

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

217 Edelzwicker-Liter 2012 75 % Pinot Auxerrois, 25 % Pinot Gris. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Pfingstrose, dann reife weiße Frucht, Hauch von Honig - im Mund: weiße Früchte, dann reife Aprikose, florale Süße, im Abgang schöne mineralische Note, tolle Länge, exzellent - Verwendung zu: zum Abendbrot, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

218 Cuvée Particulière 2011 60 % Pinot Auxerrois, 40 % Pinot Gris. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikose, dann ein Hauch Blüten und gut eingebundene feine zitronige Säure - im Mund: reich, viel Frucht, etwas Aprikose auch ein Hauch Honig, Zitrone, gut im Gleichgewicht, Mineral und leichter Mandelton und etwas Honig im Abgang - Verwendung zu: zum Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

224 Pinot Blanc 2011 junge Reben vom Patergarten. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Weißdorn und frische Aprikose, Brioche - im Mund: frische Aprikose, dann etwas Williamsbirne, auch eine florale Note, dann angenehme frische Säure, gute Länge, im Abgang leicht cremig - Verwendung zu: weißem Fleisch, guten Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2014.

226 Sylvaner 2011 direkt neben dem Schlossberg, Granitboden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Zitrone und Williamsbirne, leichter Crémeton - im Mund: Frucht von Birne, Zitrone und Grapefruit, dann typische erdige Töne, im Abgang kräftiges Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

223 Riesling Patergarten 2012 ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, aromatische Noten, reife Birne, darüber feine Säure - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Birne, dann deutliches Mineral, das sich mit der Frucht verbindet - Verwendung zu: Fisch, mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2018.

255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011 verwitterter Granitboden. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliches Mineral, dahinter reife Zitrone und Ananas - im Mund: reife Ananas, dann gute zitronige Säure, danach kräftiges Mineral, im Abgang zwischen Mandeln und Mineral, sehr lang, großartig - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

246 Riesling Furstentum Grand Cru 2011 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mineral, dann floral, dahinter reife Mirabelle - im Mund: gute Säure, dann deutlich wilde Rose, etwas Pampelmuse, leichte Süße, kräftiges Mineral, sehr große Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und florale Süße - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2018.

229 Muscat 2012 Muscat Ottonel und Muscat d'Alsace, die Hefen werden in den ersten Tagen immer wieder abgezogen und auf den Wein gepumpt, Patergarten. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisch, Hauch von Jasmin, frische Zitrone, Weißdorn - im Mund: zwischen Zitrone und Orange, dann Jasmin, mineralisch, im Abgang dann die Muskatnote, die dem Wein Struktur gibt - Verwendung zu: Apéritif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

253 Pinot Gris Patergarten 2012 Kieselböden, 35 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: reife weiße Frucht, darüber Honig - im Mund: sehr reich, Honigtöne, dann sehr reife weiße Pflirsche, dann wieder deutlich Honig, etwas Biskuit im Abgang - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, besonders Kaninchen, im Wein gegart - Genussreife: jetzt bis 2016.

258 Pinot Gris Schlossberg 2008 verwitterter Granitboden, junge Reben. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: feines Honigbukett, Feige, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: Honigsüße, Confit von Pflirschen mit etwas Zitrone, dann Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, kräftige Säure, sehr große Länge, im Abgang Mineral und Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

238 Gewurztraminer 2012 aus der Lage Obertorgut. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Nelkenpfeffer und Mango - im Mund: Cremige Noten, dann Frucht zwischen Mango und Litschi, etwas Honig, dann Hauch von Nelke, gute Säure, im Abgang dezenter Gewürzen - Verwendung zu: Apéritif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2016.

230 Gewurztraminer Furstentum Grand Cr 2011 40 Jahre alte Reben auf Kalklehmböden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Rose und Mineraltöne, sehr reich, typisch Furstentum - im Mund: voll, Honig, deutlicher Rosenton, typisch Furstentum, am Ende Hauch von Nelke, große Länge, perfekter Wein - Verwendung zu: Fleisch exotisch gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

257 Pinot Gris Trockenbeerenauslese 2010 Schneckenort, 106 g/l Restsüße, 11 % Alkohol.

Farbe: Goldgelb- in der Nase: deutliche Honignote, reich - im Mund: deutliche Honigsüße, gleichzeitig kräftige Säure und mineralische Töne, die besonders im Abgang zu spüren sind, auch Biskuit, schöner Botrytiston, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

231 Pinot Noir 2012 Vogelgarten und Colmar, 12 Tage Mazeration. Farbe: sehr dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Frucht von Himbeere und Kirsche - im Mund: schöne Frucht, auch hier Himbeere und Kirsche, dann feine Halbbitterschokolade, sehr im Gleichgewicht, im Abgang Kompott von Früchten mit etwas Schokolade - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2016.

234 Crémant Extra Brut 2010 21 Monate Flaschengärung, Pinot Blanc und Chardonnay.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen- in der Nase: Aprikose, Mandarine und etwas Brioche und Mandeln - im Mund: explodiert, dann reife Frucht von Aprikose und Stachelbeere, danach Brioche, beachtliche Länge, hängt viele Champagner ab - Verwendung zu: Apéritif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2014.

233 Crémant Extra Brut Rosé 2011 Pinot Noir, 15 Monate Flaschengärung.

Farbe: ganz leichtes Rosa, sehr feine und kräftige Perlung- in der Nase: Aprikose und etwas rote Johannisbeeren, Hauch von Mineral - im Mund: zerstäubt im Mund, leicht cremig, zwischen sehr reifer Stachelbeere, roter Johannisbeere und Himbeere, Frische bleibt im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Apéritif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2014.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

30 Chasselas 2012 Katzenthal, Vogelgarten.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: lebendige Frucht zwischen Zitrone und Birne - im Mund: expressiv, Frucht von Birne und Zitrone, dann ein leichter Kernton, Zitrusfrüchte, schöne Frische, im Abgang frische Zitrone und Mineralität - Verwendung zu: Wurstplatte und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

4 Pinot Blanc d'Alsace 2012 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Attacke, dann reife Aprikose, Hauch von Brioche - im Mund: reife Aprikose, dann ein leichter Kernton, mineralische Note, dann im Abgang Verbindung von Aprikose und Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

18 Riesling 2011 Kientzheim, St. Hyppolite.

Farbe: Leichtes bis mittleres Gelb- in der Nase: Zitronenconfit und auch florale Noten - im Mund: deutlich Zitrusfrüchte mit den Schalen, mineralische Note, schöne Länge, im Abgang rosa Grapefruit - Verwendung zu: Dorsch, auf den Punkt gebraten, vorher mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffeln - Genussreife: jetzt bis 2015.

12 Riesling Schlossberg Gr. Cru 2009 Steillage am Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr typisch, kräftiges Mineral und weiße Früchte - im Mund: reife Limone, feine Süße, danach kräftiges Mineral, darüber gleichmäßig die Frucht, im Abgang Lavendelnote verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

29 Pinot Gris 2011

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Brioche und etwas Mirabelle, Kastanienhonig - im Mund: deutliche Honignote, Mirabellenkonfitüre, Limone und etwas Brioche, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2016.

14 Gewurztraminer 2012 verschiedene Lagen.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Nelkenpfeffer, Limette, etwas Honig - im Mund: Pflirsich, Nelke, Pfeffer, Confit von weißen Früchten, etwas Honig, sehr expressiv und große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, exotisch gewürzt, kräftiges Käse, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

21 Gewurztraminer Altenbourg 2008 tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: klassische Altenbourgnase mit Noten von Nelke, Pfeffer, getrockneten Bananen - im Mund: angenehme Süße, sehr reife Banane und Mango, dann die gewürzige Noten, im Abgang cremig und dann Gewürze zwischen Nelke und Pfeffer, große Länge - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2017.

10 Crémant Extra Brut Pinot Blanc, Pinot Noir (saigné) und etwas Riesling und Pinot Gris, z.T. in großen Holzfässern ausgebaut.

Farbe: Gelb mit einem Hauch von Rosé, sehr feine Perlung- in der Nase: cremig, überreife weiße Pflirsche, auch Pflaume, Hauch Vanille und Biskuit - im Mund: explodiert im Mund, deutliche Säure, dann Zitrone, auch etwas Stachelbeere, später wieder Pflirsich, im Abgang kernig - Verwendung zu: Apéritif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2015.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Cailottes 2012 70 % Cailottes, 30 % Terres blanches, also mit Muschelkalk und Mergel, hieß früher Jeunes Vignes.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: viel Struktur, Mineral, dann aromatisch, am Ende Frucht hin zur Birne - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas Pampelmuse und etwas Birne, Kernnote, dann angenehme Säure, im Abgang Hauch von Mandeln - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2018.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2012 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 14,5 % Alk., die man überhaupt nicht spürt.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: feiner Honigton, etwas Grapefruit und Mineral, dann wieder die Honignote - im Mund: sehr reich, Honigattacke, dann schönes Mineral, reife Birne und etwas weiße Blüten, viel Potenzial, im Abgang Mandarine - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2012 Sauvignon, Kalklehmboden, 35 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: noch verschlossen - im Mund: reich, Süße zwischen floralen und fruchtigen Tönen, Limone, viel Körper, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

374 Sancerre La Grande Côte 2012 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: eher floral, ein Hauch von Honig, leicht cremig - im Mund: sehr reich, Fruchtsüße und etwas Honig, auch etwas reife Birne, dann eine angenehme Säure und Mineralität, viel Finesse, hat wieder viel Potenzial, zum Hinlegen, später auch

etwas cremig - Verwendung zu: Gambas, Languste etc. - Genussreife: 2014 bis 2022.

375 Sancerre Rosé 2012 Pinot Noir und ein wenig Gamay, direkt gepresst.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: floral, weiße Früchte, aber im Moment verschlossen - im Mund: angenehme Frische, etwas Limone, dann etwas Süßkirsche und Kernton, dann schöne Mineralität, im Abgang etwas Walderdbeere, sehr schöne Länge - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

SANCERRE -DOMAINE HYPOLYTE REVERDY

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassis, Blüten zwischen Weißdorn und Geißblatt, am Ende etwas Apfelsine - im Mund: Limone, dann etwas Cassis, leichter Cremeton, sehr schöne Mineralität, die auch den Abgang dominiert, beachtliche Länge, gutes Potential - Verwendung zu: Krebsen, Fisch mit aromatischen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

734 Sancerre Blanc 2012 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: mineralisch, dann leichte Jasminnote, auch etwas Kern - im Mund: viel Körper, florale Noten, dann reife Frucht, im Abgang klassisch Sauvignon und wieder die Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

737 Sancerre Rosé 2012 direkt gepresst nach etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Himbeere und Walderdbeere, Hauch von Karamell - im Mund: sehr aromatische Attacke von roten Früchten, Himbeere, Kirsche und rote Johannisbeere, im Abgang ein Hauch Marzipan - Verwendung zu: weißes Fleisch, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: jetzt bis 2015.

738 Sancerre Rouge 2011 nicht geschönt und nicht gefiltert.

Farbe: kräftiges Rot, leicht aufhellender Rand- in der Nase: reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, Hauch - im Mund: Himbeere, Kirsche und Kaffeetannine, dann auch ein Hauch Tabak. Intensiv und schöne Länge, - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2018.

HAUT-MEDOC - PONTOISE CABARRUS

124 Côté Pontoise Primeur, Lief. 2014 2012 von jungen Reben, 80 % Merlot, Rest Cabernet-Sauvignon.

Farbe: schwarz mit deutlich violetterem Rand- in der Nase: Früchte zwischen Kirsche und Pflaume - im Mund: schöne Frucht von Kirsche und Brombeere, sehr rund und zugänglich, sehr weiche Mokkatannine - Verwendung zu: rotes Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: die nächsten zwei Jahre unbedingt dekantieren, kein Problem das Reifens bis 2019.

127 Château Pontoise Cabarrus Primeur * Lief. 2014 2012 58 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 30 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.

Farbe: schwarz mit lebhaft violetterem Rand- in der Nase: Früchtebrot, Confit von Orange und ein Hauch Vanille - im Mund: frische Frucht von Kirsche und Cassis, etwas Nelkengewürz, Hauch von Holz, dann etwas Schokolade, gute Länge und Struktur, sehr fein im Abgang - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 2015 bis 2025.

129 Château Pontoise Cabarrus Primeur * Lief. 2014 2012 58 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 30 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.

Farbe: schwarz mit lebhaft violetterem Rand- in der Nase: Früchtebrot, Confit von Orange und ein Hauch Vanille - im Mund: frische Frucht von Kirsche und Cassis, etwas Nelkengewürz, Hauch von Holz, dann etwas Schokolade, gute Länge und Struktur, sehr fein im Abgang - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 2015 bis 2025.

126 Côté Pontoise 2010 von jungen Reben, 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit deutlich violetterem Rand- in der Nase: kräftige Noten von eingekochten schwarzen Früchten, etwas Kirsch - im Mund: sehr saftig, reife Schwarzkirsche und Brombeere, etwas Schokolade, sehr rund und gut strukturiert, schöne Länge - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

130 Ch. Pontoise Cabarrus 2011 47 % Merlot, 53 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit tiefem Violett am Rand- in der Nase: dichtes Bouquet, Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche, dann Halbbitterschokoladentannine, schöne Konzentration, etwas Vanille, Noten von Veilchen - im Mund: kirschtige Frucht und auch etwas Cassis verbunden mit den dahinterliegenden Tanninen, Holznote dezent aber präsent, dann wieder die Frucht mit Schokolade, im Abgang wieder Tannine ohne Aggressivität - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2014 - 2022.

ST.ESTEPHE CHATEAU ST. ESTEPHE UND POMYS

118 Château St.Estèphe 2011 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: fast schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: schöne Frucht von schwarzen Früchten, dann Kakao, konzentriert, angenehme Tanninstruktur, gut im Gleichgewicht - im Mund: erstaunlich zugänglich, schwarze Früchte verbunden mit den Tanninen, später deutlich Schwarzkirsche, schokoladige Tannine - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 2014 bis 2019.

119 Château St.Estèphe 2010 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, brauner Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Leder, saftig und elegant zugleich - im Mund: sehr weich, mittlere Frucht, mit den Tanninen - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

121 Château Pomys 2012 Primeur Lief. 2014 55 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz mit dunkelvioletterem Rand- in der Nase: eher verschlossen in der Nase - im Mund: schöne Süße, Frucht von Kirsche und Cassis, dann kräftige aber weiche Tannine mit Schwarzkirsche, im Abgang zwischen Schokolade und Kirsche, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2015 bis 2020.

120 Château Pomys 2011 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarz mit kräftig violetterem Rand- in der Nase: Aromen zwischen Rauch und Leder, dann Kirsche, Brombeere, Hauch Cassis, dann kräftige, leicht pfeffrige Tannine, dennoch weich - im Mund: sehr saftige Attacke von schwarzen Früchten, sehr gleichmäßig, deutliche Tannine, die dennoch sehr weich und angenehm sind. Ein jetzt schon zugänglicher Wein, im Abgang die typischen schokoladigen Tannine dieser Lage in St. Estèphe - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

117 Château Pomys 2010 55 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz mit dunkelvioletterem Rand- in der Nase: saftig, reife schwarze Früchte, anschmiegsam, Schokolade eher im Hintergrund - im Mund: feine Süße, Frucht von schwarzer Kirsche und Cassis, dann kräftige aber weiche Tannine mit Schwarzkirsche, im Abgang zwischen Schokolade und Kirsche, große Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: mit schlechtem Gewissen 2013. aber optimal 2015 bis 2025.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

150 Bel Air La Royère Blanc 2012 100 % Sauvignon, 80 % im Barrique ausgebaut, 12 Stunden Mazeration.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Litchi, etwas Orangenzesten, auch etwas Vanille und ein Hauch Jasmin - im Mund: sehr reich, Litchi, sehr reife Stachelbeere, etwas Vanille, leicht cremig, im Abgang Hauch von Mandarine mit Schale, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen oder weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

148 Gourmandise de Bel Air - La Royère 2012 100 % Merlot, direkt aus dem Fass probiert.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, etwas Brombeere - im Mund: saftige Kirsche auch etwas Brombeere, sehr schöne Frucht, dezente Tannine, etwas Schokolade, gute Struktur, im Abgang dominiert eine lebendige Frucht - Verwendung zu: Grilladen vom Rind oder Lamm - Genussreife: Ende 2013 bis 2016.

144 l'Esprit de Bel Air La Royère 2011 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz, mit dunklem Violett am Rand- in der Nase: Cassis und etwas Orange, etwas Vanille, eher verschlossen - im Mund: Cassis, dann etwas Brombeere, Tabak, kräftige Tannine, im Abgang Bitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2014 bis 2020.

143 Château Bel Air La Royère Primeur Lief. 2014 2012 80 % Merlot, 20 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in zu 50 % neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr feines Bouquet, Hauch von Vanille, dann Schwarzkirsche und Kirschwasser, elegant, feine Tannine - im Mund: leichte Süße, feine leicht schokoladige Tannine, dann Frucht von reifer Kirsche und etwas Blaubeere, darüber die Tannine, sehr elegant, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: Ende 2014 bis 2020.

146 Château Bel Air La Royère* 2011 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, mit kräftigem Violett am Rand- in der Nase: sehr feines Bouquet, Hauch von Vanille, Veilchen, dann Kirsche und Kirschwasser, elegant, feine Tannine - im Mund: leichte Süße, feine leicht schokoladige Tannine, dann Frucht von reifer Kirsche und etwas Blaubeere, darüber die Tannine, sehr elegant, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2014 bis 2020.

LALANDE-DE-POMEROL CHATEAU HAUT MUSSET

96 Château Haut Musset Lalande-de-Pomerol 2011 Lalande-de-Pomerol.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterem Rand- in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, auch etwas Leder, auch Mon-Cheri - im Mund: sehr reich, Kirschsäure und Schokolade, ein Hauch Leder, typisch Lalande-de-Pomerol - Verwendung zu: Hammel, Wildente, Rinderfilet mit aromatischen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

ST.EMILLON - CHATEAU FONPLEGAGE

90 Fleur de Fonplegade 2010 Biologischer Anbau, seit 2009 88 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und 2 % Cabernet Sauvignon, Zweitwein von Fonplégade, BIO seit 2007.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Cassis, Pfefferschokolade - im Mund: sehr saftig, Saft von Schwarzkirsche und Blaubeere, deutliche Gewürznote, leicht pfeffrig, großartig - Verwendung zu: Haarwild, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

ST. EMILION - CHATEAU FONPLEGADE

92 Château Fonplegade 2010 Biologischer Anbau seit 2009, 91 % Merlot, 7 % Cabernet Franc und 2 % Cabernet Sauvignon, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: Vanille, Brombeere, Cassis - im Mund: feine Fruchtsüße, viel Konzentration von schwarzen Früchten, hochelegant und komplex, sehr feine Mokatannine, sehr große Länge, sehr großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2018.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

161 Château La Caze Bellevue 2011 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, ausgebaut im Fass mit Mikrooxydation.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand- in der Nase: etwas Tabak, dann kirsche Frucht, elegant - im Mund: sehr elegant und weich, gekochte Kirsche, Kaffeetannine, florale Komponenten von Lindenblüten, gute Struktur, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2017.

160 Château La Caze Bellevue 2010 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: saftig, Brombeere und Schwarzkirsche, schokoladige Pralinen, Tannine eher dezent - im Mund: feine Süße, dann frische Kirsche, Halbbitterschokolade, sehr konzentriert und komplex, gute Länge, im Abgang gute Verbindung von Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2011 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: etwas Vanille, dann schwarze Früchte, Halbbitterschokoladentannine - im Mund: Cassis und Schwarzkirsche, Kakaotannine, sehr gute Konzentration und Struktur, elegant und große Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: 2014 bis 2020.

158 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2010 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: etwas Vanille, dann schwarze Früchte, Halbbitterschokoladentannine - im Mund: Cassis und Schwarzkirsche, Kakaotannine, sehr gute Konzentration und Struktur, elegant und große Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

COTES DE CASTILLON-CHAT.ROBIN UND MAYNE DAVID

559 Château Robin Primeur Lief. 2014 2012 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, sehr saftig - im Mund: sehr saftig, frische Schwarzkirsche, etwas Gewürz, auch ein Hauch von Orange, sehr interessant - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: 2016 bis 2020.

561 Château Robin 2011 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques ausgebaut, Cabernet im Stahlfass, 26 Hl /ha Ertrag.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: frische Schwarzkirsche, dann angenehme Tannine, Hauch von Säure - im Mund: sehr saftig, viel Konzentration, Kompott von schwarzen Früchten, weiche aber präzise Tannine, sehr konzentriert und gute Struktur, beachtliche Länge, im Abgang exotisches Gewürz, schon gut entwickelt und erstaunlich offen - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2018.

564 Château Robin 2008 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, Schwarzkirsche, etwas Minze - im Mund: Halbbitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, Mokatannine - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2018.

156 Chateau Mayne David 2009 traditioneller Ausbau, ein Jahr im Barrique ausgebaut, reiner Merlot.

Farbe: kräftiges Rot, mit violettem Rand- in der Nase: schwarze Früchte, Hauch von Leder - im Mund: Kirschsäfte, dann Schokoladenton, im Abgang frische Kirsche und schokoladige Tannine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch, geschmortem dunklem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

GRAVES - CHATEAU LA FLEUR JONQUET

535 Chateau la Fleur Jonquet 2012 je zur Hälfte Sauvignon, Semillon.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Mango und weiße Pfirsiche, dann Blüten und Blätter von Geißblatt, verändert sich schnell - im Mund: schöne zitronige Frucht, darüber etwas Jasmin und exotische Frucht - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt (dekantieren) bis 2017.

536 Chateau la Fleur Jonquet 2010 Merlot 75 %, Cabernet-Sauvignon 20 %, Cabernet Franc 5 %.

Farbe: rotschwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: saftig, schwarze Früchte, Heidelbeere, Cassis, florale Noten, dann Tabaktannine und Hauch von Schokolade - im Mund: sehr saftig, gute Kaffeetannine, dann Heidelbeere und reife Cassis, Kakaonote und Tabak, auch Sandelholz, - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2020.

GRAVES UND SAUTERNES CLOS DES PINS

94 Clos des Pins 2012 Graves, 40 % Cab.-Sauv., 60 % Merlot, acht Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: dezentes Bouquet, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Bitterschokolade

auch Praline - im Mund: Hauch von Vanille und Frucht von reifer Kirsche, etwas Holunderbeere und Schokolade, im Abgang sehr weich und schön - Verwendung zu: zu Grilladen insbesondere vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2015.

105 Château La Fleur des Pins - Graves 2012 95 g Restsüße, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis, 90 % Semillon etwas Muscadelle, im Barrique von einem Wein ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Akazienhonig und Birne, komplex - im Mund: Akazienhonig, Zitronenkonfit, florale Noten von weißen Blüten, große Länge, auf dem Niveau eines großen Sauternes - Verwendung zu: Stopfleber, süße Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

1ER CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2012 40 % Sauvignon blanc, 60 % Sémillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb mit einem Hauch Grün- in der Nase: weiße Pfirsiche, auch Mango, dann deutliches Mineral, sehr reich - im Mund: Ananas, dann etwas Zitrone, sehr reich und gut strukturiert, kräftiges Mineral, lebendige Säure und gleichzeitig reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2015.

40 Château Haut-Rian Cuv. Excellence 2011 100 % Sémillon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, Brioche, feiner Ton vom Holz, dahinter reife Birne und etwas Pampelmuse - im Mund: sehr schöne Frucht zwischen ganz reifer Birne und etwas Pampelmuse, dann angenehme Rösttöne und etwas Vanille, danach wieder die Birne mit Zitrone unterlegt, große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: jetzt bis 2016.

41 Château Haut-Rian 2012 40% Merlot, 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: leichtes Ziegelrot- in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere, sehr schöne Frucht - im Mund: sehr fruchtig, reife Walderdbeere, angenehme Säure und auch ein Hauch Tannine, dadurch frisch und strukturiert, etwas Lakritz - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und schön, wenn es warm ist auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

42 Ch. Haut-Rian - 1er Côtes de Bordeaux 2011 70 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 21 Tage Maceration, sechs Monate in Barriques mehrerer Weine.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: Halbbitterschokolade und ein Hauch Kaffeetannine, reife Schwarzkirsche und ein wenig Cassis - im Mund: Mon-Cherie-Note mit Kirsche und deutlicher Schokolade, auch etwas Cassis, deutliches Gewürz und Lakritz, dann weich im Abgang, gute Länge. - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2015.

35 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2010 70 % Merlot 30 % Cabernet Sauvignon, 21 Tage Maceration, neun Monate in Barriques, Hälfte neue Barriques.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: Gewürz, Schokolade, auch Kaffeetannine, dann Frucht von Schwarzkirsche und Cassis - im Mund: Schwarze Früchte, leichte Holznote mit Vanille und Kaffeetanninen, dann deutliche Schokolade, im Abgang kommt wieder die Frucht, sehr weich im Abgang und lang, der schönste Wein, den Michel Dietrich auf der Domaine je gemacht hat. - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

544 Côtes du Rhône* 2012 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: fast schwarz- in der Nase: Cassis mit Schokolade, dahinter ein Hauch Himbeere - im Mund: deutlich Schokolade, erstaunlich weit entwickelt, Schwarzkirsche, weiche Tannine, nach einigen Monaten in der Flasche gut zu trinken, sehr viel Konzentration - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2016.

546 Cornas Renaissance 2011 im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz- in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser weiter: eher verschlossen - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, weiter: zwischen Kirsche und Sauerkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas. - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2018.

543 Cornas 2011 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: schwarz mit violettem 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: 2014 bis 2020.

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

48 Château St. Louis-la-Perdrix 2011 Roussanne, Grenache Blanc.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: sehr fruchtig, etwas gekochte Birne und reifer Apfel, 2012 aus dem Fass: eher verschlossen - im Mund: Frucht zwischen Aprikose und Birne, dann schöne zitronige Säure, auch etwas Mandeln 2012: schöne zitronige Säure, dann Birne und etwas Mandarine - Verwendung zu: zum So-Trinken und Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

44 Cuvée Marianne fût de chêne 2011 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren.

Farbe: leicht goldgelb- in der Nase: Florale Süße, dann Hauch von Mandarine und von Vanille, auch etwas Mandeln, Aprikose - im Mund:

aromatische Attacke, Birne, etwas Biskuit, auch etwas Vanille, dann eine gute Säure, daher sehr gut im Gleichgewicht, im Abgang sehr aromatisch, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2015.

52 Château St. Louis-la-Perdrix 2011 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée und direkt gepresst, Goldmedaille beim Concours Agricole.

Farbe: ganz leichte Rosé mit violetten Reflexen - in der Nase: Walderdbeere, auch etwas Erdbeere, sehr fein - im Mund: Walderdbeere, auch reife Süßkirsche, Hauch von roten Johannisbeeren, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2014.

49 Château St. Louis-la-Perdrix 2010 Je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: rötlichschwarz mit rotbraunem Rand - in der Nase: Kirsche und Zwetschge, auch etwas Bitterschokolade, Fruchtbrot - im Mund: leichte fruchtige Süße, saftige Kirsche, dann ein Hauch Sauerkirsche, Halbbitterschokolade, sehr gut im Gleichgewicht, sehr gut in diesem Niveau - Verwendung zu: Lammragout, Eintöpfen mit Lammfleisch und Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2015.

46 Mas St. Louis AR 2008 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: rötlichschwarz mit braunvioletttem Rand - in der Nase: saftig, Kompott von schwarzen Früchten, insbesondere Cassis, Hauch von Vanille, Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Brombeeren und Kirschen, dann Halbbitterschokolade, leichte Süße, Pfeffer im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

57 Cuvée Marianne fût de chêne 2009 90 % 40 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletttem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Vanille, Rösttöne, sehr anschniegsam - im Mund: Schwarzkirsche, Hauch von Tabak und etwas Schokolade, dann leichte Rösttöne, im Abgang Kaffeetannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2014.

MINERVOIS DOMAINE LEOKADIE

154 Leukadios 2012 Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: leicht animalisch, Brombeere - im Mund: viel Frucht, Cassis, etwas Himbeere, dann pfeffrige Noten, schöner Abgang mit leichter Süße - Verwendung zu: Lamm gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

153 Les Clauses 2011 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr aromatisch, Verbindung zwischen Frucht und Gewürzen - im Mund: feine Süße, Kirsche und Holunder, auch Blaubeere, feine Schokoladentannine, sehr lang - Verwendung zu: Lammrücken, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2016.

LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT

779 Sauvignon 2012 noch nicht biozertifiziert, aber nach Bio-Prinzipien angebaut, erster Preis beim Wettbewerb der Sauvignon in den Niederlanden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutlicher Cassis, typisch Sauvignon, dann Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, sehr frisch - im Mund: zitronige Säure, etwas Mineralität, dann Hauch von Cassisblüte und etwas Ananas, gute Länge, im Abgang deutlicher Mineralton - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

774 Merlot 2012 erstes Jahr BIO-zertifiziert.

Farbe: schwarz mit violetttem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Schokolade, sehr saftig - im Mund: ebenfalls sehr saftig, schöne kirschige Frucht, ein Hauch Orange, dann deutliche Halbbitterschokolade, aromatischer Abgang, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2015.

772 Les Enclos Chic Chéry 2009 25 % Merlot, 75 % Syrah, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit violetttem Rand - in der Nase: Himbeergeist und etwas Orange, etwas Gewürz hin zu Massala, expressiv - im Mund: zwischen Kirsche und Himbeergeist, etwas Schokolade, auch etwas Cassis und Orange, Gewürze im Abgang - Verwendung zu: rotes Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2014.

773 Palombières 2012 aus dem Fass.

Farbe: schwarz mit violetttem Rand - in der Nase: frische rote Früchte - im Mund: erst weich, voll auf der Frucht, etwas Biskuit - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: 2014 bis 2017.

776 Palombières 2009 Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Hauch von Himbeere, auch Kirsche und Johannisbeere, dann Schokotöne, Gewürz - im Mund: Kirsche und Orangeschalen, etwas Schokolade, auch Hauch von Minze, eleganter Wein - Verwendung zu: Entrecôte, Bavette etc. - Genussreife: jetzt bis 2017.

776 Palombières 2001 80% Grenache Noir, 20 % Syrah.

Farbe: rot mit Brauntönen - in der Nase: Ranciotöne, Nuss, Trockenpflaume - im Mund: weich, getrocknete Pflaumen, dann deutlich Walnuss und Schokolade, wie ein Portwein - Verwendung zu: Käse und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2015.

768 Cuvée Prestige 2005 66 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.

Farbe: rötlichschwarz mit violetttem Rand - in der Nase: Hauch von Pilzen, dann die Frucht von schwarzen Früchten, noch sehr frisch - im Mund:

sehr viel Frucht, Cassis, Brombeere und auch etwas Himbeere, deutliche Tannine hin zu Mokka, auch ein Hauch Orangenzenen - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

769 Cuvée Prestige 2002 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.

Farbe: braunrot - in der Nase: getrocknete Früchte von Heidelbeeren, Brombeeren und Kirsche, alter Pflaumenbrand - im Mund: saftig, Cassis, Pflaume, etwas Schokolade, dann Schwarzkirsche und Minze, im Abgang viel Frucht, auch wieder die Schokolade. - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

766 La Pharaonne 2005 in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Topfniveau, Plyozän.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: Kirschwasser, Orangenzenen, Mousse au Chocolat - im Mund: Vanille, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, etwas Minze, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues, sehr große Länge, sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2017.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

745 Muscat Sec 2012 Muscat d'Alexandrie.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Limone und deutlich Jasmin - im Mund: weiße Blüten, deutliches Muskat, schöne frische Säure, etwas Pfirsich und Zitrone - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2014.

759 C. du Roussillon Les Terres Grillée 2011 alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 50 % in Barriques von zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Note, etwas Rose und dann etwas Mandel, dann Zitrone - im Mund: deutliche reife Zitrone, dann weiße Blüten, Augustäpfel, schöne Frische - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

742 Cuvée Pierre Audonnet 2012 Merlot, Grenache und Syrah, direkt gepresst.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann ein Hauch von Kern, leicht cremig, am Ende Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2014.

746 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2012 Syrah, 75 % Merlot und Grenache Noir.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Schokolade, Brombeere, Nelkenpfeffer - im Mund: Halbbitterschokolade, darunter gekochte Kirsche, dann florale Noten im Abgang wieder deutlich Schokolade und etwas Lakritz - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

747 VdP Justin Piquemal 2012 30 % Syrah, 40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Grenache Noir, Goldmedaille in Paris, Probe aus dem Fass.

Farbe: rötlichschwarz mit violetttem Rand - in der Nase: Hauch von Vanille und Kirsche und Schokolade - im Mund: feine Schokolade, dann Schwarzkirsche auch Cassis und dann wieder am Ende Schokolade und leicht exotisches Gewürz - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2015.

741 Côtes du Roussillon Tradition 2010 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmaceration.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: etwas Vanille, dann Kräuter der Garrigues, Frucht zwischen Cassis, Kirsche und Pflaume, Biskuit - im Mund: sehr anschniegsam, saftig, leicht schokoladige Cassis, voll, im Abgang gewürzige Noten der Garrigues - Verwendung zu: rotes Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2016.

743 C. du Roussillon Le Chant des Frères 2011 Carignan, Grenache, Syrah 60 %, Syrah auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, Cassis und etwas Kirsche - im Mund: gekochte Kirsche, Mousse au Chocolat, anschniegsam, im Abgang dann deutliche Gewürznoten und auch wieder die Verbindung zwischen Schokolade und Frucht - Verwendung zu: Confit von der Ente oder Gans - Genussreife: jetzt bis 2016.

748 CdR Villages La Colline Oubliée 2009 Syrah, Grenache Noir, Carignan und viel Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: saftig, reife Schwarzkirsche und Kirschwasser, etwas Lakritz und Leder - im Mund: etwas Rosmarin mit viel Kirsche und auch Brombeere, Halbbitterschokolade dann gewürzige Noten, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2017.

760 C. du Roussillon Villages Les Terres Grillées 2010 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand - in der Nase: Leder, gekochte Cassis, deutliche Schokolade - im Mund: sehr weich und anschniegsam, Kirsche, Cassis und Schokolade zusammen, im Abgang sehr intensiv mit der Verbindung der drei Komponenten, im Abgang frisch gemahlener Pfeffer - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2017.

VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes d'Helios 2012 Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische Zitrone, Mango, etwas Marzipan und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Mango, Zesten von Zitrone, im Abgang leicht cremig und lang - Verwendung zu: Apéritif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2014.

VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

754 Rivesaltes Grenat La Perle Pourpre 2011 Vin Doux Naturel. Farbe: kräftiges Rotschwarz- in der Nase: Pflaume, Schokolade - im Mund: Pruneaux d'Agens eingelegt in Armagnac, lebendig, sehr lang - Verwendung zu: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2015, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 1990 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: Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2020, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2001 24 Monate im Fass ausgebaut, Vin Doux Naturel. Farbe: Gelb mit leichtem Brauntönen - 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: Käse, zu Aprikosentorte und als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2017.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

785 Les Tuileries 2012 40 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Schieferböden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr floral, weiße Blüten, angenehme frische Säure - im Mund: frische Zitrone und auch Mirabelle, florale Noten, dann eine angenehme Säure, deutliches Mineral, im Abgang schöne weiße Früchte - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

786 Viognier 2012 zum größten Teil auf Schieferboden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: mineralisch am Anfang, schöne Frische, weißer Pfirsich, etwas weiße Blüten - im Mund: typisch Viognier, Frucht zwischen Aprikose und Apfelsine, weiße Blüten, dann Mineral, gute Länge, Pfeffer am Ende - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

790 AOC St. Chinian Rosé Initiale 2012 Syrah, Mourvèdre, Grenache, Saignée zum überwiegenden Teil vom Mourvèdre. Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: deutliche Mineralnote vom Schiefer, dann Frucht von Süßkirsche und Walderdbeeren - im Mund: deutliches Mineral, dann Frucht zwischen Johannisbeere und Süßkirsche, reich, im Abgang Frucht, vermischt mit den mineralischen Tönen - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2014.

784 AOC St. Chinian Cuvée Initiale 2010 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre. Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand- in der Nase: zwischen Pflaume und Cassis, angenehme dezente Tannine und Mineral, gekochte reife Kirsche - im Mund: Schwarzkirsche und schokoladige Tannine hin zu Kaffee, voll und saftig, sehr im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2015.

789 AOC St. Chinian Cuvée Ancestrale 2010 Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre. Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: Pflaumenmus, leichte Süße und Hauch von Schokolade - im Mund: Vanille, Schwarzkirsche, getrocknete Pflaume, Schokoladentannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Lamm, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

788 AOC St. Chinian Cuvée Signée 2010 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: Dezentes Bukett, Mischung von Frucht und Tanninen, sehr im Gleichgewicht und eher dezent, auch leichte Fruchtsüße - im Mund: leichte Süße, dann kirschige Frucht mit Halbbitterschokolade, angenehme Tannine, etwas Mineral, im Abgang Verbindung zwischen Frucht und Schokolade - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

791 AOC St. Chinian Cuvée Viels Arrasi 2009 Alte Reben. Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: Mineral vom Schiefer, etwas Leder, Brombeere - im Mund: Cassis und Kirsche, dann süßliche Töne, kräftige Tannine, große Konzentration, im Abgang viel Frucht, große Länge - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2017.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT

137 Domaine Baillat Rosé BIO * 2012 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault.

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen- in der Nase: Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten, etwa Holunderbeere - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, frische Säure, darüber auch wieder die floralen Noten, leichte Mineralität im Abgang - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

135 Domaine Baillat Corbières BIO 2011 70 % Syrah, Rest Carignan und Merlot. Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kräuter aus den Garrigues, Cassis, Himbeere - im Mund: Frische Brombeere, Sauerkirsche, dann Garrigues und etwas Schokolade, im Abgang Mineral - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2016.

134 Louis Baillat Cabernet Sauvignon BIO 2010 100 % Cabernet Sauvignon. Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Cassis, Bitterschokolade, Minze - im Mund: deutlich Cassis, etwas Vanille, später Kirsche mit Kern, im Abgang zwischen Lakritz und Teer - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

133 Clos de la Miro AOC Corbières BIO 2011 95 % Syrah, 5 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Himbeere, Zesten von Orange, Blaubeere - im Mund: sehr weich, anschmiegsam, Schwarzkirsche, später auch etwas frische Frucht der Sauerkirsche, Brombeere, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2009 100 % Syrah. Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: alter Pflaumenbrand, dann Weihrauch und etwas Kirsche - im Mund: Saft von Schwarzkirsche und Holunder, Hauch von Blaubeere, leichte Süße, deutliche Tannine, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2016.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES

891 Mas Las Cabes Blanc 2012 60 % Muscat, Grenache und Macabeu. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr frisch, weiße Blüten, etwas Jasmin, dann Zitrone und etwas Mandarine - im Mund: Aprikose, dann weiße Blüten, frische zitronige Säure, gekochte weiße Pfirsiche, aromatischer Abgang und schöne Länge, hat sich seit dem Frühjahr exzellent entwickelt - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2015.

878 Le Rosé 2012 Grenache blanc, Mourvèdre, und Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut. Farbe: mittleres Rosé hin zu den Ziegeln der Provence- in der Nase: verwelkende Rose, etwas Frucht von Himbeere und Walderdbeere, dann etwas Mandel, elegant - im Mund: zunächst floral hin zur Rose, dann Frucht von Walderdbeere und ein Hauch Marzipan, reich und sehr lang - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

888 Mas Las Cabes Rouge 2012 60 % Syrah, Carignan, etwas Mourvèdre, 35 % Grenache. Farbe: dunkles Rot mit violetttem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere, Hauch von Veilchen, Lakritz - im Mund: Cassis, Brombeere und etwas Blaubeere, ganz viel Frucht, sehr offen, mal wieder ein Erfolg - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

881 Clos des Vignes Tautavel 2010 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah. Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Nelkenpfeffer, Brombeere und Blaubeere, hinten etwas frisch gemahlener Pfeffer - im Mund: Vanille, dann Cassis und Blaubeere, Pfeffer, dann wieder Vanille, weiche Tannine, sehr reich - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

882 La Torre Côtes du Rouss.Vill. 2010 Kalkböden, alte Reben (Grenache 60 %, Syrah 20 %, etwas Mourvèdre und Carignan) von mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah, Unterboden Schiefer, darüber Lehm Böden und Mergel. Farbe: schwarz mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: Vanille, dann Gewürze, etwas Schwarzkirsche und etwas Pflaumenbrand - im Mund: deutliche Fruchtsüße, Holunderbeere, Schwarzkirsche, sehr konzentriert, dennoch gute Struktur, Gewürze im Abgang, sehr lang, im Abgang sehr weich, Frucht und Gewürze bleiben lange - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2019.

883 Les Falaises Côtes du Rouss.Vill. 2010 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben. Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: etwas Vanille, dann alter Obstbrand, auch reife Brombeere - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen Brombeeren, Schwarzkirschen und etwas Holunderbeeren, dann Mokkatannine, im Abgang schokoladige Töne - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2020.

884 Rivesaltes Grenat Cerra Gardies 0,5l 2009 Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein. Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: Kirsch, etwas Schokolade, dann Kirschkonfitüre, sehr intensiv - im Mund: feine Süße, deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen - Verwendung zu: Mousse au Chocolat - Genussreife: jetzt bis 2020.

889 Flor - Muscat de Rivesaltes 0.5l 2011 Muscat Petits Grains. Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, Muscatnote gut eingebunden - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

LANGUEDOC - FRANCOIS LURTON

701 Janeil - Gros Manseng-Sauvignon 2012 Roussillon. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, etwas Jasmin - im Mund: zwischen Zitrone und Mandarine, dann etwas Cassisblüte, im Abgang frisch und fruchtig - Verwendung zu: Fisch gegrillt mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

694 Les Salices Sauvignon Blanc 2012 Südfrankreich. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr expressiv Sauvignon, Maracuja und Jasmin - im Mund: reif, Mango und Jasmin, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: gegrilltem Fisch, Salade Landaise - Genussreife: jetzt bis 2014.

680 Les Salices Viognier 2011 teilweise Ausbau im Barrique. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Vanille, Veilchen, weiße Pfirsiche und etwas reife Zitrone, elegant - im Mund: reich, cremige Noten, zwischen reifer Birne und Pfirsich, etwas Pfeffer - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2013.

685 Les Fumeés Blanches Sauvignon 2012 Südfrankreich.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Zitrone und Orange, dann leichter 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 2014.

677 Terra Sana Sauvignon Blanc BIO 2012 Vin de Pays d'Oc, Sauvignon.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: leichtes Cassisaroma, weiße Blüten, etwas Kern - im Mund: frische Frucht von Zitrone, etwas reife Birne, auch etwas Cassisblüte - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2014.

674 Terra Sana Rosé BIO 2012 Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche, Hauch von Himbeere - im Mund: Süßkirsche und Frische von reifem Apfel, im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: zum So-Trinken und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2014.

696 Janeil - Merlot 2012 reiner Merlot in Südfrankreich angebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und darüber Halbbitterschokolade - im Mund: Schokolade und Schwarzkirsche, dann gute Verbindung von Frucht und Tanninen - Verwendung zu: gegrilltem dunklem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

673 Terra Sana Syrah BIO 2011 100% Syrah, biologischer Anbau.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: klassische Syrahnote von Kirsche, Himbeere und auch etwas Leder - im Mund: feine Süße, Kirsche und Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann etwas Schokolade, schöne Konzentration, im Abgang gekochte Frucht eher von reifer roter Kirsche, am Ende darüber ein schokoladiger Ton - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch, aber auch Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2015.

698 Les Hauts de Janeil - Syrah-Grena 2012 Syrah und Grenache, Vin de Pays d'Oc.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand- in der Nase: Kirsche, Himbeere und etwas Leder - im Mund: leichte Süße, gekochte Schwarzkirsche, etwas Himbeere, ganz weiche Tannine, im Abgang Mokkaannine - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2015.

697 Mas Janeil - Le Petit Pas 2011 Roussillon, Grenache, Syrah, Carignan.

Farbe: dunkles Rot mit braunviolettem Rand- in der Nase: Kirsche, Blaubeere und ein Hauch Orange - im Mund: reich, Schwarzkirsche, Blaubeeren, Vanille, Schokolade und etwas Mon-Cheri - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2015.

684 Domaine du Ministre 2010 St. Chinian, 12 Monate im Bahinian.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Gewürze, Cassis, etwas Brombeere - im Mund: viel Frucht, dann leichte Süße, Cassis und Kirsche, Pfeffer, am Ende elegant - Verwendung zu: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

691 Cuvée des Ardoises des Eries 201

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: Cassis, etwas Brombeere angenehme Tannine - im Mund: feine Süße, dann Brombeere, Kirsche, schokoladige Tannine, elegant, deutliche Mineralität, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2016.

682 Mas Janeil 2009 Grenache, Ausbau in Barriques.

Farbe: dunkelrot mit rotbraunem Rand- in der Nase: Konfitüre von Kirsche mit den Kernen gekocht - im Mund: auch Konfitüre von Kirsche, leichter Mandelton, mit Frucht aromatisierte Schokolade, sehr im Gleichgewicht, im Abgang bleiben lange die Aromen von gekochten Früchten und Schokolade, großer Wein - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2017.

672 Janeil Le Trou de l'Ouille 2011 Roussillon, im Barrique

ausgebaut, Grenache Gris und Macabeu. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: cremig, getrocknete weiße Früchte, Hauch vom Barrique - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, dann deutliche Pfeffernote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

703 Château des Eries Fitou 2004 alte Grenache, Carignan und Syrah auf kargen Schieferböden, Barriqueausbau.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: mineralische Note, dann schwarze Früchte, Lakritz - im Mund: sehr weich und gleichzeitig konzentriert, leichte Süße, Frucht von Schwarzkirsche mit leichtem Eau-de-Vie-Ton, deutliche Mineralität, sehr lang und komplex - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE**642 Champ.Vilm.Grande Reserve** Basis cuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: Brotkrume, dann Mandarine, reife Pfirsiche und weiße Blüten - im Mund: explodiert im Mund, die Frische Note verbindet sich mit der Frucht von Birne und Pfirsich, angenehme Säure, gute Länge, im Abgang ein leichter Kernton - Verwendung zu: Aperitif, aber auch zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

643 Champagne Vilm.Grand Cellier 30% PN, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, gefällt uns sehr gut.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: frisches Bouquet, Limone, Apfel, Quitte, weiße Blüten - im Mund: explodiert im Mund, sehr lebendig, mit sehr viel Finesse und sehr im Gleichgewicht, Zitrone, Limette, Mineral, Hauch von Aprikose, etwas Orangenzeste, danach ein bisschen Apfel, sehr lang auf der Frucht, im Abgang etwas Bittermandelton und angenehme Säure - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2014.

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

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere, leicht cremig - im Mund: erstaunlich rund, auch hier etwas Walderdbeere und ein Hauch von Himbeere, danach Säure von reifen roten Johannisbeeren, Kerntöne und Hagebutte am Ende - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2012.

641 Champ.Vilm.Grand Cellier d'Or 2008 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, feine Perlung- in der Nase: Anis, Orange, ganz feine Noten von Arkzienenhonig, Pfeffer, Orangenzesten, Hauch von weißer Rose - im Mund: explodierend - pritzelndes Feuerwerk, voll, gleichzeitig frisch und doch etwas cremig, Zitrone, Limette, Hauch von Birne, Aprikose, und dabei feine Säure, schön im Gleichgewicht, große Länge, bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2014.

636 Champagne Vilm.Coeur de Cuvée 2005 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: Kernton, Brioche, Mineral - im Mund: sehr voll, sanft perlend, Crème brûlée, gemächlich, Blütenhonig, Säure von Limette, dann Frucht von Aprikose, ganz feiner Hauch von Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht zwischen Zitrone und Orangenzeste, etwas Mineral - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2015.

637 Champagne Vilm.Cuvée Création Magnum 1999 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine und dezente Perlung- in der Nase: Hauch von Nuss, dann Aprikose und etwas Brioche - im Mund: - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt bis 2015.

640 Ratafia 100% Pinot Noir, 5 Jahre im Fass. Wie ein Pineau ded Charentes

Farbe: dunkler Bernstein - in der Nase: Nuss, Pralinee, etwas Pflaume, Himbeerbonbon - im Mund: Walnuss. Pralinee, etwas Pflaume, schwarze Johannisbeere, Himbeerbonbon, im Abgang dunkle Schokolade mit Kuhbonbon (Toffee) - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2015.

CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE**623 Champagne Seloisse Brut-Initial *** 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren, 3,6 g/L Dosage.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: typisch Seloisse, etwas Brioche, getrocknete weiße Früchte, dann etwas Brioche 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 2015.

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

mindestens zwölf Monaten degorgiert. Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen- in der Nase: sehr fein, Aromen von Obstschnapfen - 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 2014.

628 Champagne Seloisse 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, anschiemig, reife Frucht eher von weißen Früchten, Hauch von Nuss, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2014.

SPANIEN RUEDA + CASTILLA DE LEON - BODEGA F.LURTON**695 Hermanos Lurton Rueda Verdejo 2012** 90 % Verdejo, 10 % Sauvignon.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr aromatisch, weiße Blüten, Zitrusfrüchte, Hauch von Mandeln, viel Frische - im Mund: reife Stachelbeere und Birne, Zitrone, gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Antipasti - Genussreife: jetzt bis 2014.

707 El Albar Tempranillo 2011 aus Castilla y Leon.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: elegant und saftig, Frucht zwischen reifer Brombeere und Kirsche - im Mund: deutliche Fruchtsüße, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, Mon-Chery-Note, sehr zugänglich; ein Wein, den Männer ihren Frauen kaufen sollten, die behaupten, sie mögen keine Rotweine. - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

668 El Albar Barricas 2010 aus der spanischen Region Castilla y Leon, Tempranillo, im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Kirsche, Zwetschge und ein Hauch Kakao - im Mund: Gekochte Kirsche und ein Hauch von Orange mit darüber liegender Bitterschokolade, im Abgang gute Verbindung zwischen Frucht und Tanninen, beachtliche Länge - Verwendung zu: Lammschulter im Kräutermantel, lange gegart bei niedriger Hitze - Genussreife: jetzt bis 2015.

686 El Albar Excelencia 2008 100% Tinto de Toro (Variante des Tempranillo) 30 hl/ha, Boden eisenhaltig, Sand - Schwemmland, 18 Monate Barrique Lagerung, ungefiltert. Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: feine Süße, feiner Holzton mit Vanille, eingekochte schwarze Kirsche und Brombeere, Gewürz und Schokolade - im Mund: saftige Frucht von schwarzen Beeren, Vanille, Pfeffer, etwas Schokolade, im Abgang perfekte Verbindung von Gewürzen und der Frucht, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet im Stück, Roastbeef, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

UNGARN CHATEAU HELLHA**97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2012 .**

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und etwas frische Birne - im Mund: 2012: gekochte Birne, etwas Orange, dann gewürzig - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

ARGENTINIEN**MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE****606 Cinco Sentidos Chardonnay Reserva 2012** Palmira, 30 % in Barrique ausgebaut, zertifiziert für Fair Trade.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: jetzt bis 2014.

608 Cinco Sentidos Malbec Reserva 2010 zertifiziert für Fair Trade, 30 % in Barriques ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2017.

609 Cinco Sentidos Cabernet Sauvignon Reserva 2011 30 % in Barriques ausgebaut, zertifiziert für Fair Trade.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

611 Cinco Sentidos Special Blend 2010 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

613 Cinco Sentido Tardío Malbec (Beerenauslese) 2008 Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

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

614 Cinco Sentido Espumante Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2014.

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE UND BIO**801 Santa Irene Torrontes BIO 2011** biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, 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 2014.

804 Medanos Chardonnay BIO 2012 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 4 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 2014.

808 Vinecol Rosado BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, Cabernet Sauvignon.

Farbe: kräftiges Rosé- in der Nase: Süßkirsche und etwas rote Johannisbeere - im Mund: zwischen Süßkirsche, roter Johannisbeere, dann cremig, im Abgang Hauch weicher Tannine - Verwendung zu: zum So-Trinken, zu Antipasti, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

802 Santa Irene Malbec BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

805 Medanos Tempranillo BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 4 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: dunkles Purpurrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: frische Kirsche, Mokatannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2014.

806 Medanos Malbec BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 4 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenzenen - Verwendung

zu: beste Stücke vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

809 Medanos Cabernet Sauvignon BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2015.

811 Vinecol Oak Reserve 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Obstbrand zwischen Kirsche und Pflaume, dezenter Holzton - im Mund: Kirsche, Brombeere und etwas Blaubeere, dann deutlicher Vanilleton und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2016.

MENDOZA - SOLUNA - FAIR TRADE**586 Soluna Premium Malbec* 2006** hoher Anteil an alten Reben.

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2015.

587 Soluna Premium Malbec Organic BIO * 2006 10 - 18 Jahre alte Reben, biologischer Anbau.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon-Cheri-Note - im Mund: viel Frucht, dann leichte Süße, Cassis und Pflaume, etwas Pfeffer, später Trockenpflaume, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet, auch langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

MENDOZA - MONTE FLORES ALTA VISTA FAIR TRADE**174 Cabernet Sauvignon 2010** Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Cassis und schwarze Kirsche, sehr saftig - im Mund: feine Fruchtsüße, dann saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2014.

CHILE AINY - FAIR TRADE**598 Sauvignon 2011** Fair Trade zertifiziert Valle de Maule.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: klassische Sauvignonnoten von Zitrone und Jasmin - im Mund: angenehm frisch, Jasmin und weiße Früchte, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichteren Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

599 Cabernet Sauvignon - Carmenere 2010 Fair Trade zertifiziert Valle de Maule.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

SÜDAFRIKA**UNIWINES PALESA - FAIR TRADE****819 Pinotage 2010** Fairtrade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokatannine - 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 2014.

STELLENRUST - FAIR TRADE**833 Kleine Rust 2012** Sauvignon Blanc und Chenin Blanc.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: zwischen Pampelmuse und Zitrone, dann Jasmin, sehr aromatisch und gleichzeitig frisch - im Mund: im Mund zunächst exotische Frucht, dann Zitrone und Birne, auch mineralische Töne und cremig, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif und Antipasti - Genussreife: jetzt bis 2014.

834 Kleine Rust Pinotage Rosé 2012 Stellenbosch.

Farbe: mittleres Rosé mit einem Stich ins Violett- in der Nase: Himbeere und rote Johannisbeere - im Mund: rote Johannisbeere, deutliche Säure, etwas Erdbeere - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2014.

836 Sauvignon Blanc 2011 11% Alk. Und das in Südafrika!.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: deutlich süße Paprika, dann Jasmin, dann schwarze Johannisbeer-Blüten - im Mund: frische Attacke, dann Stachelbeere und etwas Cassisblüten, im Abgang zitronige Säure, schöne Länge - Verwendung zu: gegrillten Gambas, Schinken mit Melone - Genussreife: jetzt bis 2014.

837 Simplicity 2011 Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Hauch von Leder, dann eingekochte schwarze Beeren, dahinter Schokolade und ein Hauch Mokka - im Mund: Schokolade, Mon-Cheri, dann Cassis, Schwarzkirsche, danach Bitterschokolade - Verwendung zu: Ragout von Haarwild oder Ziege mit Kräutern der Provence - Genussreife: jetzt bis 2015.

SANCERRE LOIRETAL

Cotat
Reverdy

COGNAC

Chainier

BORDEAUX**BLAYE**

Chevrier-Loriaud

HAUT MEDOC

Château Pomys

Château Pontoise Cabarrus

ST. EMILION

Philippe Faure

PREMIERES COTES

Château Haut Rian

GRAVES

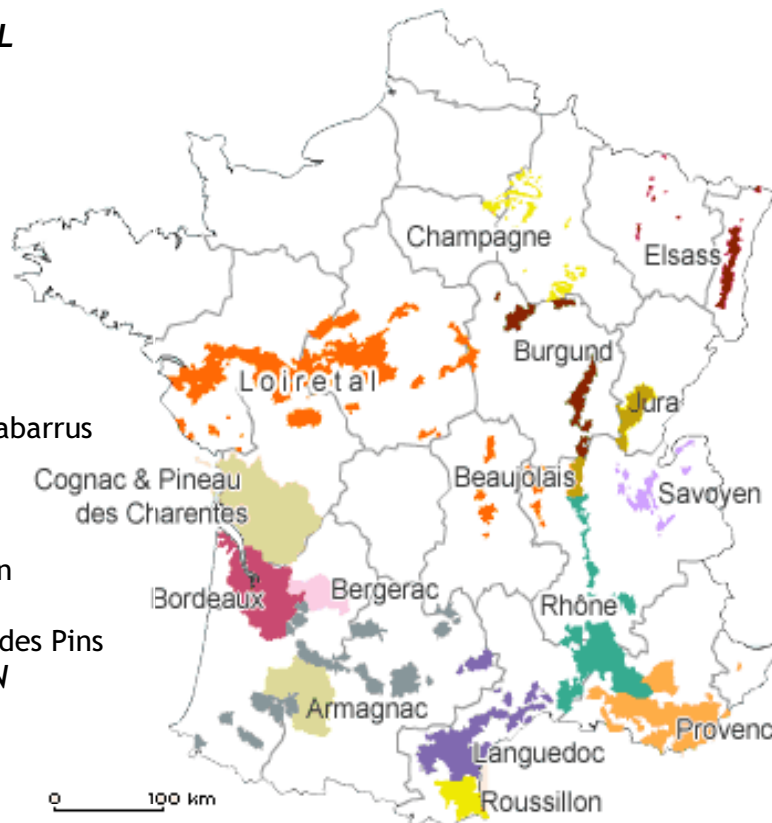
Château La Fleur des Pins

COTES DE CASTILLON

Château Robin

CORBIERES

Domaine Bailat

**CHAMPAGNE**

Vilmart
Selosse

ELSASS

Blanc
Dietrich

RHONE

Clape
Ch. St. Louis-la-Perdrix

LANGUEDOC

Chateau Montpezat
Domaine Jougla
Domaine St. Leocadie

ROUSSILLON

Gardies
Domaine Piquemal

STELLENRUST - FAIR TRADE

838 Chenin Blanc 47 2011 47 Jahre alte Reben, 9 Monate in Barrriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Brioche und ein Hauch Vanille, weiße Pfirsiche - im Mund: sehr voll, Attacke von leicht exotischer Frucht, dann Karamelltöne, im Abgang weißer Pfeffer, sehr reich und lang - Verwendung zu: Schalentieren - Genussreife: jetzt bis 2015.

839 Timeless 2008 Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Farbe: kräftiges Rot mit violetterm Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, dann etwas Minze und Vanille - im Mund: sehr weich und im Gleichgewicht, feine Süße, Frucht von reifen schwarzen Beeren vermischt mit schokoladigen Noten, im Abgang dominiert die Frucht, große Länge - Verwendung zu: Damwildrücken, Rinderfilet mit einer kräftigen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2016.

COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

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

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: Apéritif, Kaninchen, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

Farbe: rotschwarz 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: Apéritif, Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

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, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

453 Pineau des Charentes Blanc - Vieux Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt, oxidativer 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: Apéritif, Beraweka (Früchtebrot), Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2020.

448 Cognac Fine Champagne V.S.O.P. 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.

447 Cognac Petite Champagne V.S. 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 2020 wenn ungeöffnet.

449 Cognac Petite Champ. Vieille Reserve Cognac von etwa 20 Jahren.

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: getrocknete Pflaume, etwas Rauch, leichte Süße - im Mund: weich, dann sekundäre Noten von feinen Fruchtpralinen, sehr weich auch im Abgang, gleichzeitig sehr lang und angenehm den Mund füllend, im Abgang Marzipan und Rauch - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

444 Cognac Petite Champ. Très Vieille R 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.

443 Cognac Grande Champagne X.O. 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.

455 Cocktail Orange Cognac Orangen in Cognac mazeriert und dann gepresst.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Aromen von Orange mit den Zesten, sehr fruchtig - im Mund: schöne angenehme Süße, dann kräftige Orangennoten, die von den Cognac aromen abgelöst werden, schöne Länge - Verwendung zu: Cocktails - Genussreife: jetzt bis 2020.

450 Sortiment Pineau, Cognac und Orangen Cocktail Zu einem Sonderpreis (Sie sparen mehr als 10 Euro !) erhalten Sie alle vier Pineaus, den Cognac Petite Champagne VSOP und den schönen Orangen - Cognac - Cocktail, ein wahres Schnäppchen, mit dem für einen Apéritif und den Digestif zum Verdauen aller bestens gerüstet ist.