

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

217 Edelzwicker-Liter 2013 70 % Pinot Auxerrois, 30 % Pinot Gris. Farbe: brillant, mittleres Gelb- in der Nase: Weinbergpfirsich, darüber eine leichte florale Note in Richtung Weißdorn - im Mund: weiße Früchte, dann reife Aprikose, florale Süße, danach angenehme Säure und eine leichte mineralische Note, tolle Länge, exzellent zu diesem Preis - 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 Honig, dahinter leichte Mineralität - im Mund: reich, viel Frucht, etwas Aprikose auch im Mund 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 weißer Pfirsich - im Mund: frische Aprikose, dann etwas Williamsbirne, auch eine florale Note, dann angenehme frische Säure, gute Länge, im Abgang mineralische Note und ein Hauch Mandel - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2016.

219 Sylvaner 2011 auf verwittertem Granit, neben dem Schlossberg. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Apfel und Mirabelle, dann deutliches Mineral - im Mund: schöne Frucht von frischer Mirabelle und einem Hauch rote Johannisbeere, dann angenehme zitronige Säure und Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011 verwitterter Granitboden; der letzte Jahrgang, den Claude ausgebaut hat - letzte Chance, davon noch etwas abzubekommen.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliches Mineral, dahinter reife Zitrone und Ananas, sehr reifes Bukett - im Mund: reife Ananas, dann gute zitronige Säure, danach kräftiges Mineral, im Abgang Aromen zwischen Mandeln und Mineral, sehr lang, die Frucht setzt sich wieder durch, großartig die nächsten zehn Jahre - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

246 Riesling Fürstentum Grand Cru 2011 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: mineralische und klassische Fürstentumnote von wilder Rose - im Mund: gute Säure, dann deutlich wilde Rose, danach Frucht zwischen Zitrone und Mandarine, florale Süße, deutliches Mineral, sehr große Länge, im Abgang Zitrusfrüchte, Mineral und florale Töne, großer Riesling - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2020.

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, Zitronenconfit - im Mund: zwischen Zitrone und Orange, dann Jasmin, mineralisch, im Abgang dann die Muskatnote, die dem Wein Struktur gibt, sehr gute Länge - Verwendung zu: Apéritif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2017.

253 Pinot Gris Patergarten 2012 Kieselböden, 35 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife weiße Frucht, Mirabelle darüber Honig - im Mund: sehr reich, Honigtöne, dann sehr reife weiße Pfirsiche, dann wieder deutlich Honig, im Abgang Spiel zwischen Honig und schöner Säure, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, besonders Kaninchen, im Wein gegart - Genussreife: jetzt bis 2018.

258 Pinot Gris Schlossberg 2010 verwitterter Granitboden, junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Feines Blütenhonigbouquet, dahinter Zitrusfrüchte und Mineral vom Granitboden - im Mund: Honigsüße, Confit von Aprikosen 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 2020.

244 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cr 2011 armer Kalkboden, Südlage.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, etwas Rose und ein Hauch Vanille - im Mund: perfektes Gleichgewicht zwischen den eher floralen Aromen, Struktur und Mineralität, in der Mitte deutlich der klassische Rosenton, dann erst - eher dezent - der Gewürztraminer: mit dezenter Pfeffernote und schöner Frucht im Abgang - Verwendung zu: exotische Speisen - Genussreife: jetzt bis 2015.

238 Gewürztraminer 2012 aus der Lage Obertorgut und von der Haardt.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Nelkenpfeffer und Mango - im Mund: cremige Noten, dann Frucht von Mango, etwas Honig, dann Hauch von Nelke und deutlich Pfeffer, gute Säure, im Abgang dezenter Gewürzton und Brioche - Verwendung zu: Apéritif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2016.

248 Pinot Noir Barrique 2012 im Barrique ausgebaut, weder geschönt noch filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Himbeere und Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, sehr reich, auch etwas

Veilchen - im Mund: Kirsche, dann zwischen Himbeere und Brombeere, Mokatannine, konzentriert, im Abgang wieder Mokatöne und die Frucht, großartig, spielt in der Liga großer Burgunder - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2018.

234 Crémant Extra Brut 2011 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 2016.

233 Crémant Extra Brut Rosé 2011* Pinot Noir, 30 Monate Flaschengärung.

Farbe: leichtes Rosa, stabile Mousse, 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, angenehme Säure, Frische bleibt im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Apéritif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2016.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

2 Chasselas 2013 ca. 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Zitrone, etwas Mineral, dann Ananas - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Ananas, auch etwas Aprikose und dann leicht florale Noten, sehr gut eingebundene Säure und große Länge, großartiger Chasselas - Verwendung zu: Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2009 alte Reben auf Granitboden. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, kandierte weiße Früchte, dahinter mineralische Note - im Mund: florale Süße, Weinbergpfirsich, dann mineralisch, Kern, sehr reich und gute Länge, die mineralische Komponente bleibt lange - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

3 Sylvaner Vieilles Vignes 2009 alte Reben von 35 bis 50 Jahren.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: leichtes Mineral, dahinter gleich die Frucht von rosa Pampelmuse, dann ein Hauch Paprika - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Aprikose, dann deutliches Mineral, im Abgang Verbindung der angenehmen zitronigen Säuren mit Mineral - Verwendung zu: Dorsch, rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2016.

8 Riesling Patergarten 2012 Patergarten.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: granitiges Mineral, dann reiche Frucht, danach wieder Mineral - im Mund: sehr mineralisch, etwas Zitrone und viel Frucht von reifer Birne und etwas Pampelmuse, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au Vin - Genussreife: jetzt bis 2014.

12 Riesling Schlossberg Gr. Cru 2010 Steillage am Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: typisch Schlossberg, kräftiges Mineral und weiße Früchte - im Mund: reife Limone, feine Süße, danach kräftiges Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht, im Abgang eine florale Note, verbunden mit der Säure und einem kräftigen Mineral und ein Hauch von Mandeln, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

13 Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru 2009 Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Komponenten, feine Süße, dann kräftige Granitnote - im Mund: sehr reife Zitrone mit einem Hauch Süße, dann deutliches Mineral, das den Abgang dominiert - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2020.

26 Pinot Gris Patergarten 2012 Kiesböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: gekochte Pfirsiche und Mango, Hauch von Rapschönig - im Mund: feine Honigsüße, dann sehr schöne zitronige Säure, dadurch im Gleichgewicht, im Abgang Weißbrotkrume und Honig, im Mund bleibt ein mineralischer Ton und die schöne Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2018.

21 Gewürztraminer 2013 tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Gewürznote, dann reifer Pfirsich - im Mund: erst reife Frucht, dann deutliche Gewürznote, abgelöst durch die reife Frucht, große Länge - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2017.

28 Gewürztraminer Altenbourg 2008 Kalklehmboden, alte Reben.

Farbe: Goldgelb- in der Nase: Attacke von Rose, dann ein feiner Honigton, danach ein feiner Gewürzton - im Mund: Mineral und Akazienhonig, dann Rose, dann wieder feine Mineralität, unglaublich komplex und sehr reich, Säure und Honig im Gleichgewicht - Verwendung zu: Stopfleder, weißem Fleisch, exotisch gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 1994 alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Rose, dann ein Hauch Brioche und schöne Säure - im Mund: Blüten, dann feine Säure und florale Süße, sehr reich, leichte Créménoten, dann eine kräftige Säure, danach wieder eine feine Süße, große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

17 Pinot Noir Fürstentum 2010 Kalkboden.

Farbe: sehr dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche mit Kern, sehr dezente Tannine - im Mund: Fruchtattacke, Himbeere und Kirsche, sehr im Gleichgewicht, Pfingstrose, weiche Tannine, weißer Pfeffer im Abgang, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2017.

SANCERRE LOIRETAL

Cotat
Reverdy

COGNAC

Chainier

BORDEAUX**BLAYE**

Chevrier-Loriaud

HAUT MEDOC

Château Pontoise Cabarrus des Charentes

Château Pomys

ST. EMILION

Philippe Faure

PREMIERES COTES

Château Haut Rian

GRAVES

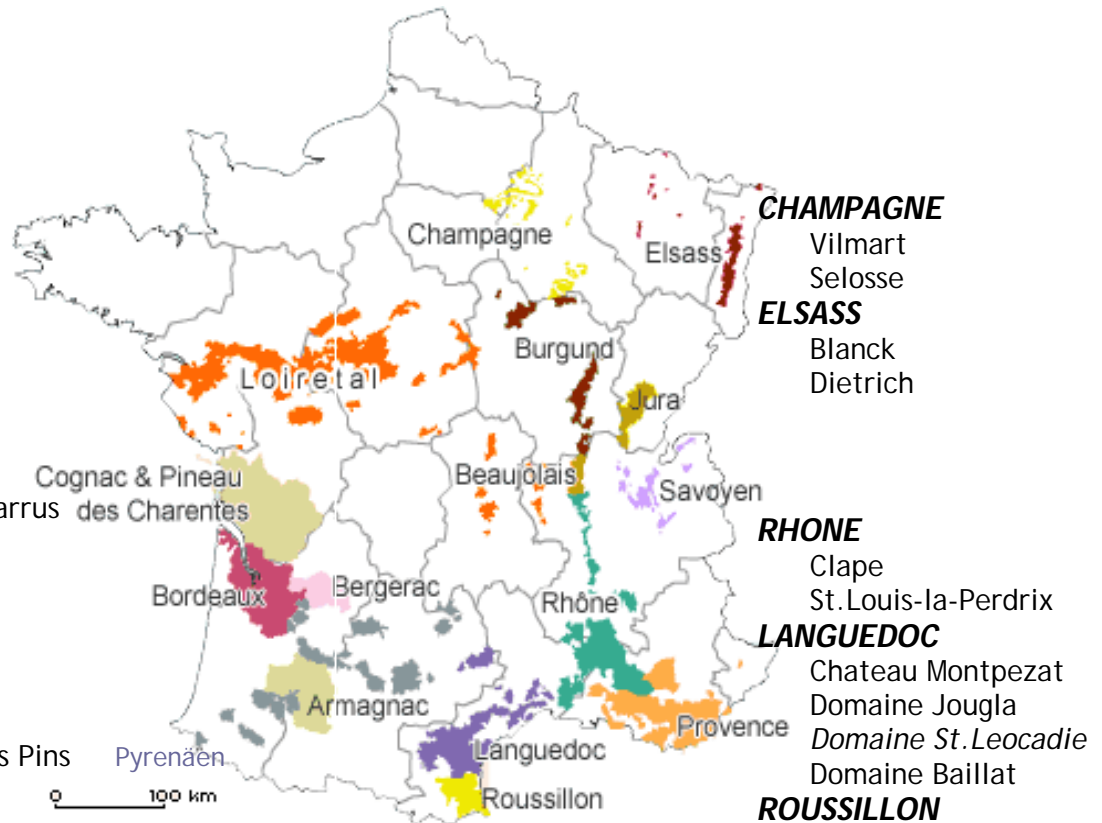
Château La Fleur des Pins

COTES DE CASTILLON

Château Robin

PYRENÄEN

Brana

**CHAMPAGNE**

Vilmart
Selosse

ELSASS

Blanck
Dietrich

RHONE

Clape
St. Louis-la-Perdrix

LANGUEDOC

Chateau Montpezat
Domaine Jougla
Domaine St. Leocadie
Domaine Baillat

ROUSSILLON

Gardies
Domaine Piquemal

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

10 Cremant 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 Pfirsiche, auch Pflaume, Hauch Vanille und Biskuit - im Mund: explodiert im Mund, deutliche Säure, dann Zitrone, auch etwas Stachelbeere, später wieder Pfirsich, im Abgang kernig - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2013 Caillottes, hieß früher Jeunes Vignes, lange Gärung bis Ende Januar. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: schöne Frucht zwischen Zitrone und Birne, dann ein Hauch Mineral - im Mund: reich, deutlich Zitrone, Birne, Kernnote, dann angenehme Säure, im Abgang Hauch von Mandeln, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2018.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2013 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 3 g Restsüße. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Hauch von weißen Blüten und etwas Jasmin, dann weiße Früchte, elegant - im Mund: sehr reich, Honigatacke, dann schönes Mineral, sehr 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 2013 Sauvignon, Kalklehmboden, 42 Jahre alte Reben, 3 g Restsüße, also trocken. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leichte Honigsüße, dann mineralisch, jetzt noch verschlossen - im Mund: reich, Süße zwischen floralen und fruchtigen Tönen, Zitrone, sehr gute Struktur, viel Körper, im Abgang die zitronige Frucht mit der Mineralität und einer leichten Süße, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

374 Sancerre La Grande Côte 2013 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 5 g Restsüße. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: eher floral, ein Hauch von Honig, dann feine Mineralität - 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, sehr große Länge - Verwendung zu: Gambas, Languste etc. - Genussreife: jetzt bis 2020.

375 Sancerre Rosé 2013 Pinot Noir und ein wenig Gamay, direkt gepresst. Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: floral aber auch ein Hauch von Himbeere und Walderdbeere - im Mund: deutliche Zitrone, dann auch frische Walderdbeere, Mineral vom Kalk, auch florale Note, im Abgang sind alle Komponenten verbunden - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

SANCERRE - HYPOLITE REVERDY

734 Sancerre Blanc 2013 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung. Farbe: schönes Gelb- in der Nase: mineralisch, dann leichte Jasminnote, Hauch von Zitrone - im Mund: leichte Säure, dann frische Zitrone, deutliche Mineralität und schließlich die aromatische Jasminnote, sehr gut im Gleichgewicht, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit einer schönen zitronigen Säure - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

737 Sancerre Rosé 2013 direkt gepresst nach etwa zwei Stunden nach der Ernte. Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Ein Hauch von Himbeere und Walderdbeere, dann florale Komponenten, sehr elegant - im Mund: Zu Beginn eher mineralisch, dann ein Hauch Walderdbeere, leichte Tannine mit dem Mineral unterlegt, im Abgang die floralen Noten, sehr elegant - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum gegrillten - Genussreife: jetzt bis 2015.

738 Sancerre Rouge 2012 nicht geschönt und nicht gefiltert. Farbe: Sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: frische Himbeere dahinter Kakaoannine und eingedickte Kirschmarmelade - im Mund: Himbeere, gekochte Kirsche und Kaffeetannine, dann auch ein Hauch Tabak, schöne Länge, im Abgang Frucht und Tannine verbunden - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2018.

HAUT-MEDOC - PONTOISE CABARRUS

129 Côté Pontoise 2013 Primeur, Lief. 2015 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon, in der ersten Oktoberhälfte geerntet. Farbe: rotschwarz mit lebhaft violetterem Rand- in der Nase: Cassis, Hauch von Tanninen und von Nelke - im Mund: frische Frucht von Kirsche und Cassis, dann feine Tannine mit kirschiger Frucht verbunden, gute Länge - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 2015 bis 2020.

131 Ch. Pontoise Cabarrus 2013 Primeur, Lief. 2015 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc 2 %, 35 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet. Farbe: schwarz mit tiefen Violett am Rand- in der Nase: schwarze Früchte verbunden mit floralen Noten in Richtung Veilchen, dann dezente Tannine und Barriquenote - im Mund: zwischen Kirsche und Cassis, sehr dezente Tannine, danach Frucht von Brombeere, elegant, im Abgang leichte Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2016 - 2022.

128 Château Pontoise Cabarrus 2007 56 % Merlot, 39 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot 3 %, Cabernet Franc 2 %. Farbe: rotschwarz mit braunvioletterem Rand- in der Nase: Confit von schwarzen Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: reife Cassis und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, etwas Gewürz, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen - Verwendung zu: Ragout von Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

ST. ESTEPHE CHATEAU ST: ESTEPHE & CHATEAU POMYS

116 Château St. Estèphe 2013 Primeur Lieferung 2015 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc. Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: erstaunlich offen, fruchtig mit schwarzen Früchten, vor allen Dingen Cassis. - im Mund: elegant, Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, schon gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 2016 bis 2019.

118 Château St. Estèphe 2012 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc. Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: schokoladige Tannine verbunden mit Frucht von Cassis und Brombeere - im Mund: im ersten Moment feine Süße, dann Tannine zwischen Schokolade und Mokka, Frucht von Cassis und frischer Brombeere, abgelöst durch Tannine, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2019.

117 Château St. Estèphe 2007 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: gekochte schwarze Früchte, dann ein Hauch Leder, verbunden mit den gekochten Früchten, typisch St. Estèphe - im Mund: Frucht von Kirsche mit Kern, dann dunkle Tannine, auch leicht animalisch, danach Frucht von schwarzer Johannisbeermarmelade, reifer Wein mit guter Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

102 Château Pomys 2015 Primeur, Lieferung 2013 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: Sehr dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche, ein Hauch Veilchen, dann auch Cassis - im Mund: Kirsche, dann ein Hauch rote Johannisbeere, Tannine in Richtung Bitterschokolade, sehr im Gleichgewicht, schon erstaunlich zugänglich, exzellent für das schwierige Jahr 2013 - Verwendung zu: Rinderfilet, Wildschweinrücken - Genussreife: 2016 bis 2020.

120 Château Pomys 2012 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: erst schwarze Früchte, dann etwas Brotkrume von Graubrot, danach ein Hauch von Kirsche - im Mund: deutliche Aromen schwarzer Früchte, auch ein Hauch Sauerkirsche, danach feine aber spürbare Tannine, darüber bleibt die Frucht, sehr schön und schon erstaunlich offen - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

145 Château Bel Air-la-Royère Blanc 2013 100 % Sauvignon Blanc, in Barriques ausgebaut, 50 % neue.

Farbe: mittleres Gelb brillant- in der Nase: kräftige Sauvignonnote mit Cassisblüten, dahinter Confit von Zitronen - im Mund: Zitrusfrüchte, dann erst die Sauvignonnote, angenehme Säure und gute Struktur, im Abgang wieder Frucht von Zitrone, Pampelmuse und ein Hauch Mandarine - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2018.

148 Gourmandise de Bel Air - La Royère 2013 100 % Merlot.

Farbe: rotviolett mit violetter Rand- in der Nase: Kirsche und auch etwas Pflaume, anschmiegsam, Tannine sehr dezent - im Mund: frische Kirsche, dann leichte Tannine zwischen Schokolade und Kaffee, auch im Mund gefällig - Verwendung zu: Grilladen vom Rind oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2016.

149 Esprit de Bel Air La Royère 2012 90 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz rot mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: feine Frucht von Schwarzkirsche, etwas Vanille und Rauch vom Holz - im Mund: reich, dann frische Frucht von Cassis und Brombeere und ein Hauch Blaubeere, im Abgang etwas Sauerkirsche und dann angenehme Tannine, unterstützt von Barriquenoten, später eher sanft - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2021.

146 Château Bel Air La Royère 2012 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 20 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue. Farbe: schwarz, mit kräftigem Violett am Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche und Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten, sehr elegant - im Mund: leichte Süße, dann Frucht von reifer Kirsche und deutlich Blaubeere, feine leicht schokoladige Tannine, dezente Barriquenote, sehr elegant, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2022.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

159 Château La Caze Bellevue 2012 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Kirschkompott mit den Kernen gekocht, sehr dezente Tannine - im Mund: Kirsche mit Kern, etwas Brombeere, elegant, Bitterschokolade im Abgang verbunden mit schokoladigen Tönen, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

Farbe: rotschwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Schokolade und ein Hauch Rauch, dahinter Frucht von Schwarzkirsche - im Mund: feine Süße, dann frische reife Kirsche, Halbbitterschokolade, sehr konzentriert und komplex, gute Länge, im Abgang gute Verbindung

von Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

166 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2012 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: sehr feines Bukett, schwarze Früchte und Tannine perfekt verbunden, Hauch Vanille - im Mund: beginnt mit Cassis und Kirschtönen, gut verbunden mit den leicht schokoladigen Tanninen, sehr gut im Gleichgewicht, nach der Frucht kommen dann die Tannine und umgekehrt, sehr große Länge - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

164 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2009 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: fast schwarz, braunvioletter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere und Schwarzkirsche, etwas Leder, Tannine eher dezent - im Mund: feine Süße, dann viel Frucht von schwarzen Beeren, Bitterschokolade, sehr konzentriert und komplex, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

ST:EMILLON - CHATEAU FONPLEGADE

90 Fleur de Fonplegade BIO 2011 Biologischer Anbau, seit 2009 88 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon, Zweitwein von Fonplegade, BIO seit 2007.

Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: saftiges Bouquet, rote und schwarze Früchte verbunden mit floralen Noten, dann Halbbitterschokoladentannine, Barriquenote - im Mund: sehr saftig, Saft von Schwarzkirsche und Brombeere, leicht pfeffrig, großartige Länge - Verwendung zu: Haarwild, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

92 Château Fonplegade BIO 2011 Biologischer Anbau seit 2009, 91 % Merlot, 7 % Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: Vanille, Brombeere, Cassis und Pflaumen, dann würzige Tannine - im Mund: feine Fruchtsüße, dann eine Verbindung von schwarzen Früchten, hochelegant und komplex, sehr feine Mokkatannine, sehr große Länge, sehr großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2020.

ST. EMILION - CHÂTEAU HAUT- BRISSON

101 Château Haut-Brisson 2010 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, BIO.

Farbe: schwarzrot mit rotem Rand- in der Nase: sehr aromatisch, tolle Verbindung von schwarzen Früchten, weichen schokoladigen Tanninen und geistigen Tönen - im Mund: voll, Frucht von Cassis, frischer Kirsche, etwas Kirschbrand, Tannine weich, eher an den Lippen zu spüren, daher mit großem Potential. - Verwendung zu: Châteaubriand, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

LALANDE- POMEROL CHATEAU HAUT MUSSET

96 Château Haut Musset 2012 Lalande-de-Pomerol, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Verbindung von Frucht und animalischen Komponenten, die Frucht erinnert an Kirsche und frische Pflaume, die animalische Komponente an älteres Leder - im Mund: sehr reich, Kirschsaft und Schokolade, ein Hauch Leder, typisch Lalande-de-Pomerol - Verwendung zu: Hammel, Wildente, Rinderfilet mit aromatischen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

COTES DE CASTILLON-CHATEAU ROBIN

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 dunkelvioletter Rand- in der Nase: Cassis, frische Schwarzkirsche, dann Brioche und präzente und weiche Tannine - im Mund: saftig, gute Konzentration, Kompott von schwarzen Früchten, weiche aber präzente Tannine, sehr konzentriert und gute Struktur, beachtliche Länge, im Abgang leichter Pfefferton und Schokolade, erstaunlich offen - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

560 Château Robin 2010 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, 45 hl/ha.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: sehr elegante Frucht von Cassis und Schwarzkirsche, Halbbitterschokolade - im Mund: ganz leichte Süße, dann erst Cassis, danach frische Kirsche, dezente aber präzente Tannine, gute Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

GRAVES SUPERIEUR - TROCKENBEERENAUSLESE

105 Château La Fleur des Pins 2013 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 Williamsbirne, komplex - im Mund: Akazienhonig, florale Noten von weißen Blüten, angenehme Säure, große Länge, auf dem Niveau eines großen Sauternes, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Stopfleber, süße Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

1er CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2013 40 % Sauvignon blanc, 60 % Sémillon, zum Teil alte Reben.
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Deutliche Sauvignonnote hin zu Jasmin, frische weiße Pfirsiche, auch ein Hauch Mango, dann deutliches Mineral, sehr reich - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Ananas, dann etwas Zitronen, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2015.

40 Château Haut-Rian Cuv. Excellence 2012 100 % Sémillon, im Barrique ausgebaut, bleibt sechs Monate auf den Hefen.
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, Brioche, feiner Ton vom Holz, florale Noten, dann feine Vanilletonen - im Mund: sehr schöne Frucht zwischen ganz reifer Birne und etwas Pampelmuse, dann auch die florale Note, angenehme Rösttöne vom Barrique und etwas Vanille, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, beachtliche Länge - Verwendung zu: zu Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: jetzt bis 2016.

41 Château Haut-Rian 2013 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 60 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung nach zwei bis drei Stunden Maceration und Ausbau wie ein Weißwein.
Farbe: Ziegelrot- in der Nase: Hauch von Cassis, dann Süßkirsche und ein Hauch von Pfeffer - im Mund: sehr fruchtig, reife Walderdbeere und auch ein Hauch Cassis, angenehme Säure und auch Mineralität und auch ein Hauch Tannine, dadurch frisch und strukturiert, - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und schön, wenn es warm ist auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

42 Château Haut-Rian - 1er Côtes de Borde 2012 65 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Maceration, sechs Monate in Barriques mehrerer Weine.

Farbe: Sehr dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, dann Schokolade und weiche Tannine hin zu Rauch - im Mund: Mon Cherie-Note mit Kirsche und deutlicher Schokolade, auch etwas Cassis, deutliches Gewürz und Lakritze, sehr gute Länge. - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2015.

36 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2012 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Maceration 21 Tage, 9 Monate neue Barrique, wird nur in guten Jahren vinifiziert.
Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Frucht von Feige und Kirsche, ein Hauch Minze, sehr elegant - im Mund: sehr reich und elegant gleichzeitig, Frucht von reifer Schwarzkirsche, etwas Lakritze, dezente schokoladige Tannine, im Abgang die Töne vom Barrique - Verwendung zu: zu rotem Fleisch und auch zu Lamm - 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, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsche mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, 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 violetter 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 - CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX

53 Mas St.Louis AR 2013 Roussanne und Grenache Blanc je zur Hälfte, im Barrique ausgebaut.
Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: leichte Holznote, etwas frische Birne und etwas Brioche - im Mund: etwas Pfirsich, dann auch Birne, Hauch von Vanille und Rösttöne, schließlich Frucht mit Brioche - Verwendung zu: zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

44 Cuvée Marianne fût de chêne 2013 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren.
Farbe: leicht goldgelb- in der Nase: sehr verschlossen 2013 weiße Blüte, sehr fein, Pfirsich - im Mund: aromatische Attacke, reife Birne, etwas Biskuit, auch zur Zeit eher verschlossen 2013 frische Frucht, Pfirsich und Zitronen, leichtes Mineral, gute Länge mit Mineral und Zitronen im Abgang - Verwendung zu: weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2018.

52 Château St.Louis-la-Perdrix 2013 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée und direkt gepresst.
Farbe: ganz leichtes Rosé mit violetten Reflexen- in der Nase: Walderdbeere, danach Marzipan - im Mund: Walderdbeere, auch reife Süßkirsche, Apfel, im Abgang ein Hauch von Minze, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im

Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2015.

47 Mas St.Louis AR 2013 Grenache und etwas Syrah, direkte Pressung.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche und etwas Erdbeere - im Mund: Frucht vom Saft von Süßkirsche, Erdbeere und roter Johannisbeere, dann Biskuit und Frucht verbunden - Verwendung zu: zum ganzen Essen oder einfach zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

49 Château St.Louis-la-Perdrix 2011 je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: rot-schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Zwetschge, auch etwas Bitterschokolade und Nelke - im Mund: leichte fruchtige Süße, saftige Kirsche, Halbbitterschokolade, dann gewürzig, sehr gut im Gleichgewicht, sehr gut auf diesem Niveau - Verwendung zu: zu Lammragout, Eintöpfen mit Lammfleisch und Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2015.

46 Mas St.Louis AR 2010 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: rot-schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Kompott von schwarzen Früchten, Holzton - im Mund: gute Verbindung von Frucht und Holznoten, Cassis, etwas Vanille, im Abgang leichte Rösttöne - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

57 Cuvée Marianne fût de chêne 2011 90 % 40 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Aubau im Barrique 12 Monate.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Kaffee - im Mund: heller Tabak, dann volle Frucht von Kirsche und Brombeere, sehr konzentriert, schöne Länge. Frucht kommt immer wieder durch, auch die Tabaknoten sind noch im Abgang zu spüren. Sehr schöner Wein - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2018.

MINERVOIS

100 Leukadios 2013 50 % Syrah, 25 % Grenache et 25 % Mourvèdre.
Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand- in der Nase: sehr aromatisches Bouquet, reife schwarze Früchte, Garrigues - im Mund: sehr anschniegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig im Abgang, leicht gewürzt - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2016.

LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

779 Sauvignon 2013 noch nicht biozertifiziert, aber nach Bio-Prinzipien angebaut, in Konversion.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Cassis, typisch Sauvignon, dann Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, sehr frisch - im Mund: zitronige Säure, etwas Mineralität, dann Cassisblüte und Frucht von Zitronen und Ananas, gute Länge, im Abgang deutlicher Mineralton verbunden mit einer schönen Säure - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

774 Chic-Chery Merlot 2013 zweites Jahr BIO-zertifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere und danach deutlich Schokolade, sehr saftig - im Mund: ebenfalls sehr saftig, kräftige Kakaonote, dann schöne kirsche Frucht, aromatischer Abgang, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Grilladen, Hammelragout - Genussreife: jetzt bis 2016.

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

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Himbeere 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.

775 Palombières 2012 Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, gestern auf Flasche gezogen.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Brombeere, deutliche Gewürznoten, noch etwas verschlossen nach der Abfüllung - im Mund: viel Frucht, Kirsche, ein Hauch von Himbeere und Brombeere, dann die Gewürznote hin zu Pfeffer, im Abgang leichte Süße - Verwendung zu: zu Lamm, langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2017.

776 Palombières 2009 Grénache, 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 und Wermuth, eleganter Wein - Verwendung zu: zu Entrecôte, Bavette etc. - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

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

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

Farbe: rot-schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Frucht von Kirsche, Cassis und Brombeeren, noch sehr frisch - im Mund: sehr viel Frucht, Cassis, Brombeere und auch etwas Himbeere, deutliche Tannine hin zu Mokka, auch ein Hauch Orangenzesten im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT

769 Cuvée Prestige SONDERPREIS 2003 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.
Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- 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, Osso Bucco - Genussreife: jetzt bis 2016.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

744 Muscat Sec 2013 Muscat d'Alexandrie.
Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Zitrone und ein wenig Jasmin, sehr frisch - im Mund: weiße Blüten leicht muskatiert, schöne frische Säure, elegant, im Abgang bleibt der Muskaton mit Zitrone - Verwendung zu: Apéritif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2016.

759 Côte du Roussillon Les Terres Grillée 2012 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 reife Stachelbeere - im Mund: deutliche reife Zitrone, dann weiße Blüten, schöne Frische, zitronige Säure bleibt im Abgang - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

742 Cuvée Pierre Audonnet 2013 Merlot, Grenache und Syrah, direkt gepresst.
Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Dezente Frucht von Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern, leicht cremig, am Ende Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

746 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2013 Syrah, 75 % Merlot und Grenache Noir.

Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: schwarze Früchte, Hauch von Leder, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: frische Schwarzkirsche, auch ein Hauch Sauerkirsche, dann etwas Kakao, Frucht dominiert - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

747 VdP Justin Piquemal 2013 30 % Syrah, 40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Grenache Noir, Goldmedaille in Paris, Probe aus dem Fass.
Farbe: scharzrot mit violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, dahinter sehr weiche Kakaotannine - im Mund: feine Schokolade, dann Schwarzkirsche und Cassis und am Ende wieder Schokolade, schöne Frucht bleibt im Mund - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

741 Côtes du Roussillon Tradition 2012 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmaceration.
Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: erst ein wenig verschlossen, dann Aroma von Kirsche, leichtem Mandelton und Gewürzen - im Mund: leichte Süße, reife Brombeere, auch etwas Kirsche und Blaubeere, dann wieder die feine Süße, sehr schön - Verwendung zu: rotes Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2016.

753 C. du Roussillon Le Chant des Frères 2013 Grenache und Syrah, je zur Hälfte, im 400 l - Barrique ausgebaut.
Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, Hauch von Holz, gut im Gleichgewicht - im Mund: fruchtige feine Süße, Schwarzkirsche, etwas Kakao und ein Hauch Vanille, schon sehr zugänglich, schöner Wein - Verwendung zu: Apéritif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2017.

748 CdR Villages La Colline Oubliée 2010 Syrah, Grenache Noir, Carignan und viel Mourvèdre auf Schieferboden.
Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche mit Kern gekocht, etwas Kirschbrand und Gewürz, sehr komplex - im Mund: Etwas Rosmarin mit viel Kirsche und auch Brombeere, Halbbitterschokolade leichte Note vom Holz, dann Thymian und Rosmarin, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2018.

760 Les Terres Grillées 2011 Carignan, Grenache, 40 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah.
Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Leder, dann gekochte Cassis, deutliche Schokolade - im Mund: sehr weich und anschiemig, Kirsche, Cassis und Schokolade zusammen, dann die Noten vom Schiefer, im Abgang frisch gemahlener Pfeffer - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2018.

763 Galatée 2010 65 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Carignan, auf Schiefer, Coup de Coeur im Guide Hachette.
Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: sehr saftig, Brombeere mit Kräutern der Provence - im Mund: sehr weichgekochte schwarze Früchte, etwas Vanille, große Länge - Verwendung zu: Hase mit Schokoladensauce - Genussreife: jetzt bis 2018.

VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes d'Hélios 2013 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 2018.

754 Rivesaltes Grenat La Perle Pourpre 2011 Vin Doux Naturel.
Farbe: kräftiges Rotschwarz- in der Nase: Pflaume, Schokolade - im Mund: Pruneaux d'Agen eingelegt in Armagnac, lebendig, sehr lang - Verwendung zu: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2018, 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: 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 Braunton- in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat und ein Hauch Rancio - im Mund: Confit von Zitrone, cremig und lang, Töne von altem Armagnac im Abgang, großartig - Verwendung zu: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

785 Les Tuileries BIO 2013 40 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Schieferböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, weiße Blüten, auch etwas Zitrusfrüchte, angenehme frische Säure - im Mund: frische Zitrone und auch Mirabelle und etwas Aprikose, florale Noten, dann eine angenehme Säure, deutliches Mineral - Verwendung zu: Fisch und andere Meeresfrüchte, gedünstet mit einer eher feinen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

786 Viognier BIO 2013 zum größten Teil auf Schieferboden.
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: mineralisch am Anfang, schöne Frische, Weinbergpfirsich, etwas weiße Blüten - im Mund: typisch Viognier, Frucht zwischen Pfirsich und Apfelsine, weiße Blüten, dann Mineral, gute Länge, etwas Bittermandel und Pfeffer am Ende - Verwendung zu: weißes Fleisch, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

790 St. Chinian Rosé Initiale BIO 2013 Syrah, Mourvèdre, Grenache, etwas Saignée von Mourvèdre.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: deutliche Mineralnote vom Schiefer, dann Frucht von Süßkirsche und etwas Zitrone, schöne Frische - im Mund: deutliches Mineral, dann Frucht zwischen Johannisbeere, Walderdbeere und Süßkirsche, reich, auch wilde Rose, im Abgang Frucht, vermischt mit den mineralischen Tönen - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2016.

792 Signée Rosé 2013 Syrah und Grenache.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit Stich ins Violette- in der Nase: sehr feines Bouquet, florale Noten, dahinter etwas Walderdbeeren - im Mund: frische Attacke, ebenfalls viel Finesse, Rose und Süßkirsche, am Ende angenehme mineralische Note - Verwendung zu: zu Antipasti, auch zu Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

784 AOC St. Chinian Cuvée Initiale 2012 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: Schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: zwischen Pflaume und Cassis, gekochte reife Kirsche, dahinter angenehme dezente Tannine und Mineral - im Mund: Schwarzkirsche und schokoladige Tannine hin zu Kaffee, voll und saftig, dann frische Kirsche, gute Länge mit Frucht und Mineral - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2017.

787 AOC St. Chinian Cuvée Ancestrale 2012 Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: frisches Pflaumenmus, Kaffeetannine und ein Hauch von Schokolade - im Mund: Vanille, reifesehr weich, Schwarzkirsche, getrocknete Pflaume, Schokoladentannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Lamm, Wild - Genussreife: jetzt bis 2018.

788 AOC St. Chinian Cuvée Signée 2011 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: Reiches Bukett, Mischung von Frucht und Tanninen, sehr im Gleichgewicht und eher dezent, Hauch von Süße - 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 2018.

791 AOC St. Chinian Cuvée Viels Arrasics 2010 Alte Reben.

Farbe: Schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Sehr konzentriert, gut strukturiert durch Noten von dem Mineral vom Schiefer, etwas Leder, Brombeere - im Mund: Cassis und Kirsche, dann süßliche Töne, kräftige Tannine, große Konzentration, im Abgang viel Frucht, große Länge mit weichen Tanninen - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT

135 Domaine Baillat Corbières BIO 2012 60 % Syrah, Rest Carignan und insault.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Himbeere, dann Garrigues, dahinter wieder die Frucht - im Mund: sehr reich, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann feine Kräuteraromen, weiche Tannine im Abgang - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2017.

133 Clos de la Miro AOC Corbières BIO 2012 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: saftig, frische Frucht Himbeere und etwas Kirsche, später etwas Himbeergeist und leichte Holznote - im Mund: sehr weich, anschiemig, Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, Brombeere, Tannine im Abgang. - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT

140 Louis Baillat Cabernet Sauvignon BIO 2012 BIO, 90 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Carignan, 80 % 12 Monate in Barrique von einem Wein ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: deutliche Cassisnote, Hauch von Vanille - im Mund: feine Süße, dann saftig, deutlich Cassis und etwas Sauerkirsche, deutliche Tannine, gut eingebunden - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2012 100 % Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: vor 20 Stunden dekantiert: alter Pflaumenbrand, dann Weihrauch und etwas Kirsche, aus der Flasche: leicht gemüsige Note, Frucht eher dezent - im Mund: aus der Karaffe: Saft von Pflaume, Sauerkirsche und Holunder, Hauch von Blaubeere, leichte Süße, angenehme Tannine, sehr gute Länge, aus der Flasche: Frucht mit etwas Holz, zwischen Schwarz- und Sauerkirsche - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES

891 Mas Las Cabes Blanc BIO 2013 40 % Muscat, Grenache und Macabeu.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Blüten, etwas Jasmin, Brioche, Hauch von Zitrone - im Mund: Aprikose und Zitrone, dann weiße Blüten, ganz leicht muskatiert, aromatischer Abgang und schöne Länge - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2016.

879 Les Glaciaires BIO 2013 Grenache Blanc et Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Gekochte Birne, reife weiße Pflirsche, etwas Vanille und florale Noten, sehr elegant und ausgeprägt - im Mund: sehr reife Stachelbeere, dann florale Noten, sehr reich, im Abgang bleiben die schönen floralen Noten - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

880 Les Millières 2012 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: saftig, Frucht zwischen Sauerkirsche und Cassis, dann deutliche aber weiche Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - im Mund: sehr saftig, gekochte Sauerkirsche und dann Cassis, Hauch von Schokolade, dann Kern von gekochten Sauerkirschen, beachtliche Länge, im Abgang feine Fruchtsüße, sehr gut im Gleichgewicht. Beachtliches Niveau! - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

878 Le Rosé BIO 2013 Grenache blanc, Mourvèdre und Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Rosé hin zu den Ziegeln der Provence - in der Nase: zwischen Frucht von Walderdbeere und Rosentönen, sehr elegant - im Mund: zunächst floral hin zur Rose, dann Frucht von Walderdbeere und Süßkirsche und ein Hauch Marzipan, leichte Blütensüße im Abgang - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

888 Mas Las Cabes Rouge BIO 2013 60 % Syrah, Carignan, etwas Mourvèdre, 35 % Grenache.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: viel Frucht, Sauerkirsche, Brombeere, etwas Lakritz, angenehme Tannine - im Mund: Cassis, Sauerkirsche und Brombeere, sehr schöne Frucht, gute Tanninstruktur, Halbbitterschokolade, mal wieder ein Erfolg. - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2016.

881 Clos des Vignes Tautavel 2011 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Frisch gemahlener weißer Pfeffer, Brombeere und Blaubeere, leichte Süße, dezente Tannine - im Mund: Vanille mit gekochter Sauerkirsche, dann Cassis, Pfeffer, dann wieder Vanille, angenehm weiche Tannine, sehr reich, im Abgang leichte Süße, große Länge, toller Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

882 La Torre Côtes du Rouss.Vill. 2011 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 Lehmböden und Mergel.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Vanille, dann Gewürze, etwas Kirschbrand und etwas Honigkuchen - im Mund: deutliche Fruchtsüße, Holunderbeere, Sauerkirsche, sehr konzentriert und gleichzeitig 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 Roussillon Village 2011 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Verschluss, alter Obstbrand, Frucht zwischen - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen Brombeeren, Sauerkirschen und etwas Holunderbeeren, dann Mokatannine, im Abgang schokoladige Töne - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2020.

889 Flor - Muscat de Rivesaltes 0.5l 2012 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, etwas Ananas, Muskatnote gut eingebunden - Verwendung zu:

Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

884 Rivesaltes Grenat Cerra 2009 Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Kirsche, 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.

LANGUEDOC - FRANCOIS LURTON

728 Sauvignon FL n° 9 2013 Sauvignon, alkoholfrei (9 %), aus einer besonderen Lage, die frische Weine gibt.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische Sauvignonnote, dahinter Zitrone - im Mund: Jasmin, dann Zitrone, angenehme Frische, leichter Wein, gute Länge - Verwendung zu: Sommerwein, auch zu einer Brotzeit gut - Genussreife: jetzt bis 2015.

679 MJ Terret Sauvignon 2013 Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: schöne florale Note, etwas Jasmin - im Mund: Frucht von Zitrone, weiße Blüten, im Abgang Augustapfel, frisch - Verwendung zu: auf der Terrasse, zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

701 Gros Manseng/Sauvignon MJ Janeil 2013 Côtes de Gascogne, Gros Manseng ist die weiße autochtone Rebsorte.

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

680 Les Salices Viognier 2013 teilweise Ausbau im Barrique.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Vanille, Veilchen, weiße Pflirsche und etwas reife Zitrone, elegant - im Mund: reich, cremige Noten, zwischen reifer Birne und Pflirsich, etwas Pfeffer - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2016.

704 Mas Janeil Petit Pas Blanc 2012 40 % Grenache Blanc, 35 % Grenache Gris, Rest Macabeu, Ausbau im Barrique.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Brioche, dann sehr reife weiße Frucht, dann auch florale Note - im Mund: sehr reich, gekochte reife Williamsbirne, reife Pampelmuse, auch Brioche, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchte, Fische mit reicher Sauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

675 Les Fumeés Sauvignon Blanc SPARKLI 2012 Perlwein.

Farbe: wenige aber sehr feine Perlen - in der Nase: frisch, Zitrone und auch etwas Cassisblüte - im Mund: Zitrone, dann leicht zerstäubend, reife Ananas, gute Säurestruktur, frisch - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

717 Rosé MJ Janeil 2013 Syrah.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit einem Stich ins Violette - in der Nase: deutliche Himbeere, dahinter Pfeffer - im Mund: sehr fruchtig, Himbeere, dann etwas Walderdbeere - Verwendung zu: Zum Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

674 Terra Sana Rosé BIO 2013 Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan, direkte Pressung.

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

702 Merlot MJ Janeil 2013 Vin de Pays d'Oc, pur Merlot.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: saftig, Sauerkirsche und Brombeermarmelade, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: volle Fruchtattacke, Konfitüre von Kirsche und Brombeere, kräftige Schokolade, leicht zu trinken, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Grilladen, Ragout von Rind und Lamm, gefällt sowohl Kennern als auch Biertrinkern - Genussreife: jetzt bis 2015.

720 Cabernet Sauvignon MJ Janeil 2013 Roussillon.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: aromatisch, Cassis verbunden mit Halbbitterschokolade, sehr offen - im Mund: sehr weich, schöne Frucht von schwarzer Johannisbeere, sehr weiche Tannine, dann etwas Schokolade, im Abgang wieder die Frucht, leicht zu trinken - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2015.

712 Les Hautes de Janeil Grenache-Syrah 2013 Grenache Noir und Syrah.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Minze - im Mund: Himbeersaft und Kirsche, auch etwas Brombeere, sehr dezente Tannine, im Abgang Minze - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2016.

697 Mas Janeil - Petit pas Rouge 2012 40% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Carignan, 10% Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit tiefvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und Pflaume, etwas Gewürz, am Ende wieder die Frucht - im Mund: sehr reich, Sauerkirsche und Brombeere, saftig und leichte Süße, Tannine in die Frucht eingebunden, gute Länge - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2015.

682 Mas Janeil 2009 Grenache, Ausbau in Barriques.

Farbe: dunkelrot mit rotbraunem Rand - in der Nase: Konfitüre von Kirsche mit den Kernen gekocht, auch etwas Pflaumenmus - 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: Hammelkeule - Genussreife: jetzt bis 2017.

LANGUEDOC - FRANCOIS LURTON

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2011 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache.
Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand- in der Nase: Cassis, etwas Brombeere angenehme Tannine, Gewürze - im Mund: feine Süße, dann Brombeere, Kirsche, schokoladige Tannine, Gewürze, elegant, deutliche Mineralität, beachtliche Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2017.

673 Terra Sana Syrah BIO ohne Sulfite 2013 100% Syrah, biologischer Anbau, ohne Zugabe von Sulfiten.
Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand- in der Nase: sehr viel saftige Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - 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: - Genussreife: jetzt bis 2015.

696 Mas Janeil Sans Soufres 2012 ohne Zugabe von Schwefel.
Farbe: Schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: pure Frucht von Kirsche und Cassis, leichtes Gewürz - im Mund: Schokolade und Schwarzkirsche, eradezu eine Fruchtbombe, dann gute Verbindung von Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Spieß von der Ernte mit einer Ananassaucе, - Genussreife: jetzt bis 2015.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve* 0 Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2010/2011.
Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst Zitrone,, dann Mandarine, reife Pfirsiche - im Mund: explodiert im Mund, die frische Note von Zitrone verbindet sich mit der Frucht von Birne und frischem Pfirsich, angenehme Säure, im Abgang ein leichter Kernton, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2018.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier 0 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, gefällt uns sehr gut.
Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit großer Frische, Limone, reifer Apfel, weiße Blüten - im Mund: explodiert im Mund, sehr lebendig, mit sehr viel Finesse und sehr im Gleichgewicht, Zitrone, Mineral, Hauch von Aprikose, danach ein bisschen Apfel, frische Aprikose, sehr lang auf der Frucht, im Abgang Hauch Mandelton und angenehme Säure - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2016.

639 Champagne Vilmart Cuvée Rubis 0 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.
Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, auch etwas Walderdbeere und ein Hauch von Himbeere, danach Säure von reifen roten Johannisbeeren, Kerntöne am Ende, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2018.

641 Champagne Vilmart Grand Cellier d'Or 2009 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe.
Farbe: mittleres Gelb, feine Perlung- in der Nase: Hauch von Anis, Orange, Orangenesten, Hauch von weißer Rose - im Mund: explodierend, voll, gleichzeitig frisch und doch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Birne, Aprikose mit feiner Säure, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2018.

636 Champagne Vilmart Coeur de Cuvée 2006 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.
Farbe: deutliches Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: Frucht zwischen Apfel und reifem Pfirsich, Brioche, Mineralität, konzentriert - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Creme Brulee, Säure von Limette, dann Frucht von Aprikose und Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht zwischen Zitrone und Orangenzeste - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2017.

CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

623 Champagne Selosse Brut-Initial* 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren, 3,6 g/l Dosage.
Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: typisch Selosse, 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 2017.

627 Champ. Selosse Version- Originale* aus Avize, Cramant und Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage! Flasche vor acht Monaten degorgiert.
Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen- in der Nase: sehr fein, Aromen von Obstschnäpsen - im Mund: Frucht von reifer Stachelbeere, dann etwas Brioche, beachtliche Länge und immer frisch durch das Kohlendioxid, das geradezu explodiert - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2017.

628 Champagne Selosse 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 2017.

SPANIEN - FRANCOIS LURTON

721 Hermanos Lurton Verdejo Rueda 2013 85 % Verdejo, Rest Sauvignon und Viola.
Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Maracuja und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch etwas Pampelmuse, leicht würzige Noten im Abgang - Verwendung zu: zu Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2016.

687 El Albar Rosado 2011 Tempranillo.
Farbe: leichtes Rosé hin zum Violett- in der Nase: Walderdbeere, dann florale Komponente von Wildrose, elegant - im Mund: reich und expressiv, Frucht zwischen zwischen Himbeere und Erdbeere, dann gute Säure, die im Abgang dem Wein eine gute Struktur gibt, beachtliche Länge für einen Rosé - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

668 El Albar Barricas 2011 aus der spanischen Region Castilla y Leon, Tempranillo, im Barrique ausgebaut.
Farbe: schwarz mit rotvioletttem 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.

726 Albar Lurton Tempranillo 2012 Tempranillo aus Castilla e Leon.
Farbe: Sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Pflaume, Thymian - im Mund: saftige Fruchtnote, Holunderbeere, sehr weiche Tannine, schöne Frische, sehr gleichmäßig im Abgang - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

UNGARN - CHÂTEAU HELLHA

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2013 Ungarn Furmint.
Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: sehr floral, weiße Blüten und auch etwas Rose - im Mund: Rosenblüten, dann zitronige Säure, auch weiße Früchte hin zu Litchi, schöne Länge und Frische - Verwendung zu: Fisch und Meeresfrüchte mit eher feinen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

ARGENTINIEN

ARGENTINIEN
MENDOZA
FINCA ALGARVE
BODEGA VINECOL
SOLUNA
MONTE FLORES

CHILE
VALLE DE MAULE
AYNI
TEILLERY

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIR TRADE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes* 2012 Aus Cafayate, Samora, Paroni und Matthew Grassin sind die Onologen.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2016.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon* 2011 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: rotschwarz mit rotvioletttem 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.

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIR TRADE

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2011 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: rotschwarz 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 Toppstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2017.

610 Cinco Sentidos Reserva Malbec - Cab. Sauv.* 2009 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut.
Farbe: schwarzrot mit leicht dunkelvioletterm Rand- in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: jetzt bis 2016.

611 Cinco Sentidos Special Blend 2010 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: schwarz mit violetterm 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 2008 Malbec, Beerenauslese, 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: zum Dessert, zu 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 2015.

MENDOZA - BODEGA VINICOL- FAIR TRADE UND BIO

802 Santa Irene Malbec BIO 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.
Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2017.

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.
Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

804 Medanos Chardonnay BIO* 2012 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 2015.

805 Medanos Tempranillo BIO* 2011 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.
Farbe: dunkles Purpurrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: frische Kirsche, Mokkatannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2016.

MENDOZA - SOLUNA - FAIR TRADE

586 Soluna Premium Malbec 2010 hoher Anteil an alten Reben, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2016.

587 Soluna Premium Cabernet Sauvignon 2011 hoher Anteil alter Reben, 6-8 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon Cheri - Note - im Mund: frische Waldfrüchte, grüner Pfeffer und eine Note von geräucherter Eiche, leichte Säure, elegante Struktur und langer Nachklang mit fruchtigen und würzigen Noten - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: jetzt bis 2016.

MENDOZA - MONTEFLORES - FAIR TRADE

176 Chardonnay Selection 2012 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: - Genussreife: jetzt bis 2016.

175 Malbec 2012 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade und ein bisschen Rauch - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2016.

178 Malbec Selection 2012 Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut, Goldmedaille Mundus Vini.
Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten mit deutlicher Fruchtsüße - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, dann Mon Cheri Note und im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2018.

174 Cabernet Sauvignon 2012 Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.
Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

177 Cabernet Sauvignon Selection 2012 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 2017.

CHILE**597 CHILE AINY - FAIR TRADE**

598 Sauvignon Blanc 2011 Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert.
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 2015.

599 Cabernet Sauvignon - Carmenere 2011 Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert, Probenotizen vom Jahrgang 2010.
Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

CHILE - TEILLERY - FAIR + BIO

844 Teillery Terroir Cabernet Sauvignon BIO 2012 Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037].

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetten Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftig, Brombeere und etwas Schwarzkirsche, Leder, gute Länge, sehr sauber - Verwendung zu: Rind, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2016.

845 Teillery Terroir Camenere BIO 2012 Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037].

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Himbeere und etwas Minze, auch ein Hauch Kakao - im Mund: sehr anschniegams, Frucht zwischen Blaubeere und Kirsche, sehr weiche Tannine - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Braten im Ofen - Genussreife: jetzt bis 2017.

846 Teillery Terroir Merlot BIO 2012 Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037].

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche und ein Hauch Halbbitterschokolade - im Mund: viel Frucht, Kirsche und Pflaume, dann leichte Kakaotöne, im Abgang sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: junges Haarwild, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

847 Teillery Cabernet sulfitam BIO 2011 Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037], ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe: Schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Cassis und Cassisblüte - im Mund: sehr reich, gekochte schwarze Johannisbeere, weiche Tannine, gute Länge mit der gekochten Frucht - Verwendung zu: Ragout vom Rind, nicht zu stark gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2016.

848 Teillery Syrah sulfitam BIO 2010 Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037], ohne Zusatz von Sulfiten.

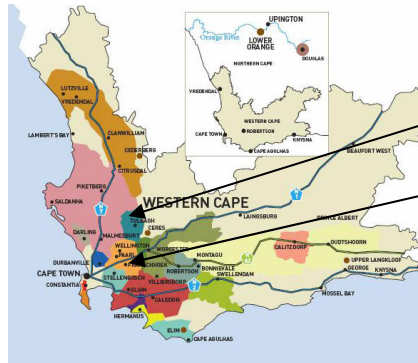
Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: gekochte Himbeere, Koriander - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und reifer Sauerkirsche, feine Aromatik, schöne Länge - Verwendung zu: Wildgeflügel, Schweinefilet, mild gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2016.

850 Teillery Reserva Cabernet Sauvignon BIO 2010 Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037], 12 Monate im Barrique gereift.

Farbe: schwarz mit deutlich violetterm Rand- in der Nase: reich, Konfitüre von schwarzer Johannisbeere, leichte Holznote - im Mund: sehr reich, gekochte schwarze Johannisbeere und Kirsche, leichtes Vanillearoma - Verwendung zu: Rinderfilet in der Pfanne gebraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

CHILE - TEILLERY - FAIR + BIO

851 Teillery Reserva Syrah BIO 2010 Fair und Bio zertifiziert [DE-OKO-037], 12 Monate im Barrique gereift.
Farbe: Schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Kirsche, Heidelbeere, Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: frische rote Früchte, dann deutliche Schokolade, angenehme weiche Tannine - Verwendung zu: Wildgeflügel, Wildschwein und Zicklein - Genussreife: jetzt bis 2017.

SÜDAFRIKA

UNIWINES PALESA

STELLENRUST

UNIWINES PALESA FAIR TRADE

817 Chenin Blanc 2012 Fair Trade zertifiziert.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

818 Sauvignon Blanc 2011 Fair Trade zertifiziert.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kerntone - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2015.

819 Pinotage 2011 Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.
Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkaannine - 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 2016.

822 Palesa Merlot-Shiraz Rosé 2013 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 2015.

820 Chenin Blanc 1.5 l * 2012 Fair Trade zertifiziert.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

821 Shiraz 1.5 l * 2011 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 Mokkaanninen im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

STELLENRUST - FAIR TRADE

836 Sauvignon Blanc * 2011 11,0 Vol.% Alkohol und das in Südafrika! Fair Trade zertifiziert.
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 2015.

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: 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 und zu Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2017.

454 Pineau des Charentes Rosé Merlot, aus den Jahren 1997 und 1998, Medaille d'Or in Paris.
Farbe: mittleres Ziegelrot- in der Nase: Zwetschenmus 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 2017.

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: Apéritif, Berawecka (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 Zwetsche, 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 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.

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 anschiemend, 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.

442 Cognac Grande Champ.XO-Karaffe 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 anschiemend, 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 wird, schöne Länge - Verwendung zu: Cocktails - Genussreife: jetzt bis 2020.

... und dann sind da noch die Brände und der Likör von Brana: Unerreicht in ihrer Fruchtigkeit, in ihrer Finesse sind sie die idealen Digestifs nach einem guten Essen !!!!

- Marc d'Irroulegy (Brand von den Trestern)
- Framboise (Himbeere)
- Poire William (Williamsbirne)
- Prune (Pflaume)

und der

- Liqueur de Framboise (Himbeerlikör).

Die Früchte für die Brände stammen alle aus der Region und werden von Hand gepflückt und dabei sorgfältig sortiert.