch in der Salzkruste**. Weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.

1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2020 - rs - 12,5/5/6,9; mit alten Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: feine Himbeeren, Blüten, Hagebutte, Veilchen - Im Mund: frisch mit Himbeere, Hagebutte und kleiner Bitternis. Trinkig und erfrischend. - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J.+

1848 Pinot Noir Rosé tr. Barrique Côte du Rhin - 2020 - rs - 13/3,3/6,7; vom Höllenberg GG Farbe: lachsrot - In der Nase: Johannisbeeren, Tabak, Weizenstroh, Veilchen. Rote Grütze - Im Mund: frisch mit kleiner Bitternis, etwas Waldhönig, Wildkirschen, Rhabarber, Salz. Anders und sehr interessant. Sehr edel - Zu: durchgehend zum Essen, Solist - Genuss: 5 J.+

1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2019 - ro - Reben von Hölle und Reichstal - Farbe: kaminrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Im Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typ - Zu: edlem Fleisch - Genuss: 5 J.+

1724 Asmannshäuser Spätburgunder Rotschiefer tr. Ortswein 2018 - ro - 14/5/5,3; Kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: karminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarz-kirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit Würze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein toller Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2018 - ro - 13,5/2,2/4,8; grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Im Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansetzt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1719 Reichstal Spätburgunder GG 2015 - ro - 14/2,1/4,8; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. Farbe: kaminrot - In der Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Etwas Anis, dann Himbeere. Tiefgang und Finessen. Anmutung an Volnay - Im Mund: weich, Tabak, Kirschen, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein trotz des heißen Jahres. Köstlich, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

RHEINGAU - QUERBACH BIO

1814 Riesling Schoppen 2016 - we - 12%, Gutswein. Spontan- gärun. Flaschen mit patentiertem Edelstahl-Kronkorken - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte wie Reneclode und Pfirsich, springt an, kleine Sekundäraromen. Später etwas reife Ananas mit rosa Grapefruit. Empfehlung. - Im Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen mit mehr Wärem. Etwas Gerbstoff, sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 4 J.

1817 Riesling sur lie 2018 - we - 12%, Gutswein, Spontan- gärun. Mit patentiertem Edelstahl-Kronkorken - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Aprikose, auch weiße Blüten. Feingliedrig - Im Mund: gelbe Früchte mit einem Hauch Mango und Kiwi, Zitrone, ansteigende Aromen. Dann Honigtöne, zarte Bitternis, Ananas. Würze kommt auf, sehr lang mit lebendiger Fruchtsüße. Noch viel Substanz und Potenzial. Empfehlung. - Zu: Fischgerichte, Käse. Zum Sauerkraut. - Genuss: 8 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

1782 Silvaner trocken Liter 2020 - we - 12/2,5/5,6; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Apfel, Birnen, Blüten, feingliedrig - Im Mund: frisch, gelbe Früchte, Renecloiden, reife Apfel mit Apfelsine, gute Länge. - Zu: täglicher Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1451 Silvaner Gutswein 2020 - we - 12/3/5,6; auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, gelbe Früchte, Birne, etwas Ananas und Hagebutte, kleiner Kernton. Mineralisch - Im Mund: weiße Johannisbeeren, gelbe Früchte, feine Fruchtsüße. Hagebutte mit der >Mineralik von Kalk, trinkig. Toller Abendbrotwein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 4 J.

1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2020 - we - 12,5/1,2/6,3; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel, 90 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräftiger Auftritt mit Blüten, grünem Apfel, Kernton, einem Hauch Honig. Eleganter Schmelz mit Kalkmineralik - Im Mund: klar und sauber mit gelben Früchten, frisch, Limette, Mineralik. Wunderbar ausbalanciert, zügiger Trinkfluss, angedeuteter Schmelz. Klingt elegant und immer noch frisch aus. - Zu: sehr vielseitig. Paßt zu Vorspeisen, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Gemüse,.... - Genuss: 5 J.

1785 Silvaner Retzst. Langenbg Alte Reben EL 2020 - we - 12,5/2,2/5,8; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage. Im Stückfass ausgebaut. 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch und klar, elegant. Weiße Blüten, feine Ananas, Hagebutte, weiße Johannisbeere, Tee, typische Mineralik - Im Mund: beginnt mineralisch, Frische von Limetten, Orange, reife Birne. Kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit, Hauch Pfefferminze. Fruchtsüße von reifer Ananas. Klarapfel, Mineralik, elegante Aromen mit Birne, Hagebutten. Langes Finale mit Minzfrische und Eleg. - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 7 J.

1756 Silvaner Rossthalberg Stettener Stein EL 2020 - we - 12,5/2,9/5,6; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk, 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, Zitrusaromen, Eleganz mit Finessen, Struktur - Im Mund: klare, weiche Noten, reich mit Birne und Exotik, Mineralik von Kalk, burgundisch anmutend, von Eleganz geprägt, betörend frisch und trinkig. - Zu: feinem Fisch mit Natursößen, auch zu weißem Fleisch und zum Käse - Genuss: 7 J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2020 - we - 13/2,3/5,6; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Doppel-Stückfass ausgebaut, 96 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr harmonischer Antritt, cremig, Flintstein, ansteigende Aromen von reifer Birne, getrockneten Kräutern, Haselnuss, ziemlich verführerisch - Im Mund: reife Birne, Zitro, Minze. Große Tiefe, komplex, vanilliger Pfirsich, weißer Pfeffer. Große Länge mit Würze, braucht Zeit - Zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 7 J.

1798 Silvaner Himmelspfad GG 2020 - we - 13/2,7/5,6; Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg, 96 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Birne, dicht, Zesten. Feuerstein, feine Blüten, enorm strukturiert. Hauch burgundisch - Im Mund: Pfirsich mit Extraktsüße und Fruchtaromen mit enorm viel Mineralik. Kräuterwürzig mit sehr feiner Säure. Paradesilvaner. Hohe Bewertungen - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 7 J.+

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersh Johannisbg 2020 - we - 13/1,2/6; 50 Jahre alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl, 98 PJS. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gute Frucht und doch noch spröde, feine Blüten, etwas Rauch. Da schlummert ein großer Wein - Im Mund: vielschichtige Aromen von gelben Früchten bis Zitro mit Zesten. Saftig, Ananas mit Limette auch im Nachhall. Groß. Braucht noch Zeit - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10J.+

1663 Rieslaner Kabinett Retzstadt fruchtsüß 2020 - we - 9/39,1/9,4; 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk, 93 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Im Mund: frisch-

cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

1795 Spätburgunder Langenbg EL 2019 - ro - 12,5/0/6; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk, 10% Neuholz, 93 PJS - Farbe: granatrot - In der Nase: reiche, kühle Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Im Mund: Wildkirsche und Cassis, frisch. Tannine greifen ein, Früchte steigen langsam wieder auf, Kirsche, Kardamom, Tonkabohne, rauchig. Kirschfruchtiges Finale - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2018 - ro - 12,5/0,8/6,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - Nase: Kirschbalsamik, Würze. Cassis, strahlt Finessen aus, Fruchtekorb, reich. Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.+

NAHE - Gebr. KAUER

1812 Scheurebe tr. 2020 - we - 12/5/6,2; von 8- und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Cassisblatt, Maracuja, sauber und fein, sehr schön - Im Mund: würzige Stachelbeere, Minze. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2020 - we - 12,2/3,8/6,5; bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: 12,5/3,5/6,2; Weißdornblüten, Apfel, Zitro - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem Gerbstoff, feine Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie - Zu: Terrasse, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebr. Pilzen, weißem Braten - Gen.: 3 J.

1811 Weissburgunder S tr 2020 - we - 13/3,5/ 6,5; 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessen, Honigton, Qitte und Pfirsich. - Im Mund: Birne, Orange, Limette. Wunderbar strukturiert. Hauch Exotik mit Litschi, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 7 J.

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

1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2020 - we - 13,5/3,5/6; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, trinkanimierend - Im Mund: frisch, ansteigende Frucht mit Minze, Orangen. Gute Länge, saftig im Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2020 - we - 13/3,5/6,8; 50% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, Hagebutte, leicht vanillig - Im Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

1941 Riesling tr. Gutswein 2020 - we - 12,5/6,4/7,5 - Farbe: hellgelb - In der Nase: weiße Blüten, Zitrus, Pfirsich, auch Aprikose. Frisch und sauber - Im Mund: saftig, frisch, langsamer Anstieg, limettiger Verlauf, dann aber Weinbergpfirsich. Mineralik im Nachhall. Richtig gute Säure - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2020 - we - 13/6/7,5; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In

der Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. - Im Mund: Pfirsich mit Nougat, also mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Minze. Mineralik im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1843 Schwepenhäuser Ri tr. Grauschiefer 2020 - we - 12,5/4/6; Reben von 2000, Grauschieferlage, 40% spontanvergoren - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: moseliger Antritt, Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Im Mund: gradlinig, kühle Mineralik, Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Auch etwas Chili und Rauch von der Schiefer-mineralik. Feuerstein. Gelungene Würze - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2020 - we - 13/3/6,x; die besten Trauben vom Römerberg, kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte, Feinheiten - Im Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas, jodigem Salz. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J

1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2020 - we - 12,5/4/6,5; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Feuerstein, Rosen. Fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und Mineralik - Im Mund: Rieslingauftakt mit Pfirsich und Aprikose, salzige Mineralik mit Kräutern. Strukturiert und feingliedrig, Mineralik nach Feuerstein. Spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Prat-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2020 - rs - 12/9/6,8; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: helles Lachsrot - Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Hagebutte - Mund: Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, guter Extrakt. Sehr standhaft. Restsüße spielt mit der Säure. Süffig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

NAHE - GUT HERMANNBERG vegan

1542 Just Riesling tr. Gutswein 2020 - we - 11,5/4/7,6; Edelstahl, überwiegend von Großen Lagen, Reinzuchthefen - Farbe: gelb-grün - In der Nase: offen, klarer und sauberer Rieslingduft mit Aprikose und Pfirsich springt aus dem Glas. Thymian und Weizen mit etwas schwarzem Tee. - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit Grapefruit, gelbem Apfel, ansteigend dann auch Aprikose. Etwas weißer Pfeffer, leicht minzig, kleiner Mandelton. Durchgängige Säure, etwas Ananas und Würze im mittellangem Finale. - Zu: nur so, Fisch und Vorspeisen. Carpaccio und Ceviche, Pastagerichte - Gen.: 3 J.

1543 7 Terrois Riesling tr. Gutswein 2020 - we - 12,5 /3/7,4; von den 7 GGs - Farbe: grün-gelb - In der Nase: floral mit Weißdornblüten und Jasmin, gemäßigtem Gras - Augustapfel. Zarter Weinbergpfirsich, Granitmineralik. Öffnet sich langsam. Hat viel CO2. Schütteln. - Im Mund: glockenklar, frisch, zarte Bitternoten in Richtung Tee, limettiger Verlauf, feine Pfefferminze. Weißer Pfirsich, elegant und gradlinig, wie wir es mögen. - Zu: Terasse im Sommer, Fisch und Vorspeisen, Avocadosalat mit Garnelen - Genuss: 10 J.

1544 Vom Schiefer Riesling tr. Ortswein 2020 - we - 13/3,8/7,5; vom Hermannsberg auf Tonschiefer und Löss, bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine, zunächst mineralische Grauschiefertöne. Verhaltene Frucht nach Steinobst, eher Blüten und Trockenkräuter - Im Mund: toller Auftakt, Kombi von Pfirsich und Schiefernoten ist genial. Milde Säure, die gut trägt. Zitrische Basis, gerade und glockenklar, frisch mit Minze. Lange ausklingend mit Mineralik, toll. - Zu: Fisch und Huhn, Kaninchen und Kalb - Genuss: 10 J.

1545 Vom Vulkan Riesling tr. Ortswein 2020 - we - 13/1/7,2; von Kupfergrube auf Melaphyr und vulkanischem Eruptivgestein Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Schelz, süßlicher Rauch, Apfel und Birne, Mirabellen. Trockne und kräuterige Blätter. Zarter Pfirsich, Honigwabe - Im Mund: cremige Haptik, die auf milde Säure tift. Saftiger und würziger Verlauf. Mineralik mit weißem Pfirsich, Zitrus. Baut Spannung

auf, bleibt lange am Gaumen, geht mit Salz und Mineralik ins Finale. Toller Wein mit Potenzial - Zu: Grillfisch und gebratenem Fleisch. Verträgt Röstaromen - Genuss: 10 J.

1546 Steinterrassen Riesling tr. Grosse Lagen 2017 - we - 12,5/5,3/8; alte Reben von 3 GG-Lagen mit Porphyrböden, Halbstück Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit Schmelz reife Apfel und Birnen, Thymian, Macisblüte, Safran. Burgundisch mit Orangenesten, Nüssen - Im Mund: cremige Haptik, Kreide, zitrische Noten, burgundisch auch am Gaumen. Gerbstoffeintrag, Carambola, Kiwi, Orangen. Hinten dann Steinfrüchte und Kräuter. Enormes Potenzial - Zu: Gulasch, Roastbeef, Buffets, Pilzen, Risotto - Genuss: 10 J.

1547 Rotenberg Riesling GG Altenbamburg 2018 - we - 13/7,2/6,7; alte Reben auf Rhyolith mit Eisenanteil, heißer Jahrgang - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefe, reife Frucht mit Annas, Orangenesten, Muskat, reifem Apfel. Duftblüten, Fleisch - Im Mund: durchaus süßliche Ananas, reich und ansteigend mit limettiger Säure. Bleibt auf der Ananasseite, wird salzig-jodig, fordert Hummer oder Langusten ein. Weißer Pfeffer und Minze, Steinmineralik. Spannend. - Zu: Hummer, Langostinen in kräftigem Sud, Grillfisch oder auch Kalb - Genuss: 10 J.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen 2018 - we - 12,5/6,3/7; bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyrit mit karger Lößauflage in Steillage - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: direkt Pfirsich, Aprikose und Ananas, rauige Mineralik. Mandeln, Rosen, etwas Brioche, kraftvoll - Im Mund: cremige Haptik, langsamer, samtiger Aufbau mit Honig-Limette. Würze gewinnt an Kraft, bis zu Pfeffernoten. Alles zart und weich, aber durchsetzungstark. Wunderbares Finale mit Ananas und Würze - Zu: Edelfisch, weißem Fleisch mit würzigen Soßen, Fusionsküche - Genuss: 10 J.

1552 Hermannsberg Riesling GG Reserve 2016 - we - 12,5/4,6/8,7; alte Reben auf Tonschiefer und Löß, eingebrachter Melaphyr, Steillage - Farbe: strohgelb - In der Nase: ausgesprochen saftig mit Pfirsich und Aprikose, kräuterig, Orangen. Reich mit Schmelz, etwas Tee, Rauch. Bei aller Kraft hoch-elegant, springt an - Im Mund: grüner Apfel, Salzzitrone, Gerbstoffe, alles in voller Harmonie. Steinobst mit rassisger, integrierter Limette, Aromenvielfalt auf immer hohem Niveau, viel Druck, alles folgerichtig. Ein ganz großer Riesling. - Zu: Kalbsleber mit Salbei, Kräuterküche, Grillfisch wie Dorade - Genuss: 25 J.

1553 Kupfergrube Riesling GG Reserve 2016 - we - 12,5/2,9/8,4; uralte Reben auf Melaphyrgestein und Carbon-schiefer - Farbe: strohgelb - In der Nase: beginnt mit kleinem Petrolöchen, Orangenesten und exotischer Anmutung. Feuerstein, gemahlene Steine. Reneclode, Augustapfel, dahinter Pfirsich - Im Mund: unglaublich komplex und dennoch feingliedrig. Feinste Ananas, zartes Anis, exotische Früchte, Blüten vom Thymian und Minze. Ein nicht enden wollendes, subtiles Anreihen von Aromen, die alle Sinne anspannen. Strenger als Hermannsberg. Kupfergrube oder Hermannsberg? - Zu: Seeteufel, Kräuter-soßen, sogar zu Fleischgerichten von Hirsch bis Lamm - Genuss: 15 J.

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR `N GREEN

1676 Philipps Riesling tr. Liter 2020 - we - 12/5/7,9; Farbe: helles Gelb - In der Nase: Spassriesling mit Pfirsich und Aprikosen - Im Mund: süffig und sauber, Steinobst, trinkt sich so weg - Zu: immerzu - Genuss: 2 J.

1674 Freistil tr. 2020 - we - 11/4,3/6,7; Gelber Muskateller und Goldmuskateller Farbe: grün-gelb - In der Nase: leicht muskatig, gemäßigtes Gras, Zitruszesten, Rosen - Im Mund: zartes Muskat, Rosenwasser und Augustapfel. Ansteigende Limette mit kleinem Gerbstoff, gute Länge mit Stachelbeere und Honigmelone. Hat bei aller Leichtigkeit durchaus Tiefe. - Zu: Terrassenwein am Nachmittag - Genuss: 2 J.

1678 Weisser Burgunder Trad. tr. Gutswein 2020 - we - 12/4,5/6,3; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Birne, cremig, Veilchen, Fruchtsüße und mürber Apfel, etwas karamellig, Trockenfrüchte. Sehr ansprechend - Im Mund: genial mit reifer Birne, salziger Mineralität, ansteigende, apfelsinige Säure. Hauch Pfirsich, hinten weißer Pfeffer. Saftige Länge mit gelber Frucht und Mango - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 3 J.

1647 Weisser Burgunder tr. Kalksteinfels Ortswein 2020 - we - 12,5/1,2/6,9; vegan, Holzfass - Farbe: strohgelb - In der Nase: Weißbrotkrume und Brioche, Ananas, Reneclode, burgundisch. Quitte und Geißblatt, Tee - Im Mund: saftig und exotisch mit etwas Rauch. Safran, gelbe Früchte mit Ananas. Trockenfrüchte von Birne und Apfel, Hagebutte. Abgepufferte Säure, die gut trägt und in ein langes Finale mit Kalkmineralik einmündet - Zu: weißem Fleisch wie Kalb und Kaninchen, Schweinebraten - Genuss: 5 J.

1495 Sauvignon blanc tr. Tradition 2020 - we - 11,5/4,3/7,6; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verhalten Cassisblatt, Nesselin, exotische Früchte mit Maracuja, gemähte Kräuterwiese - Im Mund: frisch mit Stachelbeere, Orangen, rosa Grapefruit, Würze nach Kräutermalz und Zitrus - Zu: Asia-Gerichten, Fisch mit Natursoßen, Spargel - Genuss: 4 J.

1673 Grauer Burgunder tr. Vom Löss Ortswein 2020 - we - 12,5/3/6; vegan - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - In der Nase: traubig, Weißbrotkrume, Malz, Tapenade, hochreifer Apfel, getrocknete Mango, Nüsse - Im Mund: toll. Erinnert an Natural-Wein. Viel reife Frucht mit zarter Säure, sehr lang und auf gleichbleibendem, hohem Niveau, Traubig mit Schmelz und Reife, jedoch ohne Süße. Tee, Thymian, rosa Grapefruit, getrockneter Apfel, elegant-würziges Finale. - Zu: weißem Fleisch wie Kalb und Kaninchen, Schweinebraten - Genuss: 5 J.

1681 Riesling Trad. tr. Gutswein 2020 - we - 11,5/4/7,8; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräuteriger Antritt mit Pfirsich, Jasminblüten, Orangen - Im Mund: mandeliger Pfirsich, gelber Apfel und Limette, leicht cremig und abgepufferte Säure. Toller Weinbergpfirsich taucht wieder auf, frisch mit mandeligem Schmelz im Finale. - Zu: Tapas, Fisch, Terrinen und hellem Fleisch - Genuss: 4 J.

1682 Riesling tr. Laumersh. Kalksteinfels Ortswein 2020 - we - 13/3,5/7,4; vegan, alte Reben von Steinbuckel und Kirschgarten Farbe: gelb-grün - In der Nase: kalkmineralisch, zarter Pfirsich und Rauch, vollreife, gelbe Früchte, Brotkrume, Akazienhonig - Im Mund: Feuerstein, klar und zitrisch, moderate Säure, Feuerstein bleibt mit Würze. Reife Anana, Waldhonig. Immerzu reife Steinfrüchte, sehr lang, mineralisch im edlen Finale. - Zu: edlen Fischen mit Buttersoßen, weißem Fleisch wie Kalb und Geflügel, Ragouts, Risotto - Genuss: 6 J.

1684 Riesling tr. Kallstadter Steinacker EL 2019 - we - 13/1,9/7,3; vegan, Kalkböden auf 250 Höhenmetern um Saumagen herum, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feingliedrig mit Knackbirne, Lindenblüten, ganz kleines Petróchen, Kalkmineralik wie gemahlten Steinen, Thymianblüten - Im Mund: cremig-weich, Honigton mit kleiner Bitternis wie Apfelkerne, rosa Grapefruit, Salz. Frische mit Orangen und viel Würze, auch etwas weißer Pfeffer. Cremige Haptik, verbunden mit Ananas und Würze. Feingliedrig bis ins Finale. - Zu: gekochtem Edelfisch mit Fenchel und Zitrone, Grillfisch, Champagnersauerkraut - Genuss: 8 J.

1683 Riesling tr. Großkarlbacher Burgweg EL 2019 - we - 12,5/3,1/7,5; vegan, alte Reben, felsiger Kalkstein, Edelstahl - Farbe: strohgelb - In der Nase: deutlich Pfirsich und Aprikose, Hagebutte, jodig. Große Tiefe, Macisblüte - Im Mund: cremige Haptik, frisch, samtiger Gerbstoffeintrag. Pfirsich und Apriko, Kalkmineralik. Limettige Säure mit Kräutern von wildem Fenchel und Thymian - Zu: Fischpasteten, Edelfische wie Steinbutt mit Paprikasoßen, Hecht mit Rieslingschalotten, sowas - Genuss: 8 J.

1687 Riesling tr. Laumersh. Kapellenberg EL 2019 - we - 13,5/2,4/7,5; vegan, Reben von 1962 auf Löss, Kiesel und Quarzit, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: finessenreich und feingliedrig, zarter Weinbergpfirsich, Hauch Ananas, Märzveilchen, muskatig - Im Mund: saftig und salzig-mineralisch, sanft ansteigend, tänzerisch-schwebend. Fordernde Säure und feine Gerbstoffe, pfeffrige Würze. Schwebend auch Früchte nach Pfirsich, etwas weiße Johannisbeere, kleiner Honigton. Salzig-jodig. Frisch bis ins langanhaltende Finale - Zu: Fisch mit Natursoßen und Kräutern, Äderfisch, St Pierre, Steinbutt, Zander. - Genuss: 8 J.

1689 Riesling tr. Im großen Garten GG 2019 - we - 13/1,9/7,4; vegan, 35jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineralik und Pfirsich sowie Hagebutte, dann Blüten. Reife Birne, Reneclode, Heu mit Kräutern - Im Mund: jodig-samtig, dann aber gelbfruchtig ansteigend mit apfellig-zitrischer Säure, lang, fordernd. Feingliedriger Würzteppich, etwas wilder Fenchel, Salz. Sehr spannend, ein großer Wein - Zu: Hummer und Königskrabben, wenn kein Champagner von Selsosse zur Hand ist - Genuss: 15 J.

1692 Riesling tr. Kischgarten GG 2020 - we - 13/ 1,5/7,2; vegan, auf Kalkmergel, alte Reben, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich mit etwas Rauch und Extrakt Süße, Honigwabe, Jasmin und Geißblatt - Im Mund: salzig-cremig, Orangen mit kleiner, süßlicher Bitternis, reifer Pfirsich, wieder Meersalzmineralik und jodige Noten. Weißer Pfeffer, Mango. Grapefruit führt mit Pfirsich und Würze, auch etwas Nuss, Litschi und Mango, ins Finale. - Zu: edlen Fischen wie Steinbutt, Seeteufel, Wolfsbarsch, Heilbutt - Genuss: 15 J.

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

1807 Pinot Noir tr. Kirschgarten GG 2017 - ro - 13,5/0,2/6,9; Talkessel aus Kalksteinfels, häftig Barriques neu/gebraucht - Farbe: dunkelrot - In der Nase: warmes, reiches B. mit süßem Rauch, Zedernholz, Cassis. Wildkirsche und Kakaopulver, etwas Kaffee. Pflaume, balsamisch - Im Mund: Wildkirschen, Kirschbrand, Zwetschke. Nelken und Zimt, ätherische Ausbreitung mit geistigen Noten. Leder und Süßholz. Braucht Zeit. Zu: großen Ereignissen - Genuss: ab 2025

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1686 Pinot Blanc trocken Flaschengärung 2018 - we - 12, 22 Gramm, 6,4 Säure; 11 Mte Flaschengärung - Farbe: hellgelb, feine Perlung - In der Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Im Mund: mit deutlicher Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, mineralisch, süffig - Zu: vor dem Dessert und dazu - Genuss: 3 J.

1522 Müller-Thurgau Liter 2020 - we - 12/9/6,3 - Farbe: hell-gelb - In der Nase: Lindenblüten, Stachelbeere, Birne, etwas Honig - Im Mund: saftig, Stachelbeere, reifer Apfel, Zitro. Süffig mit Restsüße - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1521 Silvaner tr. Liter 2020 - we - 12,5/4/6; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: feine Blüten, sauber, reife Frucht, grüner Apfel - Im Mund: Limette, Klarapfel, Kiwi. Gute Länge, Hat als Liter schon Klasse - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1405 Weißburgunder tr. Liter 2020 - we - 13/4,5/6,4 - Farbe: hellgelb - In der Nase: weiße Blüten, Schmelz, gelbfruchtig - Im Mund: cremig, Reneclode, dann Zitrus mit Würze. Klingt frisch limettig aus, sehr gut - Zu: Schoppenwein - Genuss: 2 J.

1532 Riesling tr. Liter 2020 - we - 11,5/5/7,5; 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - In der Nase: Schmelz mit Pfirsich etwas Rauch, wieder reife Steinfrüchte, cremig - Im Mund: grüner Apfel, Kiwi, Limetten. Bleibt lange auf der frischen Seite. Mineralik und Würze im Finale. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zum Bratfisch - Genuss.: 2 J.

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2020 - we - 13/5/7,2; vom Spätburgunder auf sandigen Böden - Farbe: aprikotfarben - In der Nase: Veilchen, Hauch Honig, weiße Johannisbeere - Im Mund: frische Himbeeren, feine Bitternis, Gerbstoffe, hat Zug. Frische mit Würze (Pfeffer). Geht in Richtung Rosé - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. 2020 - we - 13,8/4,5/6,3; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit Finessen, Weißdornblüte, Kalkmineralik, hat Eleganz und Frische - Im Mund: Apfel, Birne, Ananas, auch etwas Pfirsich. Zitronenabrieb, Potenzial. Sehr gut - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2020 - we - 13/4,5/6,5; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verspielte Aromen mit Honig, Lindenblüten und Litschi - Im Mund: durchaus konzentriert mit Limette, Pfeffer, Klarapfel. Zieht mit Tee und Mineralik einen Resonanzboden ein. Gute Länge - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1601 Grauer Burgunder Rittersberg Spätl. tr. 2020 - we - 14/5/6,5; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres

Gelb - In der Nase: dicht mit Blüten, Birne, reif - Im Mund: Zitro, ansteigende Frucht mit kleiner Bitternis. Birne, Ananas. Gute und frische Länge, Würze im Nachhall - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1527 Pinot Auxerrois Rittersberg Spl. tr. 2020 - we - 13/4,5/5,8; auf schweren Böden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, bietet Fülle und Eleganz an, auch Schmelz. Reifer Apfel, Birne, etwas Pfirsich ist auch auszumachen - Im Mund: Fruchtantritt mit süßlicher Mineralik und ansteigende Würze. Knackbirne. Sehr trinkig mit Potenzial - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.

1338 Chardonnay Kab. halbtrocken 2020 - we - 12,5/10/5,5; vom Rittersberg mit Lehmboden, 10jährige Reben, hat BSA gemacht - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig mit Feuerstein und einem Hauch Honig, reifem Apfel - Im Mund: weich, Ananas, Birnensaft. Hat Trinkfluss, exotische Aromen und einen Honigton - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2020 - we - 12/5/7; auf porösem Landschneckenkalk, über 30- und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Orangen, klare und saubere Heckenrose, Tee, Pfirsich - Im Mund: gerade, Mineralik. Teelangsame Entwicklung, ansteigender Pfirsich, feine Würze. Braucht immer etwas Zeit. Potenziale - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Kalmit Spätl.tr. 2020 - we - 13,5/2/6,9; keine Aromahafen, auf Kalk gewachsen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: grüne Paprika, exotische Früchte, Cassisblatt, Mango - Im Mund: saftig, Zitro, Stachelbeere, Aprikose, Maracuja. Sehr fruchtig und fein, kein Prahlswein - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1339 Muskateller Kab. tr. 2020 - we - 12/1,5/6,3; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch und sauber, tänzerisch, nicht vorlaut - Im Mund: fruchtig, Anklang von Naschibirne, metallisch wie ein Sauvignon blanc, etwas Gerbstoff, muskatig, gute Länge - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel - Genuss: 3 J.

1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2020 - we - 9,5/80/6,4; von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - In der Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Im Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtschiff oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1498 St. Laurent Rose Kabinett tr. 2020 - rs - 12/5/6,3; vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: lachsfarben - In der Nase: Veilchen, weiße Johannisbeere, Kräuter - Im Mund: beginnt mit Zitro und Apfelkernen, Himbeere und Cassis, Wildkirsche, kleiner Gerbstoff mit feiner Bitternis. Ein Rosé mit Struktur - Zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2020 - rs - 13/5/7; vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: lachsfarben - In der Nase: zurückhaltend mit Himbeeren, dicht und saftig - Im Mund: dicht, Himbeere, saftig mit kleiner Bitternis, die mit Schmelz kommt. Frisch. Hauch Würze im Finale. - Zu: Abendbrot, sommerlichem Essen - Genuss: 3 J.

1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2018 - ro - 13,5/1,5/5,5; im Holzfass gereift - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: reich, warm, Rauch, Cassis und Amarenakirsche - Im Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 7 J.

BADEN - BERNHARD HUBER

1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2018 - we - von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau - Farbe: strohgelb - In der Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Im Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, wird burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Krebstieren, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.

1838 Chardonnay Alte Reben tr.* 2017 - we - nochmals zurückgenommen im Holz. Jetzt 30% neu, 30% zweite Belegung, 40% ältere Barriques, langes Hefelager - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reich, dicht, Feuerstein, Birne und Pfirsich, exotische Früchte wie Ananas und Mango, Kalkmineralik - Im Mund: Feuerstein, fruchtiger Anstieg mit viel Mineralik, Hagebutte, mild-zitronig und ansteigende reife gelbe Steinfrüchte,

fibrierend-spannend, endlos lang. Zitrus im Finale. Beeindruckend! - Zu: Kalb, Huhn mit guten Soßen, Käse, Fisch - Genuss: 7 J.+

1823 Malterdinger Spätburgunder 2018 - ro - von 13-20 jährigen Reben, in zweit- und drittbelegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatro - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Im Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde. Pilzaromen. Spannend mit dezenten Tanninen und rot-fruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss.: 10 J.



Abholung der bestellten Weine von Gut Bossee 24259 Westensee



Sonnabend 20. November 2021
von 10:00 - 16:00

Sonntag 21. November 2021
von 10:00 - 13:00



ELSASS - DOMAINE MAURICE SCHOECH

217 Edelzwicker-Liter* BIO Chasselas, Sylvaner und etwas Pinot Blanc, Jahrgang 2020.

Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle und etwas Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht von Mirabelle, dann Zitrone und auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure, beachtliche Länge für einen Edelzwicker, mineralische Noten im Abgang - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - zu genießen: 2 J.

220 Sylvaner 2018 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 - zu genießen: 2 J.

218 Côtes d'Amerschwir BIO 2020 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle, darüber wieder die floralen Noten - im Mund: schöne Frucht, Aprikose mit Kern, etwas Mandarine und danach eine leichte zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - zu genießen: 4 J.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2019 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehm Boden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reife Aprikose mit Kern, Hauch Holunderblüten, dann feine Süße, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, reife Aprikose und etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Süße, am Ende feines Mineral, gute Länge - Verwendung zu: weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - zu genießen: 4 J.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2019 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 Aprikose und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche,

florale Noten und feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und etwas Mango, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - zu genießen: 8 J.

226 Riesling Furstentum 2019 Kalk-Lehmboden, Grand cru. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, deutliche Rosentöne, Confit von Früchten mit Honignoten und etwas Brioche - im Mund: eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Aprikose, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine und eine feine Säure - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch - zu genießen: 8 J.

231 Pinot Gris Schlossberg 2018 Granitboden, neben dem Schlossberg.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle und florale Noten - im Mund: Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sehr gut verbunden, große Länge - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - zu genießen: 6 J.

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay und in Amerschwir, jetzt auch BIO.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, Brioche und Mineral, sehr elegant - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, auch deutlich granitiges Mineral, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif - zu genießen: 3 J.

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé Granitboden neben Sonnenberg, 100 % Pinot Noir, 2 Stunden Mazeration. Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Orange, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und feiner zitroniger Säure, sehr elegant - Verwendung zu: exotische Gerichte, Dessert oder Kuchen - zu genießen: 2 J.

ELSASS - PAUL BLANCK

4 Pinot Blanc d'Alsace 2019 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: aromatisch, Frucht zwischen Mirabelle, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und leichter Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - zu genießen: 3 J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2018 verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle, dann sekundären Noten und etwas Mineral - im Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle und Aprikosentorte, reich und gute Länge mit feinem Mineral im Abgang, deutliche Präsenz - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - zu genießen: 3 J.

8 Riesling Patergarten 2018 Patergarten, 40 hl/ha, Kieselböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Litchi, Pampelmuse und darüber feines granitiges Mineral - im Mund: feine Säure hin zur Zitrone, mineralisch, Frucht von Litchi und etwas Pampelmuse, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au Vin - zu genießen: 5 J.

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

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten von Holunder, Hauch von Mandel und Granit, etwas Thymian - im Mund: deutlich Zitrone und etwas Orange, reich, im Abgang Mineral und Säure sehr gut integriert, große Länge mit dem Hauch von Mandeln - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - zu genießen: 7 J.

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2016 Steillage am Schlossberg, Granitböden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann gekochte Mandarine und Pampelmuse, typisch Schlossberg, Mineral bleibt - im Mund: sehr reife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht zwischen Ananas und Zitrone, im Abgang dominiert das Mineral, verbunden mit der feinen Säure, große Länge, großes Entwicklungspotenzial. Karaffiert deutlich cremig, sehr reich, gekochte weiße Früchte, große Länge. - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - zu genießen: 5 J.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2018 alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, dann ein Hauch Brioche und kalkiges Mineral - im Mund: deutlich Blüten von weißen Rosen, dann feine Säure von Limone, sehr reich, Säure ist präsent, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - zu genießen: 6 J.

29 Pinot Gris 2019 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: feine Honignote, reife Aprikose und dann florale Töne, Schale von Orange - im Mund: deutliche Honignote, Frucht von Mirabellenkonfitüre, darüber florale Noten, dann dagegen eine feine und gleichzeitig präsen- te Säure und Zesten von Orange - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - zu genießen: 5 J.

7 Muscat d'Alsace 2020 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, Mandarine, dahinter feine Säure und Mineral - im Mund: Muskat und gekochte weiße Frucht, dann zitronige Säure, Litchi und Mandarine, darüber immer präsent die Muskatnote, sehr gute Länge, feine Noten von Kräutern und Gemüse - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - zu genießen: 4 J.

21 Gewürztraminer 2018 tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Furstentum.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, danach reife Frucht, verbunden mit den Kräutern - im Mund: Confit von reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer und Kräuter, eine feine Säure, dann auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund, im Abgang klassische Gewürz-

traminernote mit darüber liegender feiner Säure - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - zu genießen: 5 J.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2020, wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: elegant in der Nase, florale Noten, weiße Blüten, ein Hauch Jasmin, dezent Litschi, deutlich Mineral - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, Abgang leichte zitronige Säure, sehr lang mit mineralischen Abgang, Grossartig! Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - zu genießen: 8 J.

379 Sancerre La Grande Côte 2020 zur Hälfte junge Reben, auf Kalkboden, indigene Hefe, 3 g Restsüsse.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, erst floral, Orangenschale, feine exotische Früchte, leichte Mandarinennote, dann deutliches Mineral von Kalkboden - im Mund: reich, feine reife weiße Pfirsiche, Mandarine und weiße Blüten, gehoben von zarter zitroniger Säure und exellentem Kalkmineral, dann im Abgang bleiben die Fruchtnoten und das Mineral, sehr lang. Wunderschön! Großer Weisswein!! - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, Fisch mit eher leichten Saucen - zu genießen: 5 J.

375 Sancerre Rosé 2020 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: floral, Erdbeerkompott, Blätter von Johannisbeere, aber auch ein Hauch von Brioche und Himbeere - im Mund: füllt den Mund sofort mit einer sehr feinen Fruchtsüße reifer Himbeere verbunden mit Mineral vom Kalk, dann Walderdbeere, auch eine florale Note hin zur Rose, im Abgang Erdbeerkompott und noch einmal das Mineral, fantastischer Rosé!!! - Verwendung zu: ganzem Essen - zu genießen: 2 J.

SANCERRE - HYPOLITE REVERDY

734 Sancerre Blanc 2020 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: expressive Nase, Frucht und Mineral im Gleichgewicht, Mirabelle, reifer Pfirsich, mit zarten floralen Tönen, Jasmin, und leichte Briochetöne - im Mund: reich, frische zitronige Säure und ein elegantes Mineral, dann Frucht von vollreifer Zitrone und Mirabelle, etwas Grapefruit, dann wieder das schöne Mineral vom kalkigen Boden, im Abgang Briochenoten, Frucht und Mineral perfekt verbunden - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Fisch mit kräftigen Saucen - zu genießen: 4 J.

737 Sancerre Rosé 2020 Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: zartes Rosé, etwas ins Orange gehend - in der Nase: Himbeere, Kirsche und Walderdbeere, schon in der Nase ein klares Mineral - im Mund: feine Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Kirsche und roter Johannisbeere, dann kommt die Säure, dahinter die Mineralität, elegant, im Abgang Brotkrume und leichter Kernton beachtliche Länge. Charaktervoller Rosé. - Verwendung zu: auf der Terrasse, gegrilltem Fleisch - zu genießen: 1 J.

738 Sancerre Rouge 2018 nicht geschönt und nicht gefiltert.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: expressive Frucht, Schwarzkirsche, Johannisbeere, Heidelbeere, etwas Himbeere, weiche schokoladige Tannine, leichte Tabaknote, einladend - im Mund: Frucht zwischen Cassis und gekochter Kirsche, etwas Himbeere, Kaffee- und Bitterschokoladentannine, im Abgang Kirsche und Himbeere verbunden mit angenehmen Tanninen von Tabak und Mokka, schöne Länge - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - zu genießen: 5 J.

HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS

125 Coté Pontoise 2017 55 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot, mit violetter Rand - in der Nase: einladende Nase, feine Fruchtsüße, Cassis, Brombeere, Heidelbeersaft, bleibt auf der Frucht, leichte schokoladige Tannine - im Mund: ein Wein zum Geniessen, weich und voll, auf der Frucht, Schwarzkirsche, schwarzer und roter Johannisbeere, dann leicht schokoladige Tannine, schöne Länge, eine Freude - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - zu genießen: 4 J.

122 Ch. Pontoise Cabarrus 2021 Primeur Lieferung 2022 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere, Cassis, Heidelbeere, Himbeergeist und Bitterschokolade und florale Noten, - im Mund: sehr reich mit leichter Süße, Kirsche, Cassis, Himbeere und Brombeere, Süßholz Kaffeetannine, Mokka und im Abgang wieder herrlich die Frucht gebettet auf leichten Barrique. Enorme Länge. Großes Potenzial! - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - zu genießen: 7 J.

131 Ch. Pontoise Cabarrus 2019 40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass.

Farbe: schwarz mit tiefen Violett am Rand - in der Nase: Cassis, reife Pflaume, Erdbeermarmelade, dann etwas Cassis - im Mund: kräftige Fruchtattacke, grosse Power, Kirsche und auch etwas Cassis mit einer feinen Süße darüber, dann kräftige Tannine, die aber schon aufzeigen, dass sie perfekt verbunden werden, im Abgang deutlich Schokolade, Lakritz, lang, ein Wein mit viel, viel Potenzial, jetzt kaufen zum später Trinken - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - zu genießen: 6 J.

129 Château Pontoise Cabarrus , Cru Bourgeois 2017 45 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten, weiches Barrique, etwas Leder und Bitterschokoladetannine - im Mund: voll, weich, anschmiegsam, reife Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche und leichter Ton von Süßholz, im Abgang reife Sauerkirsche und weiche Tannine hin zu Schokolade, alles in wunderbarer Verbindung, exzeptionelle Länge, hat lange was zu erzählen, großer Wein, himmlisch - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - zu genießen: 7 J.

HAUT MEDOC - CHATEAU ST.ESTEPHE

112 Château Arnaud 2018 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: angenehme schokoladige Tannine, dahinter Cassisnote, Pflaume und etwas Rose - im Mund: eleganter Wein, feine Fruchtsüße, gekochte Kirsche und Cassis, etwas Heidelbeere, elegante Kaffeetannine, schön im Gleichgewicht, Tannine wieder im Abgang - Verwendung zu: ideal zu Ziegenrücken oder Ziegenkeule - zu genießen: 5 J.

115 Château St. Estèphe 2020 Primeur Lief.2022 60 % Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, Probe aus den Fässern.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: sehr schönes Bouquet, reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade, etwas Brioche - im Mund: sehr schön weich, voll, einschmeichelnd, samtig am Gaumen, Schwarzkirsche und Brombeere, dann deutlich Cassis weiche schokoladige Tannine, später frische Kirsche, gute Konzentration, verspricht Großes - Verwendung zu: Lamm, Entrecôte - zu genießen: 9 J.

118 Château St. Estèphe 2019 55 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: gekochte schwarze Früchte, dann etwas Brotkrume von Graubrot und Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere, Blaubeeren, danach Tannine zwischen Kaffee und Schokolade, darüber bleibt lange die Frucht, sehr gutes Potenzial - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - zu genießen: 8 J.

119 Château St.Estèphe 2018 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot zwei Tage Kaltmazeration.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, dann dezente Tannine, darüber eine reiche Frucht, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 8 J.

116 Château St. Estèphe 2017 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, Kaltmazeration.

Farbe: schwarzrot, hellvioletter Rand - in der Nase: sehr schönes Bouquet, sehr gefällig, Confit mit schwarzen Früchten, leichte fruchtbetonte Süße und etwas Cassis, Schokoladenote darüber, am Ende leichte Rosenote - im Mund: schön, weich und

anschmiegsam, präsen-te Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, gehoben von weichen schokoladigen Tanninen und von fruchtiger Säure unterstrichen, eingebunden im Abgang dann Kaffee-Tannine und schön verbunden mit der Sauerkirsche, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Entrecôte, auch Lammrücken - zu genießen: 6 J.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2020 100 %

Sauvignon, sehr reif geerntet, 50 % im Barrique ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, Hauch Mango, Limette und reifer Pfirsich, etwas Jasmin - im Mund: sehr weich, reich, und rund, frisch, reiche Frucht von Aprikose mit Stein, dann weiße Blüten und Zitrone, Orangenschalen, im Abgang Kerntöne, auch Kern von Citrusfrüchten, ein Hauch Zesten und ein belebendes Mineral, sehr grosse Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Ideal für ein Sommerpicknick, Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - zu genießen: 5 J.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2020 Merlot.

Farbe: dunkles Rot mit purpurnen Rand - in der Nase: schokoladige Tannine, sehr fruchtig, feine Süße, Schwarzkirsche, Cassis, Hauch von Himbeere - im Mund: feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche und Pflaume, schöne schokoladige Töne, dann im Abgang Bitterschokolade, etwas Tabak von den Tanninen und nochmal Brombeere, - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - zu genießen: 2 J.

153 Justin Merlot 2020 100% Merlot, 30 % Vinifikation à la Bourgogne, ganze Trauben mazeriert.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Hauch von Holz, Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, leicht schokoladige Tannine, dann auch leichte Holztöne, im Abgang Sauerkirsche und die Holztöne - Verwendung zu: gegrillten Würstchen - zu genießen: 2 J.

150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2019 90% Merlot, 5% Malbec, 5 % Cabernet Sauvignon, 20 Monate im Fass.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand - in der Nase: Kirsche, schwarze Johannisbeere, und Veilchen, gut integriert Halbbitterschokolade und etwas Kaffee - im Mund: Frucht Schwarzkirsche und etwas Sauerkirsche, dann ein etwas Heidelbeere, präsen-te Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, im Abgang Sauerkirsche und schwarze Johannisbeere sehr schön verbunden mit Mokka Tanninen - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - zu genießen: 4 J.

147 Château Bel Air La Royère 2019 65% Merlot (50 Jahre alte Reben), 35% Malbec, zur Hälfte neue Barriques, die andere Hälfte Barriques eines Weines.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Cassis, Kirsche, Pflaume und Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant - im Mund: fruchtige Süße, dann Frucht von reifer Schwarzkirsche und deutlich Blaubeere, feine leicht schokoladige Tannine, sehr elegant, im Abgang deutliche Tannine, spürbar an der Oberlippe, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - zu genießen: 8 J.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

162 Château La Caze Bellevue 2016 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: feine Süße, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade reich - im Mund: feine Süße, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade, auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang Frucht und Tannine miteinander verbunden, sehr schöner runder Wein, wunderbar - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - zu genießen: 6 J.

160 Château La Caze Bellevue 2018 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, erst im April abgefüllt.

Farbe: Dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Frucht von Schwarzkirsche und Brombeere, hauch, von Vanille, Schokolade und weiche Tannine, schmeichelnd und reich - im Mund: frische Frucht zwischen Schwarzkirsche, Brombeere und Himbeere verbunden mit samtigen weichen Tanninen, im Abgang

Schokolade, Tabak, Hauch von Veilchen, verbunden mit der Frucht, wunderschöner Wein mit wunderbarem Gleichgewicht von Frucht und Tanninen, reich und den Gaumen umschmeichelnd, bleibt sehr lange im Mund, man entdeckt immer wieder neue Komponenten. - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: 5 J.

161 Château La Caze Bellevue 2019 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, ausgebaut im Fass mit Mikrooxydation. Farbe: Schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: noch etwas verschlossen, lässt aber Großes erahnen, feine Süße, Gebäck, Brombeere, Tannine von Schokolade, Süßholz - im Mund: verspricht viel, schon jetzt sehr weich, man erahnt schon das Zusammenspiel von Frucht und Tanninen und die Finesse dieses Wein, Schwarzkirsche, Brombeere, Hauch von Himbeere, im Abgang bleibt die Frucht, etwas Süßholz, Kaffee - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - zu genießen: 4 J.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2015 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques. Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Obstbrand, Schokolade, etwas Tabak und Lakritz, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht und weiche Tannine - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - zu genießen: 5 J.

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

Farbe: Rotschwarz, kräftig violetter Rand - in der Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, auch Noten von Bitterschokolade, Lebkuchen - im Mund: sehr reife Fruchttöne verwoben mit deutlichen, aber angenehmen Tanninen, vor allen Dingen Brombeere, schwarze Johannisbeere, dann Bitterschokolade und danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, sehr im Gleichgewicht, große Länge, auch hier je länger er im Glas und im Mund ist, lässt er immer wieder neue Komponenten entdecken, großer Bordeaux - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - zu genießen: 6 J.

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

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: weiche, einschmeichelnde Nase, aber noch leicht verschlossen, schokoladige Süße und Bitterschokoladen-Tannine, dann Brombeere, Himbeer, schwarze Johannisbeere, ein Hauch von Vanille - im Mund: schon sehr präsent, aber noch ein Baby, Brombeere, elegante fruchtiger Säure, Himbeere, Heidelbeere, rote und schwarze Johannisbeere, feine Süße, etwas Süßholz und Veilchen, "Zimtstange", Hauch von Vanille, Bitterschokolade, Mokka, schöne Länge mit den Tanninen und die Frucht eingebunden im Abgang, großes Potenzial - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - zu genießen: 4 J.

DAS IMPERIUM VON MEYROU

101 Château de la Nauze 2018 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: saftig, feine Süße, Brombeerbonbon, kandierte Kirsche und Halbbitterschokolade - im Mund: frische Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche mit der fruchtigen Säure, Tannine, Bitterschokolade und Tabak, im Abgang eingekochte Kirsche und Brombeere - Verwendung zu: Steak vom Rind - zu genießen: 1 J.

86 Chateau Guibeau 2017 Merlot, Bio, Puisseguin-St. Emilion, Ausbau in Fässern, lange Mazeration.

Farbe: schwarzrot mit leichtviolettem Rand - in der Nase: Sauerkirsche, Veilchen und Rose - im Mund: Veilchen, Schwarzkirsche, Brombeere, leichte Tannine, dann wieder viel Frucht, etwas Sauerkirsche, im Abgang feiner Schokoladenton - Verwendung zu: - zu genießen: 3 J.

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2019 Ungarn, Tokai, Rebsorte Furmint.

Farbe: sehr helles Gelb - in der Nase: sehr floral, weiße Blüten und etwas etwas Pfirsich, dann mineralische Note - im Mund: feine zitronige Säure, und auch die Süße von reifen Zitronen, Weiße Blüten, dann weisser Pfirsich hin zu Litchi, Hauch Ananas, Frischer, unkomplizierter Weisswein - Verwendung zu: Fisch und Meeresfrüchte mit eher feinen Saucen, Antipasti, Sushi - zu genießen: 3 J.

87 Chateau le Rey Les Argileuses 2020 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, aufgrünend und blauem Leimboden, Ausbau 6 Monate in Edelstahlfassern ohne Schwefel.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand - in der Nase: reife Pflaume, Kirsche und etwas Himbeere, Halbbitterschokolade, sehr weich und fruchtig - im Mund: Süße und voller Saft von Schwarzkirsche und reifer Pflaume, aber auch etwas Cassis und Himbeer, darüber etwas reife Sauerkirsche, man spürt die Vinifikation ohne Schwefel, im Abgang feine Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - Verwendung zu: Reh, Wildente - zu genießen: 3 J.

89 Chateau le Rey Les Argileuses 2016 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, auf Leimboden, Ausbau ohne Sulfite, 20 % im Fass, 40% Fass zweites Jahr, 40% Fass drittes Jahr.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand - in der Nase: Pflaume, Schokolade, sehr weich - im Mund: zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, darüber etwas reife Sauerkirsche, man spürt die Vinifikation ohne Schwefel - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - zu genießen: 4 J.

91 Les Tours de Belcier 2017 St. Emilion Grand Cru, auf Kalkboden, 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und 5 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand - in der Nase: sehr zugänglich, Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, Veilchen, etwas Schokolade - im Mund: angenehm, weich, voll, schöne Tannine, Kirsch-Confit und Brombeere, dann ein Hauch Mokka, große Länge mit schokoladigen Tanninen im Abgang, - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - zu genießen: 5 J.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2018 biologischer Anbau seit 2010, 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Leimboden, Auslieferung in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: feine Aromen vom Barrique, etwas Vanille, Cassis und Schwarzkirsche, dann würzige Tannine - im Mund: Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen vom Barrique, feine Mokka-tannine, schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Schokolade und feine Barriquetöne - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - zu genießen: 6 J.

90 Chateau Bellefont - Belcier 2018 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, St Emilion Cru Classé, Ernte über drei Wochen, Parzelle für Parzelle, 30% in neuen Fässern, 10 % in großem Holzfass, 30 % in Fässern 1 Jahr alt, 30% in Fässern 2 Jahre alt.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr harmonisch, feines ruchtiges Bouquet, Confit rote und schwarze Früchte verbunden mit floraler Note, dann Halbbitterschokoladentannine, Hauch von Nougat, feine Tabak- und Barriquetnote - im Mund: sehr fruchtig, rund, anschmiegsam, ganz fein eingebundene Tannine, sehr saftig Confit von Schwarzkirsche und Brombeere, Mokka und Bitterschokolade, leicht pfeffrig, alle Geschmäcker so wunderbar verbunden, im Abgang Frucht, Leder und Kakao, ein zartes Mineral, großartige Länge, jetzt schon ein Traum von Wein - Verwendung zu: Entrecôte, Gerichte mit rotem Fleisch oder Wild, - zu genießen: 5 J.

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

456 Château Arricaud (blanc) 2019 70% Semillon, 30% Sauvignon blanc Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Nektarine und ein Hauch Zitrone, dann florale Noten vom Sauvignon, etwas Brioche - im Mund: Frische zitronige Säure, klares Mineral, Die Süße reifer Zitronen, Frucht zwischen Mirabelle, Nektarine und Weinberg-pfirisch, feine florale Noten, sehr gut im Gleichgewicht, facetten-reicher, reicher und frischer Weisswein, sehr schöne Länge, im Abgang nochmal eine cremige Noten, eingebunden in Frucht und Mineral, begeistert! - Verwendung zu: sehr schön als edles frisches Willkommen, feine Aperitifs, Salate mit Früchten, Ziegenkäse, Gemüsegratin, gegrilltes Gemüse, Fisch: Forelle, Hecht - zu genießen: 4 J.

466 Château d'Arricaud 2016 20 und 30 Jahre alte Reben, Cabernet Sauvignon und Merlot, etwas Petit Verdot.

Farbe: Rotschwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: Kirsche, Pflaume und etwas Himbeere, würzige Noten vom Barrique - im Mund: Schokolade, Mon Cheri-Note mit kräftigem Kirschcharoma, gewachstes Leder, feine Tannine und eine kirsche Säure im Abgang - Verwendung zu: Wildschwein, Rotwild, Fasan - zu genießen: 5 J.

460 Château d'Arricaud Grand Vin 2014 88 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot, 2% Petit Verdot, Ausbau 20 Monate in alten Barriques. Farbe: schwarzrot mit rotem Rand - in der Nase: sehr elegant, Fürchtebrot, Holunderbeere, und Veilchen, feine Mokkanote, etwas Cassis und Kirsche, sehr lebhaft, frisch und einladend - im Mund: wunderbar schmeichelt, samtig, voll und reich, Kirsche, Holunder, Cassis, dann etwas Schokolade und Karamell, Mokka, feine Tabaknote, etwas Frucht von roter Pflaume mit Kern, sehr weiche Tannine, alles wunderbar eingebunden, je länger im Mund, desto mehr Facetten tun sich auf, sehr große Länge, großartig - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen - zu genießen: 4 J.,

462 Château d'Arricaud 2016 38 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot, 2% Petit Verdot, im Fass ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand - in der Nase: großes Bouquet schon in der Nase komplexes Zusammenspiel von Frucht und feinen Tanninen, Schwarzkirsche, Holunderbeeren, Veilchennoten und etwas Brombeere, Hauch von Leder, Bitterkakao - im Mund: rund und vollmundig, zuerst auf der Frucht, feine Süße von Kirsche und Brombeere hin zu Holunderbeere, untermalt von Bitterschokolade, dann eine feine kirschige Säure und dann wieder Tannine von Kaffee hin zu Leder, schöne Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - zu genießen: 5 J.

465 Château d'Arricaud Grand Vin 2018 90 % Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% de Petit Verdot.

Farbe: Rotschwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: sehr elegantes Bouquet, feine florale Süße, dann dezente gewürzige Noten, samtige Tannine von Kaffee und Schokolade - im Mund: sehr anschmiegsam und reich, ein Confit von Früchten, Kirsche, Cassis und Holunder, Hauch von Himbeerbonbon und Lakritz, eingebettet in samtige Tannine, Halbbitterschokolade und Mokka, dann wieder die reiche Frucht, sehr im Gleichgewicht und große Länge, großartig - Verwendung zu: Lammrücken, Entrecôte - zu genießen: 8 J.

459 Château d'Arricaud 2018 38 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot, 2% Petit Verdot, im Fass ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot mit lebendig rotem Rand - in der Nase: weiches Bouquet, etwas Schwarzkirsche, Bitterschokolade, Holunderbeeren, Hauch Flieder, etwas Rauch und Kaffee - im Mund: sehr anschmiegsam, schillerndes Mineral, weich, voll, Kirsche, Holunder, Bitterschokolade, Kaffee, etwas Tabak, etwas Holztonne, feine Fruchtsüße, im Abgang etwas Vanille, wieder Schokolade, gute Länge, noch voll in der Entwicklung, lässt Großes erahnen - Verwendung zu: Lammschulter - zu genießen: 4 J.

461 Château d'Arricaud Liqueureux 2012 Beerenauslese, 80 % Semillon, 20 % Muscadelle.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honigtöne, Aprikosenmarmelade, weiße Blüten - im Mund: volle Fruchtsüße aufgefangen von einem klaren Mineral und sehr feiner zitroniger Säure, Honig, sehr reife Mandarine, Zitrone, Grapefruit, im Abgang bleibt ganz lange eine feine Honignote - Verwendung zu: Dessert oder Aperitif, Foie gras oder zum Empfang - zu genießen: 10 J.

CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2020 40 % Sauvignon blanc, 60% Sémillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: typisch Sauvignon: florale Noten, frisch geschnittenes Gras, Wiesenblüten, Frucht von reifer Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: weich, voll und sofort einladend, Frucht zwischen sehr reifer Birne, Ananas und sehr reifer Zitrone, expressiv mit frischer Säure und deutlichem Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - zu genießen: 3 J.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacia 2019 100 % alte Sémillon auf Kalkboden, im Barrique in neuen Fässern ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Noten, feine Vanillenote, Frucht zwischen weißem Pfirsich, Mirabelle und Sirup von Mandarine, dann eine feine Barriquenote und florale Noten, Vanilletöne, auch am Ende - im Mund: feine Säure, weiße Blüten, dann sehr schöne Frucht von etwas Ananas und deutlich Mirabelle und Pfirsich, dann etwas Vanille vom Barrique, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander

verbunden, cremige Noten, gute Länge, ein Geschenk im Mund Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - zu genießen: 4 J.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2020 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, 50 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein. Farbe: leichtes Ziegelrot - in der Nase: Frucht zwischen roter Johannisbeere und Waldbeere, Rhabarber, Orangenschale, leichte mineralische Note, leichte Wildrose - im Mund: sehr frischer Rosé, schöne Frucht, Johannisbeere, Walderdbeere, Waldblüten und auch ein Hauch Nektarine, dann Mineral und angenehme Säure, gute Länge, ein sehr schöner Rosé, - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - zu genießen: 2 J.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2018 70 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: schon in der Nase schönes Zusammenspiel von roten und schwarzen Früchten, Mineral und Tanninen mit Kakaonoten, dezente Noten vom Barrique - im Mund: voll und weich ohne schwer zu wirken, sehr fruchtig, Schwarzkirsche und auch etwas Brombeere, Hauch von Himbeerbonbon, dann Noten vom Barrique, schokoladige Töne, etwas Lakritz, sehr gute Länge, macht einfach Spaß - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - zu genießen: 4 J.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2018 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 1 Jahr im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit braunvioletttem Rand - in der Nase: Frucht von Kirsche und Brombeere, Johannisbeere und Mon Chery, dann Kaffeetannine und Lakritz, sehr elegant - im Mund: sehr reich und gleichzeitig elegant, samtig, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, schokoladige Tannine, die sehr gut mit der Frucht verbunden sind, im Abgang wieder Lakritz und Schwarzkirsche untermalt von den weichen Tanninen, bleibt sehr lange präsent, auch hier hervorragendes Preis Qualitäts-Verhältnis, eleganter und voller Wein - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - zu genießen: 4 J.

32 Les Vignes de Coulous BIO 2020 Sauvignon Blanc.

Farbe: helles Gelb mit goldenen Reflexen - in der Nase: deutliche Sauvignonnote, Heu, leicht florale Note, weißer Pfirsich, Maracuja - im Mund: Limette, Pfirsich, dann Aprikose und deutlich Maracuja, etwas weiße Blüten, sehr klares, feines Mineral - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt - zu genießen: 3 J.

37 Les Vignes de Coulous BIO 2019 Bio, 60 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, 25 % Merlot.

Farbe: Rotschwarz mit lebhaft violetttem Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, Kaffeetannine - im Mund: deutliche Frucht von Kirsche mit Kern, Cassis und Tannine von Mokka und Kakao, viel Frucht, gute Länge, die Frucht bleibt im Mund, ?"wilde Seite"? - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - zu genießen: 4 J.

38 Les Vignes de Coulous Vin Liqueureux BIO 2019 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: kräftiges Strohgelb - in der Nase: weiße Blüten, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas, Honigtöne - im Mund: deutliche Honignoten, Holunderblüten, sehr reife Birne und sehr reifer Pfirsich, mineralische Note, die den Wein ins Gleichgewicht bringt, umschmeichelt den Gaumen, sehr schön - Verwendung zu: Foie Gras, Desserts von frischen Früchten - zu genießen: 10 J.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2020 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: sehr dunkles Rot - in der Nase: fruchtiges Bouquet, feine Himbeertöne - im Mund: deutliche Frucht von Himbeere und Brombeere, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Wildgeflügel - zu genießen: 4 J.

543 Cornas 2019 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: Schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - zu genießen: 7 J.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios 2020 in Konversion zu BIO 2. Jahr Marsanne, Vermentino und Muscat Petit Grains.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Holunderblüte, Weinbergpfirsich, ganz leichte Honigtöne, - im Mund: Grapefruit, Kerntöne und deutliches Mineral, leichter Honigton, dann reife Zitrone, Weinbergpfirsich und Aromen von der Muscattraube, - Verwendung zu: Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - zu genießen: 2 J.

108 Leukadios 2020 Syrah, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: saftig, reife Süßkirsche und Walderdbeere, etwas Holunderblüte, Zitronenmelisse - im Mund: reich, reife Süßkirsche mit deutlicher Fruchtsüße, dann rote Johannisbeere, Limette mit braunem Zucker, im Abgang etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen - zu genießen: 2 J.

105 Leukadios 2019 60% Syrah, 30 % Grenache, 10% Carignan.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, Himbeere und reife Pflaume, darüber Mokkatöne - im Mund: sehr anschniegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, deutlich Cassis, saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garruiges - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - zu genießen: 4 J.

LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2019 92 % Sauvignon. 8 % Colombard.

Farbe: deutliches Goldgelb - in der Nase: Sauvignonnote, reife Mirabelle, weißer Pfirsich, Schale von Pomelo und Orange - im Mund: Pfirsich, Aprikose und Mandel, dann auch florale Noten vom Sauvignon, ein Hauch Jasmin, schönes Mineral, sehr im Gleichgewicht angenehme Säure hin zur Grapefrucht, reich und lang, dabei unkompliziert - Verwendung zu: Meeresfrüchte, auch Aperitif - zu genießen: 2 J.

777 Chichery blanc 2019 Marsanne und Grenache Blanc, zwei Jahre im Edeltahlfass ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Hauch von Honig, auch florale Noten, dann eine reiche gekochte Zitrus-Frucht, Orange, Lemoncurd - im Mund: reife Birne am Kern, Zesten von Orange, Hauch von Honig, dann würzige Noten vom Honigkuchen, schöne Säure und Kernnoten, gute Länge - Verwendung zu: Kalbsbries, weißem Fleisch - zu genießen: 3 J.

774 Les Enclos 2020 je ein Drittel Grenache, Syrah und Mourvèdre, ohne Maceration.

Farbe: Lachsrosa - in der Nase: reich, Zitrusfrüchte und ein wenig Pfirsich, Mandarine, Hauch von Minze/Mineral - im Mund: Mandarine, etwas Himbeer und Johannisbeere, klares Mineral im Mund, angenehme Säure, Minze im Abgang, ganz hinten Mandel, erstaunliche Länge - Verwendung zu: - zu genießen: 2 J.

772 Les Enclos 2019 70 % Merlot, 30 % Syrah, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: Schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: fruchtige Süße, Johannisbeere, Himbeere und Schwarzkirsche, sehr feine Tannine - im Mund: schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Hauch von Vanilleschote, dann sehr feine, weiche Tannine mit gewürzigen Kakao- und Kaffeenoten, im Abgang, bleibt lange im Mund, unkompliziert schön - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - zu genießen: 3 J.

767 Chichery rouge 2017 18 Monate in Edeltahlfässern ausgebaut, Mourvèdre und Syrah.

Farbe: ganz dunkles Rot mit braunviolettem Rand - in der Nase: dunkle Frucht von Kirsche, Brombeeren, Feige, zwischen Marmelade und Obstbrand, neues Leder- oder Bienenwachs? - im Mund: am Anfang etwas Mokka und Rauch, sehr viel

schwarze Frucht, Brombeere, eingedickte Kirschmarmelade mit einer feinen Süße und Himbeere, schöne Länge, darüber mineralische Noten, Mokkanote kommt wieder - Verwendung zu: Wildente, Lammshulter im Kräutermantel - zu genießen: 5 J.

775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2017 50 % Grénache, 5 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edeltahlfass ausgebaut und gerade erst abgefüllt.

Farbe: Schwarz mit schwarzvioletterm Rand - in der Nase: Nadelholz, Brand von Kirsche, Brombeere, Gewürznoten von Pfeffer und Koriander - im Mund: sehr rund, voll, feine Süße, Konfit von Früchten, leichte Gewürznote, Tannine sehr schön eingebunden, sehr elegant, - Verwendung zu: Reh, Lammkeule, Entrecôte - zu genießen: 6 J.

780 La Pharaonne - C. du Languedoc 2017 exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: ? - in der Nase: Cassis und Heidelbeere, Zitrone, Orange, Kumquats, leichte Noten von Schwarzkirsche, sehr frisch - im Mund: noch jung, lässt aber seine Größe klar erahnen, Cassis und Heidelbeere, feine Süße, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche, jetzt schon Mineral, Frucht und Tannine im Gleichgewicht - Verwendung zu: - zu genießen: 6 J.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2020 25 % Grenache, 65 % Viognier, 10 % Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Stachelbeere, weiße Blüten, leichte Citrusfrucht, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose, Mandelton und Grapefruit und Limette, aromatisch - Verwendung zu: So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - zu genießen: 2 J.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2020 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat à petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: deutlicher Muskatton eingebettet in weiße Blüten und exotischen Früchte, etwas Pampelmuse - im Mund: fein muskatiert, sehr frisch, Frucht von Grapefruit und Pfirsich, leichter Kernton, elegantes Mineral, im Abgang bleibt der Muskatton mit einer guten Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - zu genießen: 2 J.

759 Les Terres Grillées - CdR 2019 alte Reben von Macabeu Vermentino und Grenache Blanc im Fass ausgebaut, Schieferboden, Grenache in neuen Barriques von 400 l ausgebaut. ?

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: reife Stachelbeere, Aprikose, auch florale Noten von Jasmin, etwas Litschi, Mineral - im Mund: angenehme Frische, Litschi und Aprikose, weißer Pfirsich und etwas weiße Blüten, leichter Pfeffererton, schönes Mineral, angenehme Säure von Zitrusfrüchten und feine Barriquenoten, schöne Länge - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - zu genießen: 4 J.

742 Romain - Côtes Catalanes 2020 Merlot (50 %), Grenache (20 %) und Syrah (30 %), direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Frucht von Walderdbeere, Himbeere, Stachelbeere und Rhabarber, leichte Zitrusnote - im Mund: Süßkirsche, Himbeer und Johannisbeere mit einem Hauch von Kern und etwas Walderdbeere, feine Säure, am Ende Mineral und schöne Frucht - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - zu genießen: 2 J.

749 Les Terres Grilles - CdR 2020 60 % Syrah, 40 % Grenache Noir, direkte Pressung, Syrah 4 Monate in Barriques von drei oder vier Weinen ausgebaut.

Farbe: kräftiges Rosé mit orangen Rand - in der Nase: Waldbeeren, Wildkirsche, Kirschblüte, dahinter eine feine zitronige Säure, auch ein schönes Mineral - im Mund: Frucht von Waldbeere, Himbeere, feine Süße von Kirsche, im Abgang schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - zu genießen: 4 J.

746 Pierre - Côtes Catalanes 2020 Syrah, 50 % Merlot und 30 % Grenache Noir, kurze Mazeration.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: rund, Schokolade, Frucht von Schwarzkirsche Brombeere und Cassis - dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: rund, voll, typische Syrahnote, Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann Schokoladentöne, die den Abgang dominieren, darüber ein

feiner Pfefferton - Verwendung zu: Ratatouille, Lamm, Ziege, Wild - zu genießen: 2 J.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2020 20 % Syrah, 60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Grenache Noir.

Farbe: Schwarzrot mit grau-violettem Rand - in der Nase: fruchtige Süße von Cassis, Kirsche und Cassis, dann Kaffeetannine und ein Hauch von Vanille - im Mund: reife Schwarzkirsche mit Kern, Cassis und Bitterschokolade, fruchtiger, konzentrierter Wein mit guter Länge - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - zu genießen: 2 J.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2020 10 % Carignan, 50 % Grenache, 40 % Syrah, auf Kalkboden.

Farbe: fast Schwarz mit rot-violettem Rand - in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, danach auch etwas Lakritze - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere gepaart mit Kirsche und schwarzer Johannisbeere, auch etwas Heidelbeere, dann eine feine Süße und auch etwas Bitterschokolade und Kaffeetannine, sehr schön und rund - Verwendung zu: Pastagerichten, rotem Fleisch gebraten oder geschmort - zu genießen: 5 J.

753 Le Chant des Frères - CdR 2019 alte Reben von Grenache und Syrah, je zur Hälfte, wachsen auf Kieselböden, im 400 l - Barrique ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz mit deutlich violettem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch etwas Cassis, Brioche, dann feine Barriquenoten und etwas Kaffee - im Mund: sehr weich und voll, schokoladige Tannine, dann sehr reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere und Cassis, untermalt von Kaffeetönen, schön im Gleichgewicht, feine fruchtige Säure im Abgang, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Damwild - zu genießen: 5 J.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2019 25 % Syrah, Grenache Noir, Carignan und 60 % Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: Schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: deutliche Frucht von Brombeere und Heidelbeere, feine Tabaknote - im Mund: Wildkirsche, Brombeere und auch etwas Heidelbeere, leichte Note vom Sandelholz, dann etwas Rosmarin, Piment, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade und Mokka, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - zu genießen: 5 J.

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2020 Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: feine Tannine vom Barrique, Schwarzkirsche, auch etwas Himbeere und Heidelbeere, feine schokoladige Tannine darüber ein Hauch Tabak - im Mund: sehr schön, weich und voll, feine Fruchtsüße, Confit von Waldfrüchten, Kirschen, Cassis, Himbeere, dann Schokolade, weiche Tannine, am Ende Mineral vom Schieferboden - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - zu genießen: 5 J.

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 0.75l 2020 Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitronengras, frische Zitrone, Mandarine, Pfirsich, Honig - im Mund: deutliche Süße, sehr reife Aprikose, reife Mandarine, Zitrone, Ananas, im Abgang Zesten von Zitrone, Honigtöne und lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfeltarte - zu genießen: 5 J.

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 - zu genießen: 2 J.

52 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2018 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: eher verschlossen, dann frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - zu genießen: 2 J.

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

Farbe: Rotschwarz mit leicht violettem Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber weiche Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: rotem Fleisch - zu genießen: 3 - 4 J.

57 L'Affranchi 2018 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 - zu genießen: 4 J.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten über einer feinen zitronigen Säure, dann etwas Aprikose, Pfirsich - im Mund: schönes Spiel, klares Mineral, mit eleganter Säure und floralen Noten, weißer Pfirsich, dann Orange, und eine leichte Kernnote und ein Hauch von Minze im Abgang - Verwendung zu: Fisch und anderen Meeresfrüchten, gedünstet mit einer eher feinen Sauce - zu genießen: 4 J.

786 Eime de Vinha 2020 zum größten Teil auf Schieferboden, Vermentino, Grenache Blanc und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Mango und Passionsfrucht, Pfirsich, deutliches Mineral - im Mund: voll, rund, kräftig, reife Pfirsiche und Aprikose schönes Spiel zwischen von Mineral und Säure - Verwendung zu: Vorspeisen, Carpaccio von Lachs, Antipasti auch mit Huhn, Aperitif - zu genießen: 2 J.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2020 Mourvèdre - seignee, Syrah und Grenache, direkt gepresst.

Farbe: ganz leichtes Rosé, Altrosa, am Rand kräftiger - in der Nase: aromatisch, expressiv, rote Johannisbeere, reife Erdbeere, feine Süße der Kirschen, schöne mineralische Note vom Schiefer - im Mund: Walderdbeere und Kirsche, gleichzeitig kräftig und anschniegsam, reich, etwas florale Noten, schöne Länge mit mineralischen Noten im Abgang - Verwendung zu: ganzem Essen - zu genießen: 2 J.

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

Farbe: Rotschwarz, hellvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, darüber Noten von kräftiger Schokolade und ein Hauch von Marzipan - im Mund: kräftiger Wein, Frucht zwischen Sauerkirsche und Süßkirsche, reife Brombeere, hinten dezent rote Johannisbeere und Süße von Himbeere, reich, feine Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - zu genießen: 4 J.

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2019 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: Rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: Heidelbeere, gewürzige Noten von Piment und Pfeffer, Aromen von Heidekraut und Minze, feine Süße, Halbbitter-Schokolade - im Mund: Heidelbeere und Schwarzkirsche mit Kern, dann fruchtige Säure verbunden mit deutlichem Mineral vom Schiefer und tanninigen Schokotönen, im Abgang dominiert das Mineral vom Schieferboden, sehr reicher Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Lamm, Ratatouille, Wildschwein - zu genießen: 5 J.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2017 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Frucht zwischen Heidelbeere und Heidekraut, reife Brombeere und dann Mineral vom Schiefer - im Mund: weich und voll, Schwarzkirsche, Heidelbeere und Brombeere, dann deutliche, aber weiche Tannine, schönes Spiel zwischen süßen und herben Noten, gute Länge - Verwendung zu: Moussaka, überhaupt Gerichte mit Aubergine, Hirsch und Wildschwein - zu genießen: 5 J.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2018 alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan.

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

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé BIO* 2019 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: anregendes Pink mit leicht violetter Farbspiele - in der Nase: Himbeer- und Walderdbeer-Aromatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktvoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, So-Trinken - zu genießen: 2 J.

139 Domaine Baillat BIO 2018 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: Rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im Mund: reife Frucht, Sauerkirsche, Schlehe, Hauch von Himbeere, feine Säure und weiche Tannine, im Abgang Kaffeetöne und nochmals Frucht von Kirsche, - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - zu genießen: 4 J.

135 Dalai Papa 2020 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, fast ins Schwarze, lebhaft violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Brombeere, schwarzer Johannisbeere und ein Hauch von Lakritz - im Mund: elegante Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehme Säure von Pampelmuse, Bitterschokolade, leichter, eleganter Wein, der viel zu sagen hat - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm, aber auch zu Pasta und Pizza - zu genießen: 2 J.

140 Christian Baillat 2018 Carignan, Mazeration Carbonique, Im Fass ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: schmeichelnd, Schale von Cassis, Heidelbeer, feine Noten von Kräutern - im Mund: füllt den ganzen Mund, feine Süße, deutlich Cassis, auch etwas Himbeere und Sauerkirsche, die Tannine sind gut eingebunden, aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht und Bitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - zu genießen: 3 J.

141 Louis Baillat BIO 2016 Merlot und Syrah.

Farbe: Schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, deutlich Merlot, Frucht von Himbeere und Schokolade - im Mund: feine Süße, dann Frucht von Himbeere und reifer Schwarzkirsche, dezente Tannine, schwarzer Pfeffer - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - zu genießen: 3 J.

133 Clos de la Miro BIO 2016 70 % Syrah, 30 % Grenache.

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

134 Clos de la Miro BIO 2014 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: Schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Kirsche, Cassis und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: anschiemig und reich, Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Blaubeere, elegante Säure, feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - zu genießen: 4 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016 reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.

Farbe: Rotschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, Tanninen und Holznoten - im Mund: geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, großartig - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensive, Sauce, - zu genießen: 4 J.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2020 Grenache, Vermentino, Muscat, Macabeu.

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

886 Clos des Vignes - CdR Villages 2019 Grenache Blanc, alte Reben, 90 Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbieres.

Farbe: goldgelb - in der Nase: florales Bukett hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik, dezente Ananastöne - im Mund: sehr klar, auch floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquats, Anistöne, dann angenehme Säure, reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen - zu genießen: 5 J.

889 Je cherche le ciel - CdR Villages 2020 Grenache Gris auf mineralischem Boden.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Limone und Aprikose - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und deutliche Mineralnote, auch Aprikose und etwas Jasmin, viel Struktur, interessanter Wein - Verwendung zu: Fisch im heißen Ofen gegart mit reicher Sauce - zu genießen: 3 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, ungefiltert.

Farbe: Rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz - im Mund: reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süßholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spass - Verwendung zu: zu allem und einfach nur so, z.B.Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm - zu genießen: 4 J.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2019 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: gekochte Brombeere und etwas Cassis, dezente, aber präzise Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: ausdrucksstark und samtig, würzige Töne, Cassis Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süßholz, sehr schön ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewicht, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Grilladen Damwild - zu genießen: 5 J.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2018 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

Farbe: Schwarzrot mit kräftig violetter Rand - in der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao - im Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, sehr lang, wirkt noch lange nach, großer Wein, der in den nächsten Jahren noch zulegen wird - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - zu genießen: 7 J.

883 Les Falaises - CdR Villages 2018 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau?, sehr alte Reben.

Farbe: Schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Garrigues, Karamell, dann schwarze Früchte, Holznoten, leichte Ledernote, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschiemig, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere, dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holznoten, Leder, im Abgang bleiben die schokoladigen erdigen Töne, verschmelzt mit der Frucht, große Länge, hervorragender wunderbarer Wein! - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - zu genießen: 5 J.

885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies 2020 mutierter Wein, ganz auf der Frucht, Muscat Petits Grains und Muscat d'Alexandrie.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Limone, ein Hauch Muskat und florale Noten, insbesondere Jasmin und Flieder, Weinbergpflirsich, Maracuja, Honigtöne - im Mund: angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne Säure von Limette, Birnenconfit, Hauch von Maracuja, im Abgang Zitronenkuchen, auch angenehme Honigtöne, sehr schöner Dessertwein - Verwendung zu: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder Crumble - zu genießen: 5 J.

FRANCOIS LURTON LANGUEDOC

679 La Mule Terret Sauvignon 2019 Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin, Birne, Limette - im Mund: Frucht von Zitrone, dann weiße Blüten und Jasmin, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse - zu genießen: 2 J.

662 Hauts de Janeil Chardonnay Viognier 2020 Vin de Pays d'Oc, 65% Chardonnay und 35% Viognier.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Aprikose und weiße Blüten, etwas Ananas und Pfirsich, leichter Kernton -mittel? - im Mund: frische Aprikose und weiße Blüten, etwas Ananas und Pfirsich, leichter Kernton -mittel-eher nicht mit reinnehmen? - Verwendung zu: ganzem Essen, einfach so - zu genießen: 2 J.

672 Hauts de Janeil Grenache Sauvignon 2020 Roussillon, Grenache und Sauvignon, letzterer im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne, Mirabelle, auch ein Hauch weiße Blüten hin zu Jasmin - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, Kernnote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch und zu Jakobsmuscheln - zu genießen: 2 J.

676 Les Salices Sauvignon 2020 kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Weinbergpflirsich und Zitrone, mineralische Note, dann sehr floral hin zu Flieder - im Mund: reich, frische Säure, reife Frucht von Aprikose mit Kern, Mirabelle, etwas Quitte oder Kumquats, gutes Zusammenspiel der Früchte und Säure, Hauch von Marzipan, gute Länge - Verwendung zu: - zu genießen: 2 J.

699 Sauvignon Blanc Sparkling Fumées Blanches 2020 wie ein Prosecco ausgebaut, reiner Sauvignon.

Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen - in der Nase: frisch, Birne, Pfirsich und Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: Aprikose und Zitrone, auch florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif - zu genießen: 2 J.

666 Les Hauts de Janeil Rosé 2019 Syrah, direkte Pressung.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere, weiße Blüten - im Mund: Himbeere und Johannisbeere, leichtes Mineral, dezente zitronige Säure, schön im Gleichgewicht, eleganter Rose, der nicht so sehr so stark auf der Frucht ist - Verwendung zu: dem ganzen Essen - zu genießen: 2 J.

669 Les Hauts de Janeil Rosé 2020 ein Rosé von der Syrahtraube, Pressung nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere, weiße Blüten - im Mund: frische Himbeere und Johannisbeere, weiße Blüten, Limette, leichtes Mineral, dann eine feine zitronige Säure, schön im Gleichgewicht, angenehmer, unkomplizierter Rose - Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so - zu genießen: 2 J.

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2019 aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: ausdrucksstarke, typische Syrahnoten, mit Himbeere, Kirsche, Brombeere dahinter, dann dezente Tannine, leichte Briochenote - im Mund: sehr reich und saftig, Schwarzkirsche und Blaubeere und Brombeere, ganz weiche Tannine mit Halbbitterschokolade mit leichten Mokka und Tabaknoten, gute Länge - Verwendung zu: Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt - zu genießen: 2 J.

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2019 27 % Syrah, 50 % Grenache Noir, 18 % Carignan, 5 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: würzige weiche Tannine, Garriguenote, dann Kirsche, Konfitüre von roten Früchten - im Mund: reich und saftig, fruchtige Süße von Schwarzkirsche und Brombeere, Himbeere auch etwas Cassis, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang noch etwas gewürzige Noten, bisschen Holz und Leder, Bitterschokolade und Mokka - Verwendung zu: Grillage und Pasta Bolognese, Hase - zu genießen: 3 J.

691 Cuvée des Ardoises des Eries 2018 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden.

Farbe: Schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: schöner expressiver Wein, mineralische Noten, feine Süße von Blaubeere und Brombeere, angenehme Tannine, Gewürze, Leder - im Mund: sehr reich mit einer feinen Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche und Blaubeere, schokoladige Tannine, Gewürze, Nelke und Garrigue, elegant, deutliche Mineralität, darüber stets die reiche Frucht; beachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart, gegrillte Lammkotelettes, Lasagne zu genießen: 2 J.

694 Les Fumées Blanches BIB Sauvignon 31 Südfrankreich, in der Nähe von Carcassonne.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr expressiver reifer Sauvignon, Brioche, Maracuja und Jasmin - im Mund: reif, Mango und Jasmin, durchaus gute Säure, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: gegrilltem Fisch, zu einer Salade Landaise - zu genießen: 2 J. ungeöffnet.

701 MJ Janeil Terret-Sauvignon BIB 51 Côtes de Gascogne

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, etwas Jasmin - im Mund: viel Frucht, Pampelmuse, dann weiße Früchte und ein Hauch Jasmin - Verwendung zu: Fisch gegrillt oder mit leichten Saucen - zu genießen: 2 J. ungeöffnet.

723 MJ Janeil Merlot BIB 51

Farbe: Schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: deutliche Cassisnote, dahinter ein Hauch Himbeere, etwas Kräuter der Provence - im Mund: sehr weich, erst Cassis, dann Pflaume, pralinige Noten, schön im Gleichgewicht - Verwendung zu: Digestif - zu genießen: 2 J. ungeöffnet.

SPANIEN

721 Hermanos Lurton Verdejo 2020 Verdejo.

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

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2018 aus Castilla y Leon, Bio.

Farbe: Schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr expressiv, deutliche schokoladige Tannine, Frucht von Blaubeere und Brombeere, dann etwas Zimt, etwas rosa Pfeffer - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reich und schmeichelnd, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, etwas Cassis, Mon Chery und florale Noten und rosa Pfeffer und Garrigue, Tannine von Bitterschokolade und Mokka, sehr zugänglich. - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch, auch Grillagen mit würzigen Saucen - zu genießen: 4 J.

731 Campo Eliseo C. Alegre rouge 2016 Tempranillo - Tinta di Toro, 93 Punkte Wine Spectator.

Farbe: fast Schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: zunächst Brotkrume, dann getrocknete schwarze Früchte, auch Feige, Zimt - im Mund: sehr reich, Attacke von Früchten hin zu Brombeere, Schwarzkirsche und etwas Cassis, etwas Schokolade, dann auch eine feine fruchtige Säure, im Abgang getrocknete schwarze Früchte, sehr lang - Verwendung zu: Wild, Gegrilltes vom Limousinrind - zu genießen: 5 J.

CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

623 Champagne Selse Brut-Initial * 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren, 3,6 g/l Dosage.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: typisch Selse, etwas Brioche, getrocknete weiße Früchte und ein Hauch Mandeln - im Mund: sehr reich, explodiert im Mund, reife Birne und auch ein wenig Orange, gute Struktur, Klassiker - Verwendung zu: Aperitif, Dessert mit frischen Früchten - zu genießen: 5 J.

627 Champ. Selse Version-Originale * aus Avize, Cramant und Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage! Flasche vor acht Monaten degorgiert.

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen - in der Nase: sehr fein, Aromen von Obstschnäpsen - im Mund: Frucht von reifer Stachelbeere, dann etwas Brioche, beachtliche Länge und immer frisch durch das Kohlendioxyd, das geradezu explodiert - Verwendung zu: Aperitif - zu genießen: 5 J.

628 Champagne Selse Rosé * 95 % Chardonnay und 5 % Pinot Noir als Wein zugegeben, gerade degorgiert.

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse - in der Nase: diskret etwas rote Johannisbeere - im Mund: reich, anschmiegsam, reife Frucht eher von weißen Früchten, Hauch von Nuss, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif - zu genießen: 4 J.

632 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 Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - zu genießen: 2 J.

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

Farbe: 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 - zu genießen: 3 J.

641 Champagne Gr. Cellier d'Or* 2015 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l - Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu Foie Gras - zu genießen: 4 J.

636 Champagne Coeur de Cuvée* 2011 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

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

639 Champagne Cuvée Rubis * 0? 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 - zu genießen: 2 J.

638 Champagne Grand Cellier Rubis 2011 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay.

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung - in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und ganzem Essen - zu genießen: 4 J.

DEUTSCHLAND

BÄRMANN KAISERSTUHL UND TUNIBERG

505 Secco Blanc 2020 40 % Scheurebe und 60 % Müller-Thurgau. Farbe: mittleres Gelb mit wenigen sehr feinen Bläschen - in der Nase: frische Birne und Mirabelle mit Kern - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht, darüber eine feine Säure von Zitrone - Verwendung zu: Aperitif - zu genießen: 2 J.

512 Secco Rosé 2020 von Spätburgunderreben.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Frucht von Walderdbeere und dann feine zitronige Säure und ein Hauch Himbeere, darüber eine feine Süße - Verwendung zu: Aperitif - zu genießen: 2 J.

513 Secco Noir 2020 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: schäumt auf, Frucht von Cassis und deutlich Brombeere, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, gegrilltem Rindfleisch - zu genießen: 2 J.

509 Rivaner 2020 Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, feine zitronige Säure, im Abgang Mineral und die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - zu genießen: 2 J.

510 Weißburgunder 2020 Tuniberg, Lößboden.

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

514 Grauburgunder 2020 Tuniberg.

Farbe: deutlicheres Gelb und ein Hauch Rosé - in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle und Pampelmuse, ein Hauch von Tanninen - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, ausbalanciert mit zitroniger Säure, viel Körper und gute Länge - Verwendung zu: Lachs mit Crevettensauce - zu genießen: 3 J.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2019 Lage am

Tuniberg, im Barrique ausgebaut. Farbe: deutlicheres Gelb - in der Nase: leichte Barriquenote über reifer Mirabelle, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen Noten von Barrique und feiner Säure, dann auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - zu genießen: 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2020 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.

Farbe: eher leichtes Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas Litchi - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann deutlich der Muskatton und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - zu genießen: 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2020 vom Tuniberg, Lößboden, ganz kurze Mazeration. Farbe: mittleres Rosé mit einem Hauch violett - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere, ganz feine Tannine, gute Länge, - Verwendung zu: So-Trinken, auch Cavaillonmelone mit Schinken - zu genießen: 2 J.

507 Merdinger Vintage Noir 2019 35 % Cabernet und 65 % Spätburgunder.

Farbe: Schwarzrot mit leicht violetter Rand - in der Nase: Cassis, Himbeere und Schwarzkirsche, dahinter feines Tannin - im Mund: reich, Himbeere, Schwarzkirsche und auch ein Hauch Cassis miteinander verbunden, weich und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif - zu genießen: 2-3 J.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2019 16 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehmboden, mit Stielen vergoren.

Farbe: mittleres Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: Himbeergeist, dahinter Brombeere, darüber Tannine - im Mund: feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, danach auch eine leichte Tanninnote, im Abgang kirschige Säure und ein feine Tannin, gute Länge - Verwendung zu: Entrecote - zu genießen: 7 J.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2019 Tuniberg, Lößboden, 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: volles und weiches Bukett, rote Früchte, feine Tannine - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht von Schwarzkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang leicht schokoladig - Verwendung zu: gute Stücke vom Rind gegrillt - zu genießen: 6 J.

ARGENTINIEN - MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019 Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs - zu genießen: 3 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019 aus Cafayate.

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

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2018 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 Blauere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lamm-schulter, aber auch Topfstücke vom Rind - zu genießen: 5 J.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon* 2018 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

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

610 Cinco Sentidos Special Blend Mal/Cab 2016 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

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

611 Cinco Sentidos Special Blend Malb. Anc. 2016 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: Schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz **am Anfang seiner Entwicklung** -, Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - zu genießen: 7 J.

612 Cinco Sentidos Gran Reserva* 2015 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 - zu genießen: 10 J.

614 Cinco Sentidos Espumante - neuer Jahrgang * 0? Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.

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

613 Cinco Sentidos Tardio Malbec (Beerenauslese), 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - zu genießen: 5 J.

615 Cinco Sentidos Tardio Blanco (Beerenauslese) 0? Muscat d'Alexandrie, Torrontes.

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

SÜDAFRIKA UNIWINES PALESA

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 - zu genießen: 2 J.

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 - zu genießen: 3 J.

Abholung der bestellten Weine von Gut Bossee 24259 Westensee



Sonnabend 20. November 2021

von 10:00 - 16:00

Sonntag 21. November 2021

von 10:00 - 13:00