



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: Dorsch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, auch eine schöne Säure, ganz große Länge, hat sich gegenüber dem letzten Jahr fast gar nicht verändert - Verwendung zu: Aperitif, weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftigem Käse - Genussreife: jetzt bis 2023.

ELSASS - DOMAINE MAURICE SCHOECH

217 Edelzwicker-Liter BIO Chasselas, Sylvaner und etwas Pinot Blanc, Jahrgang 2019.

Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle und etwas Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht von Mirabelle, dann Zitrone und auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure, beachtliche Länge für einen Edelzwicker, mineralische Noten im Abgang - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2022.

220 Sylvaner 2018 neben dem Schlossberg, Granitboden.

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

218 Côtes d'Amerschwirh BIO 2019 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle, darüber florale Noten - im Mund: schöne Frucht, Aprikose mit Kern, dann feine Süße und danach eine leichte zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Aprikose und auch weiße Blüten, feine Süße, ein Hauch Brioche, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, gekochte Aprikose und sogar etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Süße, am Ende feines Mineralgute Länge und Struktur - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2024.

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 Süße, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2026.

226 Riesling Fürstentum 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 Frucht hin zu Litchi, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2026.

231 Pinot Gris Schlossberg 2017 Granitboden in der ersten Grand Cru - Lage des Elsass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandarine, Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle - im Mund: Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach Mineral und die zitronige Säure im Abgang gut verbunden, große Länge - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genussreife: jetzt bis 2018.

228 Cremant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut Granitböden neben dem Schlossberg und in Ammerschwihr, Pinot Blanc und Chardonnay Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, Brioche und Mineral - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone und Birne, auch deutlich Mineral, sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé Granitboden neben Sonnenberg. Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Himbeere, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere, dann feine zitronige Säure, sehr elegant - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2018 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatisch, Frucht zwischen Mirabelle und Pfirsich, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und der Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2023.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2018 verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle, schon transformiert mit sekundären Noten - im Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle mit Kern, danach Hauch von Kirsche, reich und gute Länge mit etwas Mineral im Abgang - Verwendung zu: Kürbissuppe und weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

8 Riesling Patergarten 2017 Kiesböden im Tal von Kientzheim. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Litchi, darüber granitiges Mineral, dann feine dezente Süße, danach wieder Mineral - im Mund: feine Säure hin zur Zitrone, mineralisch, Frucht von reifer Birne und etwas Pampelmuse, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au Vin - Genussreife: jetzt bis 2024.

5 Riesling Rosenbourg 2017 wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 40 Jahre alte Reben. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Noten von Schlehe, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: deutlich Zitrone und etwas Orange, reich, im Abgang dann Mineral und Säure integriert, große Länge mit dem Hauch von Mandeln - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentieren - Genussreife: jetzt bis 2027.

12 Riesling Schlossberg Grand Cru 2016 Steillage am Schlossberg, Granitböden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann Pampelmuse, typisch Schlossberg, Mineral bleibt - im Mund: sehr reife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht zwischen Ananas und Zitrone, im Abgang dominiert das Mineral, verbunden mit der feinen Säure, große Länge, großes Entwicklungspotenzial - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2025.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2017 alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, 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 mit floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2027.

29 Pinot Gris 2017 Colmar, Katzenthal und Kientzheim. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feine Honignote, dann reife Mirabelle mit einem Hauch Kern und dann 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 2025.

7 Muscat d'Alsace 2019 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 2025.

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

darüber liegender Säure - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2025.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2019 Caillottes hieß früher Jeunes Vignes, wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Aprikose, weiße Blüten, schönes Mineral, sehr im Gleichgewicht - im Mund: reich, reife Zitrone, auch etwas frische Mirabelle mit Kern, dann deutlich Mineral, gute Länge, toller Wein - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2028.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2019 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 13,8 % Alkohol wegen des heißen Sommers. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, weiße Blüten, ein Hauch Jasmin, deutlich Mineral - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, etwas Zitrone, aromatisch hin zur Aprikose, auch weiße Blüten, im Abgang leichte zitronige Säure, sehr lang mit mineralischen Abgang - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2028.

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2019 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, Pfirsich und Maracuja, dann mineralisch - im Mund: sehr reich, leichte Süße vom Honig, dann dominiert auch hier das Mineral die zitronige Säure, viel Körper, im Abgang auch exotische Fruchtnoten und deutlich das Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2028.

379 Sancerre La Grande Côte 2019 zur Hälfte junge Reben, auf Kalkboden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, erst floral, dann etwas Mango und deutliches Mineral - im Mund: reich, feine zitronige Säure, danach gleich reife weiße Pfirsiche, auch weiße Blüten, dann deutlich Mineral, im Abgang bleiben die Fruchtnoten und das Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, Fisch mit eher leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2028.

375 Sancerre Rosé 2019 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 zum ganzem Essen - Genussreife: jetzt bis 2024.

SANCERRE - HYPOLYTE REVERDY

734 Sancerre Blanc 2019 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht und Mineral im Gleichgewicht, reifer Pfirsich und Jasmin, expressiv - im Mund: reich, deutliches Mineral und Frucht von Zitrone und Aprikose, auch etwas Mirabelle, dann wieder das schöne Mineral vom kalkigen Boden, im Abgang Frucht und Mineral perfekt verbunden - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

737 Sancerre Rosé 2019 Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte. Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Himbeere, Kirsche und Walderdbeere, darüber eine leichte zitronige Säure - im Mund: feine Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Kirsche, dann kommt die Säure, dahinter die Mineralität, elegant, im Abgang etwas Brotkrume, beachtliche Länge. Charaktervoller Rosé. - Verwendung zu: auf der Terrasse, gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

738 Sancerre Rouge 2018 nicht geschönt und nicht gefiltert. Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: Schwarz- und Sauerkirsche, etwas Himbeere, dann leicht schokoladige Tannine, leichte Tabaknote, zugänglich - im Mund: Frucht zwischen Himbeere, Cassis und gekochter Kirsche, leichte Kaffeetannine, dann wieder die Frucht, auch ein Hauch Tabak, schöne Länge, im Abgang Frucht und Tannine perfekt verbunden - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2026.

HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS

123 Côte Pontoise 2019 Primeur Lief. 2021 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2%, Cabernet Franc. Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: Cassis und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, etwas Gewürz, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: 2022 bis 2026.

130 Chateau Pontoise Cabarrus Primeur Lieferung 2021 2019 40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass. Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: reife Birne, Erdbeermarmelade, dann etwas Cassis - im Mund: kräftige Fruchtattacke, Kirsche und auch etwas Cassis mit einer feinen Süße darüber, dann eher diskrete Tannine, Holznote dezent, aber präsent, im

Abgang deutlich Schokolade, lang, ein Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2022-2028.

125 Côté Pontoise 2017 55 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon. Farbe: schwarzrot, mit violetterm 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.

129 Château Pontoise Cabarrus Sonderpreis 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 2018 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2%, Cabernet Franc. Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: reich, Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: reife Cassis und Himbeere, dann kirschtige Säure, auch Halbbitterschokolade, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen und gewürzige Noten, großer Wein - Verwendung zu: Ragout von Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2028.

HAUT-MEDOC CHATEAU ST.ESTEPHE & CHATEAU POMYS

120 Château St. Estèphe Primeur Lief.2021 2019 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, Probe aus dem Fass. Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: gekochte schwarze Früchte, dann etwas Brotkrume von Graubrot und Vanille - im Mund: gekochte Schwarzkirsche mit etwas Blaubeeren, danach Tannine zwischen Kaffee und Schokolade, darüber bleibt lange die Frucht, sehr gutes Potenzial - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2022 bis 2029.

112 Château Arnaud 2017 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon. Farbe: schwarzrot mit leichtvioletterm Rand - in der Nase: angenehme Tannine, dahinter 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.

119 Château St. Estèphe 2018 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot zwei Tage Kaltmazeration. Farbe: Rotschwarz, violetterm Rand - in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, dann dezente Tannine, darüber eine reiche Frucht, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2028.

117 Château St. Estèphe 2016 55 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot, 1/3 in neuen Fässern ausgebaut. Farbe: dunkles Rot, violetterm Rand - in der Nase: reife Cassis und Schwarzkirsche, darüber etwas Leder, sehr gut im Gleichgewicht, viel Frucht - im Mund: viel Frucht von Kirsche mit Kern und auch Cassis, dann deutlich Tannine, auch leicht animalisch, danach Frucht von schwarzer Johannisbeermarmelade, reifer Wein mit guter Länge, im Abgang die Frucht mit darüber liegenden Tanninen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2026, jetzt unbedingt dekantieren.

111 Château Pomys 2013 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc. Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Cassis und Kirsche, darüber weiche Tannine - im Mund: schöne Frucht von Cassis, feine Süße, dann dezente Tannine, gut im Gleichgewicht, im Abgang schwarze Früchte und etwas Halbbitterschokolade, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Ziegenkeule oder Rücken - Genussreife: jetzt bis 2025.

113 Château Pomys Magnum 1997 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern. Farbe: rotschwarz, leicht violetterm Rand - in der Nase: frische Brombeernote, sehr elegant - im Mund: schon sehr zugänglich, Frucht von schwarzen Früchten, dezente Tannine, weich im Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2027.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2019 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 33 % im Barrique ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

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

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2019 Malbec. Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: schokoladige Tannine, Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere - im Mund: feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche und Pflaume, darüber schokoladige Töne, auch etwas Tabak von den Tanninen - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

153 Justin Merlot 2019 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 2024.

150 L'Esprit de Bel Air La Royère 2016 80% Merlot, 10% Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon. Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetterm Rand - in der Nase: Himbeere, Kirsche und Veilchen, gut integriert, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee - im Mund: sehr fruchtig, 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 2025.

147 Château Bel Air La Royère 2018 65% Merlot, 35% Malbec, zur Hälfte neue Barriques, die andere Hälfte Barriques eines Weines. Farbe: schwarz, tiefvioletterm Rand - in der Nase: Cassis, Kirsche, Pflaume und Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant - im Mund: fruchtige Süße, dann Frucht von reifer Schwarzkirsche und deutlich Blaubeere, feine leicht schokoladige Tannine, sehr elegant, im Abgang deutliche Tannine, spürbar an der Oberlippe, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2028.

143 Château Bel Air La Royère 2016 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 50 % 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut, im Zuckerbad sind die unreifen Trauben aussortiert worden. Farbe: schwarz, tiefvioletterm Rand - in der Nase: Veilchen, Marmelade von schwarzen Früchten und etwas Himbeere, etwas Mokatannine, darüber Crème Brûlée - im Mund: sehr weich und anschniegamsam, 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 2026.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

162 Château La Caze Bellevue 2016 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc. Farbe: schwarzrot, violetterm Rand - in der Nase: saftig, Brombeere, Schwarzkirsche, etwas Schokolade mit weichen Tanninen, reich - im Mund: feine Süße, dann reife Frucht von schwarzen Beeren, Halbbitterschokolade und ein Hauch Vanille, auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang Frucht und Tannine miteinander verbunden - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2026.

160 Château La Caze Bellevue 2018 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc. Farbe: schwarzrot, violetterm 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 2021.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2015 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques. Farbe: schwarzrot, braunvioletterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Obstbrand, Schokolade, etwas Tabak und Lakritz, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht und weiche Tannine - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2030.

164 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2014 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques. Farbe: schwarzrot, violetterm Rand - in der Nase: Bitterschokoladen-Tannine, dann Brombeere, Cassis und etwas Leder, weiche Tannine, reif - im Mund: Frucht von schwarzen Früchten, vor allen Dingen Brombeere, Hauch fruchtiger Säure, Bitterschokolade und ein Hauch Vanille, schöne

Länge mit den Tanninen im Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

DAS IMPERIUM VON MEYROU

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

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: saftig, feine Süße, Brombeere, Schwarzkirsche und Halbbitterschokolade - im Mund: frische Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche mit der fruchtigen Säure, dezente Tannine, die vor allen an den Lippen zu spüren sind, deutlich Schokolade, im Abgang die Kirsche mit Kern - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2025.

87 Chateau le Rey Les Argileuses 2019 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, auf grünem und blauem Lehmboden, Ausbau 6 Monate in Edelstahlfassern ohne Schwefel, Parker hat ihm 92 Punkte gegeben. Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Pflaume und etwas Himbeere, Halbbitterschokolade, sehr weich und fruchtig - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, aber auch etwas Cassis, darüber etwas reife Sauerkirsche, man spürt die Vinifikation ohne Schwefel, im Abgang feine Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - Verwendung zu: Reh, Wildente - Genussreife: jetzt bis 2025.

91 Les Tours de Belcier 2017 St, Emilion Grand Cru, auf Kalkboden, 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und 5 % Cabernet Sauvignon, HVE ???
Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, Veilchen, etwas Schokolade - im Mund: weich, schöne Tannine, Kirsch-Confit und Brombeere, dann ein Hauch Mokka, große Länge mit schokoladigen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecote, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2027.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2018 biologischer Anbau seit 2010, 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.
Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: feine Aromen vom Barrique, etwas Vanille, Cassis und Schwarzkirsche, dann würzige Tannine - im Mund: Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen vom Barrique, feine Mokka-Töne, schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Schokolade und feine Barriquetöne - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2028.

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr aromatisches Bukett, weiße Blüten, auch etwas Jasmin, Frucht von Aprikose, Hauch von Ananas - im Mund: reife Stachelbeere und Zitrone, auch Ananas, dann etwas Jasmin, sehr reich und schöne Länge - Verwendung zu: Dorschfilet gedünstet mit einer sahnigen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Kirsche, Pflaume und etwas Himbeere, würzige Noten vom Barrique - im Mund: Schokolade, Mon Cheri-Note mit kräftigem Kirscharoma, gewachstes Leder, feine Tannine und eine kirschtige Säure im Abgang - Verwendung zu: Wildschwein, Rotwild, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Brombeere, Hauch von Leder - im Mund: Kirsche und Brombeere mit Schokolade, auch eine feine kirschtige Säure, dann kaffeeartige Tannine, danach kommt die kirschtige Frucht wieder, Bitterschokolade im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: jetzt bis 2027.

465 Château d'Arricaud Grand Vin 2016 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: feine fruchtige Süße, dann Noten der Garrigues, Pflaume und Kaffeetannine und etwas Schokolade - im Mund: sehr anschniegsam, reiche Frucht von Kirsche, Cassis und Pflaume, Halbbitterschokolade von den Tanninen, dann wieder die reiche Frucht, sehr im Gleichgewicht und schöne Länge - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2026.

464 Château d'Arricaud Grand Vin 2012 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: Tannine hin zur Brotkrume, dann Cassis und Himbeere, dezente Mokka-Töne, Rosmarin - im Mund: saftig, Frucht von Schwarzkirsche und etwas Himbeere, dann ein Hauch Schokolade und wieder die Schwarzkirsche, schöne Länge und Struktur, im Abgang Frucht und Tannine verbunden - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honigtöne, Aprikosenmarmelade, Hauch von Jasmin - im Mund: süße Attacke mit sehr reifer Mandarine, dann auch Zitrone, im Abgang bleibt ganz lange eine feine Honignote -

Verwendung zu: Dessert oder Aperitif, Foie gras - Genussreife: jetzt bis 2025.

CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2019 40 % Sauvignon blanc, 60 % Sémillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sauvignonnote, Frucht von reifem Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen sehr reifer Birne und reifer Zitrone, dann eine frische Säure, deutliches Mineral, danach wieder die Säure, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2022.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacia 2019 100 % alte Sémillon auf Kalkboden, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille, Frucht zwischen Aprikose und Mirabelle, dann eine feine Barriquetnote und florale Noten, Vanilletöne auch am Ende - im Mund: feine Säure, dann sehr schöne Frucht von etwas Ananas und deutlich 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 2024.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2019 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, 50 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: leichtes ziegelrot - in der Nase: Frucht zwischen roter Johannisbeere und Walderdbeere, leichte mineralische Note und dann etwas Rose - im Mund: sehr fruchtig, reife Johannisbeere, Walderdbeere und auch ein Hauch Nektarine, dann Mineral und angenehme Säure, gute Länge, ein sehr schöner Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2017 70 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: Rote Früchte, nussig und dezente Noten vom Barrique - im Mund: Schwarzkirsche und auch etwas Brombeere, dann Noten vom Barrique, schokoladige Töne, etwas Lakritz, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2023.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2018 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 braunvioletterm Rand - in der Nase: Frucht von Kirsche und Brombeere, dann Kaffeetannine und Lakritz, sehr elegant - im Mund: sehr reich und gleichzeitig elegant, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente schokoladige Tannine, im Abgang wieder Lakritz und Schwarzkirsche - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: rotschwarz mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, Kaffeetannine - im Mund: deutliche Frucht von Kirsche mit Kern, Cassis und Kaffeetannine, viel Frucht, gute Länge, die Frucht bleibt im Mund - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: kräftiges Strohgelb - in der Nase: weiße Blüten, auch Jasmin, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas - im Mund: Süßeattacke mit deutlichen Honignoten, Holunderblüten, reife Birne und Pfirsich, im Abgang - Verwendung zu: Foie Gras, Desserts von frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2028.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2019 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 2025.

546 Cornas Renaissance 2018 im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2027.

543 Cornas 2018 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 2029.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios 2019 Marsanne, Vermentino und Muscat Petit Grains. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Akazie, ganz leichte Honigtöne, Holunderblüte, Weinbergpfirsich - im Mund: leichter Honigton, dann reife Zitrone, Weinbergpfirsich, Aromen von der Muscattraube, im Abgang deutliches Mineral und die Muskatnote - Verwendung zu: Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2022.

108 Leukadios 2019 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 rote Johannisbeere, Limette mit braunem Zucker, im Abgang etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

105 Leukadios 2019 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan. Farbe: rötlichschwarz, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, Himbeere und reife Pflaume, darüber Mokkatöne - im Mund: sehr anschniegig, gekochte rote und schwarze Früchte, deutlich Cassis, saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garruiges - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2023.

LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2018 92% Sauvignon. 8% Colombard. Farbe: deutliches Goldgelb - in der Nase: Sauvignonnote, dann Birne und reife Mirabelle - im Mund: reife Töne von Mirabelle und etwas Passionsfrucht, dann auch florale Noten vom Sauvignon, ein Hauch Jasmin, angenehme Säure hin zur Grapefrucht, sehr reich und lang - Verwendung zu: Meeresfrüchten, auch Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

779 Chichery blanc 2019 noch nicht biozertifiziert, aber nach Bio-Prinzipien angebaut, in Konversion.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Cassis und etwas frische Mirabelle, dann, etwas Jasmin, frisch und schon offen - im Mund: zitronige Säure, angenehme Mineralität, dann etwas Jasmin und Frucht von Zitrone und Mirabelle, im Abgang deutlicher Mineralton verbunden mit einer schönen Säure, gute Länge - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

774 Les Enclos 2019 je ein Drittel Grenache, Syrah und Mourvèdre, ohne Maceration.

Farbe: eher Gelb als Rosé - in der Nase: reich, Zitrusfrüchte und Pfirsich - im Mund: deutliches Mineral im Mund, Frucht wie in der Nase, angenehme Säure, leichte Tannine und Minze im Abgang, erstaunliche Länge - Verwendung zu: hier fehlt was - Genussreife: jetzt bis 2022.

772 Les Enclos 2017 60% Merlot, 40% Syrah, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: fruchtige Süße, Johannisbeere, Himbeere und Schwarzkirsche, feine Tannine hin zu Gewürzen - im Mund: schwarze Johannisbeere, dann deutliche Tannine, Gewürze im Abgang, bleibt lange im Mund mit Noten von Kakao - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2023.

767 Chichery rouge 2017 18 Monate in Edelstahlfassern angebaut, Mourvèdre und Syrah.

Farbe: ganz dunkles Rot mit schwarzvioletterm Rand - in der Nase: gewürzig, Himbeere und Schwarzkirsche mit Kern und Schokolade, hinten wieder das Gewürz - im Mund: eingedickte Kirschmarmelade mit einer feinen Süße und Himbeere, schöne Länge, darüber mineralische Noten - Verwendung zu: Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: schwarz mit schwarzvioletterm Rand - in der Nase: Brand von Kirsche und Brombeere, deutliche Gewürznoten von Pfeffer und Koriander - im Mund: feine Süße hin zur Feige, sehr fruchtig, Kirsche, deutlich Brombeere, auch etwas Bitterschokolade, dann wieder eine feine fruchtige Süße, leichte Gewürznote, sehr elegant, am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Lammkeule, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2025.

766 La Pharaonne - Coteaux du Languedoc 2016 Mourvèdre von 70 Jahre alten Reben, Toppniveau, Terroir des Plozän, auch im Edelstahlfass angebaut.

Farbe: schwarz, schwarzvioletter Rand - in der Nase: feine Süße, eingekochte Schwarzkirsche hin zum Kirschwasser, auch etwas Feige - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Cassis, etwas Schokolade, im Abgang

dominieren Pfeffer, auch Aromen der Garrigues (Thymian, Rosmarin, Nadelhölzer), fein und große Länge - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2027.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2019 30% Grenache, 60% Viognier, 10% Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, Pampelmuse und etwas Stachelbeere, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose und auch Pampelmuse, aromatisch mit einem leichtem Mandelton - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2022.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2019 90% Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10%.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrone, auch Pampelmuse, dann der feine Muskatton und ein wenig Jasmin, feine Aromatik - im Mund: fein muskatiert, frische zitronige Säure und dagegen eine feine Süße, elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit einer guten Länge, später kommt noch eine mineralische Note - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2022.

759 Les Terres Grillées - Côtes du Roussillon 2017 alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, Grenache in neuen Barriques von 400 l angebaut.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: reife Stachelbeere, auch florale Noten von Jasmin und leichter Mandelton - im Mund: viel Frucht, insbesondere Litchi und Aprikose, leichtes Mineral, angenehme Säure von Zitrusfrüchten und feine Barriquenoten, schöne Länge - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrilltem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

742 Romain - Côtes Catalanes 2019 Merlot (50%), Grenache (20%) und Syrah (30%), direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Frucht von Walderdbeere, feine Säure und Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern und etwas Walderdbeere, feine Säure, am Ende Mineral und schöne Frucht - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

746 Pierre - Côtes Catalanes 2019 Syrah, 50% Merlot von alten Reben und 30% Grenache Noir.

Farbe: rötlichschwarz, violetter Rand - in der Nase: rund, Schokolade und Frucht von gekochter Schwarzkirsche und Cassis - dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: sehr rund, reich, erst Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann deutliche Schokoladentöne, die den Abgang dominieren, darüber ein feiner Pfefferton - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2022.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2019 20% Syrah, 0% Cabernet Sauvignon, 20% Grenache Noir.

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

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2019 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 auch etwas Lakritze - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann eine feine Süße und auch etwas Bitterschokolade, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: rötlichschwarz mit deutlich violetterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch etwas Cassis, dann feine Barriquenoten - im Mund: schokoladige Tannine, dann sehr reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere, etwas Vanille, perfekt im Gleichgewicht, feine fruchtige Säure im Abgang - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: feine Tannine, sehr komplex, Frucht von Brombeere und Heidelbeere - im Mund: Wildkirsche, Brombeere und auch etwas Heidelbeere, leichte Note vom Holz, dann etwas Rosmarin, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2025.

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2019 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, auch etwas Himbeere und Heidelbeere,

darüber ein Hauch Tabak - im Mund: feine Fruchtsüße, dann Schokolade, reife Kirsche, auch etwas Cassis, dann Schokolade, am Ende Mineral vom Schieferboden - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - 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 2022.

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

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: eher verschlossen, dann frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere - Verwendung zu: dem ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: rotschwarz mit leicht violetter Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber weiche Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

57 L'Affranchi 2018 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit leicht violetter 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 2023.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St.Chinian Les Tuileries BIO 2019 50 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten über einer feinen Säure, dann etwas Aprikose - im Mund: schönes Spiel von feiner Säure und floralen Noten, reife Aprikose, dann Orange und darüber Mineral, das im Abgang bleibt - Verwendung zu: Fisch und anderen Meeresfrüchten, gedünstet mit einer eher feinen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2024.

786 Eime de Vinha 2019 zum größten Teil auf Schieferboden, Vermentino, Grenache Blanc und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Mango und Pfirsich, darüber eine Pfeffernote - im Mund: reife Pfirsiche und Aprikose, im Abgang Zesten von Orangen und Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftig gewürzten Saucen, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2024.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2019 Mourvèdre, Syrah und Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: aromatisch, reife rote Johannisbeere, etwas Kirsche und ein Hauch von Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere und Kirsche, reich, etwas Mandeln, gute Länge mit mineralischen Noten im Abgang - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2019 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, hellvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, darüber ein Hauch von Marzipan - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, roter Johannisbeere und Himbeere, reich, feine Tannine, dann reife Brombeere und leichte Kerntöne, schöne Länge - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2024.

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2018 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: feine Süße, Aromen von Kräutern, insbesondere Minze, Blaubeerenschale, darüber Hauch von Schokolade - im Mund: Blaubeere und Schwarzkirsche mit Kern, dann fruchtige Säure verbunden mit deutlichem Mineral vom Schiefer und tanninigen Schokotönen, im Abgang dominiert das Mineral vom Schieferboden, sehr reicher Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2027.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2016 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Blaubeere und Brombeere und dann Mineral vom Schiefer - im Mund: sehr weich, feine Süße, frische Heidelbeere, dann deutliche aber weiche Tannine und Mineral, im Abgang die Frucht vereint mit dem Mineral, gute Länge, perfekt - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2026.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2017 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 2026.

CORBIÈRES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

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

Farbe: anregendes Pink mit leicht violetter Farbspiel - in der Nase: Himbeer- und Walderdbeerearomatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: Leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: reife Himeere, etwas Lakritz und schokoladige Tannine - im Mund: reife Frucht, vor allen Dingen Himbeere, feine Säure von Sauerkirsche und weiche Tannine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, 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 2024.

140 Christian Baillat 2018 Carignan.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: Schale von Cassis, Noten von Kräutern - im Mund: feine Süße, dann saftig, deutlich Cassis und etwas Sauerkirsche, die Tannine sind gut eingebunden aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

141 Louis Baillat BIO 2016 Merlot und Syrah.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, deutlich Merlot, Frucht von Himbeere und Schokolade - im Mund: feine Süße, dann Frucht von Himbeere und reifer Schwarzkirsche, dezente Tannine, schwarzer Pfeffer - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, - Genussreife: jetzt unbedingt dekantieren bis 2022.

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

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Kirsche und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: reich, Kirsche, Himbeere und ein Hauch Blaubeere, deutlich schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: rotschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: noch diskret, feine Himbeernoten, dann Hauch von Tanninen - im Mund: große Kraft, schöne Frucht, alles das zusammen präsentiert sich unvergleichlich in Finesse und Eleganz, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2025.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2019 Grenache, Muscat, Macabeu und ein wenig Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb mit leicht grauen Reflexen - in der Nase: Akazienblüten, auch ein Hauch Anis, danach rosa Pampelmuse - im Mund: wie in der Nase, reich, lang, frisch und aromatisch - Verwendung zu: Lachs oder ähnlichen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

879 Les Glaciaires - Côtes du Roussillon 2019 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb - in der Nase: raffiniert und komplex, floral, Hauch von Mineral, dann Noten von Eukalyptus und etwas Vanille - im Mund: reich und frisch zugleich, ganz im Gleichgewicht, exotische Früchte, Pampelmuse, feine Säure, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2024.

886 Clos des Vignes Tautavel - Côtes du Roussillon Villages 2019 Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt.

Farbe: goldgelb - in der Nase: florales Bukett hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik - im Mund: auch floral, deutliche Rosentöne und etwas Fenchel, dann angenehme Säure, sehr gute Struktur mit kernigen Noten im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2024.

889 Je cherche le ciel - Côtes du Roussillon Villages 2019 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 2025.

892 Mas Las Cabes Rosé -C. de Catalanes 2019 Grenache, Muscat, Macabeu und Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: ganz leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - im Mund: Zitrone und Birne, auch etwas Stachelbeere und florale Noten, ein Wein mit angenehm frischer Säure im Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2022.

888 Mas Las Cabes Rouge - Côtes de Catalanes 2019 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut. Farbe: rotschwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere und Hauch von Gewürz - im Mund: reich und zugänglich, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine und Gewürznoten, auch etwas Kaffee, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

880 Les Millières Rouge - Côtes 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 violetttem Rand - in der Nase: gekochte Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente, aber präsenste Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: saftig, Schwarzkirsche und Brombeersaft, weiche schokoladige Tannine, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

874 Je cherche le ciel - Côtes du Roussillon Villages 2018 Mourvèdre und etwas Carignan auf Schiefer, mit ganz geringem Sulfitzusatz am Ende des Ausbaus.

Farbe: rotschwarz mit dunkelvioletttem Rand - in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer, Schwarzkirsche und Blaubeere - im Mund: Feine Süße, gekochte Kirsche und Blaubeere, dann das Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, etwas Bitterschokolade, sehr gute Länge mit einer feinen fruchtigen Säure und den Gewürzen - Verwendung zu: Wildschweinerücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetttem Rand - in der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und gekochten roten Früchten - im Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer Wein, der in den nächsten Jahren noch zulegen wird - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

883 Les Falaises - Côtes du Roussillon Villages 2017 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben. Farbe: schwarz mit dunkelvioletttem Rand - in der Nase: Garrigues, dann schwarze Früchte, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschniegsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, dann Tannine mit Bitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2025.

LANGUEDOC UND GASCOGNE - FRANCOIS LURTON

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin, Birne, Limette - im Mund: Frucht von Zitrone, dann weiße Blüten und Jasmin, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

672 Hauts de Janeil Grenache Sauvignon 2019 Roussillon, Grenache und Sauvignon, letzterer im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne, Mirabelle, auch ein Hauch weiße Blüten hin zu Jasmin - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, Kernnote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, zum So-Trinken, aber auch zu weißem Fleisch und Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2022.

685 Les Fumées Blanches Sauvignon 2019 Wein aus der Gascogne, reiner Sauvignon.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Ananas, Zitrone und Mandarine, dann leichte Jasminnote - im Mund: Zitrone und reifer Pfirsich, dann angenehme Säure und Jasmin eher dezent, gut im Gleichgewicht, im Abgang bleibt die Zitrone - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

676 Les Salices Sauvignon 2019 kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Weinbergpfirsich und Zitrone, dann sehr floral hin zum Flieder und ein Hauch Jasmin - im Mund: reich, gutes Spiel von reifen Früchten mit Kernnote und Säure, im Abgang reife Frucht von Aprikose, zitronige Säure und etwas Marzipan, gute Länge -

Verwendung zu: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure und sehr elegant, im Abgang klassische Sauvignonnote - Genussreife: jetzt bis 2022.

699 Sauvignon Blanc Sparkling Fumées Blanches 2019 wie ein Prosecco ausgebaut, reiner Sauvignon.

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

666 Les Hauts de Janeil Rosé 2019 Syrah, direkte Pressung. Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere - im Mund: fruchtige Attacke von Himbeere und Johannisbeere, leichtes Mineral, dann eine feine zitronige Säure, schön im Gleichgewicht, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2019 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 2023.

673 Terra Sana Syrah BIO 2019 100% Syrah, biologischer Anbau, ohne Zugabe von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand - in der Nase: Hauch von Himbeere, dann leicht rauchig, Brombeere und Schwarzkirsche und ein Hauch Kaffee - im Mund: Attacke süßer Früchte, Brombeere und Himbeere, Schwarzkirsche und etwas Blaubeere, leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: Wildgeflügel oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2023.

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2018 27 % Syrah, 50 % Grenache Noir, 18 % Carignan, 5 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetttem Rand - in der Nase: würzige weiche Tannine, dann Kirsche, gekochte Erdbeere und etwas Gewürznelke - im Mund: sehr reich und saftig, Schwarzkirsche und Brombeere, fruchtige Süße, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang Gewürz zwischen Nelke und Thymian - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand - in der Nase: Mineralische Attacke, dann Blaubeere, angenehme Tannine, Gewürze, sehr originell - im Mund: sehr reich mit einer feinen Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Gewürze, elegant, deutliche Mineralität, darüber stets die reiche Frucht; beachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2025.

694 Les Fumées Blanches BIB Sauvignon 3l Südfrankreich, in der Nähe von Carcassonne.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr expressiver reifer Sauvignon, Brioche, Maracuja und Jasmin - im Mund: reif, Mango und Jasmin, durchaus gute Säure, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: gegrilltem Fisch, einer Salade Landaise - Genussreife: jetzt bis 2021.

701 MJ Janeil Terret-Sauvignon BIB 5l 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: Fisch gegrillt oder mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

723 MJ Janeil Merlot BIB 5l 0 Tempranillo aus Toro.

Farbe: schwarz mit tiefvioletttem Rand - in der Nase: deutliche Cassisnote, dahinter ein Hauch Himbeere, etwas Kräuter der Provence - im Mund: sehr weich, erst Cassis, dann Pflaume, pralinige Noten, schön im Gleichgewicht - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2021.

SPANIEN - FRANCOIS LURTON

721 Hermanos Lurton Verdejo 2019 Verdejo.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Mango und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann dominant die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch Zesten von Pampelmuse, leicht würzige Noten, im Abgang schöne Länge - Verwendung zu: Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2023.

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2018 aus Castilla y Leon, Bio. Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: deutliche schokoladige Tannine, dann etwas Zimt, Frucht von gekochter Blaubeere und Brombeere, etwas Vanille, auch Schokolade, etwas Pfeffer - im Mund: deutliche Fruchtsüße, 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 2016 Tempranillo - Tinta di Toro, 93 Punkte Wine Spectator.

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

CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

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

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: typisch Selse, etwas Brioche, getrocknete weiße Früchte und ein Hauch Mandeln - im Mund: sehr reich, explodiert im Mund, reife Birne und auch ein wenig Orange, gute Struktur, Klassiker - Verwendung zu: Aperitif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2022.

627 Champagne Selse Version - Originale aus Avize, Cramant und Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage!

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen - in der Nase: sehr fein, Aromen von Obstschnäpsen - im Mund: Frucht von reifer Stachelbeere, dann etwas Brioche, beachtliche Länge und immer frisch durch das Kohlendioxid, das geradezu explodiert - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse - in der Nase: diskret etwas rote Johannisbeere - im Mund: reich, anschmiegsam, reife Frucht eher von weißen Früchten, Hauch von Nuss, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2024.

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, 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, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine, dezente Perlung - in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine, dezente Perlung - in der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - im Mund: sehr voll, explodiert, 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 2023.

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, 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 dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2023.

DEUTSCHLAND - Weingut Bärmann Kaiserstuhl

505 Secco Blanc 2019 40 % Scheurebe, 20 % Weißburgunder und 40 % Müller - Thurgau.

Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen - in der Nase: frische Birne und Mirabelle mit Kern - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht, darüber feine Säure von Zitrone - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

512 Secco Rosé 2019 von Spätburgunderreben.

Farbe: kräftiges Rosé - in der Nase: Süßkirsche und deutlich Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Frucht von Walderdbeere und dann feine zitronige Säure, darüber eine feine Süße - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

513 Secco Noir 2019 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 2021.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2018 Merdinger Pinot Noir.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf, frische zitronige Säure, dann Schwarzkirsche und etwas Himbeere, schöne Frische - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

509 Müller -Thurgau 2019 Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, frisch, feine zitronige Säure und im Abgang Mineral - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2022.

510 Weißburgunder 2019 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann Zitrustöne, auch etwas Apfel und Mirabelle - im Mund: frische zitronige Säure, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

514 Grauburgunder 2019 Tuniberg.

Farbe: deutlicheres Gelb - in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle, darüber feine Süße - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, darüber eine feine Süße, ausbalanciert mit zitroniger Säure, gute Länge - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2019 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutlicheres Gelb - in der Nase: leichte Barriquenote über reifer Mirabelle, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen Noten von Barrique und feiner Säure, dann auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2023.

515 Merdinger Muskateller 2019 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas Litchi - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und die Frucht, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2023.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2019 vom Tuniberg, Lößboden, ganz kurze Mazeration.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere, ganz feine Tannine, gute Länge, - Verwendung zu: So-Trinken, auch Cavailonmelone mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2022.

502 Merdinger Spätburgunder 2018 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Rot mit leicht violetter 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 und Tannine im Abgang - Verwendung zu: Wildente, jungem Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2018 16 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, mit Stielen vergoren.

Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: reife Himbeere und Brombeere, darüber Kräuternote - im Mund: feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Kirsche, danach auch eine leichte Kräuternote, im Abgang kirschtige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Entrecote - Genussreife: jetzt bis 2024.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2018 Tuniberg, Lößboden, 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 Schwarzkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: guten Stücken vom Rind gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2024.

518 Cuvée ohne Namen 2019 70 % Spätburgunder, 30 % Cabernet.

Farbe: kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: rote Johannisbeere mit Stiel - im Mund: reiche Frucht von Johannisbeere, Kirsche und etwas Himbeere und Cassis, dezente Tannine im Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2023.

ARGENTINIEN - MENDOZA - FINCA ALGARVE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2016 aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitronen und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: rot-schwarz mit rotvioletterm 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 2022.

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

Farbe: schwarz mit braunvioletterm 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 2025.

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

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

613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese) 2010 Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, 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 Zitronen und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitronen 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 2021.

814 Santa Irene Cabernet-Sauvignon 2014 mit Schraubverschluss, daher nicht gealtert!

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2021.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

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

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

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 2023.

SÜDAFRIKA - UNIWINES PALESA

822 Chenin Blanc 3 l 2018 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: fruchtig, Walderdbeere und Aprikose - im Mund: harmonischer Aromenmix aus Erdbeere, Ananas und Pfirsich - Verwendung zu: fast allen Speisen, besonders zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und Geflügel, aber auch zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

821 Shiraz 3 l 2018 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere - im Mund: Aromen von schwarzen Früchten, Brombeere, Kirsche, Halbbitterschokolade und leichten Tabaknoten und Mokkaaromen im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch und So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2021.

COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

452 Pineau des Charentes Blanc Most von Ugni Blanc und Colombard wird junger Cognac zugesetzt, bekam 2009 eine Silbermedaille, aus den Jahren 2001 und 2002.

Farbe: goldgelb - in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Aperitif, Kaninchen, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2021.

453 Pineau des Charentes Blanc - Vieux Most von Ugni Blanc und Colombard wird junger Cognac zugesetzt, oxydativer Ausbau mit bis zu dreißig Jahre alten Pineaus, hat 2009 die Goldmedaille in Paris bekommen und Coup de Coeur des Guide Hachettes.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: leichter Rancio, cremig und angenehm nussig, getrocknete Feigen, feine Säure - im Mund: deutlicher Ton von getrockneter Feige und getrockneter Pflaume, dann etwas Schokolade, feine Säure, sehr groß und lang - Verwendung zu: Aperitif, Beraweka (Früchtebrot), Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2022.

451 Pineau des Charentes Rubis Most von Merlot wird junger Cognac zugesetzt, aus 2005.

Farbe: rot-schwarz mit leichten Brauntönen am Rand - in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure - Verwendung zu: Aperitif und Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2021.

454 Pineau des Charentes Rosé Merlot, aus den Jahren 1997 und 1998, Medaille d'or in Paris.

Farbe: mittleres Ziegelrot - in der Nase: Zwetschgenmus mit Kerntönen, dahinter feiner Cognac, Rauch - im Mund: Frucht zwischen Pflaume und überreifer Schwarzkirsche, dann Hauch von Kakao, beachtliche Länge, im Abgang bleibt ein Confit von Früchten und Mandeln - Verwendung zu: Schokoladendesserts, Blauschimmelkäse, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022

447 Cognac V.S. Petite Champagne ca. 6 bis zehn Jahre alte Cognacs.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2021, wenn ungeöffnet.

448 Cognac V.S.O.P. Fine Champagne knapp zehn Jahre alter Cognac aus Petite und 15 jährigem Grande Champagne.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: eingedickte gekochte Pflaume mit Kern, leichter Mandelton und ein Hauch von Karamell - im Mund: konzentrierte gekochte Zwetschge, etwas Nougat, viel Finesse, leichter Mandelton, schöne Länge mit leicht rauchigem Abgang - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.

443 Cognac X.O. Grande Champagne ca. 20 Jahre alter Cognac aus der Grande Champagne.

Farbe: kräftige Bernsteinfarbe - in der Nase: viel Finesse, getrocknete Aprikose, danach leicht rauchig, etwas Rosinen und ein Hauch von Marzipan - im Mund: ganz mild, geradezu anschniegender, viel Finesse, nach wie vor ein Gesamtkunstwerk, schwer zu beschreiben, eingedicktes Birnenmus, sehr weich und lang im Abgang, leicht rauchige Töne - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.

444 Cognac Très Vieille Reserve Petite Champagne 25 Jahre und ältere Cognacs.

Farbe: kräftiges Bernstein - in der Nase: rauchig, Schokotöne, getrocknete Feigen, Hauch von Holz - im Mund: sehr weich, dann schokoladige Töne, Datteln, Rauch, sehr große Länge, bleibt im Mund - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.