



Die Probenotizen folgen der Reihenfolge der Preisliste!

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

252 Riesling Fürstentum Grand Cru 2013 Kalkboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Rose und kalkiges Mineral, etwas Zitrone - im Mund: reife Zitrone, dann deutlich Rosenblüten, im Abgang deutliche mineralische Komponente - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

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

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

216 DOMAINE MAURICE SCHOECH

217 Edelszwicker-Liter BIO 0 Sylvaner und Pinot Blanc, Jahrgang 2018.

Farbe: brillant, mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Mirabelle und Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen Mirabelle und Zitrone, dann auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure, beachtliche Länge für einen Edelszwicker, mineralische Noten - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2021.

220 Sylvaner 2017 neben dem Schlossberg, Granitboden.

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

219 Pinot Blanc* BIO 2018 Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, zunächst weiße Blüten, dann etwas Brioche und Mirabelle, etwas Mineral im Abgang - im Mund: reife Frucht zwischen Birne und Mirabelle, darüber eine feine Säure und etwas Mineral vom Granit, gute Länge, im Abgang Frucht und Mineral - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

224 Pinot Gris BIO 2017 Granitböden, kurz zurückgeschnitten, vor kurzem abgefüllt.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: noch etwas verschlossen, leichte Honignote, Frucht zwischen Mirabelle und Kirsche, dann eine feine Fruchtsüße, auch leichte Mineralität - im Mund: reich, in Honig gekochte Birne, auch etwas reife Mirabelle, angenehme Säure, dann wieder Honig, auch im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Mineral und Frucht zwischen Mirabelle und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine zitronige Säure, im

Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2025.

226 Riesling Furstentum 2018 Kalk-Lehmboden, Grand cru.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr reich, deutliche Rosentöne, Confit von Früchten mit Honignoten - im Mund: eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife gekochte Frucht, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2026.

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

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, Brioche und Mineral - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, Birne und Himbeere, auch Mineral - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2018.

222 Crémant Rosé 2016 Pinot Noir auf Granitboden.

Farbe: leichtes Rosé, feine Perlen- in der Nase: Hauch von Kirsche, dann feines Mineral - im Mund: explodiert im Mund, deutliche zitronige Säure, dann ein leichter frischer Himbeerton, feine Säure, mittlere Länge - Verwendung zu: Spargel, Wolfsbarsch mit einer weinbasierten Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2017 verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle - im Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle, danach Hauch von Brombeere, reich und gute Länge mit etwas Mineral - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

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

Farbe: leichtes bis mittleres Gelb- in der Nase: mineralische Attacke, dann zwischen Mirabelle und Pampelmuse, typisch Schlossberg, feine zitronige Säure, Mineral bleibt - im Mund: sehr reife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht zwischen Ananas und Zitrone, im Abgang Kräuter, dann dominiert das Mineral, verbunden mit der Säure, große Länge, großes Entwicklungspotenzial - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2025.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2016 alte Reben.

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

29 Pinot Gris 2017 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Honignote, dann reife Mirabelle und Mandarine - im Mund: deutliche Honignote, Frucht zwischen Mirabellenkonfitüre und Feige, darüber florale Noten, dann dagegen eine schöne Säure, im Abgang dominiert die Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

7 Muscat d'Alsace 2018 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

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

21 Gewürztraminer 2018 tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, danach reife Frucht und wieder die Kräuter - im Mund: Confit von reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer und Kräuter, eine feine Säure, dann auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund, im Abgang klassische Gewürztraminernote - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2025.

378 Sancerre Caillottes 2018 Caillottes hieß früher Jeunes Vignes, wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikose, weiße Blüten, schönes Mineral, sehr im Gleichgewicht - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas frische Mirabelle und Ananas, dann ein leichter Kernton hin zum Mineral, angenehme Säure, gute Länge, toller Wein - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2028.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2018 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, weiße Blüten, Orangenblüten, Jasmin, Mandarine und Maracuja - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, reife Zitrone, aromatisch hin zur Aprikose, auch weiße Blüten, auch Maracuja, im Abgang schöne zitronige Säure und ein leichter Kernton, sehr lang mit mineralischen Tönen - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2028.

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2018 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten mit einem Hauch Honig, Pfirsich und Maracuja, Zitrone und dann mineralisch - im Mund: sehr reich, leichte Süße vom Honig, dann eher dezente zitronige Säure, abgelöst vom Mineral, viel Körper, im Abgang auch exotische Fruchtnoten und das Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2028.

379 Sancerre La Grande Côte 2018 zur Hälfte junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, erst floral, dann Mandeln, etwas Mango und Mineral - im Mund: reich, schöne zitronige Säure, danach gleich reife weiße Pfirsiche, ein Hauch exotische Frucht, auch weiße Blüten, dann deutlich Mineral, im Abgang bleiben die Fruchtnoten und das Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, zu Fisch mit eher leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

375 Sancerre Rosé 2018 Pinot Noir, direkte Pressung.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: floral, Blätter von Johannisbeere, aber auch ein Hauch von Brioche und dann Himbeere - im Mund: Walderdbeere und etwas Himbeere, Mineral vom Kalk, auch eine florale Note hin zur Rose - Verwendung zu: ganzem Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

SANCERRE - HYPOLITE REVERDY

734 Sancerre Blanc 2018 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Aprikose, Pfirsich, weiße Blüten, etwas Mineral und Zitrone - im Mund: sehr reich, reife Birne, Pfirsich und Mirabelle, schöne zitronige Säure, dann ein Hauch Jasmin, dann die Mineralität im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

737 Sancerre Rosé 2018 direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Himbeere, Kirsche und Walderdbeere, darüber eine feine zitronige Säure, etwas Brotkrume - im Mund: zu Beginn angenehme Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Walderdbeere, dann dominiert die Säure, feine Mineralität, elegant, im Abgang etwas Brotkrume, beachtliche Länge, charaktervoller Rosé. - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum gegrillten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

738 Sancerre Rouge 2017 nicht geschönt und nicht gefiltert.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: Wildkirsche, Schwarz- und Sauerkirsche, etwas Himbeere, dann leicht schokoladige Tannine, leichte Tabaknote und etwas Pfeffer - im Mund: Frucht zwischen Himbeere, Johannisbeere und gekochter Kirsche, ganz leichte Kaffeetannine und etwas Tannine, dann wieder die Frucht, auch ein Hauch Tabak, schöne Länge, im Abgang Frucht und Tannine verbunden - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS

124 Côte Pontoise Primeur 2018; Lief. 2020 von jungen Reben, 60 % Merlot, Rest Cabernet-Sauvignon.

Farbe: schwarz mit kräftig violetter Rand- in der Nase: weich, florale Noten, dann Cassis und Himbeere, leichte Mokkatannine - im Mund: Frucht von Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, eher weiche leicht schokoladige Tannine, im Abgang schokoladige Töne - Verwendung zu: rotem Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2020 bis 2025.

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

Farbe: schwarzrot, mit violetter Rand- in der Nase: Cassis, Brombeere, bleibt auf der Frucht, leichte Kaffeetannine - im Mund: Frucht von Schwarzkirsche, schwarzer und roter Johannisbeere, dann leicht schokoladige Tannine, gute Länge, erstaunlich offen, Niveau eines Chateauweines - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

127 Coté Pontoise 2014 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2%, Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: reife Cassis und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, etwas Gewürz, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen - Verwendung zu: Ragout von Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

122 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur Lieferung 2020 2018 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: florale Noten, etwas Schwarzkirsche, Himbeergeist und Bitterschokolade - im Mund: sehr reich mit leichter Süße, Kirsche, Cassis, Himbeere und Brombeere, Kaffeetannine und dann wieder die Frucht; sehr gutes Potenzial, wird ein großer Wein - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2021 bis 2030.

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

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten, etwas Leder und Bitterschokoladetannine - im Mund: Süßholz, reife Frucht von Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche und leichter Ton von Sauerkirsche, im Abgang dann die reifen Tannine hin zur Schokolade, schöne Länge - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2027.

128 Château Pontoise Cabarrus 2013 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2%, Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: reife Cassis und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, etwas Gewürz, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen - Verwendung zu: Ragout von Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

ST.ESTEPHE & CHATEAU POMYS

115 Château St. Estèphe Primeur Lief.2020 2018 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade - im Mund: Schwarzkirsche, dann deutlich Cassis angenehme Tannine, später frische Kirsche, gute Konzentration - Verwendung zu: Lamm, Entrecote - Genussreife: 2021 bis 2028.

112 Château Arnaud 2015 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletterm Rand- in der Nase: angenehme Tannine, dahinter deutliche Cassisnote, Pflaume und etwas Rose - im Mund: feine Fruchtsüße, gekochte Kirsche und Cassis, leicht schokoladige Tannine, schön im Gleichgewicht, Tannine wieder im Abgang - Verwendung zu: ideal zu Ziegenrücken oder Ziegenkeule - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: schwarzrot, hellvioletter Rand- in der Nase: fruchtig mit schwarzen Früchten, insbesondere Cassis, leichte Schokoladenote am Ende - im Mund: Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, im Abgang schokoladige Tannine und Sauerkirsche schön verbunden, gute Länge - Verwendung zu: Entrecôte, auch Lammrücken - Genussreife: jetzt bis 2026.

119 Château St.Estèphe 2014 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, leichte Süße, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2021.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER - LORIAUD

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2018 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 33 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, ein Hauch Limette und Ananas, Pfirsich - im Mund: sehr reiche Frucht von Pfirsich und Mirabelle, dann weiße Blüten und Zitrone, Hauch von Zesten von Mandarine im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräucherter Lachs - Genussreife: jetzt bis 2025.

146 Château Bel Air La Royère-Primeur 2018 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 20 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue.

Farbe: schwarz, mit kräftigem Violett am Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche, Pflaume und Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant - im Mund: leichte Süße, dann Frucht von reifer Kirsche und deutlich Blaubeere, feine leicht schokoladige Tannine, sehr elegant, großer Wein - Verwendung zu:

Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2021 bis 2030.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2017 Merlot und etwas Malbec. Farbe: dunkles Rot mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Zesten von Orange, Schokolade, Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere - im Mund: feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche verbunden mit schokoladigen Tönen, auch etwas Tabak - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

153 Justin Merlot 2017 100% Merlot, 30 % Vinifikation à la Bourgogne, ganze Trauben mazeriert.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Hauch von Holz, Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, leicht schokoladige Tannine, dann auch leichte Holztöne, im Abgang Sauerkirsche und die Holztöne - Verwendung zu: gegrillten Würstchen - Genussreife: jetzt bis 2020.

156 Justin Malbec 2018 ein reiner Malbec von jungen Reben.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Karamell, Himbeere und Johannisbeere, Schwarzkirsche, Mokka und Veilchen - im Mund: feine Süße, Frucht von Sauerkirsche und dahinter deutlich Blaubeere, weiche Tannine, im Abgang frische Blaubeere und deutliche Tannine - Verwendung zu: einfachen Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2022.

150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2016 80% Merlot, 10% Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon, aus dem Fass probiert, wird demnächst abgefüllt. Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: Himbeere, Kirsche und Veilchen, gut integriert, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee - im Mund: sehr fruchtig, Frucht Schwarzkirsche und etwas Sauerkirsche, dann ein Hauch Blaubeere; dezente, aber präzise Tannine, die aber deutlich an der Lippe zu spüren sind, im Abgang deutlich Sauerkirsche verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2022.

149 l'Esprit de Bel Air La Royère 2015 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Cassis, Himbeere und Rose, Kaffee und die Bitternoten vom Kakao - im Mund: reich, Frucht von Cassis und Brombeere und ein Hauch Blaubeere, dann etwas Sauerkirsche und angenehme leicht schokoladige Tannine, unterstützt von leichten Barriquenoten im Abgang - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2024.

143 Château Bel Air La Royère 2016 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), Hälfte 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut, im Zuckerbad sind die unreifen Trauben aussortiert worden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Veilchen, Marmelade von schwarzen Früchten und etwas Himbeere, etwas Mokka-Tannine, darüber Crème Brulée - im Mund: sehr weich und anschmiegsam, Frucht von Cassis, Brombeere und Blaubeere, sehr dezente aber präzise Tannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2022.

145 Château Bel Air La Royère 2015 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in zu 50 % neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: feine Note vom Barrique mit etwas Vanille, dann deutlich Blaubeere, eingelegte Schwarzkirsche - im Mund: feine fruchtige Süße, dann Frucht von Schwarzkirsche und Blaubeere, darüber dezente Barriquenoten und samtige Kakaotannine, die wieder von der Blaubeernote abgelöst werden. - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2025.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

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

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, Schwarzkirsche, Schokolade Tannine, reich - im Mund: feine Süße, dann reife Frucht von schwarzen Beeren, Halbbitterschokolade und Vanille, auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang voll auf der Frucht - Verwendung zu: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2026.

159 Château La Caze Bellevue 2015 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Süßkirsche, Nelkenpfeffer, feine Tannine - im Mund: reife Kirsche mit Kern, auch Brombeere, dann Bitterschokolade, konzentriert und strukturiert, elegant, Bitterschokolade auch im Abgang, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: rotschwarz, kräftig-violetter Rand- in der Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, auch schokoladige Noten - im Mund: sehr reife Fruchttöne, vor allen Dingen Brombeere, dann ein Hauch Vanille, Halbbitterschokolade und danach wieder die saftige Frucht von

Brombeere und Cassis, im Gleichgewicht - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2026.

164 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2014 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.
Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: florale Noten, Süßkirsche und Brombeere, etwas Leder, weiche Tannine - im Mund: Frucht von schwarzen Beeren, vor allen Dingen Brombeere, deutlich Bitterschokolade und Vanille, sehr konzentriert und komplex, große Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

DAS IMPERIUM VON MEYROU

101 Château de la Nauze 2016 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere und Halbbitterschokolade - im Mund: Reiche Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, sehr dezente Tannine aber deutlich Schokolade, im Abgang die Kirsche mit Kern - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Sauerkirsche, Veilchen und Rose - im Mund: Veilchen, Schwarzkirsche, Brombeere, leichte Tannine, dann wieder viel Frucht, etwas Sauerkirsche, im Abgang feiner Schokoladenton - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2022.

89 Chateau le Rey 2018 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, auf grünen und blauem Lehmboden, Ausbau in Edelstahlfassern.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Pflaume, Halbbitterschokolade, sehr weich - im Mund: Bitterschokolade, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, aber auch etwas Cassis, darüber etwas reife Sauerkirsche, man spürt die Vinifikation ohne Schwefel, im Abgang feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Wildente - Genussreife: jetzt bis 2023.

91 Les Tours de Belcier 2016 St. Emilion Grand Cru.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Brombeere und Pflaume, Veilchen, Bitterschokolade - im Mund: sehr reich, schöne Tannine, Kirsch-Confit und Brombeere, dann Mokka, große Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2025.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2017 biologischer Anbau seit 2010, 91 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: feine Aromen vom Barrique, etwas Vanille, Cassis und Kirsche, dann würzige Tannine - im Mund: feine Fruchtsüße, dann eine Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen vom Barrique, feine Mokatannine, schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Schokolade und feine Barriquetöne - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2026.

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

457 Château d'Arricaud 2017 Semillon 70 %, Sauvignon 30 %.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr aromatisches Bukett, weiße Blüten, Aprikose, Hauch von Ananas - im Mund: reife Stachelbeere und Zitrone, auch Ananas, dann etwas Jasmin, kalkige Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: Dorschfilet gedünstet mit einer sahnigen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: Rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Pflaume und etwas Himbeere, leichte Noten vom Barrique, noch verschlossen - im Mund: Schokolade, Mon Cheri-Note mit kräftigem Kirscharoma, gewachstes Leder, feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Wildschwein, Rotwild, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2023.

462 Château d'Arricaud 2015 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, im Fass ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Brombeere, Hauch von Leder - im Mund: Kirsche und Brombeere mit Schokolade, dann kaffeearartige Tannine, danach kommt die kirschtige Frucht wieder, Bitterschokolade im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

464 Château d'Arricaud Grand Vin 2015 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot.

Farbe: Schwarz, violetter Rand- in der Nase: etwas Brotkrume, dann Cassis und Himbeere, dezente Mokatannine, Rosmarin - im Mund: saftig und anschiemig, Schokolade und gekochte Schwarzkirsche, Hauch vom Barrique, schöne Länge und Struktur - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2016.

461 Château d'Arricaud Graves Superieure 2011 Beerenauslese, 80 % Semillon, 20 % Muscadelle.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Honigtöne, Aprikose, Hauch von Jasmin - im Mund: süße Attacke mit etwas Mandarine, Zitrone und Pampelmuse, darüber immer der Honigton - Verwendung zu: Dessert oder Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2018 40 % Sauvignon blanc, 60 % Sémillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Sauvignonnote, Frucht von Aprikose und Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und reifer Zitrone, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2021.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacia 2018 100 % alte Sémillon, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, Aprikose und Mirabelle, dann eine feine Barriquetöne und florale Noten, Vanilletöne auch am Ende - im Mund: sehr schöne Frucht von reifer Aprikose, Ananas und Mirabelle, dann etwas Vanille vom Barrique, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, cremige Noten, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: jetzt bis 2022.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2018 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 60 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: leichtes ziegelrot- in der Nase: Frucht zwischen Johannisbeere und Walderdbeere, leichte mineralische Note und dann etwas Rose - im Mund: sehr fruchtig, reife Johannisbeere und auch ein Hauch Pfirsich, schöne Mineralität und angenehme Säure, dadurch frisch und strukturiert, gute Länge, ein sehr schöner Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2021.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2016 70 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: rote Früchte, Schokolade, - im Mund: Schwarzkirsche und auch etwas Brombeere, dann ganz leichte Note vom Barrique mit weichen Tanninen, schokoladige Töne, die die Frucht unterstützen, auch etwas Cassis, etwas Lakritz, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2022.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2016 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 9 Monate im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Frucht von Kirsche und Himbeere, dann Kaffeetannine und Lakritz, sehr elegant - im Mund: sehr reich und elegant gleichzeitig, rund, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente schokoladige Tannine, im Abgang wieder Lakritz und Kirsche - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

37 Les Vignes de Coulous 2018 Bio, 60 Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, 25 % Merlot.

Farbe: rotschwarz mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, Kaffeetannine - im Mund: deutliche Frucht von Kirsche mit Kern, Cassis und Kaffeetannine, intensiv - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

38 Les Vignes de Coulous Vin Liqueureux 2018 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: kräftiges Strohgelb- in der Nase: weiße Blüten, auch Jasmin, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas - im Mund: Süßeattacke mit deutlichen Honignoten, Holunderblüten, reife Birne und Pfirsich, im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2025.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2018 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: sehr dunkles Rot- in der Nase: fruchtiges Bouquet, feine Himbeertöne - im Mund: deutliche Frucht von Himbeere und Brombeere, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2022.

543 Cornas 2017 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2027.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios 2018 Marsanne, Vermentino et Muscat Petit Grains.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Akazie, leichte Honigtöne, Holunderblüte, Weinbergpflirsich - im Mund: leichter Honigton, dann Zitrusfrüchte, Weinbergpflirsich und Aromen von der Muscattraube, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2021.

108 Leukadios 2018 Syrah, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: saftig, reife Süßkirsche und Walderdbeere, etwas Zitronenmelisse - im Mund: reich, reife Süßkirsche mit deutlicher Fruchtsüße, dann Johannisbeere, Limette mit braunem Zucker im Abgang etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2021.

105 Leukadios 2017 Syrah, Grenache.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Brombeere, Himbeere, reife Pflaume, Mokka - im Mund: sehr anschiemig, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garruiges - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2021.

LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2016 48 % Sauvignon. 45 % Grenache Blanc und 7 % Colombard.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Sauvignonnote, dann Birne und Mirabelle, leichte fruchtige Süße - im Mund: reife Töne von Birne und Mirabelle, dann auch florale Noten vom Sauvignon, ein Hauch Jasmin, angenehme Säure hin zur Grapefrucht, sehr reich und lang mit sekundären Noten im Abgang - Verwendung zu: Meeresfrüchte, auch Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

777 Chichery blanc 2015 Marsanne und Grenache Blanc, drei Jahre im Edeltahlfass ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Hauch von Honig und auch Honigkuchen, auch florale Noten, dann eine reiche Frucht, Orange - im Mund: reife Birne am Kern, Zesten von Orange, Hauch von Honig, dann würzige Noten vom Honigkuchen, schöne Säure und Kernnoten, gute Länge - Verwendung zu: Kalbsbries, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

772 Les Enclos 2017 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: fruchtige Süße, Johannisbeere, Himbeere und Kirsche, leicht rauchig - im Mund: Sauerkirsche und etwas schwarze Johannisbeere, Gewürze im Abgang, bleibt lange im Mund mit Noten von Kakao und Karamell - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: Dunkles Rot mit schwarzvioletterm Rand- in der Nase: gewürzig, Himbeere und Schwarzkirsche mit Kern und Schokolade, im Abgang wieder das Gewürz - im Mund: eingedickte Kirschmarmelade und Himbeere, sehr konzentriert und schöne Länge, darüber mineralische Noten - Verwendung zu: Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2023.

775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2015 50 % Grénache, 5 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edeltahlfass ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot mit lebhaft violetterm Rand- in der Nase: Brand von Kirsche und Brombeere, deutliche Gewürznoten von Pfeffer und Koriander, am Ende Bitterschokolade - im Mund: feine Süße hin zur Feige, viel Frucht, Kirsche, deutlich Brombeere, auch etwas Schokolade, dann die Gewürznote hin zu Pfeffer, sehr elegant - Verwendung zu: Lammkeule, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2024.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2018 30 % Grenache, 60 % Viognier, 10 % Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: weiße Blüten, Pampelmuse und Aprikose, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose und reife weiße Johannisbeere, aromatisch mit einem leichtem Mandelton - Verwendung zu: So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2021.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2018 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrone, Pomelo und dann ein wenig Jasmin, sehr frisch - im Mund: leicht muskatiert, schöne frische zitronige Säure, elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit Zitrone, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2021.

759 Les Terres Grillées - CdR 2016 alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, Grenache in neuen Barriques von 400 l ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Aprikose, auch florale Noten von Jasmin, Litchi und leichter Mandelton - im Mund: viel Frucht, insbesondere Litchi und Aprikose, leichtes Mineral, angenehme Säure von Zitrusfrüchte und etwas Mandeln, schöne Länge - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

742 Romain - Côtes Catalanes 2018 Vor allen Merlot (50 %), auch Grenache (20 %) und Syrah (30 %), direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: deutliche Frucht von Süßkirsche und Walderdbeere, angenehme Säure und Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern und rote Johannisbeere, etwas Walderdbeere, am Ende Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2021.

749 Les Terres Grilles - CdR 2018 60 % Syrah, 40 % Grenache Noir, direkte Pressung, Syrah 4 Monate in Barriques von drei oder vier Weinen ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und gekochte Schwarzkirsche, dahinter eine feine zitronige Säure, auch ein schönes Mineral - im Mund: Frucht von Walderdbeere und etwas Pflaume, im Abgang eine feine Süße hin zum Himbeerbombon, Kernerbeachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2024.

746 Pierre - Côtes Catalanes 2018 Syrah, 50 % Merlot von alten Reben und 30 % Grenache Noir.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: rund, Schokolade und Frucht von gekochter Schwarzkirsche miteinander verbunden, dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: sehr rund, reich Schwarzkirsche, etwas Himbeere und deutliche Schokoladentöne - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2022.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2018 20 % Syrah, 60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Grenache Noir.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, dann Kaffeetannine - im Mund: etwas Schokolade, dann Sauerkirsche und Cassis und am Ende wieder Schokolade mit leichtem Bitterton, konzentrierter Wein mit guter Länge - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2018 10 % Carignan, 50 % Grenache, 40 % Syrah, auf Kalkboden.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, danach ein Hauch Gewürz - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann wieder die feine Süße und auch etwas Bitterschokolade, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2025.

753 Le Chant des Frères - CdR 2018 alte Reben von Grenache und Syrah, je zur Hälfte, wachsen auf Kieselböden, im 400 l - Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit deutlich violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Himbeere und Brombeere, auch etwas Cassis - im Mund: schokoladige Tannine, dann reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere, etwas Vanille, schöner Wein - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2018 25 % Syrah, Grenache Noir, Carignan und 60 % Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Pflaumenmus, etwas Mokka, sehr komplex, Frucht von Brombeere und Heidelbeere - im Mund: Wildkirsche, Brombeere und Heidelbeere, leichte Note vom Holz, dann etwas Rosmarin, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2024.

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2018 Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: feine Tannine vom Barrique, Schwarzkirsche, dann ein Hauch von Himbeere und Heidelbeere, auch Schokolade - im Mund: deutliche Schokolade, rund, reife Kirsche, Himbeere und auch etwas Cassis, dann Schokolade und Vanille, endet mit dem Mineral vom Schieferboden - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2021.

VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 0.75l 2018 Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, Mango und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Mango, Zesten von Zitrone, im Abgang Honigtöne und lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2025.

756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 0 100 % Grenache.

Farbe: ganz dunkler Bernstein- in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung zu: zu Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2025, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

750 La Perle Pourpre 2017 100 % Grenache Noir.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: zunächst etwas Schokolade, Fruchtaromen zwischen gekochter Pflaume und Schwarzkirsche - im Mund: Halbbitterschokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, gute Struktur, mit weichen Tanninen, dann wieder die Halbbitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Dessert, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2025.

751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2003 24 Monate im Fass ausgebaut, Vin Doux Naturel.

Farbe: gelb mit leichtem Braunton- in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat und ein Hauch Rancio - im Mund: Confit von Zitrone, cremig und lang, Töne von altem Armagnac im Abgang, großartig - Verwendung zu: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

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

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

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

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

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

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: rund mit Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: rotschwarz mit leicht violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber etwas Brotkrume - im Mund: reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

20 Ch St Louis Dernière Croisade 2017 50 % Syrah, 35 % Grenache, 15 % Carignan, Probe vom Fass.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: verschlossen - im Mund: gekochte Frucht zwischen reifer Himbeere und reifer Brombeere, dann Schlehe und Bitterschokolade, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

786 Eime de Vinha 2017 zum größten Teil auf Schieferböden, Vermentino, Grenache Blanc und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, Ananas, Pfirsich und Aprikose gekocht, darüber eine Pfeffernote - im Mund: wie in der Nase reife Pfirsiche und Aprikose, dann Zesten von Orangen und Pfeffer - Verwendung zu: Fisch mit kräftig gewürzten Saucen, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2017 Mourvèdre, Syrah und Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische weiße Johannisbeere, etwas Süßkirsche und ein Hauch von Walderdbeere, dann auch florale Noten - im Mund: Walderdbeere und auch Johannisbeere, reich, etwas Mandeln, gute Länge mit mineralischen Noten - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2017 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, hellvioletter Rand- in der Nase: Kirsche mit Kern und etwas Himbeere, Hauch von Marzipan - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Johannisbeere und Himbeere, feine Tannine, dann Brombeere und Kerntöne, leichter angenehmer Bitterton am Ende - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2022.

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2017 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Wildkirsche und schwarze Johannisbeere, darüber Bitterschokolade mit pfeffriger Note 2017 : Schöne rote Früchte, dann Schokolade - im Mund: rote Früchte, dann auch die Pfeffer-Schokoladenote deutlicher als in der Nase, die Frucht bleibt immer präsent, im Abgang dominiert die Gewürznote 2017: Deutlich Schwarzkirsch verbunden mit deutlichem Mineral vom Schiefer und tanninige Schokotöne - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2023.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2015 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: gekochte Brombeere, darüber ein Hauch gekochte Pflaume und etwas Kakao - im Mund: sehr weich, gekochte Brombeere, Hauch von Heidelbeere, dann deutliche aber weiche Tannine, im Abgang die Frucht vereint mit den Tanninen, sehr schöner Abgang - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2019.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2016 alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Cassis und Heidelbeere, konzentriert, sehr feines Tannin und Mineral - im Mund: Schwarzkirsche und Heidelbeere, dann Halbbitterschokolade und Mineral, dezente aber präsente Tannine, etwas Kakao, im Abgang kommt die Frucht wieder verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2025.

CORBIÈRES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

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

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen- in der Nase: Walderdbeere, auch feine Rosentöne - im Mund: Frucht hin zur Johannisbeere und Walderdbeere, frische Säure, leichte Mineralität und Tannine im Abgang. - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, dahinter feine Süße, dann etwas Unterholz - im Mund: viel Frucht, vor allen Dingen Himbeere und etwas Sauerkirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

135 Dalai Papa 2018 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: rotschwarz, lebhaft violetter Rand- in der Nase: saftig, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehmer Wein - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

141 Louis Baillat Merlot 2015 reiner Merlot.

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

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

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: frische Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, später etwas Himbeergeist und leichte Holznote - im Mund: sehr weich, anschmiegsam, Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, danach etwas Brombeere, schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

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

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

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

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

889 Je cherche le ciel - CdR Villages 2018 Grenache gris auf mineralischem Boden.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone und Aprikose - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und deutliche Mineralnote, auch Aprikose und etwas Jasmin, viel Struktur, interessanter Wein - Verwendung zu: Fisch im heißen Ofen gegart mit reicher Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, Frucht zwischen Birne und Aprikose, ein Hauch Mineral und etwas Mandeln - im Mund: reich, reife Mirabelle und etwas Aprikose und etwas Johannisbeere, viel Frucht mit einer schönen zitronigen Säure, dann Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

876 CdR - Clos des Vignes 2018 Grenache Blanc et Gris, 70 Jahre alte Reben, Boden mit vielen Steinen.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: aromatische Attacke, Ananas, etwas Zitrone und Mango - im Mund: reich, exotische Frucht, auch im Mund etwas Ananas, dann schöne Säure, Zitrone und Kernnoten, große Länge und viel Finesse - Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2022.

895 Mas Las Cabes Rosé -C. de Catalanes 2018 Grenache noir, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Himbeere, Waldmeister und dann Mineral - im Mund: frische Walderdbeere, dann zitronige Säure und wieder frische Erdbeere, deutliches Mineral im Abgang - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2021.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2018 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut. Farbe: fast schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und etwas Cassis - im Mund: Schwarzkirsche, etwas Heidelbeere und deutlich Brombeere, darüber schokoladige Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2018 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

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

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2011 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

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

883 Les Falaises - CdR Villages 2016 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: schwarze Früchte, deutliche Tannine, dahinter eine feine Fruchtsüße - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen Brombeeren und etwas Heidelbeere, dann weiche Tannine mit Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2025.

DESSERTWEINE von GARDIES

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frische Zitrone, ein Hauch Muskat und etwas Jasmin - im Mund: angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne zitronige Säure, Birnenconfit, im Abgang Zitronenkuchen - Verwendung zu: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder Crumble - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Kirsch, etwas Schokolade, dann Kirschkonfitüre, sehr intensiv - im Mund: feine Süße,

deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen - Verwendung zu: Mousse au Chocolat - Genussreife: jetzt bis 2025.

LANGUEDOC, ROUSSILLON, GASCOGNE - FRANCOIS LURTON

679 MJ Janeil Terret Sauvignon 2018 Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Apfelblüte, Birne, Limette - im Mund: Frucht von Zitrone, weiße Blüten, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2021.

672 Hauts de Janeil Grenache Viognier 2018 Roussillon, Grenache Gris, Viognier im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne, Mirabelle und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, dann deutliche Pfeffernote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch und zu Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2021.

685 Les Fumées Blanches Sauvignon 2018 Wein aus der Gascogne.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Ananas, Zitrone und Orange, dann leichte Jasminnote - im Mund: Zitrone und Pfirsich, dann gute Säure und Jasmin eher dezent, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

676 Les Salices Sauvignon 2018 kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Weinbergpfirsich, dann sehr floral, etwas Flieder - im Mund: reich, gutes Spiel von reifen Früchten und Säure, im Abgang reife Frucht von Aprikose und etwas Marzipan - Verwendung zu: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure und sehr elegant, im Abgang klassische Sauvignonnote - Genussreife: jetzt bis 2020.

731 Campo Eliseo C. Alegre rouge 2014 Tempranillo - Tinta di Toro.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: zunächst Brotkrume, dann getrocknete schwarze Früchte, auch Feige - im Mund: sehr reich, Attacke von Früchten hin zu Brombeere, Schwarzkirsche und etwas Cassis, etwas Schokolade, im Abgang getrocknete schwarze Früchte, sehr lang - Verwendung zu: Wild, gegrilltes vom Limousinrind - Genussreife: jetzt bis 2025.

699 Sauvignon Blanc Sparkling Fumées Blanches 2018 wie ein Prosecco ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen- in der Nase: frisch, Birne, Pfirsich und Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: Aprikose und Zitrone, auch florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

666 Les Hauts de Janeil 2018 Syrah.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere - im Mund: fruchtige Attacke von Himbeere und Johannisbeere, leichtes Mineral, schön im Gleichgewicht - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2021.

669 Terra Sana Rosé BIO 2018 ein Rosé von der Syrahtraube, Pressung nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: Johannisbeere, Stachelbeere und Walderdbeere, Hauch von Minze - im Mund: weich, schöne Frucht zwischen Süßkirsche und Stachelbeere, auch Walderdbeere, im Abgang Spiel von Säure und Mineral, gute Länge - Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2020.

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2018 aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Syrahattacke mit Himbeere und auch etwas Brombeere dahinter, dann dezente Tannine - im Mund: sehr reich und saftig, Schwarzkirsche und Blaubeere, später Konfitüre von reifer Schwarzkirsche, ganz weiche Tannine mit Halbbitterschokolade, gute Länge - Verwendung zu: Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2022.

673 Terra Sana Syrah BIO 2016 100% Syrah, biologischer Anbau, ohne Zugabe von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: gewürzige Noten, leicht rauchig, Brombeere und Schwarzkirsche und ein Hauch Kaffee - im Mund: Attacke süßer Früchte, Brombeere, Schwarzkirsche und etwas Blaubeere, leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: Wildgeflügel oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2017 27 % Syrah, 50 % Grenache Noir, 18 % Carignan, 5 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit tiefviolettem Rand- in der Nase: Weiche Tannine, dann Kirsche Himbeere, Kakao und etwas Gewürznelke - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche und Brombeere, saftig und leichte Süße, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang Gewürz zwischen Nelke und Thymian - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2023.

726 Albar Lurton Tempranillo 2015 Tempranillo aus Castilla e Leon. Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Pflaume, Thymian - im Mund: saftige Fruchtnote, Holunderbeere, sehr weiche Tannine, schöne Frische, sehr gleichmäßig im Abgang - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2016 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Mineralische Attacke, Blaubeere, angenehme Tannine, Gewürze - im Mund: feine Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Gewürze, elegant, deutliche Mineralität, darüber stets die reiche Fruchtbeachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2022.

684 Domaine du Ministre 2016 St. Chinian, 50 % Syrah, 40 % Grenache Noir, 10 % Mourvèdre, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Pfeffer, Schokolade, dezent Cassis - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Brombeere, Pfeffer, dann Frucht von Brombeere und deutliches Mineral - Verwendung zu: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

703 Château des Erles Grand Vin 2017 alte Grenache, Carignan und Syrah auf kargen Schieferböden, 16 Monate Barriqueausbau. Farbe: schwarz mit schwarzvioletter Rand- in der Nase: kräftige mineralische Note vom Schiefer, dann Blaubeere, Kirsche und auch ein Hauch Cassis, auch etwas Lakritz - im Mund: sehr weich und gleichzeitig strukturiert, leichte Süße, Frucht von Schwarzkirsche und Cassis mit leichtem Obstbrandton, auch etwas Schokolade und Vanille, dann deutliche Mineralität, sehr lang und komplex - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2027.

701 MJ Janeil Terret-Sauvignon BIB 51 0 Côtes de Gascogne, Gros Manseng ist die weiße autochtone Rebsorte.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, etwas Jasmin - im Mund: viel Frucht, Pampelmuse, dann weiße Früchte und ein Hauch Jasmin - Verwendung zu: mit Fisch gegrillt oder leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

SPANIEN - FRANCOIS LURTON

721 Hermanos Lurton Verdejo 2018 Verdejo.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Maracuja und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann dominant die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch etwas Pampelmuse, leicht würzige Noten im Abgang schöne Länge - Verwendung zu: zu Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2022.

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2018 aus Castilla y Leon. Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: zwischen Blaubeere und Brombeere, etwas Vanille, hin zu Schokolade, etwas Pfeffer - im Mund: deutliche Fruchtstübe, reich, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, Mon Chery Note und rosa Pfeffer und schokoladige Tannine, sehr zugänglich - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

731 Campo Eliseo C. Alegre rouge 2014 Tempranillo - Tinta di Toro. Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: zunächst Brotkrume, dann getrocknete schwarze Früchte, auch Feige - im Mund: sehr reich, Attacke von Früchten hin zu Brombeere, Schwarzkirsche und etwas Cassis, etwas Schokolade, im Abgang getrocknete schwarze Früchte, sehr lang - Verwendung zu: Wild,gegrilltes vom Limousinrind - Genussreife: jetzt bis 2025.

632 CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015. Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier * 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage. Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2022.

639 Champagne Cuvée Rubis * 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay. Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung- in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

DEUTSCHLAND - BADEN - WEINGUT BÄRMANN.

Farbe: - in der Nase: - im Mund: - Verwendung zu: - Genussreife: .

505 Secco Blanc 2018 30 % Scheurebe, 60 % Weißburgunder und 10 % Muskateller.

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

512 Secco Rosé 2018 von Spätburgunderreben.

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

513 Secco Noir 2018 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

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

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Mirabelle, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reich, frische weiße Frucht zwischen Apfel und Birne mit etwas Kern, dann angenehme Säure, auch im Mund die florale Komponenten, gut im Gleichgewicht mit der Säure und Kernnoten im Abgang - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2021.

508 Sundao 2018 Müller-Thurgau, Scheurebe und Muskateller.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Birne und Pampelmuse und florale Noten - im Mund: reiche Frucht von Ananas, Pampelmuse und Zitrone, im Abgang leichte Kernnote und gute Säure - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch und schön auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

510 Weißburgunder 2018 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frische Birne, Hauch Zitrone und weiße Blüten - im Mund: reich und fruchtig mit leichter Süße und schöner Säure dagegen, auch ein Hauch Ananas, Zitrusfrüchte dominieren den Abgang, eleganter Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2018 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leichte Barriquenote über sehr reifer Mirabelle - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit

feinen Noten von Barrique und schöner Säure - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2024.

514 Grauburgunder 2018 Tuniberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reife Birne, dann auch Honigbohnen - im Mund: reich, Hauch von Honig ohne die Süße, etwas Litchi, dagegen zitronige Säure - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

515 Merdinger Muskateller 2018 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leichter Muskatton, Pampelmuse und Kernton - im Mund: feine Muskatnote, Säure von Pampelmuse, dann auch Kernton, gute Länge mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2017 vom Tuniberg, Lößboden.

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

502 Merdinger Spätburgunder 2017 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: Dunkles Rot mit grau-violettem Rand- in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere und etwas Sauerkirsche, dann Mineral im Abgang - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2017 16 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehboden, mit Stielen vergoren.

Farbe: dunkles Rot mit leichtviolettem Rand- in der Nase: sehr reife Himbeere und Brombeere, darüber Kräuternote - im Mund: feine Süße, dann Himbeere und danach auch eine leichte Kräuternote, im Abgang kirschige Säure - Verwendung zu: Entrecote - Genussreife: jetzt bis 2023.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2017 Tuniberg, Lößboden, über 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

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

501 Gewürztraminer 2018 vom Tuniberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten hin zur Rose, dahinter etwas Pfeffer - im Mund: Rose und Hauch von Pfeffer, Zesten von Zitrone - Verwendung zu: zu Lachs mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

ARGENTINIEN

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2016 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rötlich-schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: jetzt bis 2025.

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

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

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

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

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

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

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

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

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, deutlich Lakritz und etwas Vanille, im Abgang bleibt Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2020.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

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

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

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

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

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

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

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

Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2018.

SÜDAFRIKA - UNIWINES

817 Chenin Blanc 2018 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violettem Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokka-tannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.