

PROBENOTIZEN FAIR WEIN

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

216 Pinot Blanc 2009 Kieselböden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Aprikose, Weißdorn, cremig - im Mund: Aprikose und Zitrone, weiße Blüten, im Abgang leichter angenehmer Bitterton, im Abgang Mineral und schöne Frucht - Verwendung zu: mit Freunden, passt zu Vorspeisen, Gemüsesuppen, hellem Fleisch, zur Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2013.

217 Sylvaner 2009 Granitboden am Rande des Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: gekochte Birne, darüber weiße Blüten, etwas Mineral - im Mund: Birne, angenehme Säure, Kernton hin zum Mineral, das im Abgang bleibt - Verwendung zu: zum Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer, aber auch zu Fisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

251 Riesling Patergarten 2008 Kieselböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mandelblüte, zwischen Grapefruit und Orange, Hauch von reifer Ananas, Mineral - im Mund: Frucht von reifer Zitrone und Grapefruit, dann kräftiges Mineral, gute Struktur, cremige Note und Mineral liegen übereinander, schöne Länge mit Frucht und Mineral - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen, Hecht in Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

259 Riesling Schlossberg Grand Cru 2007 verwitterter Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: elegantes Bouquet, feine florale Süße, deutliche Mineralität am Ende - im Mund: reife Frucht hin zur Ananas, leichte Honignote, dann kräftiges Mineral, das lange dominiert und schließlich von einer Honignote übertönt wird, deutliche Säure, die am Gaumen bleibt, beachtliche Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Seeteufel zum Beispiel - Genussreife: jetzt bis 2020.

225 Riesling Furstentum Grand Cru 2008 arme Kalkböden, etwa 20 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Sehr feine florale Noten, deutliche Rose, klassisch Furstentumnote - im Mund: floral beginnend, etwas Rose, dann deutliche mineralische Komponente, Säure Orangen, sehr große Eleganz und große Länge, im Abgang Kirschblüte mit einem Hauch von Mandel, großer Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2017.

229 Muscat 2010 Muscat Ottonel und Muscat d'Alsace.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisch, Hauch von Jasmin, schöne Frucht - im Mund: zwischen Zitrone und Orange, dann etwas Jasmin, schöne Säure - Verwendung zu: weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

237 Pinot Gris Patergarten 2008 armer Kiesboden, Reben etwa vierzig Jahre alt.

Farbe: Deutliches Gelb- in der Nase: Honigmelone und leichte Note von Honig, weiße Blüten, leicht cremig, sehr elegant, hinten kräftiges Mineral - im Mund: anschmeichelnd, Honigattacke, dagegen gute Säure, dann mineralische Komponente, dadurch gute Struktur - Verwendung zu: Kalbsrücken, Ziegenkäse mit Honig übergossen und überbacken, auch zu exotischen Gerichten mit weißem Fleisch, charaktervoller Wein - Genussreife: jetzt bis 2015.

239 Gewurztraminer Furstentum Grand Cru 2008 armer Kalkboden, steile Südlage.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz, dann Mineral, frisch - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral, gute Säure, ganz am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, ganz große Länge - Verwendung zu: Apéritif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2018.

258 Pinot Gris Schlossberg 2008 verwitterter Granitboden, junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: feines Honigbukett, Brioche, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: Honigsüße, Confit von Pfirsichen, dann Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, Flan mit Früchten, kräftige Säure dagegen, sehr große Länge, im Abgang Mineral und Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

248 Pinot Noir Barrique 2010 im Barrique ausgebaut, weder geschönt noch filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Himbeere und Schwarzkirsche, eingekocht - im Mund: Kirsche, etwas Brombeere, sehr konzentriert und sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2018.

236 Crémant Extra Brut 2008 Pinot Blanc und Chardonnay, 24 Monate Flaschengärung.

Farbe: helles Gelb, sehr kleine Perlen- in der Nase: frisch, cremig, dann frische angenehme Säure, Stachelbeere und Birne - im Mund: explodiert im Mund, gute Säure, sehr elegant, frische Frucht von

Limone - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2014.

233 Crémant Extra Brut Rosé 2009 Pinot Noir, 15 Monate Flaschengärung.

Farbe: ganz leichtes Rosa, sehr feine und kräftige Perlung- in der Nase: Aprikose und etwas rote Johannisbeeren, Hauch von Mineral - im Mund: zerstäubt im Mund, leicht cremig, zwischen sehr reifer Stachelbeere, roter Johannisbeere und Himbeere, Frische bleibt im Abgang. Sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2013.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

2 Chasselas 2010 ca. 35 Jahre alte Reben, im großen Holzfass ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb, brillant- in der Nase: Zitrone, etwas Mineral, Stachelbeere - im Mund: Zitrone und Pfirsich, dann deutliches Mineral, gute Säure und Länge, im Abgang Grapefruit - Verwendung zu: zur Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2013.

31 Pinot Blanc d'Alsace 2010

Farbe: Goldgelb- in der Nase: sehr frisch, Aprikose, Weißdorn und etwas Kern - im Mund: reife Aprikose, dann leichter Kernton, Mineral, gute Säure, etwas Augustapfel, beachtliche Länge - Verwendung zu: passt zu weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

18 Riesling 2010 Kientzheim, St. Hyppolite.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Zitronenconfit, feine Note von Orangezeste - im Mund: deutlich Zitrusfrüchte mit den Schalen, mineralisch, schöne Länge, im Abgang rosa Grapefruit - Verwendung zu: Dorsch, auf dem Punkt gebraten, vorher mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffeln - Genussreife: jetzt bis 2014.

5 Riesling Rosenbourg 2009 wächst auf Lehm-Granitböden, 35 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, brillant- in der Nase: Lavendel, auch etwas Kern - im Mund: Mandelton, reich, dann Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, klassischer Rosenbourg - Verwendung zu: zu Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

24 Riesling Sommerberg Grand Cru 2007 Reben von 1923 und 1947.

Farbe: deutliches Strohgelb- in der Nase: weiße Frucht, auch etwas Weinbergpfirsich, Brioche - im Mund: gleichmäßig ansteigend, viel Frucht, ein Hauch von Karamell, etwas Mineral, dann Limone, im Abgang reife Stachelbeere und wieder Mineral, sehr große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Fisch mit kräftigen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

20 Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg 2007 Grand Cru, 25 Jahre und zwölf Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: dezent weiße Blüten, Mineral, reich - im Mund: florale Noten, dann etwas Biskuit, Frucht von reifer Ananas - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Schalentieren - Genussreife: jetzt bis 2017.

21 Muscat d'Alsace 2010 verschiedene Parzellen, u.a. Altenburg, Schlossberg.

Farbe: Goldgelb- in der Nase: exotisch, Rhabarber und Mango, Zitrone, auch Mineral - im Mund: reife Zitrone, dann Jasmin und Kernton, leichter Muskatton, im Abgang zitronige Säure - Verwendung zu: Spargel, auch mit Schinken, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2014.

11 Gewurztraminer 2010 50 % Fürstentum.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Jasmin, Nelkenpfeffer, etwas Honig und auch Mirabelle - im Mund: viel Frucht, angenehme Honigsüße. Etwas Orange, dann floral, am Ende etwas Nelkenpfeffer, gute Länge, im Abgang deutliche Noten von Pfeffer und Zitrusfrüchten - Verwendung zu: Aperitif, exotisch gewürzte Speisen - Genussreife: jetzt bis 2015.

15 Gewurztraminer Altenbourg 2007 tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: Deutliches Gelb- in der Nase: Töne von altem Rhum und Nelkenpfeffer - im Mund: angenehme Süße, reife Banane, Jasmin, dann Nelke, angenehme Säure und gute Struktur, nicht überladen, im Gleichgewicht, im Abgang wieder der Rhumton - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen - Genussreife: jetzt bis 2017.

27 Pinot Noir 2009 St. Hyppolite und Katzenthal.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: Himbeere und Kirsche, ganz viel Frucht - im Mund: reife Himbeere und Schwarzkirsche, saftig, am Ende etwas Milchsokolade, weiche Tannine - Verwendung zu: Schweinefilet, Nackenbraten - Genussreife: jetzt bis 2014.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2010 70 % Caillottes, 30 % Terres blanches, also Muschelkalk, hieß früher Jeunes Vignes.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: viel Struktur, Mineral, dann aromatisch, eher verschlossen - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas Pampelmuse und etwas Birne, deutliche Kernnote, etwas Brioche, dann angenehme Säure und dadurch gut strukturiert - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2016.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2010 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 13, 5 % Alk., 3 g Restsüße.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: etwas Grapefruit, Hauch von floraler Süße, auch noch verschlossen - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, Birne und etwas weiße Blüten, viel Potenzial, im Abgang Mandarine - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: 2011 bis 2025.

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2010 Sauvignon, Kalklehmboden, 35 Jahre alte Reben ungefähr 6 g Restsüße.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: etwas Mandarine, Hauch von Honig, dahinter Mineral und Feldblumen - im Mund: sehr reich, Süße zwischen floralen und fruchtigen Tönen, etwas Süßholz, viel Körper, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2012 bis 2020.

374 Sancerre La Grande Côte 2010 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: eher floral, ein Hauch von Honig, leicht cremig - im Mund: sehr reich, Fruchtsüße, auch etwas Williamsbirne, dann eine angenehme Säure und Mineralität, hat sehr viel Potenzial, zum Hinlegen, später auch etwas cremig - Verwendung zu: Gambas, Languste etc. - Genussreife: 2013 bis 2020.

375 Sancerre Rosé 2010 Pinot Noir und ein wenig Gamay, direkt gepresst.
Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: floral, weiße Früchte - im Mund: angenehme Frische, etwas Limone, dann etwas Süßkirsche, im Abgang etwas Walderdbeere, sehr schöne Länge - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

735 SANCERRE - DOMAINE HYPOLYTE REVERDY

736 Sancerre Blanc 2010 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Cassisblüten und Jasmin, feine Säure, mineralisch, noch verschlossen - im Mund: komplex, kräftiges Mineral, dann gutes Spiel der klassischen Aromen mit der Mineralität. Wunderschöner Abgang mit viel Frucht und weißen Blüten, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2015.

737 Sancerre Rosé 2010 kein Saignée, nur frisch gepresste Pinot Noir, sehr reif geerntet.
Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: sehr aromatisch, Walderdbeere, dann feine Himbeernote, leicht cremig - im Mund: Himbeere und Walderdbeere, gute Struktur durch das Mineral, Körper, große Länge mit Mineral im Abgang, stabile Säure - Verwendung zu: weißes Fleisch, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: jetzt bis 2013.

738 Sancerre Rouge 2009 100% Pinot Noir, zwei Wochen Mazeration, weder filtriert noch geschönt.
Farbe: dunkles Rot- in der Nase: Kirsche, Mineral und etwas Tabak - im Mund: Kirsche und mineralische Komponenten, etwas rauchig, etwas Pfeffer, komplex und gute Länge - Verwendung zu: Reh, Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2012.

POUILLY - FUISSÉ - DOMAINE TINEL BLONDELET

729 Pouilly-Fumé 2010 Sauvignon.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: zwischen Orange und Zitrone, dann auch etwas Jasmin, etwas Mineral - im Mund: gute Säureattacke, dann Limone und etwas Jasmin, auch frischer Augustapfel, im Abgang etwas Rauch - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2015.

734 Pouilly-Fumé Génomé 2010 Sauvignon, auf Kalkboden („weiße Erde“).
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Komponenten und etwas Zitrusfrucht, reich - im Mund: sehr reich, Frucht von Orange und etwas Cassis, dann Struktur und gleichzeitig sehr reich - Verwendung zu: Wolfsbarsch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

732 Pouilly-Fumé l'Arrêt Buffatte 2010 Sauvignon, Muschelkalk auf Mergel, gut 30 Jahre alte Reben, Goldmedaille in Paris.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Cassis und Cassisblüte, dann deutliche Mineralität, danach auch weiße Früchte - im Mund: sehr reich, reife Zitrone, dann Orange, auch florale Komponenten und kräftiges Mineral, lang. Sehr viel Struktur und gute Säure, sehr viel Potenzial. - Verwendung zu: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

HAUT-MEDOC - PONTOISE CABARRUS

126 Coté Pontoise 2009 von jungen Reben.
Farbe: rot-schwarz mit deutlich violetterem Rand- in der Nase: saftiges Bukett von schwarzer Johannisbeere und Brombeere, Pfeffer, Hauch von Rauch - im Mund: Schokolade, dominiert zunächst die Frucht. Dann Cassis, Brombeere, sehr elegante Frucht, sehr im Gleichgewicht, auch leichte Süße hin zu Veilchen, nicht überladen wie manche 2009er - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2015.

127 Coté Pontoise 2008 von jungen Reben.
Farbe: schwarz mit violetterem Rand- in der Nase: Im Moment eher dezent, feine Aromen von gekochter Kirsche, etwas Veilchen - im Mund: Kirsche mit einem Hauch von Vanille, sehr rund, weiche Schokoladentannine, sehr weich im Abgang - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2014, jetzt unbedingt dekantieren.

129 Château Pontoise Cabarrus 2010 Subskription Lief. 11/2012 61 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 34 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.
Farbe: schwarz mit lebhaft violetterem Rand- in der Nase: verschlossen, Frucht und Gewürze - im Mund: sehr frische Frucht von Kirsche und Cassis, etwas Nelkengewürz, Hauch von Holz, dann etwas Schokolade, gute Länge, tolle Struktur - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 2013 bis 2025.

131 Château Pontoise Cabarrus 2009 63 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon.
Farbe: schwarz mit violetterem Rand- in der Nase: etwas Vanille, leichte Süße, Kirsche, dann Cassis, Hauch von Holz - im Mund: Saftige Frucht von schwarzen Beeren, vermischt mit viel Schokolade, Gewürz, dann etwas Vanille, feine Struktur im Abgang, sehr große Länge - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, jetzt unbedingt dekantieren.

128 Château Pontoise Cabarrus 2008 61 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc.
Farbe: schwarz mit violetterem Rand- in der Nase: konzentriert, saftig, deutliche Fruchtsüße, Cassis und sehr reife Schwarzkirsche, feine Noten vom Holz - im Mund: Saft von reifen Kirschen, Kaffeetannine und etwas Gewürz, im Abgang Halbbitterschokolade und etwas Pfeffer, große Länge, Frucht und Schokolade verbinden sich im Abgang, ein Wein im Gleichgewicht - Verwendung zu: 61 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc - Genussreife: jetzt bis 2018.

ST.ESTEPHE - CHATEAU POMYS

119 Château St.Estèphe 2010 Subskription Auslieferung 11/2012 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 30 % Merlot und 10% Cabernet Franc.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterem Rand- in der Nase: Kirsche und gewürzige Tannine, saftig und elegant zugleich - im Mund: Cassis und frische Brombeere, gute Säurestruktur, sehr weiche aber präzise Tannine, im Abgang Hauch Pfeffer - Verwendung zu: (Ziegen-)Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 2013 bis 2022.

122 Château St.Estèphe 2009 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: fast schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Brombeere und Cassis, angenehme Kaffeetannine, danach Hauch Süße - im Mund: leichte Süße, zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, dann die für St. Estèphe typischen Tannine, immer darüber feine saftige Struktur - Verwendung zu: (Ziegen-)Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 2012 bis 2019.

120 Château St.Estèphe 2008 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 30 % Merlot und 10% Cabernet Franc.

Farbe: fast schwarz, lebhaft, braunvioletter Rand- in der Nase: verschlossen, Hauch von kirschiger Frucht - im Mund: frische Kirsche, deutliche Tannine, Bitterschokolade, schöne lange Frucht, im Abgang Frucht mit Mokkatönen verbunden, sehr schöne Länge, schon gut zugänglich - Verwendung zu: (Ziegen-)Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt dekantiert bis 2018.

121 Château Pomys 2010 Subskription Auslieferung 2012 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.
Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz mit dunkelvioletterem Rand- in der Nase: eher verschlossen in der Nase - im Mund: schöne Süße, Frucht von Kirsche und Cassissaft, dann kräftige aber weiche Tannine mit Schwarzkirschschaft, im Abgang zwischen Schokolade und Kirsche, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: mit schlechtem Gewissen 2013 aber optimal 2015 bis 2025.

123 Château Pomys 2009 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarz mit kräftig violetterem Rand- in der Nase: Kirsche, Brombeere, Hauch Cassis, dann kräftige leicht pfeffrige Tannine, dennoch weich - im Mund: sehr saftige Attacke von Saft von schwarzen

Früchten, auch ein Hauch Himbeere, sehr gleichmäßig, deutliche Tannine, die dennoch sehr weich und angenehm sind. Ein großer und zugänglicher Wein - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2013 bis 2020.

124 Château Pomys 2008 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand violett- in der Nase: ganz leichte Süße, dann gekochte Kirsche verbunden mit den Bitterschokoladetanninen - im Mund: Schwarzkirsche und Brombeere, sehr saftig, eher weiche Tannine mit einem Hauch Kaffee, sehr gute Länge, im Abgang sind Frucht und Tannine perfekt verbunden - Verwendung zu: rotes Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt dekantiert bis 2019.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER LORIAUD

145 Château Bel Air-la-Royère Blanc 2010 100 % Sauvignon Blanc, in Barriqueausgebaut, 50 % neue.

Farbe: mittleres Gelb brillant- in der Nase: deutlich Jasmin, Limone und etwas exotische Frucht zwischen Mango und Ananas - im Mund: exotische Frucht, Mango und dann reife Pfirsiche, Jasmin, gute Säure am Ende - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2015.

142 Château Bourjau 2009 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, ¼ im Barriqueausgebaut.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: frische Schwarzkirsche, etwas Kern, deutliche Schokolade, am Ende - im Mund: saftig, gekochte Kirsche mit einem Oberton Himbeere, weiche Schokoladentannine, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2014.

144 Château Les Ricards 2009 70 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben) auf Lehm-Kalkboden, 19 Monate in neuen Barriquesausgebaut.

Farbe: schwarz, mit lebhaftem Violett am Rand- in der Nase: Vanille mit Schwarzkirsche vermischt, auch etwas Cassis, Veilchen, viel Eleganz - im Mund: Vanille, cremige Note, dann Cassis, leichte Holznote, Rösttöne, dann kräftige Schwarzkirsche, deutliche Kaffeetöne, im Abgang etwas Tabak, wieder die Kirsche, sehr elegant, gute Struktur, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: Ende 2011 bis 2020.

143 Château Bel Air La Royère 2010 Subskription Auslief. 11.2012 70 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in neuen Barriquesausgebaut.

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

150 Château Bel Air La Royère 2009 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in 50 % neuen Barriquesausgebaut.

Farbe: schwarz mit kräftigem violettem Rand- in der Nase: leicht geistige Töne, zwischen Kirschwasser und Pflaumenschnaps, dann Vanille, feiner Holzton, typische Malbecnote von Blaubeeren und reifen Brombeeren - im Mund: Kirsche und Schokolade kommen gleichzeitig, rund und im Gleichgewicht, dann die runde Note des Malbec von schwarzen Früchten, gute Konzentration und Länge, exzellent, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2019.

LALANDE-DE-POMEROL - POMEROL - CATHERINE PERE-VERGE

98 Château Moulin la Gravière 2008 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 50 % neue Barriques.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, etwas Lakritz und dahinter Schokolade - im Mund: Halbbitterschokolade, dann viel Frucht, deutlich Kirsche mit Kern, schöne Konzentration, im Abgang angenehme Tannine - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

96 Château la Gravière 2006 100 % Merlot, 50 % neue Barriques, Hauswein von Alain Ducasse, alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletter Rand- in der Nase: Leder, rauchig, Cassis und Kirsche, feine Süße - im Mund: leichte Süße, Kirsche mit einem Hauch Cassis, Rauch und Tabak, typisch Lalande de Pomerol, im Abgang etwas Lakritz - Verwendung zu: Hammel, Federwild, Rinderfilet mit aromatischen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

99 Château Montviel - Pomerol 2006 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 15 Monate in neuen Barriques.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: eingedickte Schwarzkirsche, Leder und ein Hauch Tabak - im Mund: leichte Süße, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, sehr konzentriert,

Zartbitterschokolade in Bitterschokolade übergehend, Vanille, sehr weiche Tannine, Pfeffernote, im Abgang wieder die Kirsche, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, wenn gegrillt mit einer kräftigen Sauce, Wildschwein, Hase mit einer Sauce mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2017.

97 Manoir de Gay - Pomerol 2006 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc. Farbe: schwarzrot mit braunvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Biskuit, Hauch von Lavendel - im Mund: deutliche Süße, erstaunlich offen, Schwarzkirsche mit Hauch von Nelke, dann deutlich Kakao, Frucht bleibt, Tannine sind nur an den Zähnen spürbar, sehr große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Wildschweinrücken - Genussreife: jetzt bis 2016.

101 Château le Gay 2007 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 90 - 93 Parkerpunkte als Primeur, heute besser.

Farbe: schwarzrot mit rotem Rand- in der Nase: Leder, Tabak, etwas Lakritz, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, dann auch hinten Lakritz - im Mund: sehr weich, leichte Fruchtsüße, dann Kirsche, Cassis, Brombeere, Bitterschokolade, samtige Tannine, im Abgang Verbindung zwischen Frucht, Tabak und Leder - Verwendung zu: Châteaubriand, Damwildrücken - Genussreife: jetzt bis 2020.

100 Château le Gay* 2005 Pomerol, 97-99 PP.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, etwas Pfeffer, dahinter die Frucht etwas versteckt - im Mund: leichte Süße, Frucht zwischen Brombeere und Kirsche, sehr rund und zugänglich, auch etwas Pfeffer - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule - Genussreife: 2012 - 2025.

ST:EMILION - CHATEAU FONPLEGADE GRAND CRU CLASSE

90 Fleur de Fonplegade 2008 Biologischer Anbau, seit 2007 91 % Merlot, 7 % Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon, Zweitwein von Fonplégade.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Nelkenpfeffer - im Mund: viel Gewürz, reife Kirsche, deutliches Mineral - Verwendung zu: Haarwild, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

91 Château Fonplegade 2008 Biologischer Anbau, seit 2007 91 % Merlot, 7 % Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille, Tabak, Kirsche und ein Hauch Zitrusfrüchte - im Mund: deutlich Schokolade, dann Kirsche, Cassis und auch wieder die Zitrusfrüchte, am Ende deutliche Tannine, gut eingebunden in die Frucht - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2025.

ST. EMILION - CHATEAU VIEUX POURRET

103 Château Vieux Pourret 2007 Von Michel Tardieu vinifiziert, biodynamischer Anbau.

Farbe: tiefrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Orange mit Schale - im Mund: deutlich gekochte Kirsche, angenehme, Halbbitterschokoladentannine, dann auch ein Hauch von Orange, im Abgang Frucht und Schokolade verbunden, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

161 Château La Caze Bellevue 2007 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand- in der Nase: etwas Tabak, dann kirschige Frucht, elegant - im Mund: sehr elegant und weich, gekochte Kirsche, Kaffeetannine, florale Komponenten von Lindenblüten, gute Struktur, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

162 Château La Caze Bellevue 2009 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: tiefdunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere und Schwarzkirsche, Tannine eher dezent - im Mund: feine Süße, dann viel Frucht von schwarzen Beeren, Halbbitterschokolade, sehr konzentriert und komplex, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2016.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2008 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, ein Hauch von Vanille, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade, gutes Gleichgewicht und schöne Länge, im Abgang schöne Frucht - Verwendung zu: rotes Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

164 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2009 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.
Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere und Schwarzkirsche, Tannine eher dezent - im Mund: feine Süße, dann viel Frucht von schwarzen Beeren, Halbbitterschokolade, sehr konzentriert und komplex, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2012 bis 2019.

COTES DE CASTILLON - CHATEAU ROBIN

559 Château Robin 2010 Subskription Lieferung 11.2012 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.
Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: feine Süße, Frucht von Schwarzkirsche und Orange - im Mund: sehr saftig, frische Kirsche, Kirschwasser, etwas Gewürz, ganz leichter Holzton, auch ein Hauch von Orange, sehr interessant - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: 2013 bis 2020.

562 Château Robin 2008 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques ausgebaut, Cabernet im Cuve.
Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: noch etwas verschlossen, nach einiger Zeit aber in Richtung Schwarzwälder Kirschtorte - im Mund: schwarze Kirsche, gute Konzentration, würzige Tannine, schön im Gleichgewicht, etwas Schokolade am Ende - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2017.

561 Château Robin 2009 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques ausgebaut, Cabernet im Cuve, 26 Hl /ha Ertrag.
Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Zitrusfrucht, viel Potenzial - im Mund: sehr saftig, viel Konzentration, Kompott von schwarzen Früchten, weiche aber präsente Tannine, sehr konzentriert und gute Struktur, beachtliche Länge, im Abgang exotisches Gewürz, großer Wein - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: 2012 bis 2018.

COTES DE CASTILLON - CHATEAU MAYNE

156 Chateau Mayne David 2006 traditioneller Ausbau, 3 Jahre im Fass gelassen, reiner Merlot.
Farbe: kräftiges Rot, mit violetter Rand- in der Nase: Mon-Cheri-Note - im Mund: Kirschsäure, dann deutlicher Schokoladenton, weich, im Abgang frische Kirsche - Verwendung zu: zu gegrilltem Fleisch, geschmortes dunkles Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

GRAVES UND SAUTERNES

105 Château La Fleur des Pins - Graves Sup. 2010 115 g Restsüße, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.
Farbe: Goldgelb- in der Nase: Honig, komplex - im Mund: Akazienhonig, Zitronenkonfit, große Länge, auf dem Niveau eines großen Sauternes - Verwendung zu: Stopfleber, süße Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

1er CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2010 40 % Sauvignon blanc, 60% Sémillon, Goldmedaille in Paris.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Sauvignonnote, etwas Jasmin und Mango - im Mund: Leicht exotische Frucht, gute Säurestruktur, Mirabelle und Zitrone und etwas Passionsfrucht, dann Kernton, im Abgang mineralisch, gute Länge und insgesamt gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2013.

38 Château Haut-Rian Cuv.Excellence 2009 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, alle eine Nacht maceriert, erstes Drittel der Gärung im Inox, dann neun Monate in neuen Barriques.
Farbe: kräftiges Strohgelb- in der Nase: Mirabelle und dann Maracuja, dahinter eine feine Note vom Holz, sehr gut eingebunden - im Mund: leichter Vanilleton, etwas Mirabelle mit Kern, dann angenehme Holznote, gute Säurestruktur, etwas cremig, gute Länge mit etwas Vanille und Holznote im Abgang. - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

41 Château Haut-Rian 2010 Ein Viertel eine Nacht maceriert, der Rest direkt gepresst, 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.
Farbe: leichtes Ziegelrot- in der Nase: zwischen Himbeere und Walderdbeere, leichter Crémeton - im Mund: Süßkirsche mit Kern, auch Pfirsich, dann Hauch von Tanninen, angenehme lebendige Säure hin zur Johannisbeere, gute Länge - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2011.

42 Ch. Haut-Rian - 1er Côtes de Bordeaux 2009 65 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Maceration, sechs Monate in Barriques mehrerer Weine.

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

39 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2009 70 % Merlot und 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben.
Farbe: sehr dunkles Rot violettbrauner Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dahinter Bitterschokolade, Schwarzkirsche und Nelkenpfeffer - im Mund: Kirsch-Schokoladenattacke, weich und voll, sehr angenehme runde Tannine, sehr konzentriert und sehr lang, über der Frucht liegen gewürzige Noten, einmaliges Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Entrecôte, gegrillte Rinderrippe - Genussreife: 2012 bis 2018.

MADIRAN - DOMAINE LABRANCHE-LAFFON

864 Pacharenc du Vic Bilh sec 2010 70 % Gros Manseng, 30 % Petit Manseng.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: zwischen reifer Aprikose und reifer Stachelbeere, sehr aromatisch - im Mund: frische Säure, dann sehr aromatisch, Limette, Stachelbeere, reich, auch Mineral, viel Potenzial aber auch jetzt mit viel Vergnügen zu genießen. Beachtliche Länge. Im Mund. - Verwendung zu: mit Meeresfrüchten aber auch als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2013.

861 Pacharenc de Vic Bilh Moelleux 2010 100 % Petit Manseng, 75 g /l Restsüße.

Farbe: sehr kräftiges Gelb- in der Nase: Akazienhonig und reife Aprikose, leichter Botrytiston, auch ein Hauch Vanille - im Mund: angenehme Honigsüße, die gegen eine schöne Säure steht, weiße Pfirsiche, Stachelbeere und Zitrone, dann wieder der Honig im Abgang - Verwendung zu: Foie Gras, Desserts von frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2016.

865 Madiran Tradition 2009 65 % Tannat, 15 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 40 Jahre alte Reben, 1/3 in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: schwarz mit lebhaftem Violett am Rand- in der Nase: saftig, Kirsche, Brombeere und etwas Cassis - im Mund: fruchtig, Sauerkirsche, auch Cassis, dann Kaffeetannine und leichter Gewürzton, schöne Länge mit deutlichen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

860 Madiran Vieilles Vignes 2009 100 % Tannat, 50 Jahre alte Reben, zum Teil ungeprofft!, 1 Jahr Barriqueausbau, 1/3 neue Fässer.
Farbe: schwarz, am Rand violett- in der Nase: Frucht von Kirsche und Brombeere - im Mund: Feine Süße, viel Frucht von roter Kirsche, Hauch Vanille, gute dezente aber präsente Tannine, sehr gute Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: Confit von Ente oder Gans - Genussreife: 2012 bis 2020.

MINERVOIS DOMAINE LEOKADIE

153 Leukadios 2010 50 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan.

Farbe: sehr dunkles Rot- in der Nase: Kirsche mit Kern - im Mund: reife Kirsche hin zu Brombeere, konzentriert, voll und gleichzeitig gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lammrücken, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2013.

LANGUEDOC- CHATEAU MONTPEZAT

775 Chardonnay 2009 im Fass vinifiziert.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten, klassisch Chardonnay - im Mund: erst wieder florale Noten, dann etwas Aprikose und dann eine deutliche Mineralität, im Abgang Hauch von Brioche und Wallnuss - Verwendung zu: zu Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

778 Rosé 2010 Grenache und Cinsault, direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche mit Kern, Hauch von Walderdbeere, auch etwas Himbeere - im Mund: erst Kirsche, dann leicht Himbeere, deutliches Mineral, sehr gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2012.

777 Merlot 2010 sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis, ein Drittel Thermovinifikation, ein Drittel kurze und ein Drittel lange Mazeration.
Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: ganz viel Frucht, Schwarzkirsche, Brombeere - im Mund: im Mund sehr saftig, sehr anscheinend, Kirsche mit Kern, dann Halbbitterschokolade, etwas Cassis, im Abgang schönes Spiel zwischen Frucht und schokoladigen Tanninen - Verwendung zu: Entrecôte, Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2013.

772 Les Enclos 2009 30 % Merlot , 70 % Syrah, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Schoko und Pflaume, Cassis und Lakritz - im Mund: Kirsche, Schokolade, Brombeere und Cassis, dann geistige Töne, Hauch von Anis - Verwendung zu: rotes Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2014.

779 Cuvée Prestige 2006 Cabernet Sauvignon, ein wenig Syrah.

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Cassis, Leder, Lakritze - im Mund: Leichte Süße, sehr saftige Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Lakritz, sehr strukturiert, etwas Orangeschale, große Länge, großer Wein - Verwendung zu: beste Stücke vom Rind, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

776 Palombières 2007 Grénahe, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: Hauch von Himbeere, auch Kirsche, dann Schokotöne, Gewürz - im Mund: Kirsche und Orangeschalen, viel Eleganz, auch Hauch von Minze, eleganter Wein - Verwendung zu: zu Entrecôte, Bavette etc. - Genussreife: jetzt bis 2014.

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

Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Eukalyptus, Kirsche, Orangezesten, Hauch von Schokolade, Kardamon - im Mund: Vanille, Frucht zwischen Sauerkirsche und Cassis, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues, sehr große Länge, sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2017.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

745 Muscat Sec 2010 Muscat d'Alexandrie.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Limone und ein wenig Jasmin - im Mund: weiße Blüten, ein Hauch von Jasmin, schöne frische Säure, etwas frischer Apfel, dann leicht muskatiert - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2012.

759 Côtes du Roussillon Les Terres Grillées 2009 alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 50 % in Barriques von zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Hauch von Vanille, auch Brioche und etwas Anis, Frucht von reifer Birne, schöne Mineralität - im Mund: Brioche mit einem Hauch Vanille, dann Zitrusfrüchte und Anis, deutliche Mineralität, große Länge - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, Käse - Genussreife: jetzt bis 2015.

749 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2010 35 % Syrah, 50 % Merlot, 15 % Grenache Noir et Mourvèdre, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit einem leichten Violett- in der Nase: Walderdbeere, dahinter leichter Kernton - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Süßkirsche, im Abgang leichte Mineralität und ein wenig cremig - Verwendung zu: zum Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2012.

746 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2009 Syrah, 70 % Merlot und Grenache Noir.

Farbe: sehr dunkles Rot violettbrauner Rand- in der Nase: Schokolade, Brombeere, Gewürze - im Mund: vanillig, Halbbitterschokolade, darunter gekochte Kirsche, auch etwas gekochte Pflaume, im Abgang wieder deutlich Schokolade und etwas Lakritz - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2012.

750 VdP Cuvée Justin Piquemal 2009 35 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon, 35 % Grenache Noir, Goldmedaille in Paris.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: zunächst etwas Schokolade, Fruchtaromen zwischen gekochter Pflaume und Pflaumenschnaps - im Mund: Milchschokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, gute Struktur, Halbbitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2014.

741 Côtes du Roussillon Tradition 2008 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmaceration.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Hauch von Orange und ein wenig Lakritz - im Mund: sehr anscheinend, leicht schokoladige Töne vermischt mit Frucht zwischen Kirsche und etwas Orange, voll, im Abgang gewürzige Noten der Garrigues - Verwendung zu: rotes Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2013.

743 C. du Roussillon Le Chant des Frères 2007 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Brombeere, Kirsche, etwas gekochte Zwetschge mit Kern - im Mund: Gekochte Kirsche, Gewürze, sehr lebendig und komplex, aromatische Frucht im Abgang mit Aromen von Obstschnaps, sehr anscheinend und sehr gute Länge - Verwendung zu: Confit von der Ente oder Gans - Genussreife: jetzt bis 2014.

748 Côtes du Roussillon Villages La Colline Oubliée 2006 Syrah, Grenache Noir, Carignan und viel Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot, deutlich violetter Rand- in der Nase: Gewürz mit Confit von schwarzen Früchten, etwas Schokolade - im Mund: Gewürze, Rosmarin, dann viel Kirsche und auch Brombeere, Schokolade wieder mit gewürzigen Noten, im Abgang deutliche Mineralität und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: gekochte Kirsche, etwas Mandeln, deutliche Schokolade, etwas Vanille - im Mund: viel gekochte Kirsche, dann kräftige Halbbitterschokolade, leicht geistige Töne und würziger Mineralität - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2015.

753 Muscat de Rivesaltes Les Larmes Helios 2010 Vin Doux Naturel.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, Birne, etwas Marzipan und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Birne, Zesten von Zitrone, im Abgang leicht cremig, Note von Nougat - Verwendung zu: Aperitif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2012.

754 Rivesaltes Grenat La Perle Pourpre 2010 Vin Doux Naturel.

Farbe: kräftiges Rotschwarz- in der Nase: Pflaume, Schokolade - im Mund: Pruneaux d'Agen eingelegt in Armagnac, lebendig, sehr lang - Verwendung zu: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2015, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 1988 100 % Grenache.

Farbe: ganz dunkler Bernstein- in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung zu: zu Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2020.

751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2001 24 Monate im Fass ausgebaut, Vin Doux Naturel.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat - im Mund: Armagnac, Confit von Zitrone, cremig und lang - Verwendung zu: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2015.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

785 AOC St. Chinian Les Tuileries 2010 40 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 10 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr floral, weiße Blüten, gekochte Birne, frisch - im Mund: frische Zitrone, florale Noten, dann eine angenehme Säure, deutliches Mineral, am Ende leichter Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

786 Viognier 2010 zum größten Teil auf Schieferboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: mineralisch am Anfang, schöne Frische, weißer Pfirsich, etwas weiße Blüten - im Mund: typisch Viognier, Frucht zwischen Aprikose und Apfelsine, weiße Blüten, leichter Kernton hin zu Mineral, gute Länge, Pfeffer am Ende - Verwendung zu: weißes Fleisch, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

790 AOC St. Chinian Rosé Initiale 2010 Syrah, Mourvèdre, Grenache, Saignée zum überwiegenden Teil vom Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere, relativ verschlossen - im Mund: deutliches Mineral, dann Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche, im Abgang Frucht, vermischt mit den mineralischen Tönen, auch leicht mandelige Töne - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: Jetzt bis 2013.

784 AOC St.Chinian Cuvée Initiale 2009 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: Schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: zwischen Pflaume und Cassis, angenehme dezente Tannine, gekochte reife Kirsche - im Mund: Schwarzkirsche und schokoladige Tannine hin zu Kaffee, voll und saftig, gute Länge - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2014.

787 AOC St.Chinian Cuvée Ancestrale 2009 Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterm Rand- in der Nase: verschlossen, Kräutertöne, leichte Süße, Hauch von Vanille - im Mund: Vanille, Schwarzkirsche, getrocknete Pflaume, Bitterschokoladentannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Lamm, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

788 AOC St. Chinian Cuvée Signée 2009 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Hauch von Leder, etwas Kirsche und Cassis, dann frische dezente Holznote, Hauch von Trockenpflaume und Eau de Vie de Prune - im Mund: Vanille, dann Schwarzkirsche, etwas Mokka, Garrigues, dahinter die deutliche Mineralität, im Abgang Trockenpflaume und Mokka - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA**795 Vieil Arrasic 2007** Alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Gerösteter Kaffee, Hauch von Holz, Pflaume - im Mund: weiche Töne, Brombeersaft mit Bitterschokolade vermischt, dann Kirsche, Tannine und Mineral, Thymian, im Abgang reife Frucht - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT**140 Domaine Baillat Corbières 2010** BIO.

Farbe: schwarzrot - in der Nase: elegante Noten - im Mund: saftig und elegant zugleich - Verwendung zu: zu Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

134 Cabernet Sauvignon Louis Baillat 2008 70 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Eukalyptusnoten, viel Frucht - im Mund: auch Eukalyptus, gut eingebundene Tannine - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

133 Clos de la Miro AOC Corbières BIO 2007 70 % Syrah, 20 % Grenache, 5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Carignan.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: schwarze Früchte, Hauch von Himbeere, Orangezesten, am Ende runde Tannine - im Mund: sehr weich, leichte Süße, Frucht von Kirsche und Cassis, viel Eleganz, Schokolade mit Kirsche vermischt, Fruchttöne bleiben lange im Abgang, dann kommt die Schokolade wieder - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

136 Cuvée Emilien Baillat AOC Corbière 2007 70 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Mon Cheri - Note, Hauch von Himbeere, sehr fruchtig - im Mund: Saft von Schwarzkirsche, Hauch von Blaubeere, etwas frische Pflaume, weiche schokoladige Tannine, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

870 ROUSSILLON - JEAN GARDIES**891 Mas Las Cabes sec 2010** 60 % Muscat, Grenache und Macabeu.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr frisch, weiße Blüten, etwas Jasmin, dann Zitrone, angenehme Aromatik - im Mund: Aprikose, dann weiße Blüten, reich, gekochte weiße Pfirsiche, aromatischer Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2013.

876 Clos des Vignes Tautavel 2010 Grenache Blanc et Gris, 70 Jahre alte Reben.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: Vanille, weiße Blüten, reife Birne, etwas Brioche - im Mund: reife Birne, auch etwas Pfirsich und weiße Blüten, dann schönes Mineral, gleichzeitig reich und strukturiert, großer Wein - Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2016.

878 Mas Las Cabes Rosé 2010 Grenache, Mourvèdre und ein wenig Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: floral, etwas Veilchen, sehr fein - im Mund: floral beginnend, auch hier deutlich Veilchen, dann kräftiges Mineral, sehr viel Eleganz, im Abgang leichter Bitterton, schöne Länge. - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2013.

886 Le Rosé 2010 Grenache noir, 70 % Mourvèdre und ein wenig Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé hin zu den Ziegeln der Provence- in der Nase: gekochte Süßkirsche und Brioche, dahinter eine schöne frische Note - im Mund: Frucht zwischen Walderdbeere und Pfirsich, dann kräftiges Mineral, dahinter kommt eine feine süße Komponente von floralem Charakter, beachtliche Länge, sehr charaktervoller Wein - Verwendung zu: vielseitig verwendbar, für das ganze Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

888 Mas Las Cabes Rouge 2010 60 % Syrah, Carignan, 35 % Grenache.

Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand- in der Nase: dunkle Früchte und sehr weiche Tannine miteinander verbunden, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere - im Mund: ansmeichelnd, gekochte Kirsche, dann Schokolade hin zu Kakao übergehend, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

881 Clos des Vignes Tautavel 2009 Grenache Noir, Vieux Carignans und ein wenig Mourvèdre und Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Nelke, Brombeere, sehr saftig, Hauch von Mokka - im Mund: Vanille, etwas Brombeere und Blaubeere, Pfeffer, Mineral, dann deutliche aber weiche Tannine, die man an der Oberlippe deutlich spürt - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

882 La Torre Côtes du Rouss.Vill. 2009 Kalkböden, alte Reben (Grenache 60 %, Syrah 20 %, etwas Mourvèdre und Carignan) von

mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Vanille, Kirsche, Cassis, dahinter Gewürze der Garrigues, feine Süße - im Mund: deutliche Fruchtsüße, Holunderbeere, auch Brombeere, sehr konzentriert, dennoch gute Struktur, Gewürze im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

883 Les Falaises Côtes du Rouss.Vill. 2009 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: saftig, reife schwarze Früchte, auch etwas Gewürz - im Mund: sehr reich, Frucht von Brombeeren, Schwarzkirschen und etwas Holunderbeeren, dann Mokkatannine, am Ende Aromen alter Rivesaltes, anschmiegsam, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2018.

889 Flor - Muscat de Rivesaltes 0,5l 2010 Muscat Petits Grains.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichseitig frische zitronige Säure und feine Süße, Muscatnote dezent - Verwendung zu: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

890 Rivesaltes Ambré - Gardies 1998 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.

FRANKREICH - FRANCOIS LURTON**701 Janeil - Gros Manseng-Sauvignon 2010** Gascogne.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Jasmin und Zitrone, klassischen Sauvignonbouquet - im Mund: feine florale Süße vermischt mit zitronigen Tönen, dann deutliche Jasminnote, frisch - Verwendung zu: mit Fisch gegrillt oder leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

662 Janeil Rosé 2010 Vin de Pays d'Oc, Syrah und etwas Grenache.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: frisch, Himbeere, Süßkirsche, sehr fein - im Mund: Walderdbeere mit einem Hauch Himbeere, etwas gekochte Kirsche, gute Länge - Verwendung zu: zum ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2012.

700 Les Hautes de Janeil Grenache-Sauvignon 2010 Sauvignon, Grenache.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Cassisblüten, schöne Frische, auch ein wenig Jasmin - im Mund: Birne und Zitrone, Hauch Jasmin, dann etwas Pfirsich, angenehme leicht zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: zum Sotrinken, mit gegrilltem Fisch oder mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

698 Les Hauts de Janeil - Syrah-Grenache 2010 Syrah und Grenache, Vin de Pays d'Oc.

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, etwas Himbeere - im Mund: Cassis, Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, Gewürz von Garrigues, im Abgang schöne Frucht mit angenehmen Tanninen - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2013.

670 Terra Sana Fumé Blanc BIO 2010 Sauvignon Blanc.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, dann Cassisblüte, etwas Birne - im Mund: Limone und Birne, dann angenehmes Mineral, weiße Blüten, im Abgang leichter Kernton - Verwendung zu: Wolfsbarsch, Kabeljau mit in Butter geschmorten Lauch - Genussreife: jetzt bis 2013.

669 Terra Sana Rosé BIO 2010 Bester Roséwein der Rosé Vins de France.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Aprikose mit einem Hauch Kirsche - im Mund: sehr anschmiegsam, schöne Frucht zwischen Süßkirsche und Birne, auch reife Zitrone, im Abgang Spiel von Säure und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2013.

694 Les Salices Sauvignon Blanc 2010

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr expressiv Sauvignon, Maracuja und Jasmin - im Mund: reif, Mango und Jasmin, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: gegrilltem Fisch, zu einer Salade Landaise - Genussreife: jetzt bis 2013.

680 Les Salices Viognier 2010 teilweise Ausbau im Barrique.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Vanille, Veilchen, etwas reife Zitrone, elegant - im Mund: reich, cremige Noten, überreife Birne, etwas Pfeffer - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2013.

702 Janeil - Merlot 2010 Vin de Pays d'Oc, pur Merlot.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche und deutlich Halbbitterschokolade - im Mund: volle Fruchttacke, viel Kirsche und kräftige Schokolade, sehr im

Gleichgewicht, leicht zu trinken, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Grilladen, Ragout von Rind und Lamm, gefällt sowohl Kennern als auch Biertrinkern - Genussreife: jetzt bis 2013.

673 Terra Sana Syrah BIO 2010 100% Syrah, biologischer Anbau. Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: saftig, zwischen Himbeere und Cassis, Hauch von Kräutern - im Mund: Feine Süße, Kirsche und etwas Brombeere, dann etwas Schokolade, schöne Konzentration, im Abgang gekochte Frucht, am Ende darüber ein schokoladiger Ton - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, aber auch Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2011.

706 Domaine du Ministre 2008 St. Chinian, 12 Monate im Barriqueausgebaut. Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: feiner Holzton, etwas Vanille und Veilchen, aftige Frucht von Schwarzkirsche und Brombeere, Hauch von Garrigue - im Mund: sehr schöne Fruchtsüße, Kirschsäure und etwas Cassis, darüber Halbbitterschokolade, später kräftige Gewürzaromen von Thymian und Pfeffer, im Abgang dann wieder kräftige Schokoladentöne und darüber das Gewürz - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2015.

664 Château des Erles Cuvée des Ardois 2009 30% Syrah, 40% Grenache, 30% Carignan, Haut - Fitou, Sedimentboden und schwarzer Schiefer, 12 Monate in Barriques.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Nelkenpfeffer vom Schieferboden, dominiert zur Zeit die saftigen Aromen von schwarzen Früchten - im Mund: Brombeere, Vanille, Kirsche, dann Nelkenpfeffer, leicht süßlicher Pfeffertabak, sehr gute Länge, ausbalanciert im Abgang, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2013.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champ.Vilm.Grande Reserve Basiscuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay 2005/2006.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: Brotkrume, Vanille, ein Hauch von Viognier, Mandarine, reife Pfirsiche und weiße Blüten - im Mund: explodiert im Mund, die Frische Note verbindet sich mit der Frucht, angenehme Säure, gute Länge, im Abgang erst ein leichter Kernton, dann ein Hauch von Nougat - Verwendung zu: Apéritif, aber auch zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

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

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: frisches Bouquet, Frucht zwischen Limone und Birne, weiße Blüten - im Mund: auch im Mund frische Säurekomponente, sehr lebendig, Zitrone, dann etwas Apfel, sehr lang auf der Frucht - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2013.

641 Champ.Vilm.Grand Cellier d'Or 2006 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: mittleres Gelb, feine Perlung- in der Nase: Hauch von Bisquit, auch etwas weißer Pfirsich, am Ende leicht cremig - im Mund: explodierend, gleichzeitig frisch und doch etwas cremig, Frucht von Birne, abgelöst durch feine Säure, große Länge, im Mund bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2014.

637 Champagne Vilm.Cuvée Création 2000 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine und dezente Perlung- in der Nase: Hauch von Nuss, dann Aprikose und etwas Brioche - im Mund: explodierend, Töne von reifen Weinen, aber immer noch gute Säure, im Abgang Zitrone, sehr lang mit guter Säure und cremigen Tönen, im Abgang ein leicht nussiger Ton - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt.

636 Champagne Vilm.Coeur de Cuvée 2003 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb, sehr feine Perlung, dezent- in der Nase: Kernton, Brioche, Mineral - im Mund: voll, Säure von Limone, dann Frucht von Aprikose, deutliches Mineral, viel Körper und gute Struktur, große Länge, im Abgang Frucht und Mineral - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2015.

619 CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

623 Champagne Selosse Brut-Initial * 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren (2001 - 2003), 3,6 g/l Dosage.

Farbe: goldgelb, wenige feine Perlen- in der Nase: zwischen Stachelbeere und Pflaumenschnaps, Hauch von Holznoten - im Mund: explodiert im Mund, auch Stachelbeere und etwas Mineral, dann cremig, im Abgang schöne Frische, am Ende Bisquit - Verwendung zu: Apéritif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2015.

627 Champ. Selosse Version- Originale * aus Avize, Cramant Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage! 2000-2002.

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen- in der Nase: Aromen von Obstschneapsen, Birne, auch etwas Töne vom Marc - im Mund: explodiert, alter Pflaumenschnaps, dann Zitrusfrüchte, frische Säure, große Länge, etwas Salz, im Abgang wieder Marc - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2014.

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

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse- in der Nase: leichte Eau-de-Vie-Note, verwelkende Rose - im Mund: explodierend, mineralische Komponente, dann etwas rote Johannisbeere, im Abgang leichter Ton von Walderdbeere, große Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2014.

SPANIEN

CASTILLA DE LEON - BODEGA F.LURTON

707 El Albar Tempranillo 2008 aus Castilla y Leon.

Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, etwas Schokolade - im Mund: sehr reife Frucht, etwas Kirsche, auch geistige Töne, dann Kaffeetannine, etwas Gewürz, anschiemig im Abgang, schöne Länge - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

690 El Albar Barricas 2008 100% Tinta de Toro, Barriqueausbau.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, feine Holznote mit etwas Vanille und Schokolade - im Mund: Frucht zwischen Schwarzkirsche und Holunderbeere, auch etwas Kirschwasser, deutliches Gewürz, etwas Nelke, dann Bitterschokolade, im Abgang wieder die geistigen Töne mit dem Gewürz - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

660 Hermanos Lurton Rueda Verdejo 2010

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Holunderblüten - im Mund: etwas Passionsfrucht, Pfirsich auch schöne zitronige Säure - Verwendung zu: Fisch mit Sahneseucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

PORTUGAL DOURO TAL - F.LURTON

678 Quinta do Malho 2007 aus dem Duorotal, Suzao, Touriga Nacional und Tinto Amarela, langer Barriqueausbau.

Farbe: sehr dunkles Rot mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Trockenpflaume, Eau-de-Vie de Prune, schöne Aromen von Portwein - im Mund: sehr weich, reife Töne zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, Kräuter der Provence, hat die Aromen eines großen Portweins ohne süß zu sein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

UNGARN

CHATEAU HELLHA

175 Furmint Dry 2010 Furmint.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frisch, weiße Frucht, Zitrusfrüchte - im Mund: weiche Töne, reife Birne, Pampelmuse und ein Hauch Orange - Verwendung zu: Dorsch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

176 Furmint Saveur d'Automne 2010 Furmint, demi-sec.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und Hauch von Honig - im Mund: angenehme Süße und Frucht von Birne, Pfirsich, gute Länge - Verwendung zu: zu Stopfleber, zu süßen Desserts - Genussreife: jetzt bis 2015.

ARGENTINIEN

590 MENDOZA - TRIVENTO - FAIR TRADE

596 Otra Vida Shiraz 2008 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Kirsche, Himbeere, Tabak - im Mund: Kirsche, frische Brombeere, im Abgang aromatische Sauerkirsche und Pfeffertöne - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

593 Otra Vida Cabernet Sauvignon 2009 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: dunkles Rot, aufhellendes Violett- in der Nase: erst floral, dann frische Kirsche - im Mund: Kirsche und Schokolade, viel Frucht, sehr rund und zugänglich - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

595 Otra Vida Malbec 2009 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: deutlich Blaubeere, etwas Schokolade - im Mund: leichte Süße, dann Kirschsäure, etwas milde Schokolade, im Abgang frische Kirsche, später wieder die Schokolade - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

MENDOZA - FINCA ALGARVE

606 Cinco Sentidos Chardonnay Fair Wein 2009 Palmira, 30 % in Barrique ausgebaut, Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: jetzt bis 2012.

607 Cinco Sentidos Torrontes Fair Wein 2009 Aus Cafayate, Samora, Paroni und Matthew Grassin sind die Önologen, Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen.

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 2012.

608 Cinco Sentidos Malbec Fair Wein 2007 Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen, Silbermedaille Mundus Vini.

Farbe: dunkles Rot, aufhellendes Violett- in der Nase: zwischen Cassis und Blaubeere, sehr saftig - im Mund: Attacke von Brombeere und Schokolade, ausbalanciert, Bitterschokolade, sehr lang - Verwendung zu: Wildschwein, Lamm in allen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2012.

611 Cinco Sentidos Reserva 2005 50% Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, in Barriques ausgebaut.

Farbe: Schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: saftig, Hauch von Vanille, schwarze Beeren, etwas Tabak - im Mund: feine Süße, dann deutliche Halbbitterschokolade, Brombeere, Cassis und etwas Blaubeere im Kompott, sehr weiche Tannine, große Länge mit Bitterschokolade im Abgang, unbedingt dekantieren, nach einer halben Stunde war er noch mal schöner. Ein großer Wein zu - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2015.

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE

801 Santa Irene Torrontes 2011 Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: Klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2012.

804 Medanos Chardonnay BIO 2010 Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert, Barriqueausbau.

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 2013.

802 Santa Irene Malbec BIO 2010 Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert.

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

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO 2010 Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

805 Medanos Tempranillo BIO 2010 Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert, Barriqueausbau.

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

806 Medanos Malbec BIO 2010 Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert, Barriqueausbau.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem 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: beste Stücke vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

583 MENDOZA - SOLUNA - FAIR TRADE

586 Soluna Premium Malbec 2006 hoher Anteil an alten Reben.

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang

bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

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

MENDOZA - ALTA VISTA

171 Alta Vista Premium Torrontes Wächst in der Provinz Salta im Nordwesten Argentiniens in Cafayate.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leichtes Muskat, frische Zitrone mit Schale - im Mund: zitronige Säure, dann frischer Muskatton, schöne Mineralität, gutes Gleichgewicht, sehr, sehr schöner Wein - Verwendung zu: großartiger Aperitif, zu Kürbissuppe und exotischen Speisen - Genussreife: jetzt bis 2012.

172 Alta Vista Premium Chardonnay Ausbau in Barriques, wenig neues Holz.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr floral, Brotkrume, dann mineralische Note, etwas Aprikose mit Kern - im Mund: floral beginnend, dann reife Zitrone, etwas Bienenwachs, gute Säure, sehr gute Länge, im Abgang Vanille und leichter Kernton - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen, Hahn in Sahnesauce - Genussreife: jetzt bis 2012.

170 Alta Vista Premium Malbec Ausbau in Barriques.

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade und ein bisschen Rauch - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2014.

169 Alta Vista Grande Reserve Terroir Selection 2007

Barriqueausbau mit hohem Anteil neuer Barriques, 91 Punkte Wine Spectator.

Farbe: schwarz mit kräftig violettem Rand- in der Nase: eher verschlossen, feine Süße, etwas Vanille, Blaubeere, sehr saftig, etwas Schokolade - im Mund: sehr weich und voll, viel schwarze Früchte, Hauch von Vanille, dann Halbbitterschokolade, dann wieder etwas Vanille, große Länge. Perfekter Malbec. - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

167 Alta Vista Alto* 2006 80 % Malbec, 20 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit kräftigem violettem Rand- in der Nase: Confit von Cassis, dann der Geruch frischer Croissants, Heidelbeere - im Mund: konzentriert, zwischen Heidelbeere und Brombeere, Vanille, sehr große Länge, wieder ein großer Wein - Verwendung zu: rotes Fleisch, Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2014.

180 Alta Vista Premium Extra-Brut 2007 100% Chardonnay, als Sekt ausgebaut.

Farbe: feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: Aprikose, Buisquit - im Mund: Frisch, schäumt gut auf, gute Säurestruktur, dann zwischen Pfirsich und Süßkirsche, mittlere Länge, schöne Frucht im Abgang - Verwendung zu: Aperitif, Desserts, auch Torten - Genussreife: jetzt bis 2012.

MENDOZA - F. LURTON

679 Piedra Negra Malbec 2003 100% Malbec (alte Reben) auf Kiesböden in den Ausläufern der Cordilleren, 18 Monate Ausbau im franz. Barrique, ungefiltert.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: Hauch von Vanille, Cassis und Brombeere, feine Süße, Mokatannine, gleichzeitig mächtig und elegant - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, Vanille, dann Cassis, leichte Süße, deutliche Tannine hinter der Frucht, sehr weich im Abgang, Schwarzkirsche und Mokatannine, später etwas Pflaume, auch Pflaumenbrand, große Länge, großer Malbec. - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet alles mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

CHILE**AINY - FAIR TRADE**

598 Sauvignon 2009 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: Mittleres Gelb,- in der Nase: klassische Sauvignonnoten von Zitrone und Jasmin - im Mund: angenehm frisch, Jasmin und weiße Früchte, gut im Gleichgewicht- Verwendung zu: Fisch mit leichteren Saucen, auch zum So-Trinken- Genussreife: jetzt bis 2013

599 Carmenere - Cabernet Sauvignon 2009 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere,

darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2014.

600 Carignan Syrah* 2009 Valle del Maule; Fairtrade zertifiziert. Farbe: schwarz mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche, florale Süße, auch etwas Mokka- im Mund: deutlich Schwarzkirsche, reife Brombeere, sehr saftig ohne aufdringlich zu sein, ausbalanziert, Halbbitterschokolade, im Abgang Hauch von Himbeere- Verwendung zu: Haarwild, Rind - Genussreife: jetzt bis 2014

COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

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

Farbe: goldgelb- in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Apéritif, Kaninchen, Jakobsmuscheln/Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

Farbe: rotschwarz mit leichten Brauntönen am Rand- in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure - Verwendung zu: Apéritif und zu Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

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

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

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

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leichter Rancio, cremig und angenehm nussig, getrocknete Feigen, feine Säure - im Mund: deutlicher Ton von getrockneter Feige und getrockneter Pflaume, dann etwas Schokolade, feine Säure, sehr groß und lang - Verwendung zu: Apéritif, Berawecka (Früchtebrot), Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2015.

447 Cognac Petite Champagne V.S. .

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2020 wenn ungeöffnet.

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

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

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

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

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

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

444 Cognac Petite Champ. Très Vieille Reserve 25 Jahre +.

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: - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

Auf unserer Reise haben wir nicht die Weine von CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX probiert, aber alle haben wir im Frühjahr verkostet: Daher hier noch unsere Probenotizen:

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

48 Château St. Louis-la-Perdrix 2010 Rousanne, Grenache.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: sehr fruchtig, etwas gekochte Birne und auch Johannisbeere, leichter Mandelton - im Mund: erst etwas Birne, dann Stachelbeere und etwas Quitte - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2013.

50 Cuvée Marianne fût de chêne 2010 90 % Rousanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt.

Farbe: Leicht goldgelb- in der Nase: Weiße Pfirsiche und weiße Blüten, Hauch von Vanille, etwas Bienenwachs - im Mund: sehr reich, florale Süße, Vanille, gekochte weiße Pfirsiche, ein wenig Honig, im Abgang Pfeffer, gute Länge, im Abgang schöne Säure - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2014.

52 Château St.Louis-la-Perdrix 2010 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: Leichtes Rosé- in der Nase: frische Himbeere, auch etwas Süßkirsche - im Mund: Süßkirsche, Hauch von Johannisbeere, auch etwas Cassis und auch Vanille, dann leicht cremig, sehr im Gleichgewicht, am Ende frische Säure - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2013.

51 Château St.Louis-la-Perdrix 2010 je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: leicht animalisch, gewachstes Leder, dann etwas Halbbitterschokolade und etwas Brombeere - im Mund: Frucht von Brombeere vermischt mit Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine, später auch etwas Cassis und im Abgang etwas Lakritz - Verwendung zu: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

47 Mas St.Louis AR 2009 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut, direkt vom Fass abgezogen.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Leichter Holzton, dann Kompott von schwarzen Früchten, Hauch von Vanille, voll, Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Brombeeren und Kirschen, dann etwas Kaffee, leichte Süße, Pfeffer im Abgang, sehr aromatisch im Abgang - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2013.

57 Cuvée Marianne fût de chêne 2009 90 % 37 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Vanille, etwas Tabak, schwarze Früchte, Cassis, frische Brombeere - im Mund: Etwas Tabak, dann leichte Süße, danach deutlich Vanille und Pfeffer, frische Frucht zwischen Kirsche und knapp gereifter Brombeere, am Ende etwas Lakritz, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

Hier gibt es Platz für einige quere Gedanken:

Als wir vor fast dreißig Jahren unsere erste Weinreise antraten, konnten wir uns nicht vorstellen, dass wir auch noch heute dafür sorgen, dass die, wie wir, einfach nur gute Weine haben möchten (auf welchem Niveau auch immer), sie auch bekommen.

Inzwischen haben wir ein solides bis exquisites Netzwerk aufgebaut, über das wir zu vernünftigen Preisen an immer gute bis zu außergewöhnliche Weine kommen.

Kein Weinhändler in Norddeutschland kann Ihnen diesen Mix von einfachen (guten) bis zu manchen Kultweinen bieten. Wir wollen Ihnen nicht tausend Weine anbieten sondern so viele, dass Sie daraus eine individuelle Auswahl treffen können.

Wir haben das erreichen können, weil wir schon ein wenig(?) verrückt sind in Bezug auf Wein und uns auf unsere Winzer eingelassen haben.

Wir glauben, dass unsere Art der Vermarktung ein zukunftsfähiges Modell dafür sein könnte, wie sich aufgeklärte Verbraucher so organisieren, dass sie exzellente Qualität zu attraktiven Preisen erhalten und dabei sichern, dass Ihre Produzenten für ihre Weine soviel bekommen, dass sie weiter Topp-Qualität liefern. Was denken Sie? Schreiben Sie uns: info@weinkultur.de