

## Les Grains Nobles

## Italien

## ALTO ADIGE - ELENA WALCH

**1116 Pinot Grigio Alto Adige DOC 2017 - we** - 13;2,3;5,5, kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Mund: nussig nach gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.

**1117 Pinot Grigio Castel Ringberg Alto Adige DOC 2016 - we** - 14;2,8;5,4, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15% im Barrique mit Malo. - Farbe: klares Strohgelb - Nase: reife Birnen, Salbei, Würze. Reif und dicht - Mund: cremige Fülle und Dichte. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten. erfrischend im Finale. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

**1119 Pinot Bianco Kristallberg Alto Adige DOC 2016 - we** - 13,5;2,7;5,9, auf kalkhaltigen Dolomiten, 15% im Barrique - Farbe: strohgelb - Nase: reinste Mineralität, tief mit dezenten Aromen von Apfel und weißem Pfirsich - Mund: harmonisch mit Apfel, Pfirsich und Mineralik. Eleganz pur, strotzt dennoch vor Kraft, dennoch fein und strukturiert mit guter Säure und Tiefe. Hat nicht die Wucht eines Chardonnays, aber ihm fehlt nichts. - Zu: Fisch und hellem Fleisch. Toller Solist - Genuss: 6 J.

## PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro** - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Mund: Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1186 Barbera d'Alba DOC 2017 - ro** - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, Leder, milde Gewürze, Lakritz und Sandelholz, Hauch von Veilchen - Mund: reich, ansteigende Früchte wie Kirsche und Cassis, schön fruchtig durch die Säure, sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

**1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2016 Tipp - ro** - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag, 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. - Farbe: rubinrot-violett - Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch. Schon der Duft verführt. - Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtiger Schluß - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

**1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2015 - ro** - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb. Cas. Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. - Farbe: granatrot - Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtstübe im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2017 - ro** - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. - Farbe: mittleres Rot - Nase: fruchtiger Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment, Himbeeren, reife Schattmorelle, Kardamom, süßes Lakritz, für Nebbiolo schmeichelnd - Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

**1189 Barolo DOCG 2014 - ro** - von den jüngeren Weinbergen und von dem, was nicht in die Crus geht. 24 Mte. Im Holz. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: fleischig mit geistigen Aromen, reife Himbeeren, Waldbeeren, Rauch, Wachholder, süßer Pfeffer, Leder, Tee, - Mund: reich und frisch mit Weichsel, ansteigender Würze. Wärmt, seidige tannine, Himbeergeist, Agrumen, gute Länge. Kann jung mit Vergnügen getrunken werden. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

**1193 Barolo DOCG Gattera 2014 - ro** - 1,5ha bei La Morra von 1952, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: beeriger Auftakt mit Minze und Gewürzen, viele geistige und gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: reife Früchte nach Kirschen, Pflaumen und Cassis, schokoladige Tannine, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Fast samtig für einen Barolo. - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 12 J.

**1194 Barolo DOCG Arborina 2014 - ro** - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Mund: Eleganz mit kirschtiger Frucht, dann Cassis, Leder, Kakaopuder. Eleganter Abgang mit weichen Tanninen und etwas Tabak. Süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 12 J.

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2014 - ro** - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee, noch sehr verschlossen - Mund: kuzer Fruchtauf-takt, dann kommen dunkle Tannine. Nach langer Zeit steigen geistige Komponenten auf, die sehr reich sind. Sandelholz, Leder, Kirschsäfte. Groß. Lieblingswein - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15 J.

**1184 Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata\* 2014 - ro** - nur 0,5ha bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: kühl mit kleiner Fruchtstübe, Lakritz, hohe Eleganz, feine Düfte von Blüten, zarten Gewürzen. Veilchen. Toll. - Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtstübe.

Pflaumensaft, dann strukturierende Säure und auch Tannine kommen ins Spiel. Springt an, dicht, mundfüllend, viel Eleganz, groß. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

## PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1171 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro** - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatrot - Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Früchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

**1172 Barbera d'Alba DOC 2017 - ro** - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5 Mte Barrique - Farbe: granatrot - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Früchtestrauch von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschtig, saftig. Viel Tiefe und Struktur. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 8 J.

**1173 Langhe Nebbiolo DOC 2017 - ro** - 20 bis 50 Jahre alte Reben, 5 Mte im Barrique - Farbe: rubinrot - Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Mund: rote Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Zu: Antipasti und rotem Fleisch - Genuss: 6 J.

**1208 Langhe rosso DOC Larigi 2015 - ro** - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte - Farbe: dichtes Rot - Nase: gewürzig, Fruchtstübe, dicht - Mund: kirschtig mit Lakritz, frisch mit Gewürzen nach süßem Pfeffer. Stoffig, trinkig, große Länge, fruchtstüber Abgang. Klingt reich nach. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, Käse - Genuss: 20 J.

**1253 Langhe rosso DOC La Villa 2015 - ro** - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinig Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: Fruchtstübe und Feigen. Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - Mund: Reich, sauber, Mineralik, Kirschen. Ziemlich geradeaus, feine Früchte, etwas pfeffrig, Erde, Würze. Viel Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Genuss: 20 J.

**1204 Langhe rosso DOC Giaborina 2015 - ro** - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Granatreflexen - Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Mund: Fruchtstübe, dann aber auch mürbe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik, reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang, elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.

## LOMBARDEI - Lugana und Rosé

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2017 - we** - Turbiana (Trebiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

**1064 Monte del Fra-Lugana Garda DOC 2017 - we** - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneclode, elegant und fruchtig - Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

**1141 Cà Lojera-Lugana DOC 2017 - we** - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

**1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2017 - rs** - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - Nase: rote Waldweeren - Mund: weinzig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

**1142 Cà Lojera-Rosé della Guardia 2017 - rs** - 13,5%; Merlot und CS auf steinigen Böden, reich an Salzen - Farbe: helles Rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, dunkle Mineralik - Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze. Toller Aufbau, komplex. Rosé der Oberklasse - Zu: Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

## VENETIEN - MONTE DEL FRÀ

**1072 Custoza DOC 2017 - we** - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 3 J.

**1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2016 - we** - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

**1063 Soave Classico DOC 2017 - we** - Garganega - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten von Weißdom, Kirschen, Fliederbeeren, frisch - Mund: florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig, Apfel und Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Elegant. - Zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Genuss: 3 J.

**1062 Bardolino Chiaretto DOC 2017 - rs** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

**1061 Bardolino DOC 2017 - ro** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

**1058 Corvina DOC 2015 - ro** - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: ideal zu Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - Genuss: 7 J.

**1068 Valpolic. Class. DOC 2017 - ro** - Corvina80, Rondinella20, kein Holz - Farbe: rubinrot - Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu: Grillwein, zu Nudeln u. zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2015 - ro** - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge, viel Tiefe. - Zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2013 - ro** - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. - Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.CI. DOCG 2012 - ro** - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Selektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure - Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

**1057 Custoza DOC BiB 3 Liter 2017 - we** - entspricht 1072 Custoza

**1104 Rosato BiB 3 Liter 2017 - rs** - entspricht 1062 Bardolino Charetto

**1105 Bardolino BiB 3 Liter 2017 - ro** - entspricht 1061 Bardolino

#### FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

**1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2017 - we** - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5% - Farbe: grüngelb - Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - Zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genuss: 3 J.

**1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2017 - we** - Nordhanglage, 12,5% - Farbe: miielgelb - Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Mund: Stachelbeeren, weiße johannisbeeren, Mango. Gewürze mit weißem Pfeffer - Zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genuss: 3 J.

**1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2017 - we** - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. - Farbe: strohgelb - Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Sehr elegant, ein besonders gelungener Jahrgang. - Zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

**1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 1112 - we** - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. - Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, gebackener Apfel, Trockenfrüchte, Hagebutte, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitrussschalen - Mund: getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuß und exotische Früchte. Burgundisch mit viel Mineralik - Zu: Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käsen - Genuss: 8 J.

**1151 Cabernet Sauvignon Colli Orientali 2014 - ro** - reiner Cabernet-Sauvignon aus dem Colli Orientali, 13%. Gewachsen auf Ponca-Böden - Farbe: dunkelrot - Nase: einladend mit Cassis, Brombeeren, Wachholder und Thymian. Etwas Rauch - Mund: frischer Auftakt mit schwarzerr Kirsche, zartbitteren tanninen, fruchtiger Länge. Ein wunderbar trinkiger Wein zu einem freundlichen Preis - Zu: Abendbrot, rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut 0 - we** - Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla, - Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - Nase: gelbe Früchte, wenig, cremig, mineralisch - Mund: reife Birne und reifer Apfel, auch Pfirsich. Cremig-mineralisch, sanfte CO2-aufplatzungen, Mineralik im Finale. - Zu: 0 - Genuss: 4 J.

#### EMILIA-ROMAGNA - CANTINA DI SANTA CROCE

**1571 Pignoletto Frizzante Secco 0 - we** - 11,5% ; reiner Pignoletto (Grechetto), Charmat-Methode, - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, Apfel und Knackbirne - Mund: frisch und mild-prickelnd, Apfel mit Kern, Leicht und beschwingt - Zu: Terrasse, Vorspeisen, Fisch - Genuss: 1 J.

**1572 Il Castello Lambrusco dell Emilia IGP dry 0 - rs** - 11%, Frizzante nach der Charmat-Methode. Rebsorten: 60Lambrusco Salamino und 40Sorbara, viele Auszeichnungen - Farbe: helles Kaminrot - Nase: elegante Kirsch- und Himbeernoten, etwas Hefe, untergründig Schale vom Cassis, frisch - Mund: prickelnd-saftig sanfter, würziger Antritt, frisch und saftig bleibt er, reife Himbeeren im Hintergrund. Würzig im Finale. Ein Rosésekt mit Charakter. - Zu: Terrasse, Vorspeisen, gegen den Durst - Genuss: 1 J.

**1573 Il Castello Lambrusco dell Emilia IGP dry 0 - ro** - 11%, Frizzante nach der Charmat-Methode. Rebsorten: 70Lambrusco Salamino und 30Grasparossa, viele Auszeichnungen - Farbe: dunkelrot/lila mous-sierend - Nase: Rosenblüten, Cassis, Himbeeren, Waldbeeren. Auch Süßkirschen, reich und würzig, anregend - Mund: durstlöschend spritzig, schwarze Johannisbeeren, Kirschsafte, klar und sehr saftig. Kleine Bitternis, süffig-herb, trocken. Hauch Lakritz. Ohne Fehl und Tadel. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst - Genuss: 1 J.

**1574 Lambrusco Salamino S. Croce DOC dry 0 - ro** - 11%, reiner Salamino in der trockenen Version, Frizzante nach der Charmat-Methode - Farbe: dunkelrot/lila moussierend - Nase: saftig mit Rosenblüten und Waldfrüchten, klar und sauber ohne Sekundäraromen - Mund: minera-lischer Auftakt, trocken, prickelnd. Cassis und Kirschen immer mit fast salziger Mineralik. Sehr edel, durstlöschend. Elegant und feingliedrig. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst - Genuss: 1 J.

**1575 Lambrusco Salamino S. Croce Traditione dry 0 - ro** - 11,5%, zunächst Charmatgärung, dann weitere Gärung in der Flasche. Reiner Salamino in der trockenen Version - Farbe: dunkelrot - Nase: Veilchen, Rosen, Schmelz. Mineralik und Hauch Karamell - Mund: saftig-schaumig. Frisch mit Saft von Waldbeeren, Hauch Salzmineralik. Edel mit zarten Fruchtaromen, dabei trinkig und weinig. Ragt heraus. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst - Genuss: 1 J.

**1576 Lambrusco Salamino S. Croce DOC amabile 0 - ro** - 8%, reiner Salamino in der süßeren Version, Frizzante nach der Charmat-Methode - Farbe: dunkelrot/lila moussierend - Nase: reife Himbeeren, Blüten mit Nektar, frisch - Mund: prickelnd, saftig mit ansteigender. Leichte Süße. Kirschen, Himbeeren, Mineralik. Saft von Brombeeren, im Nachhall etwas Honig - Zu: Wurstplatten, Schinken mit Melone, Kirschtorte, Dessert. Hat wenig Alkohol - Genuss: 1 J.

#### FRIZZANTE/PROSECCO

**1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we** - Glera, 11%, 14 Gramm RZ/Liter, Charmat - Genuss: 3 J.

**1686 Gaiante Prosecco Frizzante DOC - we** - Glera, 11,5%, unter 2 Gramm RZ, Charmat 2,5 Bar - - Genuss: 3 J.

**1687 Gaiante Prosecco DOC Trev Brut - we** - Glera, 11,5%, unter 2 Gramm RZ, Charmat 5 Bar - - Genuss: 3 J.

**1688 Lampo Prosecco DOC Trev Brut - we** - Glera, 11%; 12 Gramm RZ, Charmat 5 Bar - - Genuss: 3 J.

**1689 Borgoluce Prosecco Superiore DOCG Brut - we** - Glera, 11,5%, 8 Gr. RZ, Charmat - Genuss: 3 J.

**1698 Gaiante Prosecco Frizz. DOCG Semi Sparkling - we** - Glera, 10,5%, 2,5 Bar, Flaschengärung mit Sedimenten - Genuss: 3 J.

**1692 Borgoluce Rive di Collalto DOCG Brut 2017 - we** - Glera, 11,5%, 3 Gr. RZ, Charmat - Genuss: 3 J.

**1694 Borgoluce Rive di Collalto DOCG ExtraDry 2017 - we** - Glera, 11,5%, 16 Gr. RZ, Charmat: 3 J.

**1682 Guistino B. Prosecco Sup DOCG ExtraDry 2015 - we** - Glera, 11,5%, 16 Gr. RZ, Charmat - Genuss: 3 J.

#### MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

**1008 Unlito di Ampeleia IGT Liter 2017 - ro** - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: vile Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

**1012 Kepos IGT Maremma 2015 - ro** - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Mund: kirschige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichten, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

**1006 Ampeleia IGT Maremma 2014 - ro** - 60% Cabernet Franc, 25% Sangiovese und 15% verschiedene Mittelmeersorten. 15 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dichtes Granatrot - Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Leder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Cassis, Pflaumenmus und Holunder, sehr reich, gute Struktur. Ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Im Abgang "voluminös" (Galloni). Kirschig-vanillig, viel Potenzial. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

#### MAREMMA - COL DI BACCHE

**1666 Morellino di Scansano DOCG 2016 - ro** - Sangiovese 90% mit Syrah, CS, Merlot; Ausbau zu 40% in gebrauchten Barriques; 14% - Farbe: dunkelrot Nase: reife, dunkle Früchte, gepaart mit burgundischen Noten. Wirkt dicht und dennoch elegant. Sehr trinkanimierend - Mund: dunkle Früchte mit Tiefe und Struktur. Ein dichter Sangiovese mit fast schokoladigen Komponenten. Reiche, reife Kirsche, dann Cassis bis hin zur Pflaume. Spät dann milde, schokoladige Tannine. Am Ende Zwetschge und etwas Rauch - Zu: Wild und Geflügel, Grilladen, Pasta und auch zur Pizza - Genuss: 8 J.

**1672 Campo Amarene IGT 2015 - ro** - Sangiovese/Merlot70 und Cabernet/Syrah30, ein Jahr in einjährigen Barriques - Farbe: dunkles Rot -

Nase: fein, reich, elegant. Sandelholz und etwas Rauch. Zum Reinbeifen. - Mund: kirschig, Unterholz, kalkige Mineralik von Hage-butte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Himbeeren zu Brombeeren. Schöne, saftige Länge, schokoladiger Schluss. Die beiden Rebsorten ergänzen sich in der Frucht - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotelett, Steaks - Genuss: 10 J.

**1667 Rovente Morellino di Scansano Riserva DOCG 2014 - ro** - Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen und einmal gebrauchten Barriques, 14% - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, reich, saftig. Sandelholz, Cassis und etwas Rauch. - Mund: kirschig, Graphit, kalkige Mineralik, Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Cassis zu Brombeeren, Pflaumen, Leder. Sehr sauber und eher kühl, samtig. Etwas Kakao am langen Ende. Generös. - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Toll zu Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotelett, Steaks - Genuss: 12 J.

#### MAREMMA-Verschiedene Winzer

**1146 Fertuna-Pactio Maremma IGT 2014 - ro** - Sang60, CS20,M20; 14% - Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2015 - ro** - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen Wildkirschen mit saftiger Struktur und guter Frische. Schön saftig ansteigend, dann gewürzig, dann erst milde Tannine. Sehr lang und strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

#### CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio

**1079 Il Corzanello Rosso Igt 2017 - ro** - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Früchtekorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

**1073 Terre di Corzano DOCG 2015 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

**1081 I Tre Borri IGT 2015 - ro** - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 13,5/1/5,1 - Farbe: rubinrot - Nase: Eleganz, fruchtig, Blüten. Kirschen und Kakao, reich, fast charmant - Mund: mild und trinkig, schöne Aromen mit Kirsche und Cassis, etwas Schoko. Langanhaltend, milde Tannine, die einen Fruchtmantel haben, gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 10 J. +

**1083 Il Corzano Igt Toscana 2015 - ro** - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dicht, gestaut, Lakritz, Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

**1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2003 - we** - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erleben haben. - Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

#### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE Bio

**1101 Trittico IGT 2016 - ro** - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz. - Mund: dicht und frisch mit festem Körper. Cassis mit Würze beginnt, reife Kirsche. Gut strukturiert. Ansteigende Früchte gehen mit den milden tanninen, Mineralik vom Galestro. Hinten kakaopulver und Schwarzkirsche, gute Länge Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

**1102 Chianti Classico 2016 - ro** - Sangiovese90, CabSauv10 - Farbe: rubinrot Nase: springt an mit Kraft und Dichte, feine Blüten, feines Gewürz. Eleganz und Kraft, saftig, etwas Vanille - Mund: beginnt mit guter, reifer Frucht, Graphit, gemahlene Tannine, Lakritz. Reife Kirsche mit Kern, viele Waldfrüchte, große und fruchtige Länge. Sehr schön. - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen Genuss: 7 J.

**1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2014 - ro** - Sangiovese95, CabSau5 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße nach Schwarzkirschen und Cassis, Tabak und Leder, Mineralik - Mund: Sangiovese-Feuer mit Kirsch und Lakritz, ergänzt durch Mineralik und Gewürz. Wunderschönes Finale, ein großer Wein. - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J. +

**1114 Seraselva IGT 2014 - ro** - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, dann Cassis mit Extrakt-süße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.

**1105 Syrah IGT 2015 - ro** - Reben von 1992 - Farbe: granatrot mit lila - Nase: Cassis und Mineralik mit Rauch, Veilchen. Syrah auf Galestro ist genial. - Mund: rotfruchtig, samtene Struktur, Mineralik mit Rauch. Unterlegte Frucht mit Cassis und Kirsche, die schnell durch die Tannine dringt. Sehr lang ausklingend mit Minze, Mineralik und dunler Frucht. Groß - Zu: Wild, Rind, Ente, Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genuss: 12 J.

#### MONTALCINO - LA MAGIA BIO

**1578 Il Vispo IGT Toscana 2015 - ro** - 14%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlabau - Farbe: rubinrot - Nase: unbedingt Luft geben. Veilchen, Champignon, dunkle Beeren und Rauch. Braucht viel Zeit, dann saubere, schmelzige Noten. Würze - Mund: fruchtiges Säurespiel, Schattenmorelle, kühler Typ. Fordernde Würze, Gerbstoffe, Tee, zwetschke. Frisch und saftig. Wacholder und Kakao-pulver im Finale. - Zu: Pasta, Vorspeisen. Unbedingt zum Essen reichen, der Wein verlangt nach einer Speise. Auch gut zu Grilladen. Hält offen drei Tage. - Genuss: 6 J.

**1579 Rosso di Montalcino DOC 2016 - ro** - 14%, 8-14 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% 9 Mte. gebrauchte Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila - Nase: kraftvoll, aber gebündelt mit Finessen. Kein Zweifel, er ist gut. Blüten, Brombeeren, feines Zedernholz, Veilchen. Feingliedrig - Mund: Würze, dicht und saftig, reife Früchte. Kirsche mit Kern, Lakritzandeutung, viele Himbeeren, Wachholder. Ansatz 4. Dimension. Sehr im Gleichgewicht, dicht mit Finessen und Feuer, Potenzial. Kann als Brunello firmieren. Treffer. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Gen.: 8 J.

**1581 Brunello di Montalcino DOCG 2013 - ro** - 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre im Tonneau, ein Drittel neu - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - Nase: Brombeeren und Blaubeeren mit feiner Würze, zarte Blüten. Reich und fein. Tief drinnen Wachholder und Nelken, Lakritz. Betörend fein und ansprechend - Mund: frischer und kühler Auftakt, reifer Früchtekorb, feine Würze mit reifen Tanninen, etwas Pfeffer, minziger Abgang. Großartig harmonischer, anspruchsvoller Verlauf. Bleibt immer kühl, mundfüllend-fruchtig-würzig. Ein Treffer. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

**1583 Brunello di Montalcino DOCG Magnum 2012 - ro** - 39 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre im Tonneau, ein Drittel neu - Nicht verkostet. 12er ist größer als 13 und 13 ist wunderbar. Deshalb: 12er Magnum einlagern! - Genuss: 15 J.

**1587 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG OHK 2012 - ro - Spitzenwein des Weingutes, nur 630 Flaschen, 36 Jahre alte Sangiovese von besonderen Lagen, 3 Jahre in neuen Tonneaus Nicht verkostet, sehr guter Jahrgang. - - Genuss: 15 J.**

#### MONTALCINO - FERRERO

**1741 Pepita Rosso IGT\* 2015 - ro** - aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. 15/1/5,5 - Farbe: dunkelrot - Nase: springt an mit dichtem Cassis, sauber, Pfeffer, sympathische Fruchtsüße, Kakao - Mund: balsamische Noten mit reifen Knusperkirschen, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine, gut integriert, die ein Essen bestens unterstützen. Toller Supertuscan. - Zu: Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

**1743 Brunello di Montalcino DOCG\* 2013 - ro** - heißer Sommer, strenge Selektion, geringe Ernte. 14/1/5,7 - Farbe: rubingranat - Nase: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Elegant und reich, Kakaopulver. Harmonisch mit Wachholder und reifen Früchten - Mund: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Unterscheidet sich wohlthuend von vielen anderen Brunellos des Jahrganges, hat samtene Tannine, Eleganz und bietet Trinkvergnügen. Langer Nachhall, reich. Ein Meisterwerk dieses Jahrganges. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

#### MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

**1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG\* 2013 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen - Farbe: purpurrot Nase: Rauch, Lakritz, Pfeffer und etwas Minze. Kirschbrand, Wachholder. Dicht und elegant-kraftvoll - Mund: ansteigende Aromen, beginnend mit Leder, Schwarzkirschen. Geistige Aromen, große Dichte, viel Saftigkeit. Langsame Entwicklung am Gaumen, Kakaopulver, Tannine, Schoko. Sehr lang, bestens strukturiert. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

**1737 Prugnolo IGT 2012 - ro** - 100% Sangiovese, nur von Spitzenjahren, 4 Jahre großer Holz, dann 1 Jahr Barriqueausbau - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fruchtkonzert, Vanille, Lakritz. Dicht und komplex. Leder, Wachholder. Vielversprechend - Mund: großer Auftritt mit Waldfrüchten, floralen Komponenten mit Lorbeer und Wachholder. In der Mitte explosiv Fruchtaromen, die ewig bleiben, geistige Komponente. Im Finale wieder Frucht und Lorbeer, großartig lang. - Zu: großem Braten, Filet, zur Gans mit Rotkohl - Genuss: 20 J.

#### APULIEN

**1301 A Mano Bianco Igt 2017 - we** - aus Fiano60, Greco10 und Falghina30, 12,5% - Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze, toll - Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1305 A Mano Negroamaro Igt 2016 - ro** - 20 Jahre alten Reben, 14% - Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1608 Integro Negroamaro Igt 2016 - ro** - 14/8,5/5,9; BIO - Farbe: mittleres Rot - Nase: würzigen Noten nach Tabak und dann reifen, roten Früchten mit Graphit, reiche Blüten - Mund: Leder, Fruchtsüße, reich und dennoch ansteigend. Trinkig mit milden Gerbstoffen - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1391 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2017 - ro** - reiner Primitivo (Zinfandel), 13,5%, 9 Gramm Restsüße - Farbe: 0 - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, Schoko, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1308 Volunte Primitivo Igt 1416 - ro** - 100% Primitivo (Zinfandel) von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenzesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1304 A Mano Primitivo Igt 2016 - ro** - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques, 14% - Farbe: rubingranat - Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1224 Integro Primitivo Igt 2016 - ro** - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1075 Carlomagno Primitivo Appass. Igt 2016 - ro** - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1326 IMPRINT Primitivo Appassito Igt 2016 - ro** - Primitivo von alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

**1311 IMPRINT Susumaniello Igt 2016 - ro** - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - Genuss: 10 J.

**1306 Prima Mano Primitivo Igt OHK 2015 - ro** - Primitivo von 70 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren, 15% - Farbe: dunkelrot - Nase: Fruchtkonzentrat mit Blütenwürze und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Halbt lange nach. - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2015 - ro** - Primitivo (Zinfandel) 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwazkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht, Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

**1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2016 - ro** - Primitivo (Zinfandel) 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

**1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2016 - ro** - Primitivo (Zinfandel) 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassisast, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

**1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2014 - ro** - Primitivo (Zinfandel) 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2016 - ro** - Primitivo (Zinfandel), 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

**1299 Vigneti d. Salento Manduria Leggenda 2015 - ro** - 70-jährige Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: eingekochte Kirschen, Waldbeeren, balsamisch - Mund: dicht und saftig nach likörigen Beeren mit Vanille und Würze, sehr dicht und kräftig. Dabei durchaus feine Nuancen von den alten Reben. Sehr lang. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2013 - ro** - Primitivo, 15/13/5,5; Achtung: halbtrocken - Farbe: dunkelrot - Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines II Bacca 2015 - ro** - 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, Gewürzen, dennoch komplex und finessenreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2013 - ro** - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren.

Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1261 Editione Cinque Autoctoni - ro** - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. Luca Maroni 99 Pkte. 14%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

#### SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

**1401 Insolia IGT 2017 - we** - 12,5%. Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhengmeter, karge Sand- und Tonböden. 15 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben-gelbe Früchte - Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

**1402 Angimbe IGT 2017 - we** - Insolia70 und Cardonay30, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

**1403 Alta Mora Etna bianco DOC 1617 - we** - 3 Becher im Gambero Rosso, Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-1000 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. - Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelig, viele Blüten. - Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

**1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2016 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 30 Tage getrocknet (appassite). Silber in Berlin vom DWM - Farbe: purpurrot - Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2017 - ro** - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Früchtekorb. Feingliedrig und elegant - Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

**1229 Nero Oro Appassimento IGP 2016 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung. 13,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1406 Benuara IGT NA S 2016 - ro** - Nero d'Avola70 und Syrah30 von Presti e Pegni, 14,5%. Reben sind 15 und 10 Jahre alt. 80% Stahl, 20 % großes Holz - Farbe: dunkelrot - Nase: schöne Balance der beiden Rebsorten mit dunklen Beeren, Graphit, Vanille und Schwarzkirschen. - Mund: weicher Auftakt mit Minze, roter Grütze mit Kirschen und Cassis, langsam ansteigende Frucht, bleibt mild, elegant mit etwas Gewürz, gute Länge mit Lakritz. Feingliedrig mit viel Richtigkeit, eher erst am Anfang der Entwicklung - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans. Für raffinierte Gerichte mit nicht so ausdrucksstarken Soßen. - Genuss: 7 J.

**1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2015 - ro** - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Ätna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

**1396 Alta Mora Guardiola DOC 2013 - ro** - Nerello-Mascalese 60 Jahre alt, Terroir ist einzigartig. 1000 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven Vulkans, eine Grand Cru-Lage. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein mit viel eigenem Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

**1291 700 s.m.l. Premium Collection Brut 2013 - we** - Ein Spumante im Champagnerverfahren von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. Von der Tenuta Ficuzza. Genuss: 3 J. +

**1409 Noa IGT 2015 - ro** - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pregni, 15 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique, 92PP - Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze, Cassis, Schoko, dann mineralisches Finale. - Zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genuss: 10 J.

#### ITALIEN - Verschiedene Regionen

**1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2015 - ro** - Merlot, CS, Sangiovese, 13,5%, 3 Mte im Barrique - Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Mund: kirschig-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur und eine schöne Länge. Kirschig-schokoladiger Abgang. - Zu: Grilladen und Gebratenem - Genuss: 5 J.

**1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralchetto 2016 - ro** - Montepulciano d'Abruzzo90, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2013 - ro** - Montepulciano d'Abruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 9 J.

**1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2015 - ro** - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Mund: warmer, kirschiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

**1138 Coppadoro-Aglianico Pescorosso IGT 2014 - ro** - 13,5%, drei Monate Barriques - Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Pflaumen, Vanille und Gewürzen, auch Veilchen - Mund: Backpflaumen, Kirschen und dicht, dabei eher rund und samtig - Zu: deftigen Vorspeisen, Grilladen, Eintopf, Wurstplatten, reifem Käse - Genuss: 4 J.

**1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro Sonderpreis DOC 2015 - ro** - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique, 14% - Farbe: tiefdunkelrot - Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirschiger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

#### PORTUGAL

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

**1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2015 - ro** - vorwiegend Toriga Franca und Tinta Barroca; 14,3/1,2/4,9 - Farbe: purpurrot - Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig, Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7J.

**1135 Post Scriptum DOC Douro 2015 - ro** - Touriga Nacional, Toriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 91 Pkte Wine Spectator - Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang, Eleganter Verlauf mit schokoladigen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

#### ÖSTERREICH

##### WACHAU - ERICH MACHHERNDL ab 2018 Bio

**1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2017 - we** - 12,2/1,2/5,3; auf Urgestein von der Terrasse Hochrain - Farbe: helles Grüngelb - Nase: zarte Gelbfucht, kleiner Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2017 - we** - 12,3/1/5,6; auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu, Birne und Steinfrüchte. - Mund: cremig, reif, Kräuter. Reife Limetten, Würze, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

**1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2017 - we** - 12,5/1/5,4; - Farbe: helles Grüngelb - Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Rene-clode. Gemahlene Steine als Mineralik - Mund: klar und kühl, Salz, jodig, gezügelte Kraft. Frucht nach Apfel, Zito. Weißer Pfeffer, Mineralik. Potenzial, toll - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

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

**1352 Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinwand 2017 - we** - 13,2/1,4/4,4; über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; 50% auf der Maische vergoren mit BSA, 50% Stahl - Farbe: mittleres Gelb - Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Renecloden, Pfirsich, Mango. - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

**1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz 2017 - we** - 13,3/3,7/5,5; auf Urgestein, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinhalmmineralik, feine Reneclode. Eleganz - Mund: gelbe Früchte, auch Apfel, Jod, Pfeffer, Mineralik. Zitrone und Reneclode. Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

**1361 Riesling Smaragd Ried Kollmütz 2017 - we** - 13/3,7/7,1; Von alten Reben auf reinem Urgestein von Kollmütz und Steinterrassen - Farbe: grüngelb - Nase: Rassisger Rieslingduft, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

**1362 Weißburgunder Smaragd Ried Kollmütz 2017 - we** - 13/1,4/4,8; Im Barrique vergoren - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, Birne, cremig - Mund: Mineralik, trockener Calvados, Tee, Birnen, Würze. Reifer Apfel, schöne Länge, zartbuttrig - Zu: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - Genuss: 9 J.

**1356 Riesling Pulp Fiction III 2017 - we** - Cuvéeaus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert - Farbe: helles Goldgelb - Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Mund: saftig wie Trauben, Apfel, gelbe Früchte, weinig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet, Bratfisch, Käse - Genuss: 4 J.

#### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1411 Grüner Veltliner Liter 2017 - we** - Farbe: hellgelb - Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, Mineralik - Mund: ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - Zu: allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - Genuss: 2 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2017 - we** - 12,5/1,6/5,8; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb - Nase: weiße Johannisbeeren, Mango, Ananas und Reneclode. Eleganz und Frucht im Gleichklang - Mund: Ananas und Zitrone im Auftakt. Säure stützt, Mandarin, Minze. Fester Körper, Gelbfrüchte im Finale. Trinkig-frisch. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 5 J.

**1431 Grüner Veltliner Loam 2017 - we** - 14,5/3,8/x,x; Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss - Farbe: helles Gelb - Nase: dicht, Pfirsich mit Würze von getrockneten Kräutern, Honig, Mineralik - Mund: saftig und Salz-Mineralik. Reifer Pfirsich, weißer Pfeffer. Exotischer touch mit Fruchtsüße im Finale, Potenzial. - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 10 J.

**1428 Grüner Veltliner Spies 2017 - we** - 13,5/3,2/x,x; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund - Farbe: helles Gelb - Nase: dicht, Blüten, Fruchtsüße, Weinbergpfirsich. Reich mit Steinmineralik. Eleganz vom Feinsten. - Mund: cremig mit Apfel und Hagebutte, Zesten, limettig, Reneclode und reife Birne. Tiefe und Dichte. Dann lebendige Säure, das Pfefferl. Körper, saftig, toll. Enormes Potenzial. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fisch-gerichten, guter Solist - Genuss: 12 J.

**1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2017 - we** - 14/5/x,x; Riede Kiesling, Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urge-steinterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique - Farbe: mittelgelb - Nase: Blüten von Weißdorn, Haselnuss, mandelig. Hat Minze, Mango, Mineralik, burgundisch - Mund: Limettiger Auftakt mit Grapefruit, Salz und Gelbfrüchten. Cremig-fruchtiger Verlauf, dazu Minze und Mineralik. Zurückgenommen in der Primärfrucht mit Apfel und Birne, Reneclode. Immer frisch, hält Überraschungen bereit. Großes Potenzial. - Zu: Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

**1427 GV Reserve Ried Schreckenstein 2017 - we** - Granit, 95 Fpkte - Farbe: mittelgelb - Nase: Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Sehr zurückgenommen, gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Mund: ein großer Wein. Birnen, gelbe Pflaume, Fruchtsüße, Mineralik. Saftiger Pfirsich, feine Kräuter, Mandeln. Enorme Länge, Zesten, Pfefferminz, Honigwabe. Viel Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 12 J.

**1416 GV Veltliner Unfiltriert 2015 - we** - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 94 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeressbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grape-fruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

**1432 Riesling Donatus 2017 - we** - 13/x,x/x,x; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) - Farbe: grüngelb - Nase: Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

**1433 Riesling Ried Ametzberg 2016 - we** - 13,5/6,1/7,1; Steine und Staub von Granit, 92 FP - Farbe: grüngelb - Nase: sauber und saftig mit Mandelblüten, Weinbergpfirsich, verführerisch schön - Mund: Feuerstein, saftig, Pfirsich. Dann limettige Stütze mit feinen Frucht-aromen. Großartig. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

**1444 VI 2015 - we** - 13,5/2/x,x; Viognier vom Ametzberg auf Granit vom Jahrgang 2015, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfeffer-minze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichte - Genuss: 5 J.

**1448 Rosé 9 grape varieties 2017 - rs** - 11,5 % - Farbe: apricotfarben - Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feinen Kräutern - Mund: saftig, feine Himbeeren, Mandaranzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: zu Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

**1434 Zweigelt Barrique 2016 - ro** - 13,5/1,3/5,2; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - Nase: süffig, vanillig, reich, springt an mit Fruchtsüße und roten Beeren, Veilchen, Süßholz - Mund: saftig mit vielen roten Beeren, reich, Schmelz. Frucht trägt, später Schoko und Feige. Trinkig. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

**1415 Zweigelt GRANIT 2015 - ro** - auf Granit; 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsche, tolle Struktur. - Mund: konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Verführerisch mit Vanille und Schoko und sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

**1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro** - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassis, Fruchtkorb - Mund: viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleich-mäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

**1439 Pinot Noir 2012 - ro** - 13,5/1/4,6; auf Granit, etwas Löss, Barriqueausbau - Farbe: rubinrot - Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild. Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz - Zu: Reh-rücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genuss: 10 J.

**1438 Merlot 2015 - ro** - 13,5/1/4,6; Riede Kiesling, Granit, Barrique-ausbau, - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, dicht, Pilze - Mund: Waldbeeren mit Vanille und süßen Gewürzen. Große Tiefe und milde Tannine - Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 10 J.+

**1436 Cabernet-Franc 2015 - ro** - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau - Farbe: granatrot - Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

**1425 Merlot Limited Edition 2011 - ro** - 14/3,3/5,7; Riede Kiesling, Granitschotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen - Farbe: granatrot - Nase: Frucht-süße, reich, Schoko, Unterholz - Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe mit tragender Säure und milden Tanninen - Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 20 J.

**1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2012 - ro** - 13,5/1,5/5,9; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausge-baut. Nur etwa 800 Flaschen - Farbe: granatrot - Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: Grilladen, Steaks, reifem Käse, Wild und Lamm - Genuss: 20 J.

**1442 Syrah 2016 - ro** - von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

**1423 Red Granite Syrah Limited Edition 2012 - ro** - 13,5/1,9/4,8; Schotter und Granit, bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. 95 Fpte - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Koriandersamen. Betörend, Finesse - Mund: Fruchtaufakt mit feinen Aromen von Kirsche und Cassis, dann ein langer Weg mit sanften Gerbstoffen und Mineralik und untenliegenden dunklen Früchten. Die Früchte wachsen aus der Mineralik heraus und werden zu Schwarzkirsche, Cassis und Backpflaume. Sehr l - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

**1413 Angerer-Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we** - degorgiert am 12.07.2017, von einem Blanc de Pinot Noir - Farbe: kupfer-gelb - Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Mund: reife, gelbe Früchte, extrem gut - Zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

**1454 Grüner Veltliner Melwein 2017 - we** - 11/1,1/6,1 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: grüner Apfel, Knackbirne, kräftige Aromen - Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1465 Grüner Veltliner DAC 2017 - we** - 12/2,2/5,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen., - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2017 - we** - 13/2,3/4,6; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: elegant mit Fruchtsüße, reifer Birne, etwas Pfirsich - Mund: gelbfruchtig mit Reneclode, Nougat. Frische von Apfel und etwas Ananas, gutes Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Pr. 2016 - we** - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen; 12,9/2,8/4,9 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, dicht, reife Birne, Hagebutten, mandelig, komplex - Mund: reife Aprikose, Säuretouch mit ansteigender Frucht, kleiner Honigton. Apelsine und später reifer Apfel. Langer, frischer Nachhall - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

**1453 Gemischter Satz 2017 - we** - 30-60 Jahre alte Reben mit ver-schiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten; 11/1,8/558 - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere - Mund: mineralisch, Apfel, exotischer Touch, Stachelbeere, Kräuter. Fruchtsüße mit Roten und Weißen Johannis-beeren - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Genuss: 4 J.

**1458 Sauvignon blanc Nußgarten halbtrocken 2017 - we** - kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahefen; 13,5/10,3/6,8 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Honig, Maracuja, reich und saftig - Mund: Ananas und Mango, Pfefferiger Honig, würziger Nachhall. Durchaus elegant, bei aller Fülle. Honigton Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebser, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

**1477 Chardonnay 2017 - we** - 13/2,5/6,2; ohne Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reneclode, getrocknete Kräuter, feine Blüten - Mund: cremig, Zitrone, Fruchtsüße mit Mango. Pfeffer bringt Würze. Sehr gut. - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 4 J.

**1472 Weißburgunder 2017 - we** - 13,5/2,2/4,5; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Ananas, Reneclode - Mund: kräftig mit Würze und reifer Grapefruit, Birne. Würziger Nachhall mit Limette, schön - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 4 J.

**1459 Zweigelt 2017 - ro** - Lage Hochschopf; 12/1/5,1 - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Buquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. Fast wie Rote Grütze - Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, schöne Länge mit Fruchtsüße und dennoch frisch. - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

**1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2015 - ro** - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Erinnerung an Spätburgunder, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. Empfehlung. - Zu: zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

**1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengär. 2016 - we** - 9 Mte. Flaschengärung, Flaschengärung, 12,0%/3,5,3 - Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - Nase: prickelnd, wenig, saftig - Mund: wenig, frisch. Die Perlung zersteubt sanft und reich. Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und wenig. Sehr zu empfehlen zu diesem Preis - Zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen. Toll zu Austern und sonstigen Meeresfrüchten. - Genuss:

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

**1614 Welschriesling Klassik 2017 - we** - 0,12 - Farbe: hellgelb - Nase: zarte Zitrone, gelber Apfel, Kräuter - Mund: frisch, Zitrone, Aprikose, kleines Gewürz und Mineral. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

**1617 Chardonnay Kreuzjoch 2017 - we** - 13%, keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - Nase: frisch, Zitrone und Apfel, würzig - Mund: kräftig mit Birne, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. Mineralik und kleiner Pfeffer-ton. Gefällt sehr. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

**1612 Grüner Veltliner Klassik 2017 - we** - 12%, auf Urgestein - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. Eleganter Veltliner. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

**1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2017 - we** - wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer, 20% spontanvergoren - Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Auch hier die wunderbare Harmonie mit der schiefermineralik. - Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer kommt durch. Hat Potenzial. - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2016 - we** - nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz - Farbe: grün-gelb - Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten,jodig und etwas Rauch. Typische mineralik - Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße und der rauchigen Mineralik. Groß - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

**1616 Riesling Bergweingarten 2017 - we** - sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen,saftig, mineralisch - Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2017 - we** - mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren - Farbe: helles Gelb - Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nesseln. Hauch Mango und Maracuja. - Mund: hefig, frisch mit Stachelbeeren, paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

**1629 Blaufränkisch Klassik 2016 - ro** - 0,13 - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassis, Piment. Ansprechend. - Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

**1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015 - ro** - 14%, alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 91 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Früchtekorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschen, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

**1626 Camer Reserve 2013 - ro** - 14,5%, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wild-kirsche - Mund: gestaut und dicht, Schoko, Cassis, Früchtekorb. Sam-tene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Gen: 12 J. +

**1627 Welschriesling/Chardonnay TBA 0.375 2005 - we** - aus 90% WR und 10% Ch, (11/250/10), 91FP - Farbe: gelb - Nase: sauber, Honignote, Mandeln, reich, elegant - Mund: Honig und Säure im ausgewogenen Spiel, sehr elegant und fruchtig nach Orangeade und exotischen Früchten, sehr lang, schön - Zu: Dessert, Geflügelleber, Blauschimmel-käse. Schokolade - Genuss: 15 J.

#### NEUS.SEE-HÜGELLAND - C. u. ERICH GIEFING Kontr.Integr. Prod.

**1606 Chardonnay Muschelkalk 2017 - we** - 14/4,9/6; 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Honig, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüße, Honig. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmeiz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 6 J.

**1693 Chardonnay Contessa 2015 - we** - 40 Jahre alte Reben auf Kalksandböden, Riedenwein von Gemärk, 2 Jahre im Barrique - Farbe: sattes Gelb - Nase: Karamell, Mandarine, Zesten, auch reife Birnen und Aprikosen, reife, exotische Früchte - Mund: cremig und mineralisch, burgundisch. Sehr voluminös und dabei fein, Mango, reife Birnen, etwas Zitrone mit Schale, sehr gute Struktur, fein eingebundenes Holz. Ein vielschichtiger, komplexer und eleganter Wein mit großer Länge. - Zu: Fisch, Käse, Geflügel mit Rahmsößen, Kaninchen, Kalb. Großer Auftritt als Solist - Genuss: 15 J.

**1691 St.Laurent Umriss 2015 - ro** - 7 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubingranat - Nase: warm, kirschfruchtig, gewürzig. - Mund: frisch und saftig mit Schoko-Tanninen. Reife Kirsche und ein Hauch Himbeere, elegant mit geistigen Komponenten, also etwas burgundisch. Glatter Trinkfluß, unkompliziert und durchaus süffig. - Zu: Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, Abendbrot - Genuss: 7 J.

**1695 Zweigelt Umriss 2015 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Merge - Farbe: rubinrot - Nase: fleischig, kirschsaftig, Cassis, wilde Rose - Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rotfruchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

**1717 Zweigelt Reserve 2015 - ro** - 35 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - Nase: Valille, dicht, extraktreiche Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis - Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Pfeffer und Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

**1697 Blaufränkisch Umriss 2013 - ro** - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

**1607 Rusterberg Rot 2014 - ro** - CS, Blauf, Merlot; 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurück-haltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2015 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8; 92 FP - Farbe: rubin-granat - Nase: präsenste Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J. +

**1715 Blaufränkisch Reserve 2015 - ro** - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuen Darnajou - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, großer Wein. - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Gen.: 15 J. +

**1705 Marco Polo 2013 - ro** - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 FP - Farbe: granatrot - Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Florale Eindrücke, auch Schokolade, Nougat und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J. +, dekantieren

**1707 Cardinal 2012 - ro** - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 90Bf, 5Zw, 5CabS; 13,5/1,3/4,8; 3 Jahre neue Barriques; 93 FP - Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschen, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr

saftig, auch etwas Unterholz, paßt perfekt. Süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. - Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Genuss: 15 J. +, dekantieren

#### DEUTSCHLAND

#### RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

**1758 Riesling Künstler Liter tr.\* 2016 - we** - 12,5/5/6; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtaufakt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 3 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2017 - we** - 12,5/5,2/7,3 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtaufakt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2017 - we** - 12,5/5/8,2; wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Finesse mit Apfel, Limette, dunkle Mineralik, Hagebutte - Mund: steigt an mit Apfel und Zitrus, etwas Aprikose. Fruchtsüße, weißem Pfeffer und Kalkmineralik. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

**1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2017 - we** - 12,5/5,2/8,2; uf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tolle Rieslingnoten, sehr sauber und gerade. Mandeln, Blüten - Mund: kühler, klarer Auftakt mit Mineralik und Weinbergpfirsich, etwas Limette. Frisch-apfelsinig, gewürzig. Gute, frische Länge - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

**1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2017 - we** - 12,5/4,1/8,3; wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden, ein mineralisches Kraftpaket - Farbe: mittleres Gelb - Nase: kühler Auftritt mit Schmelz, elegant, reifer Apfel mit Kernen, Blüten. - Mund: Fruchtsüße, Grapefruit, Zesten, Aprikose. Saftig mit schönem Spiel, frische Länge, Ananas, Aprikose im Nachhall. Super. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

**1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 2017 - we** - 12,5/6,2/6,3; fast 60jährige Reben auf kalkarmen, sandigen Böden; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: wilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: elegant und kraftvoll. Limette und Pfirsich, saftig. Große, elegante Länge mit frischem Nachhall. Traubig, Zitronat, harmonisch ausgeglichen sind Kraft und Eleganz, Körper und Säure. Unser Favorit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J. +

**1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2017 - we** - kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 96 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Rieslingkraft mit reifen, gelben Steinfrüchten. Wilde Rose, Hagebuttenmark, gemahlene Mandeln, enorm mineralisch - Mund: kraftvoll mit Limette, Pfeffer, Pfirsich, Knack-birne, burgundisch. Auch Eukalyptus, Salz und Thymian. Gut abge-pufferte Säure. Ein tolles Preis-/Trinkvergnügen - Zu: Edelfischen mit Safransößen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J. +

**1767 Riesling Kirchenstück GG 2017 - we** - Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel; 98 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tänzerisch und feingliedrig mit Aprikose und Pfirsich, Zitronenzesten und Muskat, frisch und einladend. Elegant - Mund: noch zart in den Eingangskomponenten, harmonisch, dann doch kratzbürstig (Potenzial). Zarte Fruchtsüße nach Pfirsich mit Säure unterlegt, Pfeffer. Mild ansteigend, kraftvoll auslaufend, immer frisch. Kleine Zesten, Bernadotbirne. Hochelegant mit Ausdauer - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J. +

**1768 Riesling Hölle GG 2017 - we** - 14/6,3/7,3; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ein Vollblut-Riesling auf dem Sprung. Steinobst mit Würze und Limette. Kraft und Eleganz, wunderbar harmonisch - Mund: ansteigende Frucht nach Nektarinen, Birnen und Limetten, dazu später ananas und Orangenzenen. Große Tiefe und Frische, gewaltiges Potenzial. Ein schlummernder Riese für eine lange Lagerung geeignet. - Zu: Edelfische und Hummern, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J. +

**1721 Riesling Berg Rottland GG 2017 - we** - 13/5,1/8,2; Ganztraubenpressung. Rüdeseim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillage; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: an-steigend ein dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J. +

**1787 Riesling Berg Schlossberg GG 2017 - we** - Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Ein-drucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend ein dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J. +

**1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. 2017 - we** - 13/1,9/6,7; 2000 gepflanzt Herrnberg, Kalkstein. Spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, etwas Heu, Johannisbeerstrauch, weiße Blüten. Elegant und typisch aromatisch. Mund: wunderbarer Auftakt mit Früchten wie Stachelbeere, Passionsfrucht. Würze. Hagebutte, Quitte, Limette. Sehr im Gleichgewicht, kräftiger Körper mit Eleganz und Frische. Pfeffernoten im Finale. Sehr gelungen. - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J. +

**1723 Spätburgunder Tradition tr. 2016 - ro** - Reben von Hölle und Reichsthal - Farbe: kaminrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typb - Zu: edlem Fleisch - Genuss: 5 J. +

**1724 Spätburgunder Asmannshäuser Rotschiefer tr. 2015 - ro** - 13,1/0,3/4,9; kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: kaminrot - Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Him-beere, reich.Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Mund: dicht und burgundisch.

Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1755 Spätburgunder Hochheim Stein EL tr. 2016 - ro** - grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Fruchtkorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: sehr schön. Dichte Schwarzkirsche, Lakritz, Cassi, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Kakao mit Kirsche. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1719 Spätburgunder Hochheim Reichenthal GG tr. 2015 - ro** - sandige Lößlehme auf Katlmergel - Farbe: kaminrot - Nase: frisch mit Minze, hoch-eleganter Kirsche, sehr Burgund. Veilchen und reife Himbeeren. - Mund: kompakt mit minziger Frische, Graphit, Wildkirsche, Himbeere. Reif und mineralisch. Groß. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1799 Spätburgunder Asmannshäuser Höllenberg GG 2015 - ro** - von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage. - Farbe: kaminrot - Nase: Rauch, Tee, Mandeln, Cassis. Dichte Kirsche, getrocknete Kräuter (Thymian) - Mund: schwarzer Tee, Wildkirsche, Fruchtsüße, große Länge. Würze, wieder Tee mit Minze. Rote Früchte, viel Potenzial. Wird jederzeit trinkbar sein, mindestens 20 Jahre lang. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

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

**1854 Rheinschiefer Hallgarten Riesling tr. 2017 - we** - vom Hallgarten. Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5/4/6,8 - Farbe: strohgelb - Nase: feine Muscatblüte, saftig, gelbfruchtig, Blüten - Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Pfirsich, Ananas. Mit Schmelz und reifer Säure, kräuterig. Auch etwas Mandarine und Zesten - Zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

**1855 Quarzit Oestrich Riesling tr. 2017 - we** - vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und knackig mit Limette, sanfter Aprikose. Mandelig, Pfirsich, Mineralik. Kräuter nach Thymian, Kiwi im Ausklang. Wein mit viel Tiefe und straffer Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

**1856 Klosterberg Riesling tr. ERSTE LAGE 2016 - we** - Sandböden mit Muschelkalk - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, Pfirsich, Aprikose, feine Struktur - Mund: saftige und reife Pfirsiche, gute Säure, Macisblüte. Blumige Facetten, fruchtige Länge. - Zu: Edelfische, toller Solist. - Genuss: 5 J.

**1868 Hendelberg Riesling tr. ERSTE LAGE\* 2017 - we** - Lößlehm und buntem Schiefer auf 300 Meter NN - Farbe: strohgelb - Nase: noch zurückhaltend, kleiner Schiefertön auszumachen, mehr Haselnuss als Mandeln, Blüten, reifer Pfirsich. - Mund: Limette mit den klaren Rieslingnoten Pfirsich und Aprikose. Mineralik stützt zunächst unmerklich, dann deutlich. Lang anhaltende, gelbfruchtige Länge. Ganz toller Riesling. - Zu: Edelfische, Spargel, toller Solist. - Genuss: 7 J.

**1865 Riesling Kühn R. Riesling tr.\* 2013 - we** - vom Herzstück des Doosberg; vier Jahre im Großen Fass von Stockinger ausgebaut. Unikat - Farbe: mittleres Gelb mit zartem Rotgold - Nase: Aprikose, viel Rose, feiner Rieslingduft. Steinige Mineralik, schönes Gleichgewicht. Hagebuttenfleisch, betörend "süße" Ananas und exotische Früchte. - Mund: ansteigender Rieslingduft mit Aprikose, Tee, dann Mineralik und Würze. Dahinter eine Fülle von Aromen, die jetzt durch Mineral gedeckelt sind, sich immer wieder befreien und nachhallen. Milde Säure, sehr lang mit viel Frucht. - Zu: Austern und großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - Genuss: 20 J.

**1869 St. Nikolaus Riesling GG\* 2016 - we** - Reben von 1954 auf reinem Löß. Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 15 J.+

**1859 Doosberg Riesling GG\* 2016 - we** - über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 15 J.+

**1858 Riesling Landgeflecht tr.\* 2015 - we** - 2 spezielle Lagen im Doosberg, 1978 gepflanzt; Lößlehm und grauer Quarzit, Unikat Zu: Solist. - Genuss: 20 J.

**1864 Schlehdorn Riesling tr.\* 2015 - we** - Alte Reben von der Lage St. Nikolaus. Unikat - Zu: Solist. - Genuss: 20 J.

**1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2013 - we** - Champagnermethode - Farbe: hellgelb, schöne Perlung. - Nase: mineralisch und gelbe Früchte. Wirkt leicht und frisch. - Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Sehr frisch, gelbe Früchte, etwas Macisblüte. Minze. - Zu: Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - Genuss: 4 J.

**1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2015 - rs** - 15 Mte Flaschengärung - Farbe: rosé perlend - Nase: mineralisch mit Burgundernoten - Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - Zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Genuss: 4 J.

#### RHEINGAU - QUERBACH BIO

**1814 Riesling Schoppen 2016 - we** - 12%, Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte wie Reneclode, springt an, kleine Sekundäraromen, Hauch Hefe, einladend - Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen mit mehr Wärem. Etwas Gerbstoff. Sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: gehobener Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1815 Riesling Classik sur lie 2014 - we** - 12%, Gutswein, Spontangärung, kein Hefelager erkennbar - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten; reife, gelbe Früchte wie Birne, Hauch Sekundäraromen, Holunderblüte, wohltuend anders - Mund: große Geschmacksfülle mit frischen Früchten und Zitro wie Apfelsine, Stachelbeere, Pfirsich. Dann Würze mit Pfeffer und Piment Esplenett. Etwas Akazienhonig. Lang und trinkig. - Zu: Fischgerichten, nur so - Genuss: 8 J.

**1816 Hallgarten Riesling 2014 - we** - Erste Lage, Premier Cru; 12%, sehr lange Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: nach dem Dekantieren gerade, sauber, kleiner Honigton, Blüten, Mandeln, Brioche. Toll. - Mund: Feuerstein, Zitro, Honigton, Würze. Große Länge, kleiner Gerbstofftouch,

Fruchtkonzentration mit Stachelbeeren, Pfirsich, Renecloden. Piment Esplenett. Groß - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.

**1817 Riesling Doosberg Milestone 2014 - we** - Großes Gewächs, Grand Cru; 12%, sehr lange Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandeln, Feuerstein, gelbe Früchte, Hagebutte. Puristisch - Mund: klare Rieslingfrucht, Hagebutte, etwas Gerbstoffe mit kleiner Bitternis, Mineralik, Zitro im Nachhall. Eleganz durch und durch, großer Wein. - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.+

#### FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO-Umstellung seit 2016

**1726 Müller-Thurgau Frank & Frei 2017 - we** - 12%/ 3,7 RZ/ 6,1 S; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mild-fruchtig, cremig. Limette, Exotik, feine Perlage - Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Papaya, Limette. Mineralik im Finale, großes Trinkvergnügen - Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Genuss: 3 J.

**1782 Silvaner trocken Liter 2017 - we** - 12,2,5/ 6; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig mit Blüten, Pfirsich und Frische. Erde - Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Zitro, edel mit Mineralik im Finale - Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

**1783 Silvaner Gutswein 2017 - we** - 12/2,2,5,8; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, sauber, frisch, viel Druck. Feingliedrig - Mund: Apfel und Birne, aber auch Reneclode und Limette. Toller Gutswein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

**1784 Silvaner Retzstadt 2017 - we** - 12,5/1,8/6,2; 30 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Bocksbeutel - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, etwas Pfeffer, Reneclode, Finessen. - Mund: rote Grapefruit, Limette, Mineralik. Tänzerisches Spiel mit grünem Apfel, Hagebutte, Mineralik vom Kalk, etwas Würze. Elegant mit schöner Länge. - Zu: vielen Speise. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 5 J.

**1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL 2017 - we** - 12,5/1,6/6,4; über 40 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Eleganz mit feinen weißen Blüten, Knackbirne, Duft nach Lieblingswein - Mund: frisch mit Minze und Würze, feine Mineralik. Frische Ananas, Salz. Sehr reich und klar. Exotische Anmutung. Hagebutte, große Länge. Großer Wein. - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 10 J.

**1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage\* 2017 - we** - 12,5/2,2/6,4; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut - Farbe: mittleres Gelb - Nase: verführerische Aromatik mit reifen, gelben Früchten (Fruchtkorb), etwas Vanille, reich. - Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Fruchtsüße mit gelben Früchten, kräftig groß. Darf im gehobenen Weinkeller nicht fehlen. - Zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 10 J.

**1798 Silvaner Himmelspfad GG ReLa\* 2017 - we** - 13/1,8/6,8; Reben von 1963 im Filetstück des Langenberg, seit 2014 VDP. Großes Gewächs, nur 25hl/ha - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, beerig mit viel Mineralik, feine Blüten, berauschend feingliedrig und enorm strukturiert. Ein Meisterwerk an Eleganz. - Mund: floraler Grundton mit saftigen Fruchtaromen und enorm viel Mineralik. Weißer Pfirsich, Birne, ansteigende, milde Würze. Sehr, sehr lang, groß. Wohl der beste Wein seit Bestehen des Weingutes. - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10 J.

**1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersh Johannisbg\* 2017 - we** - 13,5/2/6,7; 50 Jahre alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% in Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Finesse mit feinen Blüten von Veilchen. Ananas, Hauch Gewürze, kühler Typ - Mund: kühler Fruchtaufakt, milde ananas, saftig und sehr lang und strukturiert. Ananas und Limette im Nachhall. Groß. Braucht noch Zeit - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 10 J.

**1791 Riesling Retzstadt 2017 - we** - 12,5/5,6/7,2; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimerend. - Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

**1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg EL 2017 - ro** - 13/0,2/5,4; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Cassis, Mineralik, Hauch Zwetschke, Schoko, sehr trinkig, warmer Typ - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

**1796 REICIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 2014 - ro** - 13/2,2/5,4; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.+

#### NAHE - Gebr. KAUER

**1813 Blanc de noir tr.\* 2017 - we** - 12/6,5/6,8; vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: rote Johannesbeere, würzig, gelbe Früchte, einladend - Mund: frisch mit kleinem Gerbstoff, Johannesbeeren, Reneclode mit Fruchtsüße, trinkig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

**1941 Riesling tr. Gutswein 2017 - we** - 12/6/8; - Farbe: hellgelb - Nase: Mandelton, Pfirsich. Saftig - Mund: saftig, frisch mit gelben Steinfrüchten. Kleiner Gerbstoff, fruchtiger Nachhall. Ehrlich und sauber - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

**1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2017 - we** - 12,5/4/8; Reben bis 32 Jahre alt. Auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, cremig und elegant, feine Pfirsichnoten - Mund: feiner Pfirsich mit Extrakt, süß, mineralisch-jodig, rauchig. Pfirsich, Aprikose. Im

Finale mit Ananas, sehr schön - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1843 Schweppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2017 - we - 12,8/5/8;** Reben von 2000, Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - Nase: weißes Steinobst, Blüten, Fruchtsüße, exotischer Touch, etwas Rauch - Mund: Fruchtfleisch mit Schiefernoten, Zitro, Pfirsich, Aprikose. Schöne elegante Länge, kräuterig, rauchig im Finalale. Moselig. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2017 - we - 13/ 6,8/ 7,2;** die besten Trauben vom Römerberg, strenge Selektionen. Kalkhaltige Sandsteinböden, alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 8 J. +

**1944 Schlossböckelheimer Ri tr. Vulkangestein 2016 - we - 12,5/4,5/7,5;** alte Reben auf Vulkangestein im Felsenberg, kein Kalk. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Orangenzesten, kalter Rauch, Feuerstein. Haselnuß und Pfirsich. Wunderbar. - Mund: wenig, kleine Kräuter, saftig-mineralisch, Pampelmuse. Frisch bis ins lange Finale. Braucht etwas Zeit. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 5 J.+

**1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2017 - we - 12,5%,** sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine, cremige Noten nach Pfirsich und Aprikose, etwas Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Mit Luft kommt ein großer Bogen gelber Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steinig Mineral. Sehr reich. - Mund: limettiger Rieslingauftritt mit Pfirsich und Aprikose, zugleich fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch und lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmonische Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. Vergleichb - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

**1946 Weissburgunder tr. 2017 - we - 12,5/3,5/6,5;** bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - Nase: zurückgenommen gelbfruchtig, Brotkrume, Birne, Blüten von Weißdorn - Mund: gelbe Früchte, Reneclode, Ananas, auch Apfel. Cremig, weiche Säure, sehr trinkig - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet, Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1811 Weissburgunder Selektion tr 2017 - we - 40%** in mehrjährigen Barriques, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - Nase: cremig, Birne, Qitte, Reneclode - Mund: fruchtig-cremig mit kleinem Gerbstoff, dicht und gelbfruchtig mit würzigem Finale. Richtig gut. - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

**1949 Grauburgunder tr. 2017 - we - 12,5/3/6,5;** ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - Nase: reifer Apfel, Weizenstroh, gelbe Früchte. Feiner, eleganter Grauer - Mund: Hagebutte, reifer Apfel. Milde Säure, die den festen Körper stützt. Wieder Apfel und Hagebutte - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1948 Grauburgunder Selektion tr. 2017 - we - 13/3/6,6;** 40% ge-brauchte Barriques, auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - Nase: sehr schön. Blüten, Finessen, Fruchtsüße mit exotischen Touch. Birne, Ananas, durchgängig frisch - Mund: etwas Ananas und Litchi, Zitronenschale, Salz. Sehr edel. Hat Tiefe und Eleganz - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 5 J.

**1775 Rosé vom Spätburgunder tr. 2017 - rs - 11,5%,** Farbe: lachsrot - Nase: zurückgenommen mit Himbeere, nussig, Erde, Blüten - Mund: mineralisch mit Zitro, rosa Grapefruit und frischen Himbeeren, fruchtige Länge - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

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

**1538 Riesling brut Sonnenberg Flaschengärung 0 - we - 11,5/3/6,7,** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1522 Müller-Thurgau tr. Liter 2017 - we - 13/3,5/6,4** - Farbe: hellgelb - Nase: springt an mit Blüten, reifer Frucht, Stachelbeere - Mund: saftig, Haselnuss, Fruchtsüße und gelbe Früchte, exotisch-saftig. Gute Länge, Schlotzerwein - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1521 Silvaner tr. Liter 2017 - we - 13/4/6,8;** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, eigentlich eine Spätlese - Farbe: hell-gelb - Nase: Blüten, gelbe Pflaume, etwas Ananas, Kräuter - Mund: Grapefruit, Zitro mit Mandarine, gelbe Früchte, Ananas. Edel-Liter. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1532 Riesling tr. Liter 2017 - we - 12/5,5/8;** 25 Jahre alte Reben. Bester Riesling Literwein bei Best of Riesling - Farbe: hellgelb - Nase: gelbe Früchte, cremig, Ananas und Merlluft - Mund: Ananas, Aprikose, Honigtouch, was will man mehr. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

**1513 Blanc de noir Kab. tr. 2017 - we - 11,5/3/7,6** vom Vorlauf der Spätburgunder - Farbe: Gelb mit Kupferstich - Nase: cremig-floral, weiße Johannisbeere, sauber - Mund: traubig und gehaltvoll, Zitro, Johannisbeere, Erde - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2017 - we - 12/3/7;** auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße >Blüten, saftig, Reneclode und Birne - Mund: frisch und saftig, Birne, Salz, jodig. Kleiner Kernton, etwas Bratapfel, gute Länge - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1526 Grauer Burgunder Kab. tr. Tipp 2017 - we - 12,5/3/ 6,8;** auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, etwas klater Rauch, gelbe Früchte - Mund: reife, gelbe Früchte wie Mirabellen und Reneclode. Dann Zitro mit weißem Pfeffer, gute Länge - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1527 Pinot Auxerrois Spl. tr. Rittersberg Tipp 2017 - we - 13/4,5/6,3** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandarine, Reneclode, Hauch Nougat, sehr ansprechend - Mund: frisch mit ansteigenden reifen Früchten, Fruchtsüße, Hauch Honig. Sehr trinkig mit Pfefferminze im Nachhall. Wird sehr empfohlen. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.

**1338 Chardonnay Spl. tr. Rittersberg Tipp 2017 - we - 13/4/6,8;** vom Rittersberg, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig mit Pfirsich, Blüten, vanillig, Macisblüten - Mund: Salz, gelbe Früchte, Zitro. Hat Tiefe und Länge, noch mal Salz, reif-fruchtiger Nachhall. Wird besonders empfohlen. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

**1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. Tipp 2017 - we - 13,5/3,5/7;** 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße Blüten, Geißblatt, Weißdorn. Birne - Mund: saftig und frisch, ansteigende gelbe Früchte, Mandrine, Hagebutte, kleiner Pfefferton. Gelbe Früchte im Nachhall mit Nougat - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

**1447 Silvaner Rittersberg Spl. tr. Tipp 2017 - we - 14,5/3/6,5;** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, Ananas, weiße Johannisbeere, finessenreich - Mund: cremig-saftig, Feuerstein, Fruchtsüße, Honigwabe und Tannenhonig. Muskatig mit reichlich gelben Früchten. Kraft und Eleganz. Besondere Empfehlung - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2017 - we - 12,5/4,5/8;** auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: mit wilder Rose und Hagebutte, Aprikose, elegant - Mund: Hagebutte, Aprikose, Zitro und Macisblüte, strukturierende Säure, frische Länge - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 6 J.+

**1524 Riesling Sonnenberg Spl. tr. Tipp 2017 - we - 13,5/3/8;** auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Honignoten, Weinbergpfirsich und Mineralik - Mund: weich, muskatig, saubere Rieslingnoten. Ananas, beerig, elegante Länge mit Pfirsichnoten und Frische. Wird sehr empfohlen - Zu: Fisch mit Safran, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 6 J.+

**1529 Sauvignon blanc Kab.tr. 2017 - we - 39153** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Paprika, Maracuja. Feuerstein und Cassisblatt - Mund: gelbfruchtig, Stachelbeere, Maracuja. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

**1537 Gewürztraminer Spl. Goldfalter 2017 - we - 11,5/15/6,3** von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - Nase: milde Gewürzigkeit, reich und elegant, Honig und Waben - Mund: Salz, Fruchtsüße und Honig, nicht vorlaut. Mit wenig Alkohol gut im Gleichgewicht. - Zu: Nachtisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

**1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2017 - rs - 12%,** vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: rosé - Nase: reife Himbeere, sauber, Rosen und milder Rauch - Mund: fruchtig von reifen Himbeeren, gelben Früchten mit kleinem Gerbstoff. Frisch und gut gelungen - Zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2016 - ro - 13%,** im Holzfass gereift - Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 7 J.

**1535 Spätburgunder tr. Barrique 2016 - ro - 13%,** Barriqueausbau - Farbe: dichtes Rot - Nase: Rosen, Kirschen, Cassi, Hagebutte, balsamisch - Mund: blasamisch mit reifen Kirschen und Zwetschen. Graphit, Rauch, Wildkirsche, Leder. Gelungen, warmer Typ. - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 10 J.

**1533 Huxelrebe Beerenlese 0.5 2003 - we - absoluter Preis-/Qualitätshit** - Farbe: goldgelb - Nase: Akazienhonig, eingelegte Rosinen, zarte Edelfäule, reich - Mund: eingelegte Früchte, Honig, dennoch traubig, sehr lang mit Fruchtsüße, Honigsüße, schmelziger Säure und tiefgründigen Aromen von gelben, reifen, süßen Früchten - Zu: Dessert und blauem Käse, Solist - Genuss: 20 J.

#### BADEN - BERNHARD HUBER

**1837 Grauer Burgunder trocken 1617 - we - nur im Stahl, keine Malo** - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

**1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2017 - we - neuer Wein** von Huber von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau - Genuss: 5 J.

Viel Spaß mit unseren Weinen. Wir sehen uns zum Abholfest am 24. oder 25. November.

Über den Abholort informieren wir Sie rechtzeitig, denn unsere bisherige Halle soll anderweitig langfristig vermietet werden.