



Die Weinregionen Frankreichs

Die Probenotizen folgen der Reihenfolge der Preisliste!

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Rose mit einem Hauch Honig darüber, dann Mineral - im Mund: deutliche Honignote, reich, dagegen eine feine Säure, dann das kalkige Mineral, sehr gute Länge mit allen Komponenten: Rose, Säure und Mineral. Großer Riesling - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2022.

258 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2013 verwitterter Granitboden, junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: frisches Blütenhonigbouquet, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: dezente Honigsüße verbunden mit einer Mineralattacke, Confit von Aprikosen mit etwas Zitrone, dann wieder Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, gute Säure, sehr große Länge, im Abgang Mineral und Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

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

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

Farbe: goldfarben- in der Nase: Akazienhonig mit Bienenwachs - im Mund: Honigtöne, exzellente Säure, dann deutliches Mineral, viel Eleganz und perfekt im Gleichgewicht, ganz großer Wein mit hoher Komplexität - Verwendung zu: Gänsestopfleber, Desserts auf Fruchtbasis - Genussreife: jetzt bis 2030.

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

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

ELSASS - DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter* BIO Sylvaner und Pinot Blanc, Jahrgang 2017. Farbe: brillant, mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Birne, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen Birne und Mirabelle, dann schöne zitronige Säure, im Abgang florale Töne - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2019.

220 Sylvaner 2016 neben dem Schlossberg, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann sehr aromatisch, danach gekochte Griesbirne und auch reife Mirabelle - im Mund: feine Säureattacke, dann Mirabelle, Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2021.

219 Pinot Blanc* BIO 2017 Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr reich, florale Noten, dann etwas Brioche und Aprikose, etwas Mineral im Abgang - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und Mirabelle, darüber eine angenehme Säure und Mineral vom Granit, gute Länge, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2019.

218 Côtes d' Ammerschwyr BIO 2017 97 % Pinot Blanc, 3 % Muscat d' Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: erst florale Noten, Mirabelle, etwas Brioche und ein Hauch Muscat am Ende - im Mund: reich, fruchtige Süße, Pfirsich mit Kern, dann leichte zitronige Säure, darüber immer die Frucht, schönes Mineral, gute Länge, im Abgang die Muscatnote und eine feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2017 50 Jahre alte Reben in der Ebene.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikosenkonfitüre und weiße Blüten, auch etwas Mineral - im Mund: Sehr reich, gekochte Mandarine mit feiner Süße, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade, gute Länge - Verwendung zu: weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

223 Riesling 2017 aus der Ebene, etwas Granitboden, zum Teil alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr elegantes Bukett, florale Noten dominieren - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse mit schöner Säure, dann floral, gute Länge mit mineralischem Abgang und schöner Säure - Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2021.

224 Pinot Gris BIO 2016 Granitböden, kurz zurückgeschnitten.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: mit Honig gekochte Birne und etwas Brioche, auch leichte Mineralität - im Mund: in Honig gekochte Birne begleitet von einer angenehmen Säure, etwas Lakritz, gute Länge, im Abgang deutliche Mineralität und eine feine Süße - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2022.

227 Gewurztraminer 2016 Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliche Gewurztraminernote mit leichter Pfeffernote dahinter, sehr reich - im Mund: Honigsüße mit dagegenstehender Säure und Gewürzton, Frucht von sehr reifer Aprikose, dann auch deutlich Pfeffer im Abgang, elegant für einen Gewurztraminer - Verwendung zu: exotische Gerichte, Dessert oder Kuchen - Genussreife: jetzt bis 2021.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2017 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Mineral und Frucht zwischen Mirabelle und reifer Pampelmuse - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine zitronige Säure, dann Hauch von Orange und Mango, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2025.

226 Harmonie "R" 2012 Rangen de Thann, Pinot Gris 80%, 17 % Riesling und 3 % Gewurztraminer vom gleichen Weinberg.

Farbe: sehr kräftiges Gelb mit einem Stich Rosé- in der Nase: sehr reich, Confit von Früchten, - im Mund: leichte Süße, reife gekochte Frucht, deutlich Töne von vulkanischen Mineral, komplex und sehr lang, im Abgang die Verbindung der reifen Frucht mit dem Mineral, großer Wein - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

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

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

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

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

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2016 alte Reben.

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

19 Riesling Grand Cru Schlossberg Magnum 2015 der erste Grand Cru des Elsass.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, etwas reife Ananas, deutliches Mineral vom Granit - im Mund: reich, reifer weißer Pfirsich, dann deutliches Mineral, danach Zitrusfrüchte, beachtliche Länge mit dem Mineral und der Säure im Abgang - Verwendung zu: zu gedünsteten Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2030.

10 Muscat d'Alsace 2017 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: dezenter Muskaton, etwas Jasmin, auch weiße Pfirsiche, sehr floral - im Mund: Jasmin, schöne Säure, dann Frucht von reifem Pfirsich, im Abgang bleibt eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

21 Gewurztraminer 2017 tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Frucht von Mango, dann dezente leicht pfeffrige Gewürznote, danach Honig - im Mund: Confit von Ananas und reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer, eine feine Säure, dann auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund, im Abgang klassische Gewurztraminernote - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2025.

29 Pinot Gris 2016 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Honignote, dann reife Mirabelle und Mandarine - im Mund: deutliche Honignote, Mirabellenkonfitüre und Feige, dann sehr schöne Säure, die perfekt zum Honigton passt - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2017 Caillottes hieß früher Jeunes Vignes.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frisch, schöne Frucht zwischen Pampelmuse und Mirabelle, dann ein Hauch Mineral - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas frische Mirabelle, dann ein leichter Kernton hin zum Mineral, angenehme Säure, im Abgang Hauch von Mandeln, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2023.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2017 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten, weiße Blüten, dahinter weiße Früchte, dann Aprikose und etwas Mandeln, dann Mineral, sehr, sehr reich nach einiger Zeit im Glas - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, reife Zitrone und auch Pampelmuse, aromatisch, auch weiße Blüten, im Abgang schöne zitronige Säure und ein leichter Kernton, sehr lang mit mineralischen Tönen - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2025.

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2017 Sauvignon, Kalklehmboden, 44 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten mit einem Hauch Honig, dann mineralisch - im Mund: reich, leichte Süße vom Honig, dann zitronige Säure, abgelöst vom Mineral, viel Körper, im Abgang die zitronige Frucht mit der Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

379 Sancerre La Grande Côte 2017 zur Hälfte junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: reich, erst floral dann Frucht von weißem Pfirsich, Mineral - im Mund: Reich, schöne zitronige Säure, dann reife weiße Pfirsiche, auch weiße Blüten, dann deutlich Mineral, im Abgang bleiben die Fruchtnoten, sehr lang - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, zu Fisch mit eher leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

375 Sancerre Rosé 2017 Pinot Noir, direkte Pressung.

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

SANCERRE - DOMAINE HYPOLYTE REVERDY

734 Sancerre Blanc 2017 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: fruchtige Noten von reifer Birne, dann die Sauvignonnote zwischen Geißblatt und Jasmin, schöne Mineralität, sehr reich - im Mund: sehr reich, reife Birne, schöne zitronige Säure, dann ein Hauch Jasmin, die Mineralität dominiert den Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

737 Sancerre Rosé 2017 direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Himbeere, Kirsche und Walderdbeere, darüber eine feine zitronige Säure, etwas Brotkrume - im Mund: zu Beginn angenehme Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Walderdbeere, dann dominiert die Säure, feine Mineralität, elegant, im Abgang etwas Brotkrume, beachtliche Länge. Charaktervoller Rosé. - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum gegrillten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

738 Sancerre Rouge 2016 nicht geschönt und nicht gefiltert. Farbe: Sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: Deutlich Himbeere, dann leicht schokoladige Tannine mit Leder am Ende - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und gekochter Kirsche leichte Kaffeetannine, dann wieder die Frucht, auch ein Hauch Tabak, schöne Länge, im Abgang Frucht und Tannine verbunden - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2023.

HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS

125 Côté Pontoise 2016 55 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon. Farbe: schwarz mit lebhaft violetterm Rand- in der Nase: reife schwarze Früchte, Schokolade und Brotkrume - im Mund: reife Kirsche, dann etwas Cassis, schokoladige Tannine, sehr weich, im Abgang Frucht und Schokolade - Verwendung zu: rotem Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2026.

123 Côté Pontoise Lief. 2019 2017 Côté Pontoise.

Farbe: dunkles Rot, mit violetterm Rand- in der Nase: Cassis, Brombeere, bleibt auf der Frucht, feine Aromatik, schon gut entwickelt - im Mund: erstaunlich saftig für diesen Jahrgang, Frucht von Schwarzkirsche, dann Kernton, gute Länge, erstaunlich offen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2019 bis 2024.

130 Ch. Pontoise Cabarrus 2017 Primeur Lieferung 2019 45 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: eher verschlossen, dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten - im Mund: kirschige Frucht und auch etwas Cassis verbunden dann eher diskrete Tannine, Holznote dezent aber präsent, dann wieder die Frucht mit Schokolade, die im Abgang deutlich hervortritt - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2020-2028.

131 Ch. Pontoise Cabarrus 2016 47 % Merlot, 53 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit tiefen Violett am Rand- in der Nase: schwarze Früchte verbunden mit floralen Noten in Richtung Veilchen, dann schokoladige Tannine und ein Hauch Barriquenote - im Mund: reich, Kirsche, Cassis, sehr dezente Tannine, danach Frucht von Brombeere, etwas Brotkrume, elegant, im Abgang leichte Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2019 - 2027.

HAUT-MEDOC - CHATEAU ST.ESTEPHE & CHATEAU POMYS

116 Château St. Estèphe 2017 Primeur Lief. 2019 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: Dunkles Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: fruchtig mit schwarzen Früchten, Cassis, leichte Schokoladennote am Ende - im Mund: Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, schon gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine und Sauerkirsche - Verwendung zu: Entrecôte, auch Lammrücken

119 Château St. Estèphe 2015 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, leichte Süße, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 2019 bis 2029.

117 Château St. Estèphe 2016 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, gerade abgefüllt.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: reife Cassis und Schwarzkirsche, darüber etwas Leder, sehr gut im Gleichgewicht, ist in ein paar Monaten deutlich expressiver, ein Wein, der voll auf der Frucht sein wird - im Mund: Frucht von Kirsche mit Kern, dann dunkle Tannine, auch leicht animalisch, danach Frucht von schwarzer Johannisbeermarmelade, reifer Wein mit guter Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2026, jetzt unbedingt dekantieren.

118 Château Pomys 2013 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: schokoladige Tannine verbunden mit Frucht von Cassis und Brombeere - im Mund: im ersten Moment feine Süße, dann Tannine zwischen Schokolade und Mokka, Frucht von Cassis und frischer Brombeere, abgelöst durch Tannine, gut im Gleichgewicht und jetzt perfekt zu trinken - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

COTE DE BLAYE - CHATEAU BEL AIR LA ROYERE

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2016 Merlot und etwas Malbec.

Farbe: dunkles Rot mit braunvioletterm Rand- in der Nase: sehr gleichmäßiges Bukett mit Verbindung von Schokolade und Cassis und Brombeere - im Mund: feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche verbunden mit schokoladigen Tönen, auch etwas Tabak - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: schwarzrot mit violetten Rand- in der Nase: Halbbitterschokolade und Frucht von Kirsche, Hauch von Kohlensäure - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, leicht schokoladige Tannine, frisch - Verwendung zu: gegrilltem Würstchen - Genussreife: jetzt bis 2020.

156 Justin Malbec 2017 ein reiner Malbec von jungen Reben.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Cassis und Blaubeere, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: feine Süße, Frucht von Sauerkirsche und dahinter Blaubeere, weiche Tannine, im Abgang frische Heidelbeere - Verwendung zu: einfache Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2020.

150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2016 80% Merlot, 10% Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon, aus dem Fass probiert, wird demnächst abgefüllt. Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: reich, reife schwarze Früchte, darüber feine Barriquenoten und etwas Schokolade - im Mund: sehr fruchtig, Frucht zwischen Sauerkirsche und Schwarzkirsche, dann ein Hauch Blaubeere, dezente Tannine, die aberdeutlich an der Lippe zu spüren sind - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: feine Frucht von Sauerkirsche, etwas Vanille und auch feine Tannine - im Mund: reich, dann Frucht von Cassis und Brombeere und ein Hauch Blaubeere, dann etwas Sauerkirsche und angenehme Tannine, unterstützt von leichten Barriquenoten - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2023.

143 Château Bel Air La Royère 2016 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 50 % 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut, im Zuckerbad sind die unreifen Trauben aussortiert worden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: eingedickte Marmelade von schwarzen Früchten, etwas Tabak, Noten von Obstbrand, reich - im Mund: sehr weich und anschiemig, Frucht von Cassis, Brombeere und Heidelbeere, sehr dezente Tannine, die jedoch im Abgang bleiben - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: 2015: feine Note vom Barrique mit etwas Vanille, dann deutlich Blaubeere, eingelegte Schwarzkirsche - im Mund: feine fruchtige Süße, dann Frucht von Schwarzkirsche und Blaubeere, darüber dezente Barriquenoten und samtige Kakaotannine, die wieder von der Blaubeernote abgelöst werden. - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2025.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

160 Château La Caze Bellevue 2013 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Schokolade, dahinter Frucht von Schwarzkirsche, angenehme Frucht, weiche Tannine - im Mund: frische Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, dann deutlich Schokolade, im Abgang auch deutlicher Schokoladenton, ein reifer Wein - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: Kirschkompott mit den Kernen gekocht, darüber deutlich Halbbitterschokolade und feine Tannine - im Mund: Kirsche mit Kern, auch Brombeere, konzentriert und strukturiert, elegant, Bitterschokolade im Abgang, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: reiches Bouquet, diskrete schwarze Früchte, Tabak und etwas Pfeffer perfekt verbunden - im Mund: sehr reich, beginnt mit Cassis und Kirschtönen, gut verbunden mit den leicht schokoladigen Tanninen, im Gleichgewicht, nach der Frucht kommen dann die Tannine und umgekehrt, sehr große Länge, jetzt perfekt - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2024.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2015 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Obstbrand, ein Hauch von Vanille und Schokolade, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

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

Farbe: rotschwarz, kräftig-violetter Rand- in der Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, auch schokoladige Noten - im Mund: sehr reife Fruchtöne, vor allen Dingen Brombeere, dann Halbbitterschokolade und danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, schon gut entwickelt und im Gleichgewicht - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2026.

DAS IMPERIUM VON MEYROU

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

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

88 Chateau Guibeau 2016 Merlot, Bio, Puisseguin-St. Emilion, Ausbau in Fässern, lange Mazeration.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, weiche Tannine - im Mund: sehr weich und schöne Frucht von Cassis und Schwarzkirsche, runde Tannine mit schokoladigen Tönen - Verwendung zu: Steak, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2022.

89 Chateau le Rey 2016 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, auf Lehmboden, Ausbau ohne Sulfite.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Pflaume, Schokolade, sehr weich - im Mund: zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, darüber etwas reife Sauerkirsche, man spürt die Vinifikation ohne Schwefel - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2022.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2014 biologischer Anbau seit 2010, 91 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.

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

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

456 Château d'Arricaud 2015 Semillon 70 %, Sauvignon 30 %.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mirabelle und etwas Zitrone, dann florale Noten vom Sauvignon, reich - im Mund: Zitrone und dann Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, auch feine florale Noten, präsen Säure, dann auch florale Komponenten, schöne Länge - Verwendung zu: Forelle, Hecht mit Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

458 Château d'Arricaud Cuvée Prestige 2012 Semillon 70 %, Sauvignon 30 %, neun Monaten in neuen Barriques und Barriques eines Weines.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikosenmarmelade, etwas Brioche, dahinter florale Noten vom Sauvignon, reich - im Mund: reich, Frucht von Mirabelle und, Mandarine und dann Noten von Brioche, sehr dezente Barriquenote, im Abgang kommt wieder die Semillonnote, große Länge - Verwendung zu: Krustentieren und weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

459 Château d'Arricaud 2014 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, im Fass ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: weiches Bouquet, Schokolade, Pflaume und etwas Schwarzkirsche und auch etwas Tabak - im Mund: sehr anschniegsam, gekochte Kirsche und Pflaume, etwas Brotkrume, feine Fruchtsüße, gute Länge, im Abgang wieder ein Hauch Tabak, gute Länge - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

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

463 Château d'Arricaud Grand Vin 2014 30 % 85 Jahre alte Reben, 30 % vierzig Jahre, nur zehn Prozent junge Reben.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: aromatische Kirsche mit Kern, konzentriert, etwas Lakritz - im Mund: Kirsche, saftig, viel Konzentration, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und schokoladigen Tanninen, dann auch deutlich Lakritz, gute Länge, im Abgang aromatische Noten - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

464 Château d'Arricaud Grand Vin 2015 30 % 85 Jahre alte Reben, 30 % vierzig Jahre, nur zehn Prozent junge Reben, zwei Jahre im Barrique ausgebaut, zur Hälfte neue.

Farbe: Schwarz, violetter Rand- in der Nase: etwas Brotkrume, dann Cassis und Himbeere, dezente Tannine, - im Mund: saftig und anschniegsam, Schokolade und gekochte Schwarzkirsche, Hauch von Barrique, schöne Länge und Struktur - Verwendung zu: Damwild, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2025.

CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2017 40 % Sauvignon blanc, 60 % Semillon, zum Teil alte Reben, Goldmedaille in Paris.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Deutliche Sauvignonnote mit Aromen von Jasmin, Frucht von Mirabelle und Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und reifer Zitrone, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2020.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacias 2016 100 % alte Semillon, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

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

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2017 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 50 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: leichtes ziegelrot- in der Nase: Frucht zwischen Süßkirsche und Walderbeere, dann leichte mineralische Note und dann Aromen gekochter Früchte - im Mund: sehr fruchtig, reife Walderbeere und auch ein Hauch Himbeere, schöne Mineralität und angenehme Säure, dadurch frisch und strukturiert, gute Länge, ein sehr schöner Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2020.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2015 65 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

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

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2015 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 9 Monate im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

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

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2016 16 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

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

546 Cornas Renaissance 2015 im Mittel 20 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz- in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas. - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

543 Cornas 2015 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: 2019 bis 2030.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE**107 Leukadios 2017** Vermentino, Marsanne und Muscat Petits Grains.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Attacke, Zitrusfrüchte, dahinter ein Hauch vom Muscat und Akazienhonig - im Mund: Honigattacke, dann Zitrusfrüchte und Aromen von der Muscattraube, im Abgang deutliches Mineral, reich und schöne Länge - Verwendung zu: Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2021.

108 Leukadios 2017 Syrah, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: saftig, reife Süßkirsche und Walderdbeere, etwas Zitronenmelisse - im Mund: reich, reife Süßkirsche mit deutlicher Fruchtsüße, auch etwas Walderdbeere, im Abgang cremig mit etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2019.

105 Leukadios 2017 Syrah, Grenache.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: reife schwarze Früchte und ein Hauch Himbeere, Kräuter der Garrigues - im Mund: sehr anschniegig, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garrigues - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2022.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX**54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2017** 70 % Roussanne, 30 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leicht floral, dann Pampelmuse und frische Birne - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Birne, dann leichter Ton von Mandeln ohne Schale, gute Länge mit Kerntönen im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

55 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2017 35 % Syrah, 45 % Grenache und 20 % Carignan, Maceration carbonique.

Farbe: sehr dunkles Rot mit leicht violetter Rand- in der Nase: rund mit schöner Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: rotschwarz mit leicht violetter Rand- in der Nase: reich. Schwarzkirsche und Cassis, darüber etwas Brotkrume - im Mund: sehr reich, reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Tannine, im Abgang Sauerkirsche, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

46 Ch St Louis Dernière Croisade 2016 50 % Syrah, 35 % Grenache, 15 % Carignan.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: leicht gewürzig, dann Frucht von gekochter Brombeere und Schwarzkirsche, auch Lakritz - im Mund: gekochte Frucht zwischen reifer Himbeere und reifer Brombeere, darüber frische Kirsche, dann Schlehe und Bitterschokolade, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT**765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2016** 48 % Sauvignon. 45 % Grenache Blanc und 7 % Colombar.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Deutlich Sauvignon, dann reiche Fruchtnote von Feige und getrockneten weißen Früchten, leichte fruchtige Süße - im Mund: reife Töne von Birne und Feige, dann die florale Noten vom Sauvignon, Jasmin, angenehme Säure, sehr reich und lang - Verwendung zu: Meeresfrüchte, auch Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

777 Chic Chery 2015 Marsanne und Grenache Blanc.

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

772 Les Enclos 2016 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Fruchtige Süße, Himbeere und Kirsche, leicht rauchig - im Mund: Kirsche und etwas schwarze Johannisbeere, Gewürze im Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2023.

767 Chic Chery 2014 27 Monate in Edelstahlfassern ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau.

Farbe: dunkles Rot mit rotvioletter Rand- in der Nase: gewürzig, Schwarzkirsche mit Kern und Schokolade, im Abgang wieder das Gewürz - im Mund: eingedickte Kirschmarmelade, etwas Lebkuchen, sehr konzentriert und schöne Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: Dunkles Rot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Brand von Kirsche und Brombeere, deutliche Gewürznoten, Pfeffer und Koriander, am Ende Bitterschokolade - im Mund: viel Frucht, Kirsche, ein Hauch von Himbeere und deutlich Brombeere, auch etwas Schokolade, dann die Gewürznote hin zu Pfeffer - Verwendung zu: Lammkeule, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2024.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL**743 Clarisse - Côtes Catalanes 2017** 35 % Grenache, 60 % Viognier, 5 % Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose und reife weiße Johannisbeere, aromatisch mit einem leichtem Mandelton - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2020.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2017 90 % Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrone, Muskatton und dann ein wenig Jasmin, sehr frisch - im Mund: leicht muskatiert, schöne frische zitronige Säure, elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit Zitrone, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: 2015 etwas Rose und dann etwas Mandel, danach reife Stachelbeere 2016 etwas Brotkrume, dann florale Noten und etwas Griesbirne - im Mund: Litchi, dann reife Zitrone, etwas weiße Blüten, danach zitronige Säure und deutliches Mineral 2016 viel Frucht, reich, leichtes Mineral, angenehme Säure und etwas Mandeln - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

742 Romain - Côtes Catalanes 2017 Vor allen Merlot, auch Grenache und Syrah, direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: deutliche Frucht von Süßkirsche und Walderdbeere, angenehme Säure und Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern, etwas Walderdbeere, am Ende Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2020.

749 Les Terres Grilles - CdR 2017 60 % Syrah, 40 % Grenache Noir, direkte Pressung, 4 Monate in Barriques von drei oder vier Weinen ausgebaut.

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

746 Pierre - Côtes Catalanes 2017 20 % Syrah, 50 % Merlot von alten Reben und 30 % Grenache Noir.

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

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes* 2017 25 % Syrah, 50 % Cabernet Sauvignon, 25 % Grenache Noir.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, dann Schokolade - im Mund: feine Schokolade, dann Sauerkirsche und Cassis und am Ende wieder Schokolade, konzentrierter Wein mit guter Länge - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2017 10 % Carignan, 50 % Grenache, 40 % Syrah, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmazeration.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, danach ein Hauch Gewürz -

im Mund: leichte Süße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann wieder die feine Süße und auch etwas Schokolade, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2020.

753 Le Chant des Frères - CdR 2017 Grenache und Syrah, je zur Hälfte, im 400 l - Barrique ausgebaut.

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

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2017 Syrah, Grenache Noir, Carignan und 60 % Mourvèdre auf Schieferboden.

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

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2017 Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Feine Tannine, Schwarzkirsche, dann ein Hauch von Himbeere, dann gekochte Cassis und deutliche Schokolade - im Mund: sehr weich und anschmiegsam, reife Kirsche, Himbeere und etwas Cassis, dann Schokolade, endet mit dem Mineral vom Schieferboden - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2021.

VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 2017 Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, Mango, etwas Marzipan und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Mango, Zesten von Zitrone, im Abgang leicht cremig und lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: ganz dunkler Bernstein- in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung zu: zu Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2022, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

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

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

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St.Chinian Les Tuileries BIO 2017 50 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas weißer Pfirsich - im Mund: reife Aprikose, dann Frucht von Orange und darüber leichter Pfefferton, der im Abgang bleibt - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Huhn oder Pute - Genussreife: jetzt bis 2020.

786 Eime deVinha 2017 zum größten Teil auf Schieferboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, Pfirsich und Aprikose gekocht, darüber eine Pfeffernote - im Mund: wie in der Nase reife Pfirsiche und Aprikose, dann Zesten von Orangen und Pfeffer - Verwendung zu: Fisch mit kräftig gewürzten Saucen, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische weiße Johannisbeere, etwas Süßkirsche und ein Hauch von Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere und auch Johannisbeere, reich, schöne Länge und etwas Mandeln, gute Länge - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

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

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2016 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: eine rote Frucht, darüber würzige Noten hin zu Pfeffer - im Mund: sehr reich, rote Früchte, dann auch die Pfeffernote deutlicher als in der Nase, die Frucht bleibt immer

präsent, im Abgang dominiert die Gewürznote - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: gekochte Brombeere, darüber ein Hauch gekochte Pflaume und etwas Kakao - im Mund: sehr weich, gekochte Brombeere, Hauch von Heidelbeere, dann deutliche aber weiche Tannine, im Abgang die Frucht vereint mit den Tanninen, schöne Länge - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2023.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2015 Alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan.

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

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

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

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, dahinter feine Süße - im Mund: viel Frucht, vor allen Dingen Himbeere und etwas Sauerkirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

141 Louis Baillat Merlot 2015 reiner Merlot.

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

134 Clos de la Miro BIO 2014 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: frische Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, später etwas Himbeergeist und leichte Holznote - im Mund: sehr weich, anschmiegsam, Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, danach etwas Brombeere, schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2017 Grenache, Muscat, Macabeu und ein wenig Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten, danach reife Birne und etwas Mirabelle - im Mund: Birne, etwas Stachelbeere und ein Hauch Muskat, reicher Wein, angenehme frische Säure im Abgang - Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2017 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, komplex, Frucht zwischen Birne und Aprikose, ein Hauch Mineral und etwas Mandeln - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle und etwas Aprikose, viel Frucht mit einer schönen zitronigen Säure, dann Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

876 CdR - Clos des Vignes 2017 Grenache Blanc et Gris, 70 Jahre alte Reben, Boden mit vielen Steinen.

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

895 Mas Las Cabes Rosé -C. de Catalanes 2017 70 % Cinsault, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes warmes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Himbeere - im Mund: frische Walderdbeere, dann zitronige Säure und wieder die Erdbeere, bleibt auf der Frucht - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2020

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2017 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, gestern abgefüllt.

Farbe: fast schwarz mit rotviolettlem Rand- in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und Cassis - im Mund: Schwarzkirsche und deutlich Brombeere, darüber dezente Tannine, Hauch Schokolade, gute Länge, wieder sehr gelungen, kann mit jeder Woche mehr auf der Flasche nur noch besser werden - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2021.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2017 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

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

874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2016 Mourvèdre auf Schiefer, mit ganz geringem Sulfitzusatz während des Ausbaus.

Farbe: rötlichschwarz mit violettlem Rand- in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer, Schwarzkirsche und Cassis - im Mund: Feine Süße, saftig, gekochte Kirsche, dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, etwas Bitterschokolade, sehr gute Länge mit den Gewürzen im Abgang - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2025.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2015 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

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

883 Les Falaises - CdR Villages 2015 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.

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

DESSERTWEINE von GARDIES

873 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2015 Grenache Blanc und Gris.

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: Ranciotöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agen, Hauch von Haselnuss, sehr rund und erstaunliche Länge - Verwendung zu: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

889 Muscat de Rivesaltes Flor 0.5l 2015: ausgebaut wie ein Portwein.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, etwas reife Birne, Muskatnote am Ende, tolle Länge - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

SÜDFRANKREICH - FRANCOIS LURTON

679 MJ Janeil Terret Sauvignon 2017 Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: Reich, Rose und auch etwas Jasmin vom Sauvignon, auch Frucht von Stachelbeere und Banane - im Mund: Frucht von Zitrone, weiße Blüten, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2020.

672 Hauts de Janeil Grenache Viognier 2017 Roussillon, im Barrique ausgebaut, Grenache Gris und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, dann deutliche Pfeffernote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch und Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

685 Les Fumeés Blanches Sauvignon 2017 Südfrankreich.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Zitrone und Orange, dann leichte Jasminnote - im Mund: Zitrone und Pfirsich, dann gute Säure und Jasmin eher dezent, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

676 Les Salices Sauvignon 2017 kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten und Pampelmuse- im Mund: kräftiges Cassisaroma, schöne Frische von Limetten - Verwendung zu: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure und sehr elegant, im Abgang klassische Sauvignonnote - Genussreife: jetzt bis 2020.

699 Sauvignon Blanc Sparkling, Terres Fumées 2015 wie ein Prosecco.

Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen- in der Nase: frisch, Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: Zitrone und florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

666 Les Hauts de Janeil Rosé 2017 z.T. In Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: schöne fruchtige Nase, saftige Kirsche, etwas Johannisbeere - im Mund: fruchtige Attacke wie in der Nase, sehr im Gleichgewicht, die Frucht bleibt lange im Mund - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2020.

669 Terra Sana Rosé BIO 2017 ein Rosé von der Syrahtraube, Pressung nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Himbeere und Süßkirsche mit deutlicher Note vom Kern, Hauch von Walderdbeere - im Mund: sehr anschniegsam, schöne Frucht zwischen Süßkirsche und reifer Birne, im Abgang Spiel von Säure und Mineral, gute Länge - Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2020.

696 Mas Janeil Sans Soufres 2016 ohne Zugabe von Schwefel, Grenache, Syrah, Mourvèdre und etwas Carignan.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Frucht von Kirsche und Cassis, leichtes Gewürz - im Mund: Frucht von Kirsche und etwas Himbeere, auch würzige Noten, gute Struktur - Verwendung zu: Spieß von der Ernte mit einer Ananassaucen, - Genussreife: jetzt bis 2020.

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2017 aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut.

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

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

Farbe: schwarzrot mit rotviolettlem Rand- in der Nase: sehr viel saftige Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: feine Süße, Kirsche und Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann etwas Schokolade, schöne Konzentration, im Abgang gekochte Frucht eher von reifer roter Kirsche, am Ende darüber ein schokoladiger Ton - Verwendung zu: Wildgeflügel oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2017 40% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Carignan, 10% Mourvèdre.

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

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

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

684 Domaine du Ministre 2016 St. Chinian, 50 % Syrah, 40 % Grenache Noir, 10 % Mourvèdre, 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit rotviolettlem Rand- in der Nase: Pfefferr, Schokolade, dezent Cassis - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Brombeere, Pfeffer, dann Frucht von Brombeere und deutliches Mineral - Verwendung zu: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

703 Château des Erles Grand Vin 2013 alte Grenache, Carignan und Syrah auf kargen Schieferböden, 16 Monate Barriqueausbau.

Farbe: schwarz mit braunviolettlem Rand- in der Nase: Kräftige mineralische Note vom Schiefer, dann Blaubeere und auch ein Hauch Cassis, auch etwas Lakritz - im Mund: sehr weich und gleichzeitig strukturiert, leichte Süße, Frucht von Schwarzkirsche und Cassis mit leichtem Obstbrandton, auch etwas Schokolade, dann deutliche Mineralität, sehr lang und komplex - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2024.

SPANIEN

HERMANOS LURTON

721 Hermanos Lurton Verdejo 2017 Verdejo.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Maracuja und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann dominant die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch etwas Pampelmuse, leicht würzige Noten im Abgang - Verwendung zu: zu Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2021.

707 Hermanos Lurton Tempranillo Toro 2016 aus Castilla y Leon.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Zwischen Blaubeere und Brombeere, etwas Vanille, hin zu Schokolade - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reich, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, Mon Chery Note, sehr zugänglich. - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

CHAMPAGNE - VILMART

642 Champagne Vilmart Grande Reserve Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2025.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

641 Champagne Gr. Cellier d'Or 2013 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l - Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

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

636 Champagne Coeur de Cuvée 2010 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2023.

DEUTSCHLAND

WEINGUT FRANK BÄRMANN - KAISERSTUHL

505 Secco Blanc 2017 30 % Scheurebe, 60 % Weißburgunder und 10 % Muskateller.

Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen- in der Nase: leichter Muskaton, dann Birne - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und Birne gekocht - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

512 Secco Rosé 2017 Spätburgunder.

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

513 Secco Noir 2016 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung- in der Nase: Düfte von Cassis, Himbeere und Brombeeren - im Mund: auch Cassis und Brombeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

509 Müller -Thurgau 2017 Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Mirabelle, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reich, frische weiße Frucht mit etwas Kern, dann angenehme Säure, auch im Mund die florale Komponenten, gut im Gleichgewicht mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2020.

510 Weißburgunder 2017 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frische Birne, Hauch Zitrone - im Mund: reich und fruchtig mit leichter Süße und schöner Säure dagegen, daher frisch und lebendig, Zitrusfrüchte dominieren den Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2017 vom Tuniberg, Lößboden.

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

506 Regent trocken 2016 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, darüber Brotkrume - im Mund: gekochte Kirsche und auch etwas Brombeere, sehr dezente Tannine, im Abgang dominiert die Verbindung von Frucht und Brotkrume - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

502 Merdinger Spätburgunder 2016 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit grauiviolettem Rand- in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von gekochter Himbeere und Schwarzkirsche, dann wieder das Mineral - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere und etwas Brombeere, dann Mineral und Tabak im Abgang - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2016 16 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, mit Stielen vergoren.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletter Rand- in der Nase: sehr reife Himbeere und Brombeere, darüber Kräuternote - im Mund: feine Süße, dann deutlich Himbeere und danach auch die Kräuternote, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Entrecote - Genussreife: jetzt bis 2023.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2016 Tuniberg, Lößboden, über 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

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

ARGENTINIEN

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE FAIR TRADE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2016/2017 aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2020.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

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

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche und Brombeere, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2020.

611 Cinco Sentidos Special Blend 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert. Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2023.

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

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

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

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

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

801 Quinde Torrontes (ex Santa Irene) 2016 biologischer Anbau [Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

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

805 St Irene Cabernet Sauvignon 0 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: dunkles Purpurrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: frische Kirsche, Mokatannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

806 Medanos Malbec 2013 biologischer Anbau, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenzesten - Verwendung zu: Den besten Stücken vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

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

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2022.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

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

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

175 Malbec 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Brombeere und Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Brombeere und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: 2020.

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

Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2022.

SÜDAFRIKA PALESA FAIR TRADE

818 Sauvignon Blanc 2016 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

452 Pineau des Charentes Blanc Most von Ugni Blanc und Colombard wird junger Cognac zugesetzt

Farbe: goldgelb- in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Aperitif, Kaninchen, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leichter Rancio, cremig und angenehm nussig, getrocknete Feigen, feine Säure - im Mund: deutlicher Ton von getrockneter Feige und getrockneter Pflaume, dann etwas Schokolade, feine Säure, sehr groß und lang - Verwendung zu: Aperitif, Berawecka (Früchtebrot), Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: rotschwarz mit leichten Brauntönen am Rand- in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure - Verwendung zu: Aperitif und zu Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2025 wenn ungeöffnet.

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

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

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

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

444 Cognac Très Vieille Res. Petite Champ. Petite Champagne, 25 Jahre und ältere Cognacs.

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