

## Les Grains Nobles

## Italien

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

**1643 Hofstätter-Weissburgunder 2018 - we** - Mergelböden Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, Pfirsich mit Apfel und Birne - Mund: elegant und frisch, Apfel, Birne, hinten Haselnuss. Schön und klar. - Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.

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

**1133 St.MichEppan-Pinot Bianco Schulthausen Alto Adige DOC 2019 - we** 13,5%/2,5/5,85; 25% im Holz - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Blüten und zarte Früchte, reife Birnen, Salbei, Würze. Cremig und weich - Mund: sanft-cremige Fülle. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten. Gut stützende, aber reife Säure. Hauch Vanille, gute Länge. - Zu: gebratenem Fisch, Kalb, Huhn - Genuss: 4 J.

**1118 St.MichEppan-Chardonnay Alto Adige DOC 2019 - we** - 13,2%/2,75/4,95; wenig Säure - Farbe: helles Strohgelb - Nase: cremig-fruchtig, gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Honigmelone. - Mund: herrlich nach Melone, Birne mit einem Hauch Banane. Milde Säure, cremig. - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 3 J.

**1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2018 - we** - 13/2,3/5,5; kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Mund: nussig nach gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.

**1644 Hofstätter-Pinot Grigio 2018 - we** - Mergelböden - Farbe: strohgelb - Nase: saftige Birnen, vielschichtig - Mund: reife Birne mit Würze, Stachelbeeren, Hauch Mango - Zu: Nudeln, Suppen, weißem Fleisch - Genuss: 3 J.

## TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER-

**1039 Foradori Teroldego DOC\* 2018 - ro** - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben, 12 Monate gebrauchte Barriques - Farbe: dunkles Lila mit schwarz-zem Kern - Nase: Sandelholz, rauchig, erdig. Dunkle Früchte wie Pflaume und Cassis. Kräuter und Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineralik 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, Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Osso bucco. - Genuss: 7 J.

**1019 Granato IGT 2016 - ro** - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. 93+ PP, 98 JSP - Farbe: Rubinrot - Nase: zarte, reife Wald-beeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Graphit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süssholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. **Kultstatus** - Zu: rotem Fleisch, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J.+

## PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1171 Dolcetto d'Alba DOC 2019 - ro** - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique Farbe: granatrot - Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Früchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außer-ordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - 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 2019 - ro** - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique Farbe: granatrot - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Früchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - 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 2019 - ro** - 20 bis 50 Jahre alte Reben, 5 Mte im Barrique - Farbe: rubinrot - Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Mund: rote Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Zu: Antipasti und rotem Fleisch - Genuss: 6 J.

**1174 Langhe rosso DOC Larigi 2017 - ro** - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP - Farbe: purpurrot - Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Fruchtsüße, saftig, beerig - Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich - Zu: Grilladen, Käse, - Genuss: 20 J.

**1253 Langhe rosso DOC La Villa 2017 - ro** - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinig Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - 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. - Genuss: 20 J.

**1204 Langhe rosso DOC Giàrborina 2017 - ro** - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Mund: Fruchtsüße, dann aber auch müde Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik, 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 2017 - ro** - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique Farbe: rubinrot - Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig. Lecker - Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J.

**1192 Barolo DOCG\* 2016 - ro** - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique, von einem großen Barolo-Jahrgang Farbe: rubinrot mit Grantreflexen Nase: Tee, Rosen, Himbeere geistig, Hauch Schoko, gut entwickelt - Mund: Wechsel, ansteigende geistige Aromen, Würze. Auch Tee, Lakritz, standhafte Säure. Gerbstoffe nur im Nachhall auszumachen. Toll. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Genuss: 15 J.

**1257 Barolo DOCG Vig. Arborina\* 2016 - ro** - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, immer Frucht und Schoko darüber. Weiskirsche, Würze. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. Genuss: 15 J.

**1178 Barolo DOCG Cerretta Riserva 2014 - ro** - nur 1 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - Nase: fleischig, Cassis, dicht und saftig. Rose, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Mund: Fruchtplosion mit Kirschen, Cassi, Waldbeeren. Gewürz, Schoko-Tannine, fruchtige Länge, ein ganz großer Wein - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Gen.: 20 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 - Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Mund: Schwarzkirsche, Zwetscke, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1186 Barbera d'Alba DOC 2019 - ro** - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reife Brombeeren mit milden Gewürzen, Sandelholz, Blüten - 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 - Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch, schon der Duft verführt. - 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: grantrot - Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgängen mit kräftigen Soßen, Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2018 - ro** - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: mittleres Rot - Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz - Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grilladen, Gulasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

**1189 Barolo DOCG 2016 - ro** - von allen Barolo-Crus, 91Galloni, 91 Suckling Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: reife Kirschen, Tee, Veilchen, Waldbeeren, süßer Pfeffer, vielschichtig - Mund: reich und frisch mit Wechsel, 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 2016 - ro** - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 93 Galloni, 94 Suckling - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopuder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

**1193 Barolo DOCG Gattera 2016 - 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, Platz 1 von 400 bei Vinum - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: große Eleganz mit reifen Früchte 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: 20 J.

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2016 - 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 - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee - Mund: kuze Fruchtplosion, dann strukturiert durch die Gerbstoffe. Großer Wein mit Lakritz, Würze, Tabak und kirschtigen Früchten. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

**1127 Barolo DOCG Paigallo 2016 - 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 - Nase: springt an, großer Nebbiolo. Reich, schwarze Früchte, Eleganz, milde Würze. Sehr floral mit Blütendüften. Toll - 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: 20 J.

#### PIEMONTE - CORNAREA

**1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2019 - we** - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig - Farbe: strohgelb - Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloiden, feine Kräuter, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

#### LOMBARDEI - BULGARINI und CA LOJERA

**1139 Bulgarini-Fior di Lago 2019 - we** - 12,5 %; Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc - Farbe: zartgelb - Nase: feine Wiesenblumen, Kräuter, frisch, Thymian - 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 2019 - we** - Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - 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 2019 - we** - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

**1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2019 - rs** - 13,5%; Merlot und CS auf steinigem Böden, reich an Salzen - Farbe: helles Rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompost, dunkle Mineralik - 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.

#### VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

**1072 Custoza DOC 2019 - we** - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - Nase: helles Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, würziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

**1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2017 - we** - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - 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 2019 - we** - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Renecloide, elegant und fruchtig - Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenem Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

**1062 Bardolino Charetto DOC 2019 - rs** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - 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 2019 - ro** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und Fisch. - Genuss: 3 J.

**1058 Corvina DOC 2016 - ro** - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Top-Wein in dieser Preisklasse - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2017 - ro** - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann 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, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc. - Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. - Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule. Als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. - Genuss: 10 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOCG 2014 - ro** - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure - Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder. Hauch frisches Unterholz. - Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. - 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 2018 - we** - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: hellgelb - Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Apfel, Birne, exotische Früchte - 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, zu Vorspeisen, zu rohem Schinken. - Genuss: 3 J.

**1151 La Tunella- Sauvignon blanc DOC 2019 - we** - 13/6,15/5,25; Edelstahl - Farbe: strohgelb - Nase: Feldblumen, Salbei, Pfirsich, Stachelbeeren, Andenbeere - 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: Weißdornblüte, Exotik, Schmelz. Feine Blüten. - Mund: Birnen und Pfirsich, etwas Orange und Maracuja, cemig und weich, milde Säure. Gute Länge - Zu: Vorspeisen, Nudeln, weißem Fleisch, zu 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, Charmat, Preishit

**1201 Il Colle Prosecco Frizzante DOC Treviso - we** - 10,5%, 10 Gramm RZ, Glera, Charmat, Drehverschuß - Farbe: strohgelb, feine Perlung

**1207 Il Colle Prosecco Spumante Superiore Brut DOCG - we** - 11%, 10 Gramm RZ; von Conegliano Valdobbiadene Distrikt San Pietro di Feletto, reiner Glera, Charmatmethode

**1205 Il Colle Prosecco Spumante ExDry DOC Treviso - we** - 11%, 16 Gramm; reiner Glera aus der Provinz Treviso, Charmatmethode - Farbe: strohgelb, feine Perlung

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

**1228 Nino Franco-Oroseecco Valdobbiadene Superiore Rustico Brut DOCG we** - 11%, 10 Gramm, 100 % Glera

**1065 Mte del Frá-Custoza Superiore Riserva Spumante Brut - we** - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15, 10 Gramm

**1227 Il Colle Prosecco Spumante Rosé Ex Dry - rs** - 11,5%, 16 Gramm RZ; aus Treviso, Distrikt San Polo di Piave, PN und Raboso, Charmatmethode

**1066 Mte del Frá-La Picia Spumante Extra Dry - rs** - Corvina90, Rondinella10, 16 Gramm

#### CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

**1635 Il Monte bianco IGT 2019 - we** - 12,5% - Farbe: helles Gelb - Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrus - Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

**1849 Santa Lucia Rosato 2019 - rs** - 12%, von Sangiovese - Farbe: helles Rosé - Nase: Blüten, kirschtig, frisch - Mund: Kirschen und Rote Johannisbeeren, hat Rückgrat, saftig und leicht. - Zu: toll für warme Sommertage - Genuss: 2 J.

**1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2017 - ro** - 13,5% - Farbe: mittelrot - Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - 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 2017 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Mund: fruchtiger Auftakt mit eingendenden Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Scharfzuchtiger 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 2015 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - 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 - Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein Supertoskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 10 J.

#### CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

**1071 Il Corzanello Bianco IGT 2019 - we** - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Hagebutte - 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 2019 - ro** - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20, Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

**1073 Terre di Corzano DOCG\* 2018 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

**1083 Il Corzano IGT Toscana 2017 - ro** - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dicht, gestaut, chit, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

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

#### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO

**1115 Chiara IGT 2018 - we** - Chardonnay80, Sangiovese20, weiß gekeltert - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitrö, Blüten Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, weißem Fleisch, Pilzen - Genuss: 2 J.

**1101 Trittico IGT 2018 - ro** - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, trinkanimierend. - 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 2018 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5 - Farbe: sattes Rot - Nase: Blüten nach Rosen. Tee, reife Himmlern. Feingliedrig, warmer Typ mit feinem Gewürz und einem Hauch vanille - Mund: Kraft und Fülle, dicht. Fruchtsüße und kirsche Töne, milde Würze, etwas Nelke, runde Schokotannine, Lakritz, Waldfrüchte. Ein warmer, sympatischer Sangiovese. - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

**1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione\* 2017 - ro** - Sangiovese100 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten, Fruchtsüße, Struktur, reife Himmlern, Tee, Hauch Vanille. Sehr reich, mineralisch - 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. Großer Wein mit enormem Potenzial. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse - Genuss: 15 J. +

#### CHIANTI CLASSICO - CASA BRANCAIA

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

**1884 Chianti Classico Riserva DOCG 2016 - ro** - 13,5%/ Sangiovese80 im Tonneau, Merlot20 im Barrique - Farbe: rubinrot - Nase: würzige Kirschfrucht, opulenter Verlauf mit Graphit, Veilchen und zarten Trockenkräutern. Vielversprechend - Mund: reich, ansteigend kirschtig, 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.

**1885 Il Blue Rosso IGT 2015 - ro** - 14,5%; Sangiovese25, Merlot70, CS5. 2/3 neue Barriques 1/3 gebrauchte. 94+PP, 95 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: elegant und ausbalanciert zwischen Kraft und Finessen. Kirschen, Blüten, Minze, Blutorangen, Würze. Sehr reich mit den Früchten des Merlot und der Struktur vom Sangiovese. Von einem großen Jahrgang - Mund: komplexer und eleganter Antritt mit reifen, schwarzen Beeren, Kirschen, Kräutern. Hauch erdige Mineralität, Gute Tannine, ein Kraftbündel mit viel Potenzial. - Zu: dunklem Fleisch von Rind, Lamm, Wild, Zicklein - Genuss: 15 J. +

#### MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

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

**1012 Kepos IGT Maremma 2018 - ro** - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 11 Mte. im Zementfass, Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Mund: kirschtige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lammshulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

**1006 Ampeleia IGT Maremma 2016 - ro** - reiner Cabernet Franc. 15 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 Scorpito-Borgonero IGT 2016 - ro** - CS, Sangiovese, Syrah; 13,5% Farbe: rubinrot - Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

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

**1262 San Guido-Le Difese IGT 2018 - ro** - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP - Farbe: dunkles Rot mit Violett - Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu: Grilladen und Solist - Genuss: 12 J.

**1256 Frescobaldi, 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 mit Thymian und Salbei. Macht Spass, mit Charakter - Mund: harmonisch und seidig mit schwarzen Früchten wie reifen Kirschen, und Cassis, Hauch Minze, Nelken, Piment, Fruchtsüße. Hat Tiefe und Eleganz. - Zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genuss: 12 J.

#### MONTALCINO - LA MAGIA BIO

**1579 Rosso di Montalcino DOC\* 1718 - ro** - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) Farbe: granatrot mit lila - Nase: Würze und Frucht. Lorbeer, Wachholder, Rosenblüten und Veilchen sowie Lakritz umrahmen Kirschen und Himmlern. Tiefer liegen Fruchtsüße und richtig reifer Cassis. - Mund: saftig mit Himmlern und Kirschen. Hagebutten mischen sich ein, Wachholder und Minze. Saftig bis zum Finale, das warm und würzig ist. Hat Struktur, fordert ein Steak. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gansl, Lamm, Wild. Zum Käse. Genuss: 6 J.

**1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG\* 2012 - ro** - 14,8%, 38 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot - Nase: **ein großer Jahrgang** mit dichtem Fonds aus Cassis, Kirsche und Lorbeer, Rosen Mund: Süßkirschen, sauber, feine Würze. Hauch Lakritz, großes Finale. Trinken, nicht lesen. Das ist ein Erlebnis. Ein Preis- Qualitätshit und für Fortgeschrittene ein Muss. - Zu: besten Fleischgerichten - Genuss: 15 J.

#### MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

**1741 Pepita Rosso IGT 2016 - ro** - 15/1/5,5; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - Nase: springt an mit dichtem Cassis, sauber, Pfeffer, sympathische Fruchtsüße, Kakao - Mund: balsamische Noten mit reifen Knusperkirschen, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine, gut integriert, die ein Essen bestens unterstützen. Toller Supertuscan. - Zu: Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

**1742 Rosso di Montalcino DOC 2018 - ro** - 15/1/5,6; perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, - Farbe: rubingranat - Nase: sauber, feine Blüten, Lakritz, Blaubeeren, Feige, Wachholder und Graphit. Einladend - 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, Rehrlücken, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

**1743 Brunello di Montalcino DOCG 2015 - ro** - großer Jahrgang, hoch bewertet, 15% - Farbe: rubingranat - Nase: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Elegant und reich, Kakaopulver. Harmonisch mit Wachholder und reifen Früchten - Mund: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Hat samtene Tannine, Eleganz und bietet viel Trinkvergnügen. Langer Nachhall, reich. Gehört zur Champions-League des großen Jahrganges, **Preishit**. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

#### MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

**1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2016 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - Nase: Schon in der Nase wird der gute Jahrgang deutlich. Dicht mit Finessen: Wildkirsche, warme Noten von Kakao, reife Himmlern. Saftig und reif. - Mund: Konsquent im Verlauf, sehr strukturiert. Kirsching mit Fruchtsüße im Antritt, Süßholz, etwas Pfeffer und Nelken, Wachplder. Sehr lang, Gerbstoffe völlig integriert. Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

#### APULIEN

**1301 A Mano Bianco IGT 2019 - we** - aus Fiano60, Greco10 und Falghina30, 12,5% - Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitrö und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1303 A Mano Rosato IGT 2019 - rs** - trockener Rosé von Primitivo, 12% - Farbe: pinkfarben - Nase: wenig, saftig, Blüten nach Rosen - Mund: klar mit Himmlern, Erdbeeren, saftig und frisch - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

**1608 Integro Negroamaro IGT 2019 - ro** - 14/8,5/5,9; BIO - Farbe: mittleres Rot - Nase: würzigen Noten nach Tabak und nach reifen, roten Früchten mit

Graphit, reiche Blüten - Mund: Leder, Fruchtsüße, reich und dennoch anstiegender. Trinkig mit milden Gerbstoffen - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1305 A Mano Negroamaro IGT 2018 - ro** - 30-60 Jahre alte Reben, 13,5 % Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1308 Volunte Primitivo IGT 2019 - ro** - 100% Primitivo (Zinfandel) von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichsel- aromen, also Frische, etwas Orangenzensten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1224 Integro Primitivo IGT 2019 - ro** - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - 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 2018 - ro** - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte reben, , zwei Monate in Barriques, 14,5 % - Farbe: rubingranat - Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - 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 Appassito IGT 2019 - ro** - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süß-kirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1326 IMPRINT Primitivo Appassito IGT 2018 - ro** - Primitivo von 40-60 Jahre alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5%, - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen - Genuss: 10 J.

**1366 Prima Mano Negroamaro IGT 2017 - ro** - 14,5, von alten Reben, kein Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - Nase: eher kühler Typ, burgundisch, aber schon Kraft, dunkle Beeren, elegant für die Konzentration - Mund: dunkle Beeren, saftig und burgundischer Anklang, reife Kirschen, Johannisbeeren, balsamisch-elegant, sehr viel Länge - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2018 - ro** - Primitivo, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze Mund: mineralische 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** - Primitivo, 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minze aromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

**1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2017 - ro** - Primitivo, 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - 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** - Primitivo 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassis, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

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

**1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2017 - ro** - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - 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.

**1349 Emera-Negroamaro Sup. Lizzano Since 1974 DOP 2016 - ro** - 15% Farbe: dunkelrot - Nase: Cassis und Brombeeren, balsamisch, Blüten - Mund: gewürzig und balsamisch-kräuterig, Johannisbeeren, Wadsbeeren. Komplex und intensiv mit weichen Tanninen, wenig Säure, aber wohlstrukturiert. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1313 Emera-Primitivo di Manduria 365 DOC 2017 - ro** - Primitivo, 15/13 - Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, Tabak. Dicht und balsamisch - 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 Eviva DOP 2016 - ro** - Primitivo, 14,5; - Farbe: rubinrot - Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Fruchtsüße, Kirschkompost 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** - Primitivo, 15/13/5,5; Farbe: dunkelrot - Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzten 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 Il Bacca 2016 - ro** - 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - 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.

**1261 Farnese-Editione 18 Cinque Autoctoni - ro** - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige Frucht aromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

**1225 Farnese-Tre Autoctoni Gega Yume - ro** - Montep, Primi, Nero D Avola. Aufwändige Präsentation - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch und kraftvoll mit Cassis und Pflaume. Blüten und dunkle Früchte verströmen verlockende Aromen - Mund: saftig und kraftvoll mit den warmen und weichen, aber auch vollmundigen Aromen Süditaliens. Für die Liebhaber kraftvoller Rotweine ein Muß. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist, tolles Geschenk - Genuss: 10 J.

#### SARDINIEN - TENUTA CAPICHERA

**1267 Capichera-Vermentino Lintóri DOC 2019 - we** - 13,5; Vermentino di Gallura von jüngeren Reben, Stahltank - Farbe: grüngelb - Nase: frisch und mineralisch, exotische Früchte, Ananas, Kräuter - 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 - Nase: blumig, Orangen, Weißdorn, gelbe Früchte, auch Apfel. Mineralische Noten - Mund: voll mit gelben Früchten, 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 - Nase: fruchtig und würzig, Zimt, Fruchtgelee, Mokka. - Mund: Fruchtsüße, reife Kirschen mit milden Tanninen. Durchaus harmonisch - Zu: Fleisch, Grilladen - 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 u.a.

**1401 Insolia Terre Siciliane IGT 2019 - we** - 12,5%, reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Anonica bekannt Farbe: mittleres Gelb - Nase: zarte Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - 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. Genuss: 3 J.

**1402 Angimbe Terre Siziliane IGT 2019 - we** - 13%; Insolia70 und Caronnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - 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 - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume. Mandelig, viele Blüten. - 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 2018 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. - Farbe: purpurrot - Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - 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 2018 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 20 Tage getrocknet (appassite). - Farbe: purpurrot - Nase: rote Beeren und Trockenfrucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Fruchtsüße - Mund: Fruchtkorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1399 Disuerei Nero d Avola Sicilia DOC 2018 - ro** - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant -

Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. **Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment.** - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

**1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2019 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Anrocknung, 13,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - 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 2017 - ro** - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. Wie der Vorwein mit Faktor 1,3

**1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2017 - ro** - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5% , 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Atna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. 93 PJS Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

**1396 Alta Mora Guardiola DOC 2014 - ro** - Nerello-Mascalese 150 Jahre alt, Terroir ist einzigartig. 800 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven Vulkans, eine Grand Cru-Lage. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein mit viel Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

**1408 Sàgana Nero d'Avola DOC 2014 - ro** - 30jährige Rebstöcke auf 400 Metern. Flaggship des Weingutes. Kommt von der Tenuta Giacomo, Butera (Kalkreich) - Farbe: dunkelrot mit violettlem Rand - Nase: gestaut, dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Fruchtstoffe von Schwarzkirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Mund: mineralisch-kirschig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Korianersamen, Fenchel, Himbeermus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. - Zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Zu kaltem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

**1409 Noa DOC Vigneto sotto le case 2016 - ro** - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 - von Presti e Pregni, 20 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique - Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze, Cassis, Schoko, mineralisches Finale. - Zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genuss: 10 J.

**1419 Moscato dello Zucco 0.5 2012 - we** - 13%, 190 Gramm Restsüße, 7 Gramm Säure/L. - Farbe: goldgelb - Nase: Blüten, Honig, Aprikosen. Sehr reich und betörend - Mund: getrocknete Aprikosen, Zitrus und Rosinen, Honignote. Dicht und konzerniert, sehr komplex - Zu: Blauschimmelkäse, Stopfleber, nur so. Cantuccini - Genuss: 10 J.

**1291 700 srl Spumante Brut 2016 - we** - Ein Spumante von der Tenuta Ficuzza im Champagnerverfahren (36 Monate) von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. - Farbe: helles Gelb Nase: Ginster, Salz und Jod, feine Düfte, kein Aufdringling - Mund: feine Zerstäubung mit Zitro, Wiesenblumen, nur leicht cremig. Schöne und perlige Länge. hochelegant - Zu: vorweg oder dazu - Genuss: 3 J. +

#### ITALIEN - Verschiedene Regionen

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

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro** - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pfirsich und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2017 - ro** - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Mund: warmer, kirschtiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Gang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

**1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro DOC 2015 - ro** - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barriue, 14% - Farbe: tiefdunkelrot - Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirschtiger 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, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

#### ANDERE LÄNDER

##### DOURO-P+S QUINTA DE RORITZ BIO

**1135 Post Scriptum DOC Douro 2016 - ro** - Touriga National, Toriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 92 Fpkte Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, reife Brombeeren bis Pflaume.

Likör mit Veilchen und Vanille, betörend - Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen, geschliffenen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

#### ISLA DE MAIPO - VINA TARAPACÁ

**1648 Tarapaca - Camenere Reservado 2017 - ro** - 14%; aus dem Vallee Central, Chile - Farbe: dunkelrot - Nase: Gewürze, rauchig, mehr Pflaume als Kirsche, etwas Leder. Cassisnoten - Mund: Brombeeren, ansteigende Würze, Kirscharomen, Lakritz. Hinter raus etwas Minze und Cassisnoten. Gute und würzige Länge. Zu diesem Preis ein Hit. - Zu: Grilladen, Terrassenwein nach Sonnenuntergang. Kühl trinken. - Genuss: 5 J.

**1653 Tarapaca-Cabernet-Sauvignon Gran Reserva 2014 - ro** - 14,5%; aus dem Maipo-Valley - Farbe: dunkelrot - Nase: Brombeeren, Schoko, Fenchel. Saftig und würzig. - Mund: schwarzen, reifen Früchten, auch Pflaume und Feige, viel Würze. Fruchtsüße, sanfte Tannine. Dicht und kraftvoll - Zu: Grilladen, Käse, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

**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 2019 - we** - 12,2/1/5,2; auf Urgestein Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne und Steinfrüchte. - Mund: cremig, reif, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

**1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2019 - we** - 12,4/1,3/4,4; auf Paragneis Farbe: helles Grüngelb - Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. - 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.

**1374 Grüner Veltliner Federspiel Seelenkräutl 2017 - we** - 11,6/5,1/6,5; auf kalkigem Paragneis - Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneclode, mittlerer Fuchtaufakt. Minze - Mund: saftig, Apfelsine. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Gute Länge mit Mineralik und Kräutern. Spargelwein. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

**1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz 2019 - we** - 13,3/3,7/5,5; auf Löss und Paragneis, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlminalik, feine Reneclode. Eleganz - Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Mineralik. Zitrone und Reneclode. Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinfilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

**1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2019 - we** - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kolmütz. - Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtlich - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

**1361 Riesling Ried Kollmütz 2018 - we** - 12,5/1/4,8; von alten Reben Löss und Urgestein, das Sahnestück - Farbe: grüngelb - Nase: muskatig, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Typisch für große Wachauer Rieslinge - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen, edel. Große Tiefe, richtig guter Riesling. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

**1373 Riesling Smaragd Alte Reben Kollmütz 2019 - we** - von alten Reben auf reinem Urgestein; - Farbe: kräftiges Goldgelb - Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - 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 X 2019 - we** - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, weinig. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 2 J.

**1376 Grauburgunder Smaragd Postolern 2018 - we** - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein, 370 Höhenmeter Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig-frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

#### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1446 Roter Veltliner 1819 - we** - 12,5/2,1; von Kies- und Schotterböden 91 FP Farbe: hellgelb - Nase: cremiger Duft von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend - Mund: reife, gelbe Früchte, cremig, voll und reich, gute Stütze durch Säure und die durchgängige Frucht. Viel Schmelz, exotische Früchte, gute Länge. - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terrasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2019 - we** - 12,5/1,2 Gramm Restzucker/Liter; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand 90FP - Farbe: helles Gelb mit Grünstich - Nase: sehr sauber und feingliedrig mit Schmelz. Mineralik und Klarapfel, Weißdornblüten, burgundisch anmutend. Birne, Marille, feine Würze. - Mund: Stachelbeere, reife Marille und rosa Grapefruit tauchen auf, etwas Meersalz und eine kleine Bitternis wie von Apfelkernen. Pfefferminze, Zitronenzesten und feine minzige Gerbstoffe. Hauch Kräuter und eine runde, milde Säure leiten die gute Länge ein - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

- 1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2019 - we - 13,5/2,7;** Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP Farbe: helles Gelb - Nase: 2018dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskartig, Apfelkerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiatische, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.
- 1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2019 - we - 13,5/6,8;** Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund 93 FP Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarzte, 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 DAC 2019 - 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 - Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - 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.
- 1476 GV DAC Reserve Ried Kiesling 2018 - we - kalkhaltiger Roter Schotter auf Sand - Farbe: mittelgelb - Nase: offen und präsent. Springt an mit Blüten, Honig und Hagebutte, reifer Aprikose. Betörend - Mund: reich mit Ananas und Zitro, Grapefruit. Klarapfel, Würze, ansteigende Frucht mit Ananas, weißem Pfirsich. Reiches Finale mit zestiger Würze - Zu: Spargel und Huhn, Kaninchen. Edlem Fisch mit Buttersoßen und Safran, Asia-Gerichten - Genuss: 10 J.**
- 1427 GV DAC Reserve Ried Schreckenstein 2018 - we - 13,5/7,5;** Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelter Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - 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 GV Veltliner Unfiltriert 2017 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 95 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. - Genuss: 12 J. +**
- 1433 Riesling Ried Ametzbarg DAC 2018 - we - 14,5/9,5/4,8;** Steine und Staub von Granit, 94 FP - Farbe: grünelb - Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner HonIGTon und Orangenschale - 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 Ametzbarg auf Granit, Barrique 93 FP** Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - 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.
- 1448 Rosé 9 grape varieties 2019 - rs - 11,5%/ 1 Gramm RZ - Farbe:** apricotfarben - Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feine Kräuter - Mund: saftig, feine Himmlern, Mandarinenzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: Vorspeisen, Fisch und Frikassee - Gen.: 3 J.
- 1434 Zweigelt Barrique 2017 - ro - 13,5/1;** auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - Nase: upps, reich und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, Sandelholz, Veilchen. Wirklich nur der Zw. Barrique? - Mund: saftig und fruchtig mit Wechsel, dann Cassis, milden Nougat-Gerbstoffen und guter Länge. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, zum Abendbrot - Gen.: 5 J.
- 1415 GRANIT Zweigelt 2015 - ro - 13,5/1,5;** auf Granit; 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessenreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.
- 1443 Cabernet Sauvignon 2012 - ro - 13,5/2,3/5,2;** auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassis, Fruchtkorb - Mund: viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.
- 1442 Syrah 2016 - ro - 13,5/1;** von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelet, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.
- 1438 Cabernet-Franc 2015 - ro - 13,5/1,1/5;** auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau Farbe: granatrot - Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - 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, Granit-schotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 300 Flaschen Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe mit tragender Säure und milden Tanninen. Zu jung für weitere Beschreibungen - 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 - Farbe: granatrot - Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: besonderen Anlässen - Genuss: 20 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

**1454 Grüner Veltliner Maßwein 2019 - we - 11,5** Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: grüner Apfel, Knackbirne, Blüten nach Wildblumen - Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1465 Grüner Veltliner DAC 2019 - we - 12/2,2/5,2 -** Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas. Sehr gelungen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2019 - we - 13/2,3/4,6;** tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: elegant mit Fruchtsüße, reifer Birne, etwas Pfirsich, Ananas - Mund: gelbfruchtig mit Reneclode. Frische von Apfel und etwas Ananas, gutes Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Würstplatte. - Genuss: 3 J.

**1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Pr. 2018 - we - 30** Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, dicht, reife Birne, Hagebutten, reife Ananas - Mund: Fruchtsüße, reife Aprikose, kleiner Honigton, Apelsine, Ananas, frischer Nachhall - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

**1453 Gemischter Satz 2019 - we - 30-60** Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere, Hauch Honig Mund: Paprika, Kräuter, gelbe Früchte. Guter Verlauf der reifen und kräuterigen Aromen, gelbfruchtiger Nachhall - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Genuss: 3 J.

**1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2019 - we - kalkiger Löss und braune Erde,** keine Aromahafen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Honig, Maracuja, reich und saftig - Mund: Ananas und Mango, Pfefferiger Honig, Stachelbeere, Restsüße schmeichelt - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

**1461 Muscat Ottonell 2019 - we - auf Löss mit Kalkinseln; 11,5/4,8/4,8** Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuß, Nougat. Frisch bei milder Säure - Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macisblüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Zu: Nachmittagswein, Begrüßungsschluck, wo Birnen und Äpfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

**1468 Roter Veltliner 2019 - we - tiefgründiger Löss** Farbe: mittleres Gelb - Nase: florale Komponenten nach Blüten, Ananas, Tropenfrüchte, Honigmelone. Mund: zunächst floral-würzig, Zesten, gelbe Steinfrüchte, Hauch Exotik, Tee. Schöne Länge, zates Bitterl, mineralische Würze. - Zu: Suppen und Vorspeisen, weißem Fleisch. - Genuss: 4 J.

**1477 Chardonnay 2019 - we - 13/2,5/6,2;** ohne Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reneclode, getrocknete Kräuter, feine Blüten - Mund: cremig, Zitrone, Fruchtsüße mit Mango. Pfeffer bringt Würze. Sehr gut. - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 3 J.

**1472 Weißburgunder 2019 - we - 13,5/2,2/4,5;** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Ananas, Reneclode - Mund: kräftig mit Würze und reifer Grapefruit, Birne. Würziger Nachhall mit Limette, schön - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 4 J.

**1459 Zweigelt 2017 - ro - Lage Hochschopf -** Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Buquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Säure, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

**1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2016 - ro -** ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. Zu: zum Fleischgang, Steak, Filet, auch Gans und Ente, Käsegang. - Gen.: 7 J.

#### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

**1497 Grüner Veltliner Spezial 2019 - we - kalkhaltiger Löss, reife Trauben;** 14,5/ 1/ 5,2 Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Gelbfrucht, Ananas, Mango. Schön - Mund: cremig und reich mit Limette, Apfelsine, Minze und Haselnuß. Dann Reneclode und Ananas und das Pfefferl. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

**1494 Zweigelt 2017 - ro - kein Holz, 13,5/1/5 -** Farbe: purpurrot - Nase: weich, Schoko, Brombeere, warmer Typ - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Graphit. Würziges Finale - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

**1612 Grüner Veltliner Klassik 2019 - we - 12%,** auf Urgestein - Farbe: grün-gelb - Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - 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 2019 - we - 13/2/5,9;** sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefer-mineralik. - Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2018 - we -** nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte - Farbe: grün-gelb - Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten,jodig und etwas Rauch. Schiefermineralik - Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral von Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

**1616 Riesling Bergweingarten 2019 - we - 12,5/1/5,9;** sandiger Lehm mit Glimmerschiefer Farbe: grün-gelb - Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen,saftig, mineralisch - Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Gefällt uns sehr Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1617 Chardonnay Kreuzjoch 2019 - we - 13%,** keine Malo, 25% Spontan-gärung, 30jährige Reben Farbe: gelb-grün - Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1629 Blaufränkisch VomThal 2017 - ro - 13% -** Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassis, Piment. Ansprechend. - Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

**1626 Camer Reserve 2016 - ro - 14,5%,** 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, Fruchtkorb. Samtane Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lambraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

#### NEUS.SEE-HÜGELLAND – C. u. E. GIEFING Kontr. Integr. Produktion

**1606 Chardonnay Muschelkalk 2019 - we - 40 Jahre** alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte - Farbe: mittleres Gelb - Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßig. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 6 J.

**1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2018 - ro - 20 Jahre** alte Reben auf Kalk-Mergel Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - 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, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

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

**1715 Blaufränkisch Reserve 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 - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - 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 2015 - ro - (50Sy,25CS,25M)** 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93PAlaCarte - Farbe: granatrot - Nase: rote Grüte mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - 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.+

**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 Zwetschen, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. - Zu: festlichen Braten, als Solist - Genuss: 15 J.+,

#### DEUTSCHLAND

##### RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

**1685 Chardonnay brut Flaschengärung 2010 - we - ein Blanc de blanc** mit 9 Jahren Flaschengärung und 5 Gramm Restsüße. Er wird verskettet und trachenweise abgerüttelt von Volker Raumland. Farbe: hellgelb

**1754 inspiration blanc tr. Gutswein 2019 - we - Riesling55, Müller-Thurgau45 -** Farbe: hellgelb - Nase: Schmelz, Blüten, Birne und Pfirsich - Mund: unkompliziert mit Mundfülle und reifen Fruchtaromen nach Birnen und Pfirsich mit etwas Zitro. Guter Verlauf, etwas pfeffrige Würze. Bis zum Finale im Gleichgewicht, sauber. Terrassenwein und mehr. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2019 - we - 12/6/ -** Farbe: hellgelb Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Mund: frisch, reifer Pfirsich,

aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit Würze. - Zu: Terrasse und Fisch Genuss: 2 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2019 - we - 12,5/6/;** von Hochheimer Lagen Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Pfirsich, Blüten, kraftvoll und saftig - Mund: apfelsinig-zitronig, saftig, reifer Pfirsich. Hauch Fruchtsüße. Mehr Druck als der Liter, sehr gelungen. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1761 Hochheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2019 - we -** wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feingliedrig, Blüten, Pf und Apr, nicht überschwenglich, eher elegant, Mandeln 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 2019 - we - 13/3,3/6,8;** auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - Nase: sauber, klar, Pfirsich und Kern. Blüten. - Mund: schon gut entwickelt, Mineralik, Jod. Fruchtsüße von reifem Pfirsich, Limette. Reich, floraler Stil, Hauch Mandeln. - Zu: Terrasse, feinen Fischen - Genuss: 5 J.

**1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. Erste Lage 2019 - we -** wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten. Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Struktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

**1867 Rüdeshheimer Bischofsberg Rie tr. Erste Lage 2019 - we -** sehr alte Reben auf Schiefer- und Quarzit - Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr zurückgenommen, etwas Rauch, feine Pfirsichnote. Mineralik. Hat Finessen, spannend - 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 2019 - we - 50 bis 67 Jahre** alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden Farbe: mittleres Gelb Nase: puristischer Riesling mit Kanten, grünem Apfel, Pfirsich. Blüten von wilder Rose. Geschlossen, zurückhaltend, einfach wunderbar - Mund: saubere Rieslingnoten, die durch feine Würze und reifer Säure ergänzt werden. Frischer, weißer Pfirsich, reife Limetten, Orangen, Pfeffer. Langer Nachhall noch mit Pfirsich und Pfefferminze. Wieder sehr gelungen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. Erste Lage 2019 - we - 13%;** Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha. 18 Pkte Vinum Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfirsich strömt entgegen, viel Frucht, saftig. Dann die Mineralik, Aprikose, Minze. Exotik mit Litchiaromen - Mund: eine große Überraschung: zurückgenommen, feingliedrig mit Fruchtsüße, ansteigender frucht, fast zart. Pfirsich, Orangenesten Pfefferminze. Klares und langes Finale. Der Wein spielt mit der Kraft, enormes Potenzial und Alterungsvermögen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**1766 Weiß Erd Riesling GG 2019 - we - 13/3,6/6,2;** kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 1,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Hagebutten, Erde und Leder, Kerne. Mehr Aprikose als Pfirsich, burgundisch anmutend. - Mund: weich, mineralisch, gute Säurestruktur. Llangsame Entwicklung mit guter Frische, Stenfrüchte, Sekundäraromen wie Zesten, etwas Ananas, Zitro. Klar, sehr lang, fruchtig und würzig im Finale. - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J.+

**1767 Kirchenstück Riesling GG 2019 - we - 12,5/4,6/6,2;** Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel, 2,4ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an, Mineralik, Orangenschale, Ingwer. Dann erst Pfirsich und Blüten, kleiner Mandelton - Mund: ist er noch auf der sekundären seite mit Zesten, Orangen, Würze. Ansteigende, lebendige Frucht mit reifen Orangen, Pfirsich, Ananas. Würze gesellt sich hinzu, enorme Finessen und Länge. Viel eleganz, wirkt trinkreif, hat enormes Potenzial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+

**1768 Hölle Riesling GG 2019 - we - Löss** mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, fast zart für Hölle - Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit gelber Frucht. Auch im Mund eine langsame Entwicklung, aber mit viel Ausdruck. Potenzial für 20 Jahre - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J.+

**1721 Berg Rottland Riesling GG 2019 - we - 12,5/5/7;** Ganztraubenpressung. Rüdeshheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen nur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Steinfrüchte, relativ offen, Tee, Fichtennadeln, süßer Rauch. Weiße Blüten , viel Mineralik - Mund: Fruchtsüße von Pfirsich, feine Gerbstoffe von der Standzeit, Limettenschale, jodiges Salz. Weißer Pfeffer, dann wieder Fruchtaromen. Spannend. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste, Genuss: 12 J.+

**1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2019 - we - 13/5,2/6,8;** Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mineralik nach Erde, feine Blüten, mandelig. Hagebutten und Tee, feine Fruchtaromen. Von der Mineralik geprägt, braucht noch Zeit - Mund: Aprikose, vulkanisch anmutend, Stachelbeere, Pfefferminze. Reife Früchte, feine Würze. Kraft und Eleganz, langes Finale. Warten. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

**1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2019 - we - 13/0,7/5,4;** 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen. Ein Teil spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an, Kalknase, Fruchtsüße, Blüten. Etwas Cassis und Stachelbeere - Mund: Orangenschale mit Fruchtsüße, Paprika, Marakuja und Mango, auch gelber Pfirsich. Hat Tiefe, weich im Finale, sehr schön - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+

**1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2019 - we - 1995** auf Herrnberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem HoniGTon. Birne, Hauch Exotik, süßes

Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu: weißem Fleisch, Käse - 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: kaminrot - Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich.Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Mund: dicht und burgundisch. Schwarz-kirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit Würze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2017 - ro - 13,5/2,2/4,8;** grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Fruchtkorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1719 Reichenthal Spätburgunder GG 2017 - ro - 14/2,1/4,8;** sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Etwas Anis, dann Himbeere. Tiefgang und Finessen. Anmutung an Volnay - Mund: weich, Tabak, Kirschen, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein. Köstlich, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

#### RHEINGAU - P.J. KÜHN biodynamisch Demeter

**1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2018 - we -** auf Ton, Quarz, Lehm; 11,5% Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, frisch, weißer Pfirsich und Kräuter. Macisblüte Mund: Frische, gerade, sauber. Gelbe Früchte, reich, floral, Wiesenkräuter. Standhafter Nachhall - Zu: zur Asiaküche, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

**1854 Hallgarten Riesling tr. Rheinschiefer Ortswein 2018 - we -** Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. - Farbe: strohgelb - Nase: feine Muscatblüte, saftiger, gelber Pfirsich, Blüten - Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Apfel und Pfirsich. Auch etwas Mandarine, Zesten und Kräuter - Zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

**1855 Oestrich Riesling tr. Quarzit Ortswein 2018 - we -** vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und saftig mit Limette, Mandarine, Pfirsich, Mineralik. Straffer Wein mit viel Tiefe und Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

**1877 Hallgarten Riesling tr. Ortswein 2018 - we -** Lößlehm und Schiefer - Farbe: strohgelb - Nase: Pfirsich, Frische, Kräuter, Tee. Gewisse Cremigkeit - Mund: Fruchtsüße, Kräuter mit Hagebutte, Würze, lang. Sehr schön. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

**1856 Oestrich Klosterberg Riesling tr. ERSTE LAGE 2018 - we -** Sandböden mit Muschelkalk, Quarzit - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, strukturiert mit Ecken und Kanten, Mineralik, Pfirsich, Aprikose - Mund: saftig, engmaschig, reife Pfirsiche und Limette, gute Säure, Macisblüte, fruchtige Länge. Mineralik nach Quarzit. - Zu: Edelische, toller Solist. - Genuss: 5 J.

**1868 Hallgarten Hendelberg Riesling tr. ERSTE LAGE\* 2018 - we -** Lößlehm und buntem Phylit-Schiefer, kühlere Zone - Farbe: strohgelb - Nase: cremig, Rauch, Fruchtsüße und Blüten, Haselnuss und reifer Pfirsich. - Mund: Flintstein, Rauch, Aprikose und Apfelsine, gute Säurebasis mit Würze und weißem Pfeffer. Lang anhaltende, gelbfruchtige Länge. Ganz toller Riesling. - Zu: Edelische, Spargel, toller Solist. - Genuss: 7 J.

**1859 Oestrich Doosberg Riesling GG\* 2018 - we -** über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. Farbe: strohgelb - Nase: Zesten, Kräuter, Tee und gelbe Früchte. Mirabelle und Ananas. Druckvoll - Mund: intensive Frucht und rassige Säure mit Mineral spielen harmonisch miteinander. Minze und Zitro sind dabei, etwas Kräuter deuten sich an. Herrlich - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 15 J.+

**1869 Mittelrhein St. Nikolaus Riesling GG\* 2018 - we -** Mit Reben von 1954 auf reinem Löß. - Farbe: strohgelb - Nase: frisch mit intensiver Fruchtigkeit. Eleganz und feingliedrig. Aprikose - Mund: gelbe Steinfrüchte mit Kräutern, eher kühl und rein mit mineralischem Unterbau. Zitro tanzt sich vor und macht doch wieder Platz für Schmelz, Salz und Würze. Perfekt - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 18 J.+

**1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2016 - we -** Champagnermethode, 4,5 Gramm Restsüße. 2 Jahre Flaschengärung Farbe: hellgelb, schöne Perlung. - Nase: Blüten, cremig, wunderbar - Mund: sehr gelungener Blanc de Riesling mit angedeutetem Pfirsich, Frische und einem Hauch Muscatnuss. Großartig. - Zu: Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - Genuss: 4 J.

**1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2016 - rs -** 15 Mte Flaschengärung Farbe: rosé perlend - Nase: mineralisch mit Burgundernoten - Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - Zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Genuss: 4 J.

#### RHEINGAU - QUERBACH BIO

**1814 Riesling Schoppen 2016 - we -** 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte wie Renecode, springt an, kleine Sekundäraromen, Hauch Hefe, einladend - Mund: angenehm süffig und fruchtig, Renecode, 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.

**1815 Riesling Klassik sur lie 2014 - we -** 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten; reife, gelbe Früchte wie Birne, Hauch

Sekundäraromen, Holunderblüte, wohltuend anders - Mund: große Geschmacksfülle mit frischen Früchten und Zitro wie Apfelsine, Stachelbeere, Pfirsich. Dann Würze mit Pfeffer und Piment Esplenett. Etwas Akazienhonig. Lang und trinkig. - Zu: Fischgerichten, nur so - Genuss: 8 J.

#### FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

**1783 Silvaner Gutswein 2019 - we -** 12/2/6,1; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne, Fruchtsüße und süßliche Kräuter, Tee, Hagebutte und Apfelkerne - Mund: weiße Johannisbeeren, grüner Apfel, Mineralik. Gute Frische, Säure stützt gelbe Früchte. Ansteigend in der Aromatik, gute Länge mit Mineralik. Gelungen. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

**1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 2019 - we -** 12,5/1,4/6,2; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel Farbe: mittleres Gelb - Nase: Hauch Rauch, Birne, sauber. Hagebutte mit Honig, Mineralik - Mund: reife gelbe Früchte mit guter Frische, süffig, Tee, Mineralik mit einem Hauch Cremigkeit. Apfelfrische, sehr gute Länge mit Kalkmineralik - Zu: vielen Speise. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 4 J.

**1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL 2019 - we -** 13,5/0,7/6,3; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage - Farbe: mittleres Gelb - Nase: fruchtiges Spiel, Hagebutte, Exotik, Mineralik, weiße Blüten - Mund: Klarapfel, Mineralik, elegante Aromen mit Birne, Hagebutten. Langes Finale mit Minzfrische und Eleganz - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

**1756 Silvaner Rossthalberg Stettener Stein EL 2019 - we -** 13,5/1/6; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Eleganz mit Finessen, Struktur - Mund: weiche Noten, reich mit Birne und Exotik, Mineralik von Kalk, burgundisch anmutend, von Eleganz geprägt, betörend. **Hat GG-Format.** - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

**1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage\* 2019 - we -** 13/0,8/6; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Fruchtsüße, milde Kreuter, vanillig. Frische Haselnüsse, ziemlich verführerisch - Mund: Rtenecloden, vanilliger Pfirsich, weißer Pfeffer. Viel gelbe Frucht, große Länge auf hohem Niveau. Langer Nachhall mit burgundischem Touch. - Zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 7 J.

**1798 Silvaner Himmelspfad GG 2019 - we -** Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife Birne, dicht, Zesten. Feuerstein, feine Blüten, enorm strukturiert. Hauch burgundisch - Mund: Pfirsich mit Extrakt Süße und Fruchtaromen mit enorm viel Mineralik. Kräuterwürzig mit sehr feiner Säure. Paradesilvaner. - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10 J.+

**1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheimer Johannisbg 2019 - we -** 50 Jahre alte Reben auf skelettreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb Nase: gute Frucht, feine Blüten, etwas Rauch. Da schlummert ein großer Wein - 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: 10 J.+

**1795 Spätburgunder Langenbg EL 2018 - ro -** 13/0,9/5,5; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: reiche, kühle Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Himbeeren, rauchige Mineralik. Sehr gelungen - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

**1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2017 - ro -** 13/0,1/5,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: 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. 2019 - we -** 12/5,5/6,5; von 5 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - Nase: angedeutet Cassisblatt, Marakuja, sauber und fein, sehr schön - Mund: würzige Stachelbeere, Minze. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und Feuerstein sowie etwas Salz. Perfekt gelungen. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

**1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2019 - we -** 12,2/3,8/6,5; bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - Nase: Weißdornblüten, zurückhaltend, sauber, gelbe Früchte wie Quitte mit kleinem Honigton - Mund: frisch, Orangen, Apfel und reife Zitrone. Pfirsich und feine Kräuter. Wunderbar. - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Würstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1811 Weissburgunder Selektion tr 2019 - we -** 13/3,5/ 6,5; 30% im Barrique, 5% neu. Rest im Edelstahl. alte Reben. Farbe: helles Gelb - Nase: Finessen, Honigton, Pfirsich. Etwas Brotkrume, Potenzial - Mund: saftig, etwas Gerbstoffe, Würze mit Tee und Minze. Gelbe Früchte, Minze bleibt, wird kernig. Eleganz am Gaumen bei großer Länge. - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

**1947 Weissburgunder R tr. 2018 - we -** 13%; 40% Barrique, Reserve-Wein, höchste Stufe Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Mund: Apfel, auch Bratapfel. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitronen, etwas Haselnuss und Kräuter, vielleicht Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlene Steinen. Großer Wein - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 5 J.

**1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2019 - we - 12,5/3/6;** ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten und feine Mandeln, finessenreich, gelbe Früchte, reifer Apfel, sauberer Honigton - Mund: Birne, Pfirsich mit etwas Salz, später Honig. Feine Würze, die ansteigt, etwas Minze. Standhafte frische bis ins Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1948 Grauburgunder Selektion tr. 2019 - we - 13/3,5/6,8;** 40% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, zurückhaltend, elegant, leicht vanillig, viel Tiefe - Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, die einen Honigton annimmt mit Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, Carambola und Pomela, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Sehr ausbalanciert. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

**1941 Riesling tr. Gutswein 2019 - we - 12/4,7/6,2;** - Farbe: hellgelb - Nase: Pfirsich mit Macisblüte, auch Aprikose. Frisch und sauber - Mund: saftig, frisch mit Birne, Pfirsich und Zitro. Kleiner Mandelton mit feiner Kräutervürze. Frisch auch im Finale. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

**1843 Schuppenhauserer Ri tr. Grauschiefer 2019 - we - 12,5/4/6,;** Reben von 2000, Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - Nase: leicht rauchig mit Fruchtsüße und "tanzendem" Pfirsich mit Mandeln, auch feine Blüten. Moselig. - Mund: Limettiger Antritt, dann sofort Pfirsich, Apfelsine, kleine Würze. Zitro kommt wieder. Klar und frisch im Finale, Hauch Jod. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2019 - we - 12,5/4/6,x;** Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. Honigton - Mund: Fruchtsüße, Aprikose, Zesten, Zitro, später Pfirsich. Ansteigende Würze mit Zitro-Untergrund. Feine gelbe Frucht, frisch auch in der Länge - Zu: Fisch, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2019 - we - 13/3/6,x;** die besten Trauben vom Römerberg, Kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Großes Potenzial. - Zu: Zitro und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 8 J. +

**1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2019 - we - 12,5%;** sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steinig Mineral. - Mund: Riesling-auftakt mit Pfirsich und Aprikose, salzige Mineralik mit Kräutern. Strukturiert und feingliedrig, Mineralik nach Feuerstein, milde Säure. 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 2019 - rs - 11,5/10/9;** - Farbe: lachsrot - Nase: Blüten, Himbeere, durchaus kompakt mit fruchtsüßen Finessen - Mund: Himbeeren und Limetten. Wandelt sich in Grapefruit, toller Tanz zwischen Frucht und milder Säure, würzig im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

#### PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und

**1538 Riesling Kalmit brut Flaschengärung 2018 - we - 11,5/12/6,7,** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, 11 Mte Flaschengärung - Farbe: hellgelb, feine Perlung - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1686 Pinot Blanc trocken Flaschengärung 2018 - we - 11,5%, 23,2 Gramm,** 6,5 Säure; 11 Mte Flaschengärung Farbe: hellgelb, feine Perlung - Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Mund: mit deutlicher Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Genuss: 3 J.

**1522 Müller-Thurgau feinherb. Liter 2018 - we - 13/3,5/6;** - Farbe: hellgelb Nase: springt an mit Blüten, reifer Frucht, Stachelbeere - Mund: saftig, Haselnuss, Fruchtsüße und gelbe Früchte, exotisch-saftig. Gute Länge, Schlotzerwein - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1405 Weißburgunder tr. Liter 2019 - we - 11,5/4/6;** - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, Kräuterwiese, reife Frucht nach Birne, Mango. Fruchtsüß, trinkanimierend - Mund: grüner Apfel, Hauch Minze, frisch und lebendig, gute Länge - Zu: Schoppenwein - Genuss: 2 J.

**1532 Riesling tr. Liter 2019 - we - 12/6/;** 25 Jahre alte Reben. - Farbe: hellgelb Nase: saubere Frucht mit ananas, Mandeln und Blüten - Mund: frischer Auftakt mit Zitro, Hauch Tee. Später Aprikose und Pfirsich, standhafte Säure, frisch auch im Finale - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

**1513 Blanc de noir Kab. tr. 2019 - we - 12,5/5/6;** vom Vorlauf der Spätburgunder - Farbe: aprikofarben - Nase: kraftvoll, ein Blütenstrauß, Johannisbeere und Birne, Hauch Kräuter - Mund: ansteigend in den Aromen von Zitro, Apfelsine, weiße Johannisbeeren, Stachelbeeren. Kräuterig im Finale. So soll es sein. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

**1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2018 - we -** auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten und Kräuter, Pfirsich, Zitro. Frisch - Mund: sehr trinkig mit gelben Früchten, Tee und Ananas, sauber und frisch, cremig. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. 2019 - we - 13/5/6,x;** 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: Brotkrume, weiße Früchte, feine Blüten, hat Eleganz und Frische - Mund: "süffig" mit gelben Früchten, schnell auch Frische nach Zitro bis Apelsine,

hinten etwas Feuerstein und Ingwer, gute Länge. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

**1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2019 - we - 12,5/4/;** auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, gemähte Kräuterwiese, reifer Apfel, etwas Rauch - Mund: kurz cremig, Cassisblattee, Zitronen, Apfel. Sehr frisch für einen Grauen, eher schlank und trinkfreudig, im Finale etwas Würze nach Pfeffer. Wie es uns gefällt. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1527 Pinot Auxerrois Rittersberg Spl. tr. 2019 - we - 13,5/4/6,x -** Farbe: mittleres Gelb - Nase: mit Kraft und Finessen, Hauch Süße nach honig, Blüten, Birne. Ziemlich verführerisch, noch Pfirsichnoten - Mund: steigt an mit gelben und weißen Früchten, etwas kräuterig, Hauch Honig. Immer mit einer notwendigen Portion milder Säure, gute Länge - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.

**1338 Chardonnay Rittersberg Spl.tr. 2019 - we - 13/4/;** vom Rittersberg mit Lehm Boden, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig mit Feuerstein und einem Hauch Honig, frisch - Mund: mit guter Kraft in Richtung Grapefruit, Mango und frischer Ananas. Limette. Ein Chardonnay mit Frische. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

**1447 Silvaner Rittersberg Spl. tr. 2019 - we - 13/4/6,5;** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Tee, feine Kräuter, reifer Apfel, Zitronenabrieb - Mund: cremig-saftig, schwarzer Tee, Apfel, Zesten, gute Länge. Wieder sehr gut. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2019 - we - 12,5/5;** auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltend, Heu, milde Kräuter, Pfirsich. Potenzial. - Mund: kommt mit Aprikose, Fruchtsüße, Mineralik und tragfähiger Säure. Später Pfirsich. Eleganz bis ins Finale mit Tymian und ZitroNoten, möegen wir - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

**1601 Riesling Ilbesheimer Sonnenberg Spl. tr. 2019 - we - 12,5/4/;** auf rotem Sand und Lehm. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Heckenrose, Hage-butte, Muskatblüte. Weißer Pfirsich. Wilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: weißer Pfirsich, Mineralik, harmonische Säure, gelungener Aufbau. Klingt sauber aus mit weißem Pfirsich. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

**1529 Sauvignon blanc Kalmit Kab.tr. 2019 - we - 13/4/6,3;** keine Aromahafen - Farbe: mittleres Gelb - Nase: grüne Paprika, exotische Früchte, Cassisblatt, Mango - Mund: Stachelbeere, Johannisbeere, Aprikose, Marakuja, Nessel. Sehr fruchtig und fein, kein prahlender Sauvignon blanc. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

**1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2019 - we - 11,5/50/;** von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut Zu: Nachtschicht oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

**1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2019 - rs - 12,5/5;** vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: rosé - Nase: Hagebutten, etwas Tee, Blüten - Mund: Himbeere, frisch, etwas Fleur de Sel und Jod (Meeresbriese), Gerbstoffeintrag, Mineralik und Würze im Finale. - Zu: Abendbrot, Hering, zum sommerlichen Essen - Genuss: 3 J.

**1535 Spätburgunder tr. Barrique 2016 - ro - 13%,** Barriqueausbau - Farbe: dichtes Rot - Nase: Rosen, Kirschen, Cassis, Hagebutte, balsamisch - Mund: blasamisch mit reifen Kirschen und Zwetschen. Graphit, Rauch, Wildkirsche, Leder. Gelungen, warmer Typ. - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 8 J.

#### BADEN - BERNHARD HUBER

**1837 Grauer Burgunder trocken 2018 - we -** nur im Stahl, keine Malo - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango, Ananas. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

**1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2018 - we -** von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau - Farbe: strohgelb - Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Krebstiere, 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 - Nase: reich, dicht, Feuerstein, Birne und Pfirsich, exotische Früchte wie Ananas und Mango, Kalkmineralik - 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 1718 - ro -** von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde. Pilzaromen. Spannend mit dezenten Tanninen und rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenschmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 10 J.

**1824 Spätburgunder Alte Reben\* 2018 - ro -** von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert Farbe: granatrot - Nase: aus einem Kern heraus kommen Leder Veilchen, Himbeeren...reich und verführerisch. Kräuter kommen hinzu, Mineralik vom Kalkboden - Mund: reich und aufgehend mit feinen Röstaromen im Hintergrund. Himbeeren und Kirschen sind der Fruchtbogen, zarte geistige und gewürzige Aromen, erdige Mineralik, nachhaltig mit Frucht ausklingend - Zu: Wild - Genuss: 15 J.+