

**Die Probenotizen folgen der Reihenfolge der Preisliste!****ELSASS - CLAUDE DIETRICH**

**233 Riesling Patergarten 2012** ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel.  
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, Birne, dann Mineral - im Mund: schöne Frucht zwischen Zitronen und Birne, dann deutliches Mineral, das sich mit der Frucht verbindet, sehr gute Länge mit mineralischem Abgang, jetzt optimal entwickelt - Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2020.

**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 2012** arme Kalkbodenlage.

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, weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

**257 Pinot Gris Trockenbeerenauslese 2010** Schneckenort, 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 arrique 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.

**DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO**

**217 Edelzwicker-Liter\* BIO 0** 50 % Sylvaner, 30 % Chasselas, Riesling, Pinot Auxerrois.

Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: erstaunlich reich, schöne Aromatik, Frucht von reifer Aprikose, auch etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und Aprikose, dann schöne zitronige Säure, im Abgang bleibt die zitronige Säure mit floralen Tönen darüber - 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 - im Mund: feine Säureattacke, dann frische weiße Pflirsche, Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - 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, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**223 Riesling 2016** aus der Ebene, etwas Granitboden, zum Teil alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr elegantes Bouquet, Frucht von Birne mit Kern, auch florale Noten - im Mund: Frucht zwischen Zitronen und Pampelmuse mit deutlicher Säure, dann Mineral, das sich mit der Frucht verbindet, sehr gute Länge mit mineralischem Abgang -

Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2022.

**219 Pinot Blanc\* BIO 2016** Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, florale Noten mit leichter floraler Süße, dann etwas Brioche und Pfirsich, Mineral - im Mund: fruchtige Süße, Frucht zwischen reifer Birne und Mirabelle, dann angenehme Säure und Mineral vom Granit, gute Länge auch mit der Frucht und dem Mineral im Abgang - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2020.

**218 Côtes d'Amerschwyr BIO 2017** 90 % Pinot Blanc, 10 % 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 - Verwendung zu: Abendbrot, weißem Fleisch - 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 angenehme Säure, etwas Lakritz, gute Länge, im Abgang deutliche Mineralität und eine feine Süße - Verwendung zu: weißem Fleisch, guten Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2016** 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 von reifer Pampelmuse, ein Hauch von Brotkrume und Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitronen und Mango, feine zitronige Säure, dann Hauch von Orange und Mango, feine florale Süße, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2025.

**227 Gewürztraminer 2016** Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Gewürztraminernote 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 Gewürztraminer - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**228 Cremant d'Alsace Bulles Granite Extra Brut** Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay.

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 Zitronen, Birne und Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**ELSASS - PAUL BLANCK & FILS**

**4 Pinot Blanc d'Alsace 2016** Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Frucht zwischen reifer Birne und Pfirsich, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, auch etwas Mineral, im Abgang wieder die Mirabelle - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

**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, dann etwas Brioche - im Mund: feine Süße, erst floral, dann Aprikose mit Kern, reich und gute Länge mit etwas Mineral - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**18 Riesling 2017** Kientzheim, St. Hyppolite.

Farbe: Leichtes Gelb - in der Nase: feine Noten von weißen Blüten, sehr dezente Säure und leichter Mineralton, ein Hauch Brioche und leicht jodig - im Mund: Zitrusfrüchte mit den Schalen, auch etwas Birne, Hauch von Mandeln und eine mineralische Note im Abgang, sehr lang, klassischer Riesling - Verwendung zu: Dorsch, auf den Punkt gebraten, vorher mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffeln - Genussreife: jetzt bis 2022.

**5 Riesling Rosenbourg 2016** wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 50 Jahre alte Reben.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: verschlossen, dann auch florale Noten, Hauch von Mandel - im Mund: Zitrusfrüchte, Mandelton, dann deutlich Zitrone, 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 2025.

**26 Pinot Gris Patergarten 2015** Kiesböden.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: feine Honignote mit floralen Tönen, etwas Brioche - im Mund: feine Honigsüße, dagegen schöne zitronige

Säure, im Abgang in Honig gekochte Birne, im Mund bleibt ein mineralischer Ton verbunden mit einer feinen Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**10 Muscat d'Alsace 2016** Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: dezenter Muskatton, etwas Jasmin, dahinter feine Säure - im Mund: gekochte Birne, dann auch Jasmin, schöne Säure, dann Frucht von reifer Birne, im Abgang bleibt eine sehr feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**21 Gewürztraminer 2016** tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: dezente leicht pfeffrige Gewürznote, dann etwas Ananas und frisch getrocknetes Heu - im Mund: Confit von Ananas und Mango, darüber Pfeffer, eine feine Säure, dann auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2025.

## JURA - DOMAINE ROLET

**306 L'Etoile - Chardonnay 2015** eine der besten Lagen des Jura.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Mirabelle und reife Zitrusfrüchte, etwas Mineral, Hauch von Nougat - im Mund: Mango und Zesten von Apfelsine, dann auch etwas Karamell, schöne Mineralität, im Abgang angenehme Säure - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: jetzt bis 2022.

**309 Arbois Blanc Chardonnay 2014** Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, etwas Brioche, dann etwas Sternfrucht, aber auch florale Noten vom Flieder, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, Birne und etwas Apfel, florale Süße, gute Säure, mineralische Note bleibt deutlich, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**320 Etoile Expression 2013** 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, beide von Anfang an assembliert und oxydativ ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Nussnote mit etwas Sherry, sehr reich - im Mund: sehr reich, Frucht zwischen Birne und Pflaume, dann kräftige Wallnusstone, im Abgang deutliche Aromen zwischen Sherry und der Nuss - Verwendung zu: gutem Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2025.

**321 Arbois Rouge Tradition 2011** 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: mittleres Rot, leichtvioletter Rand, brillant - in der Nase: leichtes Gewürz, gekochte rote Früchte, ein Hauch Schokolade, leicht cremig - im Mund: würzig und fruchtig, Kirschwasser, auch gekochte Frucht, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang mit Konfitüre, etwas Schokolade - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2020.

**315 Crémant du Jura Blanc Brut** 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - in der Nase: frisch, Mirabelle und etwas reifer Pfirsich - im Mund: schäumt auf im Mund, elegante zitronige Säure, Frucht zwischen Zitrone und Stachelbeere, Frucht bleibt, gute Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay** von alten Chardonnayreben.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr weinig, reich, reife Früchte zwischen Mirabelle und reifer Birne, cremig - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, auch im Mund Mirabelle und Birne, angenehme Säure, die dem Crémant Eleganz gibt, große Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**317 Crémant du Jura Brut Rosé** Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rosé mit Stich ins Violette, sehr feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Süßkirsche, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

## MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

**336 Menetou-Salon 2017** Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2022.

## CHABLIS & BOURGOGNE - CLOTILDE DAVENNE

**983 Maconnais Blanc Le Paradoxe 2016**

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr mineralisch, darüber reife Birne - im Mund: reich, weiße Frucht und florale Noten darüber, dann das kalkige Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**980 Sauvignon de Saint Bris 2016** Appellation westlich von Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Jasmin, Frucht zwischen Mandarin und Pfirsich - im Mund: sehr schönes Spiel zwischen floralen und fruchtigen Noten, dann ein deutliches Mineral, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2014** Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Jasmin, dann Orange, leichtes Mineral - im Mund: sehr reich, florale Noten von Jasmin und Rose, dann ein deutliches Mineral und zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**978 Bourgogne Aligoté 2016** Ausbau im Edelstahlfass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pampelmuse, Mineral - im Mund: Frucht zwischen Pampelmuse und Zitrone, dann etwas Birne, angenehme Säure. Dann deutliches Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

**977 Bourgogne Blanc 2016** ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und weiße Früchte, dahinter schöne Säurenote - im Mund: schöne Chablisnote, erst florale Noten, dann weiße Früchte, gute Länge, hat die Qualität eines Chablis - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

**982 Petit Chablis 2016** verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne und Aprikose, etwas Brioche - im Mund: floral und Frucht von weißem Pfirsich, gute Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**975 Chablis 2016** 50 Jahre alte Reben, reine Südlage 2017!!!.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, kalkiges Mineral dahinter Frucht von reifer Griesbirne - im Mund: sehr reich, florale Noten, auch gekochte Birne, dann eine feine Säure, deutlich das Mineral und die Frucht - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2023.

**972 Chablis Alte Reben 2015** alte Reben von 70 Jahren.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: floral mit deutlichem Mineral, dann Frucht mit angenehmer Säure - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas weiße Früchte. Dann deutliches Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

**974 Chablis 1er Cru Vaucoupin 2016** reine Südlage, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, dann deutliches Mineral, ein Hauch von Honig - im Mund: reich, Noten von Rose, dann auch das kalkige Mineral, sehr reich und große Länge - Verwendung zu: Fisch mit reicher Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

**973 Chablis 1er Cru Montmains 2016** Südostlage, 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr strukturiert, sehr feine florale Noten, Mineral, sehr elegant - im Mund: gutes Spiel von weißen Blüten, Mineral und leicht zitroniger Säure, reich, im Abgang durch das Mineral dominiert - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

**970 Blanchot Chablis Grand Cru 2015** 35 Jahre alte Reben 2013.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte weiße Früchte, dann leichtes Mineral, dann Töne von Brotkrume - im Mund: sehr reich, florale und fruchtige Töne vermischt, feine Säure und Mineral, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

## BURGUND COTE DE BEAUNE DOMAINE LUCIEN JACOB

**211 Bourgogne Aligoté 2017** 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: strukturiert, weißer Pfirsich und reife Mirabelle, auch florale Noten - im Mund: Mirabelle, dann auch florale Noten, angenehme leichte Säure, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

**198 Hautes Côtes de Beaune 2017** 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Pampelmuse, etwas Brotkrume - im Mund: leichte Süße, dann etwas Litchi, schönes Mineral, reich, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

**204 Savigny Vergelesses 1er Cru\* 2016** 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, deutliche florale Noten hin zur Rose, viel Finesse - im Mund: Frucht, Litchi und Griesbirne, dann florale Noten, lang, im Abgang Hauch von Quittengelee, schöner Wein - Verwendung zu: Lachsfilet, auch mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: jetzt bis 2022.

**201 Bourgogne Rosé 2017** Saigné.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: zwischen Himbeere, Walderdbeere, auch Mon Cheri - Note - im Mund: Aromen von Walderdbeere und schokoladigen Tönen, dann auch etwas Himbeere, gute Länge, sehr schön - Verwendung zu: zu Antipasti oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2019.

**195 Hautes Côtes de Beaune 2016** zur Hälfte 15 Jahre alte Reben, Rest alte Reben.

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: frische Himbeere und Schwarzkirsche, darüber Rose - im Mund: Aromen von Kirsche, Himbeere und rote Johannisbeerkonfitüre, weich und doch elegant und schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2021.

**200 Savigny les Beaunes 2016** 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot mit violetterm Rand - in der Nase: deutlich reife Himbeere, weiche Tannine, erstaunlich offen - im Mund: weich, ohne jede Aggressivität, schöne Frucht von reifer Himbeere und etwas Brombeere, sehr dezente Tannine, im Abgang feine Säure, klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2016** Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: dunkles Rot, violetter auffhellender Rand - in der Nase: Himbeere, Schwarzkirsche und Hauch von Vanille, etwas Schokolade, sehr elegant und doch weich - im Mund: leichte Süße, dann Konfitüre von Himbeere und Kirsche, dann Schokolade, sehr zugänglich und doch expressiv, auch im Abgang Halbbitterschokolade, sehr weich und lang - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2023.

**205 Beaune 1er Cru 2016** Hanglagen oberhalb von Beaune.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr weich mit feinen Noten von roten Früchten und einem Hauch Schokolade - im Mund: schon sehr zugänglich, reife Fruchtnote und Schokoladentöne, deutlich Himbeere und etwas Brombeerkonfitüre, gute Länge, im Abgang verbinden sich Frucht und Schokolade - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2023.

**206 Gevrey Chambertin 2016** Côte de Nuits.

Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: reife Töne von Himbeere, darüber etwas Kakao und Brotkrume - im Mund: rote Früchte gekocht, vor allen Dingen Himbeere, auch leichte Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

**199 Chambolle-Musigny 2016** Côte de Nuits.

Farbe: kräftiges Rot mit violetten Reflexen - in der Nase: Himbeere und etwas Himbeergeist, auch ein Hauch Schokolade - im Mund: reife Frucht, Kirsche und Himbeere, angenehm weiche Tannine, im Abgang Schokolade und feine Tannine, schon offen - Verwendung zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2022.

**263 BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY****265 Cuvée Appoline 2016** in Tonfässern von 600 l ausgebaut, 90 % Pinot Noir, 10 % Gamay.

Farbe: rotviolett mit violetten Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, Rose und etwas Himbeere - im Mund: gekochte Kirsche und ein Hauch Himbeere, im Abgang wieder Kirsche und etwas Himbeergeist - Verwendung zu: gegrillte Steaks vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2021.

**287 Bourgogne Passetoutgrain\* 2016** 50 % Pinot Noir, 50 % Gamay.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: gekochte Kirsche - im Mund: weich, Schwarzkirsche, auch etwas Cassis, angenehme Tannine, gute Länge, Kakaonote im Abgang - Verwendung zu: Gulasch, Beinscheiben vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

**267 Bourgogne Pinot Noir 2016** Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, 10 % neue Barriques.

Farbe: kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: frische Himbeere und leichter Barriqueon, dann leichte Tannine, klassische Burgundernase - im Mund: schöne Frucht von Himbeere, auch etwas Brombeere, angenehme Tannine, im Abgang ein Hauch Gewürz und Veilchen aber auch die Frucht - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2022.

**269 Morey St. Denis\* 2016** Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: etwas Tabak, Schwarzkirsche und Cassis, dann wieder Tabak - im Mund: fruchtige Noten von Himbeere und Kirsche, leichte Noten von Leder, Kaffeenote, im Abgang dominiert die Frucht von Kirsche und Himbeere - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**264 Vosne Romanée 2016** 50 % neue Barriques, vor vier Wochen abgefüllt.

Farbe: mittleres Rot mit leichtvioletterm Rand - in der Nase: Vanille und Brotkrume, dahinter Frucht von gekochter Schwarzkirsche und etwas

Himbeere - im Mund: anschniegsam, gekochte Schwarzkirsche mit Kern und Himbeere, Halbbitterschokolade, weich und zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**272 Nuits-St. Georges 2016** 50 % neue Barriques, gerade abgefüllt.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: noch verschlossen - im Mund: reiche Frucht, gekochte Kirsche und etwas Brombeere, im Abgang Kernnote und feine Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

**BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT**

**352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2016** Lage oberhalb Corton. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, etwas Brioche, dann kalkiges Mineral - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Williamsbirne, dann florale Noten, sehr reich, im Abgang auch das Mineral, große Länge - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2025.

**355 Corton Charlemagne Grand Cru 2016** Grand Cru.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille und Weißdorn, sehr floral, auch etwas Rinde von Brioche - im Mund: sehr reich, anschniegsam, weiße Blüten und etwas Mandeln, Vanilletöne, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2026.

**356 Ladoix 2016** ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: reife Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, dahinter feine Tannine - im Mund: reife Kirsche, dann auch Himbeere, sehr weiche Tannine, schon erstaunlich offen, im Abgang leichte florale Noten und auch die Frucht - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2024.

**364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2016** 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, dahinter ein Hauch Schokolade, dann wieder die Frucht und ein Hauch Zimt - im Mund: aromatische Frucht von Himbeere und Kirsche, auch ein Hauch Blaubeere, Schokolade, sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

**360 Aloxe Corton 2016** 40 Jahre alte Reben.

Farbe: Kräftiges Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: Brotkrume, Kirsche und Himbeere zur gleichen Zeit, weiche Tannine, auch ein Hauch Pfeffer - im Mund: reich, reife Frucht von Kirsche, Himbeere und etwas Brombeere, dann gewürzig, ein Hauch von Pfeffer, angenehm weich und große Länge - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2026.

**359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2016** 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: sehr strukturiert, erst etwas Brotkrume, dann gekochte Kirsche, Himbeere und ein Schokoladenton, dahinter Gewürz hin zu Nelken - im Mund: reich, saftige Note von gekochten roten Früchten, dann auch die Nelkennote, viel Konzentration, sehr lang, ganz großer Burgunder und schon gut zu genießen - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2026, jetzt unbedingt dekantieren.

**361 Corton Les Renardes Grand Cru 2016** seit einem Monat auf der Flasche.

Farbe: würzige Noten verbunden mit reifer Schwarzkirsche, noch verschlossen, aber mit großem Potenzial - in der Nase: Kompott von roten Früchten, dann Gewürz zwischen Pfeffer und Nelken, sehr konzentriert und lang - im Mund: schöne Kirsche mit darüber liegendem Himbeerton als Konfitüre, dann weiche Tannine mit Kaffeenote, Nelke im Abgang, hinten kommt die Frucht hoch, sehr große Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: zu Rehrücken, Wildschweinrücken, Fasan - Genussreife: 2011 bis 2028.

**MACONNAIS GAUTIER THEVENET****327 Domaine de Roally Viré Clesse 2015** 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, dann mineralisch, sehr reife Melone und darüber Honig - im Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann das Mineral und die Säure zusammen, daher gute Struktur, im Abgang feine Süße, Mineralität, beachtliche Länge, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**333 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2015** Kalkböden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Süße und feine Säure von Zitrusfrüchten, dann kalkiges Mineral, reife Birne - im Mund: aromatische Attacke, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Maracuja, etwas reife Ananas, im Abgang eine leichte Süße, dann deutliche Mineralität. - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebsen; unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2023.

**334 Domaine de la Bongran - Cuvee E.J Thevenet Viré-Clessé 2013** 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: sehr reich und komplex, florale Noten, etwas Brioche, konzentriert, Spiel von feinen Honigaromen und Mineral, dann wieder florale Töne - im Mund: reiche Töne von weißen Blüten mit einer guten Säure unterlegt, dann Frucht von reifer gekochter Birne mit darüber liegenden feinem Honigton, danach feine Säure einer frisch geernteten Griesbirne und deutlich Mineral im Abgang - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

**403 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Marronnie 2016** Chardonnay, sehr reife und gesunde Trauben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, Geißblatt, dann Frucht zwischen reifem Pfirsich und Mirabelle, dahinter wieder die florale Note - im Mund: sehr reich, erst florale Noten, dann weißer Pfirsich, reife Stachelbeere, angenehme Säure, schön im Gleichgewicht, exzellenter Chardonnay - Verwendung zu: Dorsch mit sahniger Sauce, ideal zum Ziegenkäse - Genussreife: jetzt bis 2019.

**401 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2017** Ohne Chaptalisierung, zum Teil hundert Jahre alte Reben auf Pierres Dorées.

Farbe: schwarzrot, schwarzvioletter Rand - in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und deutliche Halbbitterschokolade - im Mund: Saft von reifer Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, dann etwas Sauerkirsche gekocht, Halbbitterschokolade auch im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

**423 St. Joseph Blanc\* 2016** Rousanne und Marsanne, Steillage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich mit Kern, dann florale Aromen ein Hauch Marzipan und gemahlener Pfeffer - im Mund: eingekochte Weinbergpfirsich mit einem Hauch Exotik, sehr reich, deutliches Mineral hin, darunter immer die Frucht, große Länge mit Pfeffernoten im Abgang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**421 Condrieu Chéry\* 2016** Steillage, alte Reben, Nonplusultra der Condrieuweine.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weiße Pfirsiche gekocht, danach ein schöner Pfefferton, später Frucht von reifer Aprikose - im Mund: gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Aprikose, auch florale Noten, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2019.

**425 Syrah - Vin de Pays \* 2016** Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr elegant, reife Frucht von Schwarzkirsche und reifer gekochter Himbeere, weiche, leicht schokoladige Tannine - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, leicht schokoladige Tannine, dann wieder die Frucht, schöne Struktur und Länge, schon jetzt zugänglich - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**426 Saint Joseph Rouge 2016** aus dem Fass probiert.

Farbe: Kräftiges Rot - in der Nase: sehr schöne Frucht von roten und schwarzen Früchten, insbesondere Brombeere - im Mund: Frucht von roten Johannisbeeren, Kirsche, leichter Rauch, auch etwas Unterholz, erinnert an reiche Burgunder - Verwendung zu: zu jungem Reh oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, dann ab 2022 bis 2028.

#### COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

**394 Côte Rotie 2016** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschniegams, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2019 dann 2022 bis 2026.

**393 Côte Rotie 2015** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr viel Frucht, saftige Brombeere, dezente Tannine - im Mund: sehr reich, Fruchtattacke von Brombeere, Himbeere und auch Blaubeere, Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Tannine.

Großer Wein - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2030 dann 2022 bis 2029.

#### ST. JOSEPH - PIERRE GONON

**925 St. Joseph Les Oliviers 2016** 80 % Marsanne, 20 % Roussanne, hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Akazie und Rose, dann reife Mirabelle, Biskuit - im Mund: Rosenblüten, dann sehr reife weiße Pfirsiche, auch etwas Pfeffer und Biskuit, im Abgang Hauch von Anis, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**927 St. Joseph Rouge \* 2016** alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche mit deutlicher Kernnote, auch leichte florale Töne, dann eine fleischige Komponente - im Mund: Kirsche mit Kern, gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2018 bis 2020, dann ab 2023 bis 2028.

#### CROZES-HERMITAGE - JEAN-LOUIS CHAVE

**291 Crozes-Hermitage Rouge Silène 2016** Ausbau in Barriques.

Farbe: rotschwarz bis violett - in der Nase: saftig, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, viel Eleganz und feine Tannine - im Mund: viel Frucht, Schwarzkirsche, etwas Blaubeere, leichte Fruchtsüße, dann auch etwas Sauerkirsche, feingliedrig und im Gleichgewicht, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein; Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO

**183 Côtes du Rhône Village de Rochegude BIO 2016** Rousanne und Viognier, Viognier in Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zunächst verschlossen, dann Pfirsich und auch etwas Mandarine, Hauch von Gewürz, etwas Mandel, auch etwas weiße Blüten - im Mund: Ananas, dann auch Aprikose, Mandarine und Pfirsich, Hauch von Pfeffer und Mandel, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2017** Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: frische schwarze Johannisbeere, etwas Anis und Walderdbeere, frische zitronige Säure - im Mund: Walderdbeere und Johannisbeere, dann mineralisch, gute Säure, Mandeln in der Schale und die Walderdbeeren wieder im Abgang, gute Länge, ein charaktervoller Rosé - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2016** 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Hauch von Nelke, dann Brombeere, Schwarzkirsche am Kern und Cassis, dahinter leicht gewürzt - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz und Bitterschokolade von den Tanninen, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2022.

**189 Côtes du Rhône Villages BIO 2015** Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Gewürze und ganz leichte Holznote mit etwas Vanille, dann schwarze Früchte gut verbunden mit dem Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, elegant - im Mund: sehr reif, gekochte Schwarzkirsche, dann ein Hauch Vanille und leichte Rösttöne, Halbbitterschokolade, sehr weiche Tannine, große Länge mit Frucht und etwas Gewürz im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

**476 Petit Vin d'Avril** Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France, 2017.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Noten, zwischen Rose und Weißdorn, auch etwas Litchi - im Mund: reich, reife gekochte Mirabelle, auch etwas Quittenmus, etwas Aprikose und ganz leichte zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2020.

**477 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2017** je 15 % Bourbolenc und, Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Attacke, Birne, Anis, leichter Mandelton und Hauch Limone 2007 Mineral und Brioche, dann florale Noten 2000 immer noch frisch und floral - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne und etwas Grapefruit, leichte Briochenote, dann feine Süße, beachtliche Länge, 2007 floral erstaunlich frisch, leicht zitronige Säure, dann die floralen Noten 2000 ganz weich, viele florale Noten und sehr

lang - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2028.

**473 Petit Vin d'Avril** Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2016, 2/3 2017.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand - in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche und reif Brombeere, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: Brombeere, Blaubeere und etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang wieder sehr schöne Frucht, schon wieder einer der besten Petit Vin d'Avril, die Vincent Avril gemacht hat, wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs, die man bei Aldi und Co findet - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2021.

**481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2016** 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha, gerade assembliert.

Farbe: schwarz mit rotvioletttem Rand - in der Nase: schwarze Früchte, verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, gekochte Brombeere, auch ein Hauch Blaubeere, ganz viel Frucht, die die Tannine total dominiert, erinnert an 2010 und 1990 - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2030.

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

**54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2016** 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 2020.

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

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.

**52 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2017** 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: frische Himbeere, dann ein Hauch Walderdbeere, danach Brioche - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere, im Abgang schöner Zitronenton, gute Länge - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**57 L'Affranchi 2016** Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit leicht violetttem 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 braunvioletttem 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.

**55 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2016** 35 % Syrah, 45 % Grenache und 20 % Carignan, Maceration carbonique.

Farbe: sehr dunkles Rot mit leicht violetttem 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: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### COSTIÈRES DE NÎMES -NATHALIE BLANC - MARES

**652 Mas Carlot-Classics 2017** 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reiches Bouquet, reife Mirabelle und Aprikose, auch etwas Zitrone, danach weiße Blüten und ein Hauch von Mandeln - im Mund: sehr reich, Frucht von reifer Mirabelle und weißem Pfirsich, leichte florale Süße, dann auch eine mineralische Komponente und die Mandeln, eine gute Säurestruktur, gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

**657 Terre Natale (Clairette) 2016** 100 % Clairette.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, dann florale Note von Mandelblüten, dann auch Mandeln - im Mund: reich, florale und fruchtige Noten vermischt, dann auch die Mandeln, typisch für Clairette -

Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2017** 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille, dann Brioche, ein Hauch von weißen Blüten, dann auch reifer weißer Pfirsich, Gewürze und etwas Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, leichte Holztöne, etwas Vanille, auch etwas Mandeln, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**654 L'Irrésistible 2017** Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: floral, etwas Rose, auch ein Hauch von Biskuit und etwas Himbeere - im Mund: viel Frucht und gute Säure, dann auch florale Noten, feine Süße, im Abgang sehr aromatisch - Verwendung zu: fast allem - Genussreife: jetzt bis 2021.

**648 Mas Carlot-Classics 2016** 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit violetttem Rand - in der Nase: reich, Schwarzkirsche mit Kern und etwas Cassis verbunden mit deutlicher Halbbitterschokolade - im Mund: saftig, Holunderbeere und Cassis, dann deutlich Bitterschokolade, sie bleibt auch im Abgang - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

**656 Les Enfants Terribles 2015** 60% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 40% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: würzige Noten, Schwarzkirsche und leichte Noten vom Holz, etwas Schokolade - im Mund: feine Süße am Anfang, dann gekochte reife Schwarzkirsche, auch Schokolade, würzige Noten vom Barrique, sehr elegant, Schokolade, wieder sehr gute Struktur und Eleganz, im Abgang angenehme Tannine - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2021.

**655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2015** 90 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand - in der Nase: würzige Noten vom Fass, Kirschsaft und auch Himbeere, dann Schokolade, Frucht ist noch dominiert von den Noten vom Holz, die aber darüber spürbar bleibt - im Mund: sehr saftig, Mon-Chéri-Note, Hauch von Orangenschale und etwas Himbeere, Schokolade, im Abgang Hauch von Langpfeffer sehr reich, viel Frucht von Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holztöne und Halbbitterschokolade, gute Längemit der Frucht im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

**914 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedoc 2016** Viognier, Muscat Petits Grains.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: dezentes Bouquet, fruchtig mit Noten von Pfeffer - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Birne, angenehm frisch - Verwendung zu: gebratenem Dorsch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**915 Chant des Ames Coteaux de Languedo 2014** Roussanne und 40 % Viognier, im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Brioche, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: reich, florale Noten, dann etwas Pfeffer, reife gekochte Birne, im Abgang Mandeltöne und Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, gutem Schweinebraten - Genussreife: jetzt bis 2022.

**921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Geor 2016** Cinsault und Mourvèdre, 6 Monate im Barrique.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: expressive Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, voll auf der Frucht - im Mund: reife Süßkirsche und ein Hauch Himbeere, rund, etwas Brioche, gute Länge - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

**910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2015** Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer.

Farbe: schwarz mit purpurvioletttem Rand - in der Nase: aromatisch, Confit von schwarzen Früchten, dann ein Hauch von Holz und Schokolade - im Mund: schwarze Früchte, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang rund, auf der Frucht, auch Mokkanoten mit Schokolade - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: jetzt bis 2021.

**919 Chant des Ames Terroir St.Georges 2015** Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletttem Rand - in der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokkatannine - im Mund: reich, fruchtige Süße, Brombeere und Schwarzkirsche am Kern, sehr aromatisch, im Abgang mit weichen Tanninen und darin eingebundener Frucht, beachtliche Länge - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2025.

**CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO**

**137 Domaine Baillat Rosé BIO 2017** 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen - in der Nase: dezente Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten - im Mund: Frucht hin zur Johannisbeere, frische Säure, leichte Mineralität und gute Säure im Abgang. - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

**139 Domaine Baillat BIO 2015** 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault, Saignée.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: eher verschlossen, später saftige Noten von Himbeere und Brombeere - im Mund: schöne Frucht von Schwarzkirsche, etwas Himbeere, feine Tannine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**141 Louis Baillat Merlot-Syrah BIO 2015** 60 % Merlot, 40 % Syrah, Ausbau im Barrique.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, Merlot dominiert, Frucht und Schokolade - im Mund: saftige Süße, reife Schwarzkirsche, etwas Schokolade, Gewürznoten, Tannine sind deutlich am Gaumen zu spüren, kaum im Geschmack - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2020.

**134 Clos de la Miro BIO 2014** 100 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Cassis, Bitterschokolade, Minze - im Mund: deutlich Cassis, etwas Vanille, später Kirsche mit Kern, im Abgang zwischen Lakritz und Teer - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

**136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015** 100 % Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: eher diskret, eingekochte Kirsche, dann Hauch von Muskatnuss - im Mund: deutliche Süße, etwas Schokolade, etwas Himbeere, im Abgang würzige Noten - 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 Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach reife Birne und etwas Mirabelle, reich - im Mund: Birne, etwas Stachelbeere und ein Hauch Muskat, reicher Wein angenehme frische Säure im Abgang - Verwendung zu: gegrillte Lammkoteletts, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

**879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2017** Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut, wir probieren die Assemblage, die in den nächsten Tagen abgefüllt wird.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, komplex, Frucht zwischen Birne und Litchi, ein Hauch Mineral und etwas Mandeln - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle, viel Frucht mit einer schönen zitronigen Säure, dann Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**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 2019.

**894 C. du Roussillon - Les Millières Rosé 2017** direkte Pressung, Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Gewürze, auch etwas Walderdbeere und feine Töne vom Barrique - im Mund: leichte Süße, Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere, angenehme Tannine vom Holz, große Länge, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2020.

**888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2016** 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut.

Farbe: fast schwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und Cassis - im Mund: rote Früchte und auch deutlich Brombeere, gutes Gleichgewicht zwischen Aroma und einem dezenten Tannin, gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: rotschwarz mit violettem Rand - in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer mit der Frucht von Kirsche und Cassis verbunden - im Mund: saftig, gekochte Kirsche und etwas kirschige Säure dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, etwas Bitterschokolade, danach wieder die deutliche Frucht, sehr gute Länge, mit den Gewürzen im Abgang und

sehr reifer Frucht - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2022.

**881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2014** Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: Kompott von schwarzen Früchten, dezente Tannine - im Mund: reich, ganz reife rote und schwarze Früchte, sehr dezente Tannine, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer reifer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

**882 La Torre - CdR Villages 2014** Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan,, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: leicht animalische Töne, dann reife Frucht und Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer und Muskatnuss - im Mund: deutliche Fruchtsüße und ein Hauch Barrique, Holunderbeere und Pfeffer, sehr konzentriert, gute Struktur, Gewürze und reife Schwarzkirsche im Abgang, sehr weich, dennoch Tannine am Gaumen zu spüren, Frucht und Gewürze bleiben lange - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2024.

**DESSERTWEINE von GARDIES**

**889 Muscat de Rivesaltes Flor 0.5l 2016** 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 2021, wenn geöffnet zwei Wochen.

**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 2022, wenn geöffnet zwei Wochen.

**ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA BIO**

**945 La Vista Côtes Catalanes BIO 2016** Macabeu und Grenache, Malvoisie und ein wenig Muscat.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Frucht von Aprikose und reifer Stachelbeere, etwas Pampelmuse aber auch florale Note - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle und etwas Stachelbeere, angenehme Säure, dann frische Frucht und im Abgang wieder Stachelbeere und Pampelmuse - Verwendung zu: exotischen Gerichten - Genussreife: jetzt bis 2020.

**947 La Vista Grains Mêlés BIO 2017** Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés).

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, dahinter Hauch von Pfeffer - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Cassis und auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang Schokoladenton und wieder die Kirsche - Verwendung zu: gegrilltes rotem Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2022.

**ROUSSILLON - DOMAINE POUDEROUX BIO**

**950 Pouderooux Terres Brunes BIO 2015** Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: Mineral vom Schiefer, gekochte Schwarzkirsche und Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, auch reife Brombeere, etwas Cassis, Pfeffer, sehr im Gleichgewicht, sehr aromatischer Abgang in Richtung der Vin Doux mit viel Frucht ohne die Süße, große Länge und sehr elegant. - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2025.

**960 Pouderooux Montpin BIO 2015** Grenache noir Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Brombeere und etwas Trockenpflaume, dahinter Tannine - im Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral und schokoladige Tannine, sehr reich. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

**DESSERTWEINE von POUDEROUX BIO**

**956 AOC Muscat de Rivesaltes 2016** mutierter Wein von der Muskattraube.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: kräftiges Mineral, dahinter eine feine Süße und leichte Muskattöne - im Mund: feine Süße und schöne Säure, dann ein feiner Muskatton, der im Mund zusammen mit der Süße bleibt - Verwendung zu: Aperitif und zum Dessert - Genussreife: jetzt bis 2025.

**955 AOC MAURY Grande Réserve** moutierter Wein aus Grenache Noir, sechs Jahre Ausbau im Barrique.

Farbe: dunkles Rot mit braunviolettem Rand - in der Nase: saftige Trockenpflaume, auch auch Aromen eines Likörs von schwarzen Früchten, feine Süße, etwas Gewürz - im Mund: verführerische Fruchtsüße, Confit von Schwarzkirsche und Cassis, dann Halbbitterschokolade, getrocknete Feigen, Frucht und Schokolade perfekt verbunden - Verwendung zu: Mousse au Chocolat, warme Schokoladentarte - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### CHAMPAGNE - VILMART & CIE

**642 Champagne Vilmart Grande Reserve** Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2012/2013. Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: erst ein Hauch Zitrone, dann wieder eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, Frucht von Mandarine, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**643 Champagne Vilmart Grand Cellier \* 0** 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2011, 2012 und 2013.

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, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**641 Champagne Gr. Cellier d'Or \* 2012** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann 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 - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung - in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, Noten vom Pinot Noir kommen durch 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 2021.

**636 Champagne Coeur de Cuvée\* 2009** 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Frucht zwischen Birne und reifem Pfirsich, auch Aprikose, Brioche, Mineralität, konzentriert - 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 2021.

**638 Champagne Grand Cellier Rubis 2010** 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere und Süßkirsche, Mineral - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**637 Champagne Coeur de Cuvée Magnum\* 2007** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine und dezente Perlung - in der Nase: Hauch von Nuss, dann Aprikose und etwas Brioche - im Mund: - Verwendung zu: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt bis 2024.

#### DEUTSCHLAND

##### KAISERSTUHL - TUNIBERG WEINGUT BÄRMANN

**503 Muskateller trocken 2016** 15 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, 24 Stunden maceriert.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisches Bouquet, angenehme Säure, dahinter Frucht und Mineral - im Mund: deutlich weiße Früchte, leichte florale Note, dann schönes Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**504 Secco Blanc 2016** junge Reben, Cuvée aus Müller-Thurgau und Muskateller.

Farbe: mittleres Gelb, feine Bläschen - in der Nase: feiner Muskatton, dann Frucht zwischen Apfel und Birne - im Mund: frische zitronige Säure, dann reife Stachelbeere und der Muskatton, im Abgang Mirabelle - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**511 Secco Rosé 2016** vom Pinot Noir-Rosé.

Farbe: leichtes Rosé, feine Perlung - in der Nase: dezentes Bouquet, rote Früchte - im Mund: schäumt gut auf, frische Walderdbeere und Himbeere, feine Säure durch die Perlen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2019.

**512 Secco Noir 2016** Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, schöne 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 - Verwendung zu: Aperitif und auch gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**507 Müller - Thurgau QbA 2016** Lößboden, junge Reben.

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

**509 Weißburgunder 2016** Lößboden, Tuniberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frische Frucht von Mirabelle und etwas Brioche - im Mund: reich, Pampelmuse, Mirabelle und Zitrone, dann leichter Kernton, im Abgang reife Birne, darunter kalkig-mineralische Noten, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2021.

**508 Spätburgunder Rosé QbA 2016** Merdingen, gepresst nach einem Tag auf der Maische.

Farbe: leichtes Lachsrot - in der Nase: Frucht zwischen Walderdbeere und etwas Himbeere, später auch ein Hauch von Tanninen - im Mund: Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, dann zitronige Säure und ein Hauch Tannine, gute Länge - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch und schön auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2022.

**510 Merdinger Pinot Noir 2016** Pinot Noir, über 50 Jahre alte Reben, in Barriques ausgebaut, 2 Goldmedaillen.

Farbe: mittleres Rot mit violetten Tönen - in der Nase: Himbeere und Brombeere, dann feine Barriquenoten hin zur Bitterschokolade - im Mund: reich und fruchtig mit leichter Süße, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann etwas Schokolade und Nougat, schöne Länge - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**539 Ihrigner Fohrenberg Pinot Noir 2016** Kaiserstuhl, Lößboden auf Vulkangestein, z.T. in Barriques ausgebaut.

Farbe: rötlich mit grauviolettem Rand - in der Nase: leichte Barriquenote, dahinter dezente Frucht - im Mund: sehr reich, viel Frucht von Himbeere gekocht, dezente Tannine, gute Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2023.

**540 Merdinger Bühl Pinot Noir 2016** ca. 50 Jahre alte Reben, im Barrique ausgebaut.

Farbe: rot mit leichten Schwarztönen - in der Nase: leichte Barriquenote, dann dezente Frucht von Himbeere - im Mund: anschiessend, sehr weiche Tannine, schöne Frucht von Himbeere und ein Hauch Brombeere, im Abgang Frucht und ein Hauch Halbbitterschokolade - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2024.

#### ARGENTINIEN

##### MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

**607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2016** aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2019.

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

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

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

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

**611 Cinco Sentidos Special Blend 2010** 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert. Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 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 braunvioletterm 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 2022.

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

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

**615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese) 2010** 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 2025.

**614 Cinco Sentidos Espumante - neuer Jahrgang 2016** Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

**801 Santa Irene (demnächst Quinde) Torrontes 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], 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 2019.

**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: geräuchertem Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**802 Santa Irene (demnächst Quinde) Malbec 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

**806 Medanos Malbec 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterm 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 2021.

**809 Medanos Cabernet Sauvignon Goldm. 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2022.

**811 Vinocol Oak Reserve Malbec 2013** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Obstbrand zwischen Kirsche und Pflaume, dezenter Holzton - im Mund: Kirsche, Brombeere und etwas Blaubeere, dann deutlicher Vanilleton und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### 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 2020.

#### 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 2019.

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

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

**175 Malbec 2015** Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: rotschwarz mit violetterm 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: jetzt bis 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 2021.

**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 2021.

#### CHILE

**597 AYNÍ - FAIR TRADE**

**599 Cabernet Sauvignon - Carmenere 2012** Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert, Probenotizen vom Jahrgang 2010.

Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkaantannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### SÜDAFRIKA

**UNIWINES PALESA**

**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 2019.

**819 Pinotage 2014** Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkaantannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

**Und nun viel Spaß beim Probieren!**