

CHABLIS Jean-Marc Brocard

ELSASS Claude Dietrich
Domaine Paul Blanck & Fils

BURGUND Dom. Capitain Gagnerot
Domaine Forey, Domaine Jacob

JURA Rolet

MACONNAIS Thevenet, Eric Forest

BEAUJOLAIS Large

NÖRDLICHE RHONE André Perret
Etienne & Christine Pochon, Gonon

SÜDLICHE RHONE Grand 'Ribe,
Chateauneuf-du-Pape

COSTIERE DE NIMES
Château St. Louis-la-Perdrix
Mas Carlot-Nathalie Blanc-Mares

LANGUEDOC
Domaine Belles Pierres von Coste

ROUSSILLON Baillat, La Vista,
Dom. Poudroux, Domaine Gardies

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

217 Edelzwicker-Liter 2013 70 % Pinot Auxerrois, 30 % Pinot Gris.
Farbe: brillant, mittleres Gelb- in der Nase: Weinbergpfirsich, darüber eine leichte florale Note in Richtung Weißdorn - im Mund: weiße Früchte, dann reife Aprikose, florale Süße, danach angenehme Säure und eine leichte mineralische Note, tolle Länge, exzellent zu diesem Preis - Verwendung zu: zum Abendbrot, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2016.

219 Sylvaner 2011 Granitboden, neben dem Schlossberg.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Jasmin, gekochte Mirabelle - im Mund: gekochte Mirabelle auch im Mund, dann deutliches Mineral vom Granit und zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2017.

220 Sylvaner 2012 Granitboden, neben dem Schlossberg.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, zitronige Frucht, Mineral - im Mund: reich, weiße Früchte, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht zwischen Birne und Apfel, öffnet sich immer mehr im Abgang - Verwendung zu: zu Vorspeisen und allen möglichen Gelegenheiten, zum So-Trinken auch mit Biertrinkern - Genussreife: jetzt bis 2018.

224 Pinot Blanc 2011 junge Reben vom Patergarten.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Weißdorn und weißer Pfirsich - im Mund: frische Aprikose, dann etwas Williamsbirne, auch eine florale Note, dann angenehme frische Säure, gute Länge, im Abgang mineralische Note und ein Hauch Mandel - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2016.

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

255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011 verwitterter Granitboden; der letzte Jahrgang, den Claude ausgebaut hat - letzte Chance, davon noch etwas abzubekommen.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht und Mineral verbunden - im Mund: leichte Süße, Konfitüre von Mirabellen verbunden mit einer guten Säure und deutlichem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

246 Riesling Fürstentum Grand Cru 2011 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Süße mit einem Rosenton, dahinter leichte mineralische Note - im Mund: deutliche florale Süße, dagegen eine feine Säure, die das Gleichgewicht sichert, dann das kalkige Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2020.

258 Pinot Gris Schlossberg 2012 verwitterter Granitboden, junge Reben.
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Feines Blütenhonigbouquet, dahinter Zitrusfrüchte und Mineral vom Granitboden - im Mund: Honigsüße, Confit von Aprikosen mit etwas Zitrone, dann Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, kräftige Säure, sehr große Länge, im

Abgang Mineral und Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2020.

229 Muscat 2012 Muscat Ottonel und Muscat d'Alsace, die Hefen werden in den ersten Tagen immer wieder abgezogen und auf den Wein gepumpt, Patergarten.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisch, Hauch von Jasmin, Zitronenconfit - im Mund: zwischen Zitrone und Orange, dann Jasmin, mineralisch, im Abgang dann die Muskatnote, die dem Wein Struktur gibt, sehr gute Länge - Verwendung zu: Apéritif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2017.

244 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cr 2011 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Süße mit einem Rosenton, dahinter leichte mineralische Note - im Mund: deutliche florale Süße, dagegen eine feine Säure, die das Gleichgewicht sichert, dann das kalkige Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: goldfarben- in der Nase: Akazienhonig mit Bienenwachs - im Mund: Honigtöne, exzellente Säure, dann deutliches Mineral, viel Eleganz und perfekt im Gleichgewicht, ganz großer Wein mit hoher Komplexität - Verwendung zu: Gänsestopfleber, Desserts auf Fruchtbasis - Genussreife: jetzt bis 2025.

232 Pinot Noir barrique 2012 Vogelgarten, Ausbau in Barriques von mehreren Weinen, ohne Schöpfung und unfiltriert.

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand- in der Nase: Kirschsafft und Himbeere, viel Frucht und etwas Vanille vom Holz, auch ein Hauch Mandel - im Mund: Sauerkirsche am Kern, weiche Tannine mit einem Hauch von Kaffee, im Abgang auch ein Hauch von Himbeere - Verwendung zu: Filet vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2019.

234 Crémant Extra Brut 2011 3 Jahre Flaschengärung, Pinot Blanc und Chardonnay.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen- in der Nase: Aprikose, Mandarine und etwas Brioche und Mandeln - im Mund: explodiert, dann reife Frucht von Aprikose und Stachelbeere, danach Brioche, beachtliche Länge, hängt viele Champagner ab - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

30 Chasselas 2014 Katzenthal, Vogelgarten.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: lebendige Frucht zwischen Zitrone und Birne - im Mund: expressiv, Frucht von Birne und Zitrone, dann ein leichter Kernton, Zitrusfrüchte, schöne Frische, im Abgang Zitrusfrüchte und Mineralität - Verwendung zu: Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

4 Pinot Blanc d'Alsace 2014 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Brioche, dann Frucht zwischen Aprikose und Zitrone, später auch ein wenig weiße Blüten - im Mund: reife Aprikose, dann ein leichter Kernton, mineralische Note, auch eine deutliche zitronige Säure, dann im Abgang Verbindung von Aprikose und Säure - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2016.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

3 Sylvaner Vieilles Vignes 2014 alte Reben von 35 bis 50 Jahren. Farbe: Leichtes Gelb- in der Nase: floraque Noten, leichtes Mineral, dahinter Zitrusfrüchte - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Aprikose, Brioche, im Abgang Verbindung der angenehmen zitrone Säuren mit Mineral - Verwendung zu: Dorsch, rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2016.

8 Riesling Patergarten 2014 Patergarten. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Brioche, granitiges Mineral, dann reife Zitrone, danach wieder Mineral - im Mund: Reich, mineralisch, etwas Zitrone und viel Frucht von reifer Birne und etwas Pampelmuse, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au Vin - Genussreife: jetzt bis 2019.

5 Riesling Rosenbourg 2010 wächst auf Lehm-Granitböden, 35 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Salbei, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: Erst Zitrone, dann der Mandelton, reich, Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, im Abgang dann auch die Salbeinote, große Länge, Mineral und Säure integriert - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2017.

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2011 Steillage am Schlossberg. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: typisch Schlossberg, kräftiges Mineral und weiße Früchte - im Mund: Sehr reife Limone, feine eher florale Süße, danach kräftiges Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht, im Abgang eine florale Note, verbunden mit der Säure und einem kräftigen Mineral und ein Hauch von Mandeln, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2020.

29 Pinot Gris 2014. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Kastanienhonig, Mirabelle und Mandarine - im Mund: deutliche Honignote, Mirabellenkonfitüre, Limone und etwas Brioche, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2018.

13 Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru 2010 Granitboden. Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Brioche, dahinter reife Frucht von Mandarine, dann Granitnote - im Mund: reife Zitrone und Mandarine mit einem Hauch Süße, dann deutliches Mineral, das den Abgang dominiert - Verwendung zu: Fisch mit gut gewürzten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

26 Pinot Gris Patergarten 2012 Kiesböden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: gekochte Pflirsche und Mango, Hauch von Rapshonig - im Mund: feine Honigsüße, dann sehr schöne zitronige Säure, dadurch im Gleichgewicht, im Abgang Weißbrotkrume und Honig, im Mund bleibt ein mineralischer Ton und die schöne Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2019.

21 Gewürztraminer 2014 tiefer Kalk-Lehmboden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Reich, dahinter dezente Gewürznote, dann reifer Pflirsich - im Mund: zitronige Säure, dahinter Frucht zwischen Zitrone und Feige, Gewürznote, abgelöst durch die reife Frucht, gute Länge - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2017.

28 Gewürztraminer Altenbourg 2008 Kalklehmboden, alte Reben. Farbe: Goldgelb- in der Nase: Attacke von Rose, dann ein feiner Honigton, danach ein feiner Gewürzton - im Mund: Mineral und Akazienhonig, dann Rose, dann wieder feine Mineralität, unglaublich komplex und sehr reich, Säure und Honig im Gleichgewicht - Verwendung zu: Stopfleber, weißem Fleisch, exotisch gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

JURA - DOMAINE ROLET

306 L'Etoile - Chardonnay 2011 eine der besten Lagen des Jura. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Weißdorn, sehr weich, dann reife Birne - im Mund: etwas Aprikose und Birne, leichte zitronige Säure, deutliches Mineral, große Länge, etwas Brioche und Litchi - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: jetzt bis 2014.

305 Naturé du Jura 2012 reiner Savagnin, im Edelstahlfass ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mandarinenschale und Mandarine, auch etwas reifer weißer Pflirsich - im Mund: zwischen Zitrone und Mandarine, dann auch weiße Blüten, angenehme Säure, auch etwas Gewürz, gute Struktur, im Abgang Brioche, sehr lang - Verwendung zu: Hahn in Sahnesauce, Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2016.

307 Expression du Terroir 2009 70 % Chardonnay, 30 % Savagnin. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Hauch von Sherry, etwas Zitrone, etwas frische Wallnuss - im Mund: auch hier erst der Sherryton, dann zitronige Säure, etwas frische Wallnuss, im Abgang deutlicher Sherryton - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce und Flusskrebse, Sauce mit dem Wein aromatisieren - Genussreife: jetzt bis 2013.

321 Arbois Rouge Tradition 2010 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir. Farbe: dunkles Rot, leichtroter Rand- in der Nase: Confit von roten Früchten, ausgeglichen, etwas Schokolade, leicht cremig - im Mund: fruchtig, Kirschwasser, Schattenmorellen, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang mit Konfitüre, etwas Schokolade - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2017.

320 Arbois Mémorial* 2008 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir, Mergel-Lehmboden. Farbe: dunkles Rot mit leicht violetter Rand- in der Nase: sehr weich, Kirsche und Himbeere, auch etwas floral - im Mund: fruchtig, Kirsche, dann eine deutliche Mineralität, im Abgang Sauerkirsche, sehr gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2018.

313 Arbois Vin de Paille 2007 Savagnin, Chardonnay und etwas Trousseau, auf Stroh getrocknet. Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Honig, Feige, dahinter eine stabile Säure - im Mund: Akazienhonig, Hauch von Zitrone, sehr gut im Gleichgewicht, geht nicht mehr aus dem Mund - Verwendung zu: Foie Gras, Tarte Tatin - Genussreife: jetzt bis 2023.

315 Crémant du Jura Blanc Brut 2010 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir. Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse- in der Nase: frisch, fruchtig, wenig, weiße Frucht und etwas Aprikose - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von reifem Pflirsich mit Kern, Frucht bleibt, sehr frisch - Verwendung zu: Apéritif, aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay von alten Chardonnayreben. Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Aprikose und Birne, cremig und ein wenig Akazienhonig - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, gute zitronige Säure, weiße Blüten, dann etwas Brioche, lang, im Abgang Frucht von Birne, ganz hinten auch wieder ein Hauch von Honig - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2016.

317 Crémant du Jura Brut Rosé Chardonnay, Poulsard, Trousseau. Farbe: sehr leichtes Rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen- in der Nase: leichter Duft zwischen Walderdbeere, Himbeere und Kirsche, cremig - im Mund: zwischen Himbeere und Walderdbeere, gute Struktur, explodiert, schöne Säure, gute Länge, im Abgang deutlich Walderdbeere - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2016.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2014 Sauvignon, ähnlich Sancerre. Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: deutliche Jasminnote, Zitrusfrüchte zwischen Zitrone und Orange, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und auch Cassisblüte, dann Frucht von Zitrone und Mandarine, deutliche Mineralität und im Abgang auch leicht cremige Noten, sehr gute Länge - Verwendung zu: Seeteufel mit Cremettesauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2018.

CHABLIS - JEAN-MARC BROCARD

65 Sauvignon de Saint - Bris 2013 wächst auf einem Plateau. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassis, ein wenig Jasmin, Mineral - im Mund: Jasmin und Holunderblüten, dann zitronige Säure, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Zander auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2016.

69 Bourgogne Kimméridgien 2014 Chardonnay, 35 Jahre alte Reben, direkt neben der Appellation Chablis und daher sehr Chablis! Aus dem Fass.. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Brioche, dann Blüten- und Heutöne, Mineral - Silex - im Mund: zu Beginn frische zitronige Säure, dann Mineral, später dann auch die typischen floralen Chablisnoten, im Abgang wieder die zitronige Säure - Verwendung zu: Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

70 Petit Chablis BIO 2014 sehr kalkreich, eher Portlandkalk. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr offen, florale Süße, darüber ein Hauch von Mandarine - im Mund: Zitrusfrüchte, reich, weiße Frucht, gutes Potenzial - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

81 Chablis Vieilles Vignes BIO 2013 über sechzig Jahre alte Reben, sehr kalkreicher Boden, hat die Qualität eines Premier Crus, biodynamisch. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Note vom leicht angetrocknetem Heu mit Blumen, dahinter leichte florale Süße, viel Finesse - im Mund: beginnt floral mit den Heutönen, dann deutliches Mineral, sehr gute Struktur und viel Potential - Verwendung zu: Lachs mit kräftiger Sauce - Genussreife: .

76 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2013 Hanglage, fünfzig Jahre alte Reben, in Konversion zu Biodynamie. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, danach Mineral - im Mund: typisch, florale Süße, aber auch ein Hauch Orange, dann Mineral, dann zitronige Säure, sehr lang, im Abgang florale und fruchtige Noten, sehr lang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2022.

77 Chablis 1er Cru Vaulorent 2013 Premier Cru, Biodynamie, knapp fünfzig Jahre alte Reben, Probe 2012. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Blüten und Frucht zwischen Birne und Zitrone, auch etwas Brotkrume - im Mund: Kräftiges Mineral mit darüber liegenden deutlichen floralen Noten, eher verschlossen - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2020.

BURGUND COTE DE BEAUNE - DOM. JACOB

203 Bourgogne Aligoté 2014 25 Jahre alte Reben, vor zwei Wochen abgefüllt.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: etwas Pfirsich, eher dezente Säure - im Mund: Pfirsich und etwas Apfel, gute Struktur, zitronige Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, zum Wurstbrot - Genussreife: jetzt bis 2017.

198 Hautes Côtes de Beaune 2014 20 Jahre alte Reben, Südlage. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: weiße Frucht, dann ein Hauch Holz - im Mund: leichte florale Süße, Aprikose und etwas Pfirsich, viel Frucht und darüber Mineral, gute Länge, exzellent für einen Hautes-Côtes-de-Beaune - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

195 Hautes Côtes de Beaune 2013 zur Hälfte 15 Jahre alte Reben, Rest alte Reben. Farbe: mittleres Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, Hauch von geröstetem Brot - im Mund: Aromen von Kirsche, Himbeere und Hauch von Halbbitterschokolade, typisch und gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2016.

214 Savigny Les Beaunes Rouge 2013 Côte de Beaune. Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand violett- in der Nase: lebendiges Bouquet, Kirsche und Brombeere, Pfeffer und ein Hauch von Lakritz - im Mund: sehr weich, gekochte Kirsche und Himbeere, Halbbitterschokoladentannine, etwas Pfeffer, im Abgang wieder Hauch von Schokolade, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2013 Hanglage, sehr kalkreicher Boden. Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand- in der Nase: Himbeere und Hauch vom Holz, etwas Bitterschokolade, sehr elegant - im Mund: gekochte Kirsche, dann deutlich Schokolade, sehr zugänglich und expressiv, auch im Abgang Schokolade, sehr weich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak - Genussreife: jetzt bis 2020.

205 Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2013 Hanglage oberhalb von Beaune. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: elegant und jetzt eher dezent, feine Noten von roten Früchten, auch etwas Kern, Hauch von Vanille - im Mund: sehr zugänglich, elegant, feine Frucht- und Schokoladentöne, sehr große Länge, im Abgang verbinden sich Frucht und Schokolade, perfekt, großes Potenzial - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2022.

206 Gevrey Chambertin 2013 Côte de Nuits. Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: leichte Holznote mit etwas Vanille, danach Schwarzkirsche mit Kern - im Mund: viel Frucht von Schwarzkirsche und ein Hauch Himbeere, sehr weiche Tannine, gute Länge, ein eleganter sehr zugänglicher Côte de Nuits - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

215 Chambolle Musigny 2013 Côte de Nuits. Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: eher dezent, feine rote Früchte, - im Mund: sehr weich, frische Kirschen, Himbeeren und ein Hauch Erdbeere, danach Verbindung von Schokolade und Frucht, sehr weich - Verwendung zu: Wildschwein, Wildente - Genussreife: jetzt bis 2020.

BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

288 Cuvée Apolline 2014 Côteaux Bourguignons, im Edelstahlfass ausgebaut, 10 % Gamay, Rest Pinot Noir. Farbe: mittleres Rot- in der Nase: Himbeere und Erdbeere, fruchtig - im Mund: frischer Wein, Himbeere und etwas Sauerkirsche, sehr präsent - Verwendung zu: Jetzt zum Grillen im Sommer ideal - Genussreife: Jetzt bis 2017.

287 Bourgogne Passetoutgrain 2013 50 % Pinot Noir, 50 % Gamay. Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand - in der Nase: gut zugänglich, Frucht von Himbeere und reifer Kirsche - im Mund: zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, leichte Tannine, gute Länge mit leichter Halbbitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Gulasch, Beinscheiben vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2018.

266 Bourgogne Pinot Noir 2013 Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, ohne Filtration. Farbe: kräftiges Rot, aufhellender Rand- in der Nase: deutliche Himbeere, dann leichte Tannine und Gewürz, klassische Burgundernase - im Mund: schöne Frucht von Kirsche und etwas Brombeere, dann etwas Sauerkirsche, angenehme Tannine, im Abgang wieder die Sauerkirsche - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2019.

268 Morey St. Denis* 2013 1,5 ha, nördlich von St. Denis. Farbe: kräftiges Rot mit violetter Rand- in der Nase: Tabak, dann Frucht von Kirsche und Himbeere - im Mund: schönes Spiel von floraler Süße und Säure, dann Kirsche und danach Himbeere, im Abgang erstaunlich weich und anschiemig - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

264 Vosne Romanée 2013 30 % neue Barriques. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: etwas Vanille, Süßholz, Kirschsäure, Hauch von Tanninen - im Mund: gekochte Schwarzkirsche und etwas Sauerkirsche, dann auch Zitrusfrüchte, Halbbitterschokoladentannine - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

286 Nuits-St. Georges * 2013 30 % neue Fässer. Farbe: sehr dunkles Rot, leicht violetter Rand- in der Nase: Fruchttöne von Kirsche und Himbeere verbunden mit deutlichen Noten vom Holz - Vanille und leichte Rösttöne - im Mund: elegante Frucht, vor allen

Dingen Himbeere und Kirsche, weiche Tannine, leichter Holzton im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: den besten Stücken vom Haarwild - Genussreife: jetzt karaffiert bis 2022.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

367 Ladoix Blanc 1er Cru Les Gréçons 2013 25 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und Pfirsich, weiße Blüten - im Mund: aromatisch, dann feine Säure, Birne und etwas Vanille, Hauch von Honig und Blüten, auch die feine Säure im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce und zu Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2020.

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2013 Lage oberhalb Corton Charlemagne. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikose mit Kern, dann Frucht von reifer Birne, ein Hauch von weißen Blüten und etwas Vanille und Brotkrume, cremig - im Mund: Frucht zwischen Ananas und Birne, reich, angenehme frische Säure, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht mit einer schönen Säure - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2020.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2013 Grand Cru. Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb- in der Nase: etwas Vanille und Weißdorn, sehr floral, Brioche, sehr intensiv und doch im Gleichgewicht - im Mund: sehr reich, anschiemig, weiße Blüten und etwas exotische Frucht, Vanilletöne, etwas Gebäck, dann angenehme zitronige Säure, Bienenwachs, ganz große Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2018.

11,6 Ladoix 2013 Dorflage, nur zwei Wochen maceriert. Farbe: schönes Rot, violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, sanfte Tannine, leichter Kernton - im Mund: schöne Frucht mit Komponenten von Himbeere, Erdbeere und Kirsche, elegant und weich, sehr feine Tannine, schon offen - Verwendung zu: Haarwild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2020.

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2013 50 Jahre alte Reben. Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: leichter Kernton hin zur Mandel, dahinter Kirsche und Himbeere - im Mund: aromatische Frucht von Himbeere und Kirsche, auch ein Hauch Blaubeere, schöne Konzentration, sehr weiche Tannine - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

360 Aloxe Corton 2013 nah an der Côte de Nuits, eigentlich ein 1er Cru, junge Reben. Farbe: Kräftiges Rot- in der Nase: Kirsche mit Kern, dezentes Gewürz von Koriander und Kardamon - im Mund: Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, dann gewürzig, ein Hauch von Schokolade, sehr anschiemig und lang - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2013 75 Jahre alte Reben direkt neben dem Grand Cru Corton. Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Himbeere und ein leichter Schokoladenton, dahinter Gewürz von Nelke - im Mund: saftige Note von Kirsche und Himbeere, dann schöne Gewürznote, reich, sehr lang und mit großem Potenzial - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022, jetzt unbedingt dekantieren.

369 Corton Les Grandes Lolières Grand Cru 2013 35 Jahre alte Reben. Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Himbeere und Brombeere mit den Kernen, darüber ein leichter Röstton, alle Aromen sind integriert - im Mund: sehr elegant, auch im Mund sind die verschiedenen Aromen verbunden, die Komponenten gehen von Himbeere über Kirsche zu Brombeere, etwas Schokolade, auch ein Hauch Kaffee - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: jetzt bis 2020, jetzt unbedingt dekantieren.

358 Echezeaux Grand Cru 2013 Grand Cru in der Nähe von Vosne-Romanée, erster Preis beim Verkosten aller Echezeaux des Jahrgangs 2011. Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Mischung von floralen und fruchtigen Noten, leichte Kernnote hin zur gekochten Mandel - im Mund: florale Komponenten, dann Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, große Länge und ungläubliche Eleganz, perfekter Wein in vier bis fünf Jahren, im Abgang vereinigen sich die verschiedenen Komponenten - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

329 Domaine de Roally - Viré-Clessé 2012 Reben von 45 bis 80 Jahren. Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: verschlossen, florale Noten hin zum Geißblatt, später auch Frucht zwischen Aprikose und Ananas - im Mund: sehr reich, gekochte Aprikosen, etwas Honig, schönes Mineral, große Länge, sehr eleganter Abgang mit Zesten von Orange, perfekter Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

326 Domaine Emilian Gillet - Viré-Clessé 2011 50 Jahre alte Reben, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Frucht und florale Noten dann Mineral, etwas Brioche - im Mund: etwas Honig, schönes Spiel von Süße und Säure, weiße Früchte, auch etwas Stachelbeere, sehr eleganter Wein, später etwas getrocknete Birne, deutliches Mineral, wieder ein klassischer Thevenet - Verwendung zu: weißem Fleisch, aber auch zu Hummer - Genussreife: jetzt bis 2020.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

334 Domaine de la Bongran - Viré-Clessé 2009 40 bis 50 Jahre alte Reben.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: konzentriert, Confit von Pfirsich und Birne, auch ein Hauch Honig - im Mund: deutliche Honigsüße, nicht aufdringlich, sondern mit einer guten Säure unterlegt, dann florale Noten, dann wieder Frucht zwischen Birne und reifem weißen Pfirsich - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2020.

POUILLY-FUISSÉ -ERIC FOREST

110 Macon-Vergisson sur la Roche 2013 kleiner Bruder des Pouilly-Fuissé, gleicher Ausbau.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Hauch von Vanille, dann etwas Mandarine und auch eine florale Note, am Ende auch Brioche - im Mund: schöne Frucht, Weinbergpfirsich und auch etwas Mandarine, dahinter dezentes Mineral, gute Struktur, schöne zitronige Säure, im Abgang angenehme mineralische Noten, sehr gute Länge, im Mund bleibt eine cremige Note - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

113 Saint Véran Le Paradis 2013
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille, dann cremig, Geißblattblüten und etwas Litchi - im Mund: Vanille, weiße Pfirsiche mit Kern, Mineral, Zitrusfrüchte, rund, reich, Briocheteig, große Länge, im Abgang Mineral und eine feine Honigsüße, sehr großer Wein - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2020.

112 Pouilly- Fuissé L'AME 2013 La Côte und Les Tilliers.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille, Brioche, auch etwas Birne, feine Honignote - im Mund: viel Frucht, etwas Mandarine und Vanille, dann deutliche Mineralität, sehr cremig im Abgang, beachtliche Länge mit angenehmer Säure und Mineralität vom Kalk im Abgang - Verwendung zu: Seewolf, Jakobsmuscheln, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

107 Pouilly-Fuissé Les Crays 2013 Reben von 50 bis 90 Jahren.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mandarine mit Vanille und Honig und Mineral, sehr reich - im Mund: enge Verbindung von Vanille, Mandarine und deutliches Mineral, ein Hauch florale Töne, auch im Abgang Mineral, sehr lang, großartig - Verwendung zu: Seewolf, Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2021.

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

407 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Marronniers 2014 Chardonnay aus dem Clos des Maronniers.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht zwischen Litchi und gekochter Birne, auch eine leicht florale Note - im Mund: sehr reife Mirabelle, dann ein floraler Ton, angenehme frische Säure, im Abgang wieder die reife Frucht - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

404 Beaujolais Clos d. vieux Marronniers 2014 zweite Abfüllung des Jahrgangs.
Farbe: schwarzrot dunkelvioletter Rand- in der Nase: reich, dann Frucht von Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber florale Note (Akazie) - im Mund: Schwarzkirsche hin zur Sauerkirsche, sehr viel Frucht, lebendig, gute Konzentration - Verwendung zu: Wild, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

423 St. Joseph Blanc* 2013 Rousanne und Marsanne, Steillage, Coup de Couer im Guide Hachette.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich, dann Aromen von gemahlenem Pfeffer, auch deutliches Mineral, darüber eine feine Honigsüße liegt darüber - im Mund: eingekochte Weinbergpfirsiche, sehr reich, Mineral hin zu pfeffrigen Noten, darunter immer die Frucht, eine gute Säurestruktur, sehr großer Wein - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2018.

422 Condrieu Chéry* 2013 Steillage, alte Reben, Nonplusultra der Condrieuweine.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weiße Pfirsiche gekocht, dann ein Hauch von Zitrusfrüchten, sehr aromatisch - im Mund: reife weiße Früchte als Confit, auch hier ein Hauch von Zitrusfrüchten, dann eine leichte pfeffrige Note, füllt den Mund - Verwendung zu: Krebsen, als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

421 Syrah Vin des Pays* des Collines Rhôdaniennes 2013 Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône.
Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr reife Frucht zwischen Schwarzkirsche und reifer gekochter Himbeere, weiche Tannine - im Mund: frische Kirsche und etwas Himbeere dann gleich damit verbunden schokoladige Tannine, schöne Struktur und Länge, schon jetzt ein Trinkvergnügen - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

424 St. Joseph Les Grisières* 2013 Steillage, sehr reif geerntet.
Farbe: Schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: erstaunlich offen, viel Frucht, sanfte Tannine - im Mund: voll, Kirsche, Himbeere und Cassis, leicht schokoladige Tannine, schon zugänglich, typisch für die Lage - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

CROZES-HERMITAGE - JEAN-LOUIS CHAVE

291 Crozes-Hermitage Rouge Silène 2013.
Farbe: rotschwarz bis violett- in der Nase: saftig, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, viel Eleganz - im Mund: viel Frucht, Schwarzkirsche, etwas Himbeere, dann auch etwas Sauerkirsche, feingliedrig und im Gleichgewicht, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

CROZES-HERMITAGE - ETIENNE UND CHRISTINE POCHON

342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2014 Marsanne, Roussanne je zur Hälfte, keine Milchsäuregärung.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Limone, dann Birne, Hauch von Mandel - im Mund: Birne und Limone, angenehme Frische, darüber ein Hauch Mandel, im Abgang Frucht und Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

341 Crozes Hermitage Château Curson 2013 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, Barriqueausbau.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Brioche, dann deutliche Mandelnote, dahinter Frucht zwischen Birne und Aprikose, dann Mineral - im Mund: reich und aromatisch, erst Mandeln, dann reiche fruchtige Noten, Frucht zwischen Aprikose und Birne, darüber wieder ein leichter Mandelton, schöne Säurestruktur - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2019.

338 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2013 Syrah, in Barriques von mehreren Weinen ausgebaut.
Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: reife Früchte, eher Confit als frische Frucht - im Mund: weich, sehr zugänglich, Cassis, Schwarzkirsche, etwas Vanille, sehr anschiemig, weiche Tannine, schöne Frucht im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2019.

350 Crozes Hermitage Château Curson 2013 40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut, gerade abgefüllt.
Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: feiner Holzton mit einem Hauch Orange und Vanille, dann Frucht von Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber wieder die Orange - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis leichte Süße, sehr weiche Tannine, gute Konzentration. Hinten wieder kirschige Frucht, gute Länge, klassische Syrahnoten, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Hase mit sehr kräftigen und leicht süßen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017, danach 2018 bis 2022.

389 Les Egrèves Rouge 2013 Syrah und Merlot, Bio.
Farbe: sehr tiefes Rot, am Rand violett- in der Nase: Kirsche, etwas Cassis und deutlich Schokolade - im Mund: Schwarzkirsche, darüber die Halbbitterschokolade, dann wieder die Frucht, auch ein wenig Cassis, weiche Tannine im Abgang - Verwendung zu: zum Grillen ideal - Genussreife: jetzt bis 2017.

337 Vin de Pays des Collines Merlot 2011 reiner Merlot.
Farbe: rotschwarz mit hellvioletem Rand- in der Nase: Kirsche vermischt mit Mousse au Chocolat - im Mund: viel reife Kirsche, dahinter kommt dann die Schokolade, die lange dominiert, im Abgang wieder sehr schöne Frucht - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

390 Cuvée Prestige Rouge 2013 Syrah, ein Jahr im 500l-Fass ausgebaut, Bio. Farbe: schwarzrot mit violetem Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere - im Mund: elegante Frucht von Kirsche, Cassis und Himbeere, schokoladige Tannine, sehr gleichmäßig - Verwendung zu: Ziege, junges Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

349 Les Blaches 5l Bag-in-Box Syrah, Bio.
Farbe: tiefrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, dahinter Schokolade - im Mund: saftige frische Kirsche, dann Schokoladentannine, beides wechselt sich ab. gute Länge. - Verwendung zu: zum Grillen ideal - Genussreife: jetzt bis 2016.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND' RIBE

183 Côtes du Rhône BIO 2014 Marsanne, Rousanne und Viognier, Roussanne und Viognier in Barriques ausgebaut, Goldmedaille beim Concours in Orange.
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Ananas und Pfirsich, Hauch von Gewürz, etwas Mandel, auch etwas weiße Blüten - im Mund: Aprikose, weiße Pfirsiche, feine Süße, Hauch von Pfeffernote und Kernton, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2016.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2014 Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre und Syrah, „Saignée“ und direkte Pressung.
Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: zwischen Walderdbeere und Himbeere, frische zitronige Säure, dann ein Hauch von Mandelton - im Mund: zwischen frischer Süßkirsche und Himbeere, dann mineralisch, gute Säure, Mandelton im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2016.

185 Côtes du Rhône P'tit Ribe BIO 2014 Grenache, Mourvèdre, nur vier Tage maceriert, im Inoxfass ausgebaut.
Farbe: rotviolett- in der Nase: leicht animalisch, Kirsche mit den Kernen gekocht, auch etwas Himbeere und Schokolade - im Mund: Sauerkirsche, auch etwas rot Johannisbeere, angenehme Tannine, im Abgang wieder die Kirsche, eleganter Wein - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2016.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND' RIBE

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2013 60 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 5 % Carignan, drei Wochen Mazeration, danach zum Teil im Barrique ausgebaut und danach im großen Holzfass. Farbe: rotschwarz- in der Nase: Brombeere, Schwarzkirsche am Kern, dahinter Schokolade - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Holunderbeere, dann Gewürz und deutlich Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2017.

189 Côtes du Rhône Villages BIO 2011 Grenache, Syrah, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Gewürze und Holznote mit etwas Vanille, dann schwarze Früchte, verbunden mit dem Holzton, dann auch etwas Mandel, elegant - im Mund: sehr reif, Trockenpflaume und Schwarzkirsche, dann Vanille und leichte Rösttöne, Halbbitterschokolade, sehr weich im Abgang, große Länge mit Frucht und etwas Gewürz - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2020.

191 Côtes du Rhône Village Centenaire* 2010 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, 93 Parkerpunkte, ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren. Farbe: schwarzrot mit tiefvioletter Rand- in der Nase: sehr konzentriert, gewürzige Holznote, dann Kirsche, Brombeere, Tannine von Bitterschokolade - im Mund: sehr reich und elegant, Schwarzkirsche, Brombeere und dann Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine im Abgang, perfekt - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2019.

CHATEAUNEUF DU PAPE- CLOS DES PAPES - VINCENT AVRIL

476 Petit Vin d'Avril * Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France. Farbe: strohgelb- in der Nase: Aprikose, Zitrusfrüchte und Mineral - im Mund: Quittenmus, auch etwas Aprikose und zitronige Säure, gute Länge mit einer angenehmen Säure, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2017.

477 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2014 35 % Bourbolenc, Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne, Anis, Marzipan und auch Limone - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne und etwas Mandarine, cremige Töne, dann Mineral, große Länge, nicht überladen und mit einer guten Frische - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Seeteufel, Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2020.

473 Petit Vin d'Avril Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2011, 2/3 2012. Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Schokolade - im Mund: Brombeere, Cassis und Schwarzkirsche, dann etwas Schokolade und auch ein Hauch Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang wieder sehr schöne Frucht, wie immer deutlich über den Billig-Châteauneuf - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2018.

475 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2013 7 verschiedene Rebsorten, 13,5 hl/ha.

Farbe: schwarz mit fast schwarzen Rand- in der Nase: elegant, viel Frucht und mit Potential für einen Wein mit viel Charme - im Mund: weich und elegant, dann Kirschaft, Pflaume, sehr weiche Tannine, Halbbitterschokolade, auch Gewürz, sehr gute Länge - Verwendung zu: Lammrücken, Wild - Genussreife: jetzt bis 2023.

COSTIÈRES DE NÎMES CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX

54 Chateau St.Louis-la-Perdrix 2014 50 % Roussanne, 50 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leicht floral, dann weiße Früchte und ein Hauch Mandarine, dahinter ein leichter Mandelton - im Mund: frische Frucht, Zitrone, Litchi und Birne, dann auch Mandel ohne Schale, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

53 Mas St.Louis AR 2014 Roussanne und etwas mehr Grenache Blanc, vier Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: ganz leichte Holznote, etwas frische Birne und etwas Brioche - im Mund: reich, etwas Pfirsich, dann auch Birne, Hauch von Vanille, schließlich Frucht mit Brioche, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch oder zu Krebstieren oder Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2017.

44 Cuvée Marianne fût de chêne 2014 Roussanne und Grenache Blanc je zur Hälfte, im Barrique vergoren.

Farbe: leicht goldgelb- in der Nase: weiße Blüte, sehr fein, Frucht zwischen Aprikose und weißem Pfirsich - im Mund: reife gekochte Birne, etwas Biskuit, im Abgang Zitrusfrüchte mit ihren Zesten - Verwendung zu: weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2018.

52 Chateau St.Louis-la-Perdrix 2014 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée und direkt gepresst.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere, danach Note vom Vanillepudding - im Mund: Walderdbeere, auch reife Süßkirsche und etwas Mandarine, im Abgang ein Hauch von Minze, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2015.

47 Mas St.Louis AR 2014 Grenache und etwas Syrah, direkte Pressung des größten Teils, ein kleiner Teil im Barrique ausgebaut.

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

49 Chateau St.Louis-la-Perdrix 2012 je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Zwetschge, auch etwas Halbbitterschokolade und Pfeffer - im Mund: saftige Kirsche, Bitterschokolade, dann gewürzigt, gut im Gleichgewicht und gute Länge, sehr gut auf diesem Niveau - Verwendung zu: Lammragout, Eintöpfen mit Lammfleisch und Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2015.

62 Mas St.Louis AR 2011 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Gewürze, Cassis, Kirschbrand, ganz leichter Holzton - im Mund: gute Verbindung von reifer schwarzer Frucht und Holznoten, Cassis, etwas Vanille, im Abgang Verbindung von Frucht und Rösttönen vom Holz - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

57 Cuvée Marianne fût de chêne 2011 40 Jahre alte Syrah, Ausbau im Barrique 12 Monate.

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

COSTIÈRES DE NÎMES -NATHALIE BLANC

652 Mas Carlot Cuvée Tradition 2014 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reiches Bouquet, Pfirsich und Aprikose, danach weiße Blüten und ein Hauch von Mandeln - im Mund: sehr reich, Frucht von reifer Birne und weißem Pfirsich, dann auch eine mineralische Komponente und eine gute Säurestruktur - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2016.

647 Chateau Paul Blanc AOC Blanc 2014 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, dann Brioche, ein Hauch von Pfirsich und Gewürze und etwas Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, Viognier kommt deutlich, Pfeffer, in der Mitte die leichten Holznoten, etwas Vanille, zitronige Säure, auch etwas Mandeln, schöne Länge, sehr interessanter Weißwein - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

650 Mas Carlot Cuvée Tradition 2014 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: Walderdbeere, auch etwas Mandel - im Mund: Walderdbeere, Hauch von Himbeere und Cassis, dann angenehme Säure und auch Mineral, im Abgang eher frische Johannisbeere - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2016.

654 L'Irrépressible 2014 Grenache Noir, Saignée nach zwei Stunden.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: floral, etwas Rose, auch ein Hauch von Biskuit - im Mund: anschiemig, zwischen floralen und fruchtigen Noten, Hauch von Zitrusfrüchten, gute Länge - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: jetzt bis 2016.

648 Mas Carlot Cuvée Tradition 2014 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche, Halbbitterschokolade - im Mund: saftig, Holunderbeere, Schwarzkirsche und Cassis, Bitterschokolade bleibt auch im Abgang - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2017.

656 Les Enfants Terribles 2012 Mourvèdre und Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Hauch Himbeergeist darüber und etwas Schokolade - im Mund: feine Süße am Anfang, dann gekochte reife Schwarzkirsche gekocht, auch ein Hauch Schokolade, sehr elegant, feine Süße kommt wieder, Schokolade, Schwarztrüffel, sehr gute Struktur und Eleganz - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2017.

655 Chateau Paul Blanc AOC Rouge 2013 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Orangenzesten, Kirschaft und Himbeere, etwas Nelke - im Mund: sehr saftig, Kirsche und Himbeere, etwas Schokolade, im Abgang Hauch von Nelke und anderen wieder saftige Fruchtnote - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2020.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

918 Cuvée Mosaïque Vin de Pays d' Oc 2014 Sauvignon und Viognier, etwas Muscat Petits Grains.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Sauvignonnote, dann setzt sich die Viogniernote durch, reife Pfirsiche - im Mund: frisch, zitronige Säure, dann Nektarine, aromatische Attacke, dann Pfeffer, sehr reich - Verwendung zu: Antipasti, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

913 Les Clauzes de Jo Coteaux du Languedoc 2013 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: cremig, leichte Vanillenote, Minze, gekochte Birne, etwas Pfeffer - im Mund: reich, etwas Vanille und Brioche, reifer Pfirsich und danach Mandarine, im Abgang kommt Viognier stärker durch - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, etwa mit Safran, Fischsuppe mit Rouille - Genussreife: jetzt bis 2013.

915 Chant des Ames Coteaux de Languedoc 2012 Roussanne, Grenache und 60 % Viognier, im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb- in der Nase: Brioche, dann Mandarine, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: erst viel Frucht, Mandarine und reifer Pfirsich, dann etwas Pfeffer, reife gekochte Birne, im Abgang Mandeltöne und Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, guten Schweinebraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

912 Cuvée Mosaïque Coteaux du Languedoc Rosé 2014 Syrah, Grenache Noir, Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetter Stich- in der Nase: Walderdbeere, Hauch von Himbeere - im Mund: frische Frucht, rote Johannisbeere und Walderdbeere, gutes Spiel zwischen Frucht und Säure, dann Mineralität, im Abgang wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2016.

921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2014 Syrah und Mourvèdre.

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: Pflaume, voll auf der Frucht - im Mund: Süßkirsche und ein Hauch Himbeere, angenehmer Hauch von Süße, rund, gute Länge - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jacobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2017.

916 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedoc 2012 Syrah, Cinsault und Grenache.

Farbe: schwarzrot, aufhellend violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, Pfefferkörner - im Mund: frische Kirsche, auch ein wenig Himbeere, viel Frucht, etwas Sauerkirsche, und im Abgang Pfeffer und Schokotöne - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2014.

919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2013 Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokka-Tannine - im Mund: reich, dann Schokolade und Schwarzkirsche gleichzeitig, auch etwas Brombeere, sehr aromatisch im Abgang mit weichen Tanninen und darin eingebundener Frucht, beachtliche Länge, sehr schöner Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2019.

908 Cuvée Latino d'Oc Muscat Doux Vin de Pays d'Oc 2013 Muscat Petit Grains, mit deutlicher Restsüße.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutlicher Muskatton, Frische und Aromatik - im Mund: gute Kombination von Süße, Frische und Aroma, im Gleichgewicht - Verwendung zu: zu karamelisiertem Spargel, als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

911 Ineptie Vin de Table 2011 etwas Viognier, Petit und Gros Manseng, sehr reife Trauben mit etwa 15 g/l Restsüße.

Farbe: goldgelb- in der Nase: eher verschlossen, dann ein Hauch von Zitronenkuchen, etwas Honig, Pfeffer - im Mund: Honig, auch Zitronenkuchen, im Abgang Biskuit und reife Birne verbunden mit einer guten Säure, die gut mit der Restsüße harmonisiert - Verwendung zu: Apéritif, Desserts, zum Beispiel Tarte aux Abricots, zum Käse - Genussreife: jetzt bis 2020.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT

139 Domaine Baillat Rosé BIO 2014 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault.

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: frische Frucht von Süßkirsche, etwas Erdbeere - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, leichte Mineralität - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

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

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

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

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

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2012 100 % Syrah.

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

ROUSSILLON - JEAN GARDIES

891 Mas Las Cabes Blanc BIO 2014 40 % Muscat, 40 % Grenache und Macabeu.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Blüten, etwas Jasmin, Brioche, Hauch von Zitrone - im Mund: Aprikosenblüte, dann gute Länge Zitrone und ein Hauch Jasmin, - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2016.

879 Les Glaciaires BIO 2014 Grenache Blanc et Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut, probiert aus den Fässern.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: frische zitronige Säure, Roussanne sehr typisch und voll, ausdrucksvolles Bouquet - im Mund: Roussanne sehr typisch, angenehme Mandeltöne, dann frische Frucht, viel Potenzial - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

895 Mas Las Cabes Rosé BIO 2014 60 % Cinsault, Grenache et Mourvèdre, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes warmes Rosé- in der Nase: Erdbeere und ein Hauch Minze - im Mund: frische Walderdbeere, dann auch etwas Zitrone - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2015.

894 Les Millières Rosé BIO 2014 Grenache, Cinsault, Mourvèdre 60 %, im Barrique ausgebaut.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: dezentes Bouquet, Hauch von Walderdbeere und eine leichte florale Note - im Mund: gutes Spiel von Saure und der Frucht, im Abgang Hauch von Kernton, gute Länge - Verwendung zu: - Genussreife: .

888 Mas Las Cabes Rouge BIO 2013 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache.

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

880 Les Millières Rouge BIO 2012 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

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

874 Je cherche le ciel 2012 Mourvèdre auf schwarzem Schiefer, ohne Sulfatzusatz während des Ausbau.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Karamell, dann sehr saftig, Nelkenpfeffer, auch etwas Tabak - im Mund: saftig, gekochte Kirsche und etwas Pflaume, dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, auch Brombeere, Halbbitterschokolade, dann wieder deutliche Frucht, sehr gute Länge, faszinierender Wein - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2018.

DESSERTWEINE von GARDIES

889 Muscat de Rivesaltes Flor 0.5l 2014 Muscat Petits Grains und Muscat d'Alexandrie.

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

873 Rivesaltes Ambré Recolté 0,5l 2000 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.

ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA UND POUDEROUX

946 La Vista Côtes Catalanes BIO 2013 Macabeu und Vermentino und ein wenig Muscat.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: sehr mineralisch ausgeprägt, weiße Frucht, - im Mund: Kiwi, Pfirsich, dann etwas Birne, deutliches Mineral, sehr lebendig - Verwendung zu: Fischsuppe mit einer Rouille - Genussreife: jetzt bis 2016.

947 La Vista Grains Mèlés BIO (Mes Amis) 2013 Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mèlés). Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Brombeere, dahinter Hauch von Nelke - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Cassis und auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang Schokoladenton - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2017.

949 Poudroux Latour de Grès BIO 2012 70 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Bio-zertifiziert.

Farbe: rot-schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Potpourri schwarzer Früchte, Garrigues, Karamell - im Mund: feine Süße, schwarze Früchte, dann gewürzte Noten, danach reife Schwarzkirsche und etwas Cassis. Am Ende weiche Tannine, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA UND POUDEROUX

960 Poudroux Montpin BIO 2012 Grenache noir Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden.
 Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Schwarzkirsche und etwas Trockenpflaume - im Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral, sehr rund, doch voll im Gleichgewicht. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

DESSERTWEIN von POUDEROUX

955 AOC MAURY Grande Réserve 0 moutierter Wein aus Grenache Noir, 92 Parkerpunkte.
 Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: alter Armagnac, dann saftige Trockenpflaume, auch Fruchtbrot, Kakao - im Mund: verführerische Süße, dann Schokolade, getrocknete Feigen, Schokolade kommt wieder, Frucht und Schokolade perfekt verbunden - Verwendung zu: Mousse au Chocolat, warme Schokoladentarte - Genussreife: jetzt bis 2020.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Réserve Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2010/2011.
 Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst Zitrone, dann Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, die frische Note von Zitrone verbindet sich mit der Frucht von Mirabelle, angenehme Säure, im Abgang ein ganz leichter Mineralton, schöne Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, gefällt uns sehr gut.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle und Aprikose, sehr lang auf der Frucht, im Abgang Mandelton, beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2018.

639 Champagne Vilmart Cuvée Rubis 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.
 Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere, danach Säure von reifen roten Johannisbeeren, Kerntöne vom Mineral am Ende, große Länge mit weichen Tönen im Abgang - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

641 Champagne Vilmart Grand Cellier d'Or 2010 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, feine Perlung- in der Nase: Brioche, dann Orange und Orangenesten, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Birne, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2018.

636 Champagne Vilmart Coeur de Cuvée 2007 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: Frucht zwischen Birne und reifem Pfirsich, Brioche, Mineralität, konzentriert - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Birne und Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas Orange - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2015.

**ARGENTINIEN - MENDOZA**

Finca Algarve
 Bodega Vinocol
 Soluna
 Monteflores

CHILE - VALLE DE MAULES

Avni
 Teillery

ARGENTINIEN**MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE**

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 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 2016.

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

Farbe: rotschwarz 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 2017.

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

Farbe: rotschwarz 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: Lammshulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2017.

610 Cinco Sentidos Reserva Malbec - Cab. Sauv.* 2009 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit leicht dunkelvioletten Rand- in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: jetzt bis 2016.

611 Cinco Sentidos Special Blend 2010 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Kaffeestöne, 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, Lammshulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese) 2008 Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

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

614 Cinco Sentidos Espumante Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2016.

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE

802 Santa Irene Malbec BIO 2014 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], 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 2017.

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], 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 2017.

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

805 Medanos Tempranillo BIO* 2011 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: dunkles Purpurrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: frische Kirsche, Mokka-tannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2016.

MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

586 Soluna Premium Malbec 2010 hoher Anteil an alten Reben, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammshulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2017.

587 Soluna Premium Cabernet Sauvignon 2011 hoher Anteil alter Reben, 6-8 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon Cheri - Note - im Mund: frische Waldfrüchte, grüner Pfeffer und eine Note von geräucherter Eiche, leichte Säure, elegante Struktur und langer Nachklang mit fruchtigen und würzigen Noten - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: jetzt bis 2017.

MENDOZA - MONTEFLORES - FAIR TRADE

176 Chardonnay Selection 2012 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

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

178 Malbec Selection 2012 Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut, Goldmedaille Mundus Vini.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten mit deutlicher Fruchtsüße - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, dann Mon Cheri Note und im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rindrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2018.

174 Cabernet Sauvignon 2012 Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

177 Cabernet Sauvignon Selection 2012 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche.

Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

CHILE**AYNI - FAIR TRADE**

598 Sauvignon Blanc 0 Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: klassische Sauvignonnoten von Zitrone und Jasmin - im Mund: angenehm frisch, Jasmin und weiße Früchte, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichteren Saucen und zum So-trinken - Genussreife: jetzt bis 2016.

599 Cabernet Sauvignon - Carmenere 2011 Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert, Probenotizen vom Jahrgang 2010.

Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

Teillery -FAIR TRADE-BIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

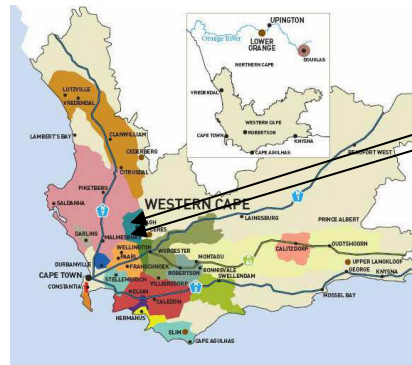
Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: gekochte Himbeere, Koriander - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und reifer Sauerkirsche, feine Aromatik, schöne Länge - Verwendung zu: Wildgeflügel, Schweinefilet, mild gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2016.

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

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

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

Farbe: Schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Kirsche, Heidelbeere, Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: frische rote Früchte, dann deutliche Schokolade, angenehme weiche Tannine - Verwendung zu: Wildgeflügel, Wildschwein und Zicklein - Genussreife: jetzt bis 2017.

**SÜDAFRIKA****UNIWINES PALESA****STELLENRUST****SÜDAFRIKA****UNIWINES PALESA**

817 Chenin Blanc 0 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2016.

818 Sauvignon Blanc 2014 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 2016.

819 Pinotage 2011 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 Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

822 Palesa Merlot-Shiraz Rosé 2013 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: fruchtig, Walderdbeere und Aprikose - im Mund: harmonischer Aromenmix aus Erdbeere, Ananas und Pfirsich - Verwendung zu: fast allen Speisen, besonders zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und Geflügel, aber auch zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2016.

820 Chenin Blanc 1.5 l 2013 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2016.

821 Shiraz 1.5 l 2013 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere - im Mund: Aromen von schwarzen Früchten, Brombeere, Kirsche, Halbbitterschokolade und leichten Tabaknoten und Mokkatanninen im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2016.

STELLENRUST - FAIR TRADE

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

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: deutlich süße Paprika, dann Jasmin, dann schwarze Johannisbeer-Blüten - im Mund: frische Attacke, dann Stachelbeere und etwas Cassisblüten, im Abgang zitronige Säure, schöne Länge - Verwendung zu: gegrillten Gambas, Schinken mit Melone - Genussreife: jetzt bis 2014.

Les Grains Nobles

Italien

TRENTINO - ELISABETTA FORADORI Bio Demeter

1001 Fontanasanta Manzoni bianco 2013 - we - Rebsorte ist Manzoni, Kreuzung zwischen Riesling u. Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie. Farbe: strohgelb - Nase: beerig u. mineralisch. Zart nach Heublumen u. Bienenwachs. Haselnuss, rauchige Mineralik. Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Honig, Apfelsine, Gras, Haselnuss, Kräuter nach Tee u. Melisse. - Mund: reich u. ansteigend. Gute, reife Säurestruktur nach Limette, Birne u. reifer Apfel, Stachelbeere. Florale Komponenten wie Wiese mit Kräutern, Frisch-mineralisch-salzig. Etwas nach Thymian, sehr lang u. weich. Zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch wie Kaninchen, Fisch u. Käse. Toll zu Austern - GR: 6 J

1005 Foradori Teroldego DOC 2012 - ro - Teroldego Rotaliano, im 12er ist der Granato enthalten, 40 J alte Reben, 12 Monate 2- u. 3-jährige Barriques. Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - Nase: schon zugänglich mit Schmelz u. duften Früchten, Leder u. Pilzen, Kräutern u. Blüten - Mund: kirschig, dann schnell Cassis mit Tiefe u. Frucht. Würzig mit Leder u. Pilzen u. frischer Frucht. Schon gut entwickelt. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks u. Entrecôte, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm u. Zicklein mit Kräutersoße. - GR: 7 J

1015 Teroldego Sgarzon Amphore* 2013 - ro - Teroldego-Cru von der Lage Sgarzon mit Sand u. angeschwemmtem Geröll aus Kieselsteinen, Kalk, Porphyrit; kühlere Lage, 15 J alte Reben. Eine St. e vorher öffnen. Farbe: dichte, tiefrote Farbe, etwas Lila - Nase: dicht u. gestaut, Cassis, Blüten, zart. Fleischige Kirsche, Süßholz, würzig. Wandelt sich im Glas. - Mund: Saubere, klare Frucht, kirschiger Auftakt, mürber Gerbstoff, Salz, Lakritz. Sehr reich u. lang, elegant. Geruch u. Geschmack sind ein Erlebnis, Zeit nehmen für den Wein. Zu: Rinderfilet, auch Huhn u. Kalb. Zum Käse, wie ein Burgunder. Ein dienlicher Wein u. ein authentischer Wein - GR: 10 J

1014 Teroldego Morei Amphore* 2013 - ro - Teroldego-Cru von der Lage Morei (dunkel), steinig, mineralisch; 30 J alte Reben. Eine St. vorher öffnen. Farbe: dichte, tiefrote Farbe - Nase: feingliedrig, zarte Düfte, dunkelbeerig. Dicht. Dann Blüten u. Mineral. Die alten Reben brauchen Zeit. - Mund: zurückhaltende Kirsche, etwas Cassis. Dicht. Dann Lakritz, Salz. Mineralik trägt die Frucht, sehr lang, immer beerig, viele feine Fruchtaromen, zarter Bitterton. - Zu: Feinen Fleischspeisen, Festtagsbraten, Geflügel. Auch Huhn u. Kalb. Käse. - GR: 12 J

1002 Granato IGT 2011 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu. Farbe: dichtes Rubinrot mit violetter Schimmer - Nase: zarte, sehr reife Waldbeeren u. Mineralik, Vanille u. Unterholz, etwas Grapit, Orangenzesten u. Veilchen. Dicht u. tief. - Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis u. Heidelbeeren, Tabak, Süßholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig u. gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. Zu: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian u. gerne auch Wachholder. Reife Käse, zum Meditieren - GR: 15 J

LUGANA

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2014 - we - Turbiana (Verdicchio, Trebbiano di Lugana), 12,5%. Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen. Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln - Mund: frisch u. würzig. Früchte nach Aprikose u. Pfirsich, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Käse - GR: 4 J

1064 Monte del Fra-Lugana Garda DOC 2013 - we - Trebbiano di Lugana. Farbe: helles Gelb - Nase: gelbe Früchte: Birne, Aprikose, Reneclode. Mineralik - Mund: schöner Verlauf: reife, gelbe Früchte, etwas Ananas, Mineralik. Klingt lange nach mit fruchtigen Komponenten, die frisch bleiben. Gute Kombination von Frucht u. Mineralik - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb u. Kaninchen. - GR: 3 J

1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2014 - we - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee. Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Apfel u. gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik. Mund: sehr ansprechender Auftakt mit Mineralik u. Fruchtsüße. Salz, Birne, Hauch Honig, Mandarine, viel Aromatik mit kleiner Pfeffernote, die sich sanft ausbreitet. Sehr zarter, langer Nachhall. Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. GR: 4 J

VENETIEN - MONTE DEL FRÀ

1051 Bianco Di Custoza DOC 2014 - we - Garganega40, Cortese20, Trebbiano Toscano20, Tocai10, Chardonnay-Riesling10 u. Malvasia. Farbe: helles Grün gelb - Nase: dicht u. cremig, Bienenwachs, harte Bergamottbirne, Akazienblüten, aromatisch - Mund: Apfel mit Fruchtsüße, dann fruchtig-herb, sehr angenehm mit etwas Gerbstoff, Birne, Zitrusfrüchte, fruchtige Länge, etwas Haselnuss am Ende. Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - GR: 3 J

1052 Bianco Di Cust. Sup. DOC Cà Del Magro 2013 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, Tocai5, Chardonnay-Riesling-Malvasia10, Incrozio Manzoni15; über 40-jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil. Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango u. Pfirsich mit Vanille, gebündelte Kraft. - Mund: Steinobst u. tragende Säure, gut eingebu. Saftig, aber auch mit Schmelz, sehr reich, ansteigende Frucht u. Intensität. Lange Präsenz mit Minze und etwas Salz. - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, zum Käse. Auch zu Huhn, Kalb u. Kaninchen. - GR: 4 J

1063 Soave Classico DOC 2014 - we - Garganega. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fliegerbeeren, frisch - Mund: florale Komponenten u. dann apfelsinige Früchte, Mandeln, cremig, Apfel u. Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Eleganz. Zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichten, Eierspeisen - GR: 3 J

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2014 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt, wird im Gambero Rosso als einer der besten Roseweine Italiens geführt. Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume u. kleines Gewürz. - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone u. Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - GR: 2-3 J

1061 Bardolino DOC 2014 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt u. Nelken, frisch - Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen u. süffig. Kalt getrunken schön frisch. - Zu: Schöner Sommerwein am Nachmittag u. Abend u. zum Grillen, kalt zu trinken. Zu Vorspeisen, Salami u. sommerlichem Fisch. - GR: 3 J

1058 Corvina DOC 2012 - ro - 100% Corvina. Farbe: dunkles Rubinrot. Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten u. Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle u. Minze. Anflug von Graphit u. Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. - Zu: ideal zu Pasta u. Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - GR: 7 J

1068 Valpolic. Class. DOC 2013 - ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz. Farbe: rubinrot - Nase: Kirsche u. Gewürze, saftig u. reich - Mund: frisch u. rotfruchtig, dann etwas Cassis u. Schokolade, saftig u. trinkig - Zu: Grillwein, Nudeln u. zum Abendbrot - GR: 7 J

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2012 - ro - Corvina80, Rondinella20. Nach der "Ripasso" (Wiederholung) im Holzfaß ausgebaut. Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüße u. Tabak, Lakritz u. Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich u. rauchig. - Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen u. Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - Zu: Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - GR: 8 J

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOC 2009 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) u. dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre J im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, seku. ären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig u. nach reifer Sauerkirsche, schwer u. dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf u. Gewürzen. Komplex, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. Jetzt den 2003er trinken. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - GR: 12 J +

1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOC 2008 - ro - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Resektion, limitierte Produktion. 15,5% u. gute (5,8g/L) Säure. Farbe: granatrot - Nase: elegant u. kräftig, sehr reich, delikat. Blumen u. Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz u. Leder, Hauch frisches Unterholz. - Mund: komplex, viele reife rote u. dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - GR: 15 J

VENETIEN - INAMA

1022 Vulcaia Fumé Sauvignon IGT 2010 - we - 20 J alter Sauvignon blanc auf vulkanischem Boden, 25% in neuem Holz, 14,5%. Farbe: strohgelb mit goldfarbenen Reflexen - Nase: geröstetes Sandelholz, fein, edel, tropische Früchte. Mineralik nach kaltem Rauch u. gemahlenem Stein - Mund: großartiger Gesamteindruck. Getrocknete Früchte, exotische Früchte. Mineralik. Nüsse. Rauch. Ein komplexer, großer Wein. - Zu: asiatischer Küche, Räucherfisch, Schinken, Saltimbocca. Das ist ein Solist für Liebhaber. - GR: 10 J

FRIZZANTE/PROSECCO/SPUMANTE/SEKT

1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we - Glera im Charmatverfahren versektet. Farbe: hellgelb, Perlung aus der Mitte - Nase: feine Blüten, Carambola u. Apfel. - Mund: frisch, Melone u. Apfel, etwas Restsüße macht den frischen Frizzante trinkig u. angenehm weich - Zu: Terrasse, Aperitif, zum Spritzen - GR: 1 Jahr

1209 Astoria-Spumante Brut Cuvee Lounge - we - 11%, aus der Region ConVal, Glera u. aromatische Rebsorten. Farbe: hellgelb, deutliche Perlung - Nase: Hauch Exotik, Apfel, Blüten, sauber u. frisch. Mund: schöne, weiche Perlung, die schaumig anmutet. Etwas Salz, Apfel mit Kern, nussig, Litchi. Dann sanft-mandelige Bitternis, annehmlich frisch, limettig. Sehr gute Länge, eine Überraschung. Zu: Aperitif, Terrasse, Auftakt u. Ende eines Essens - GR: 1 Jahr

1207 Villa Selli-Prosecco DOC Trev. ExDry Milles. 2013 - we - 11%, reiner Glera, Jahrgangsprosecco. Farbe: feine, lebhaft Perlung, hellgelb - Nase: einladend mit Blüten, Apfel, Frische - Mund: milde, gelbe Früchte, fast trockenes Zerstäuben der Perlung, Apfel mit Kern, etwas Limette. Das trockene Zerplatzen der Perlen hat man eher nur bei einer Flaschengärung. - Zu: Aperitif, Terrasse, zum Auftakt u. Ende eines Essens - GR: 2 Jahre

1206 Tordea-Prosecco DOC Treviso Saome Brut - we - 90Glera, 10Chard von Valdobbiadene; 11,5%/9gRZ/5,6gSäure. Farbe: strohgelb, fein anhaltende Perlung - Nase: grüner Apfel u. Meerbrise, etwas Akazienhonig vom Chardonnay - Mund: frisch u. Lehaft, anhaltende Frucht, eleganter Abgang mit Frische - Zu: Terrasse, Aperitif u. zum Fisch sowie Pasta - GR: 2 Jahre

1452 Herzinger-Grüner Veltliner Sekt Flaschengär. 2014 - we - 9 Mte. Flaschengärung, Champagnermethode. Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - Nase: prickelnd, wenig, saftig - Mund: wenig, frisch, cremig. Die Perlung zersteubt sanft u. reich. Zarte Früchte nach Aprikose u. Birne gehen auf, sehr elegant u. wenig. Edel. Zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen. Toll zu Austern u. sonstigen Meeresfrüchten. - GR: 4-5 J

1413 Blanc de Noir 2008 Sekt - we - 8 Jahre Flaschengärung vom Pinot Noir, Farbe: kupfer-gelb - Auge und Nase: ein Extrakt gebundene Perlung, cremig von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend - Mund: reife, gelbe Früchte, cremig, voll u. reich. Viel Schmelz und Mineralik, exotische Früchte, gute Länge. Wie ein Champagner. - Zu: Begrüßung, Ausklang, Belohnung - GR: 4 J

1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut - we - Charnat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla. Farbe: strohgelb, feine Perlage. Nase: weißes Obst, Akazienblüten, Brotkrume - Mund: Pfirsich, Limette, Brioche. Reiche Perlung, die frisch zerplatzt - Zu: Aperitif. Risotto, Krustentieren, gedämpftem Fisch - GR: 3 J

1065 Monte del Frá-Scianco Spumante Custozza Brut - we - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15. Farbe: strohgelb Nase: blumige Aromen - Mund: weißer Pfirsich, gelbe Früchte, geht auf im Mund, elegant, weicher Abgang - Zu: Begrüßung, Abschied u. dazwischen - GR: 3 J

1066 Monte del Frá-La Picia Spumante Extra Dry - rs - Corvina90, Rondinella10. Farbe: lachsfarben - Nase: Erdbeere, Kirsche, Pfirsich - Mund: Erdbeere, frisch, trocken. Endlich ein trockener Rosésekt. - Zu: durchaus zum Essen, vielleicht bis zur Hauptspeise - GR: 3 J

FRIAUL Collio - RONCO DEI FOLO

1221 Sauvignon Doc Collio 2014 - we - Weingärten nahe Prepotto Farbe: strohgelb - Nase: Cassis- u. Tomatenblätter, Pfirsich u. tropische Früchte, insbesondere Maracuja - Mund: reife, frische, knackige Früchte, Apfel, Pfirsich, Maracuja, Mango, etwas Grapefruit. Gute, frische Länge. Sehr typisch - Zu: Canapés, Vorspeisen, Fisch aller Art, Ziegenkäse - GR: 3 J

1222 Pinot Grigio Doc Collio 2014 - we - Weingärten nahe Prepotto Farbe: strohgelb - Nase: Apfel, Orangen, Melone - Mund: frisch u. dennoch cremig, reife Früchte, cremiger Nachhall - Zu: Vorspeisen, Meeresfrüchte, Terrasse - GR: 3 J

FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2014 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5%. - Farbe: grüngelb - Nase: etwas Apfel u. Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Mund: frisch u. apfelig, leicht u. unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber u. frisch. - Zu: Aperitif, Vorspeisen u. im Sommer zum Abendbrot. - GR: 2 J

1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2014 - we - Nordhanglage, 12,5%. Farbe: miielgelb - Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne u. Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Mund: guter Auftakt mit mittlerem Körper, Tee, Gewürze, Apfelkerne, Zitrusfr. Beachtliche Länge, würziger Abgang, dann auch typische Noten vom Sauvignon. - Zu: leichten Vorspeisen, Nudel- u. Reisgerichten, zum Spargel - GR: 3 J

1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2014 - we - von italienischen u. französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. - Farbe: strohgelb - Nase: intensiv u. elegant nach weißem Fruchtfleisch. Zitrusfrüchte, Cassisblätter, Holu-erblüten - Mund: nach weißen Früchten wie Pfirsich, Aprikose, Würze in Richtung Brennnessel, schöne Länge mit warmen Nuancen, Mineralik vom Boden. - Zu: edlem Fisch wie Hummer u. Scampis, Lachs, weißem Fleisch u. feinem Käse. - GR: 10 J

1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali Holzkiste 2010 - we - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. Nur 4tausend Flaschen. Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - Nase: reiches Bouquet mit Frucht, Süße u. Holz. Sehr vielschichtig, anspruchsvoll. Kandiierte Früchte wie Datteln, auch getoastete Nüsse u. Vanille, Zitruschalen - Mund: sehr reife, getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuß u. exotische Früchte. Charakter wie ein weißer Burgu-er mit guter Säure u. Nüssen. Großes Jahr. Zu: Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käsen - GR: 10 J

1163 Tazzelenghe Doc Colli Orientali Holzkiste 2010 - ro - autochtone Rebsorte (Zungenschneider), zunächst im großen Fass, dann im Barrique ausgebaut, nur ca. 2000 Flaschen. Farbe: violettrot - Nase: elegant nach roten Früchten. Man merkt die Herbeheit u. Säure. - Mund: merkt man den "Zungenschneider", nämlich die Säure. Gut zusammengefügte Elemente. Viele rote Früchte, Cassis u. Minze. Mutet burgu-isch an. Sehr interessant, guter Essensbegleiter. Etwas für Geduldige. - Zu: Kalbskopf, Braten aller Art mit leichteren Soßen, Geflügel, Käse. - GR: 6 J +

1164 Pignolo Doc Colli Orientali Holzkiste 2007 - ro - autochtone Rebsorte (Tannenzapfen), 40 Tage in der Obstdarre, lange Mazeration, gebrauchte Barriques für 30 Monate. Nur 1000 Flaschen. Farbe: intensives Rubinrot - Nase: reifes Obst wie Pflaumen, Waldbeeren u. Maulbeeren, weiche Würze, Veilchen. Überschwänglich. - Mund: Waldbeeren, balsamische Noten, etwas Minze u. Lakritz, Fruchtsüße. Sowohl kräftig als auch frisch u. elegant, lebhaft, seidige Tannine. Erinnert an Amarone. - Zu: Dekantieren für 1 Stunde. Zu kräftig gebratenem Fleisch, zu Entenbrust mit Fruchtsoße oder Rehmedaillons mit Wachholder. - GR: 10 J

1166 Picolit Doc Colli Orientali 0.50 Holzkiste 2011 - we - autochtone Rebsorte, zunächst Austrocknung am Stock, dann auf Gittern getrocknet. Nur 2000 Flaschen. Farbe: bernsteinfarben - Nase: Bratapfel, Rosinen u. getrockneten Aprikosen. Feldblumen wie Ginster, Zitrusfrüchte, Mandeln. - Mund: kandiierte u. getr.Früchte u. Honig, Aprikosen, Feigen, mandelig. Große Länge mit Honig u. Frucht Zu: einer ruhigen Stue-ge im Kreise lieber Menschen. - GR: 10 J+

PIEMONTE - CORNAREA

1031 Roero Arneis DOCG (von alten Reben) 2013 - we - Arneis von 1977-1979 auf eisenhaltigem Sand u. Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig. Farbe: strohgelb - Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten u. frisch gemähem Gras. Quittenmus u. Kräuter. Mineralik. - Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, Kerne, feine Kräuter, Honigwabe. Viel Eleganz u. Struktur durch das Alter der Reben u. der Mineralik, gute Länge, wenig Säure. - Zu: kalten u. warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse u. weißem Fleisch - GR: 10 J

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC 2013 - ro - 20-40 J alte Reben auf Kalk u. Sand, 5 Mte im Barrique. Farbe: granatrot - Nase: kirschige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Früchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht u. reich für einen Dolcetto - Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem u. rotem Fleisch, mildem Käse - GR: 4 J

1172 Barbera d'Alba DOC 2013 - ro - 10 bis 30 J alte Reben auf kalkigen u. sandigen Böden, 5Mte Barrique. Farbe: granatrot - Nase: Veilchen u. schwarze Kirschen, Fruchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife u. süße Früchte, kirschtig, aber sehr reif, dennoch viel Eleganz. Viel Tiefe u. Struktur. Ein beeindruckender Einstieg in die Altare-Weinwelt - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem u. rotem Fleisch, kräftigem Käse - GR: 5 J

1174 Langhe rosso DOC Larigi 2011 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP. Farbe: purpurrot - Nase: rote Grütze, süße Gewürze, likörig, Fruchtsüße, saftig, beerig - Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze u. seidige Tannine, sehr dicht u. tief, ja opulent. Schwarzkirsche am langen Finish mit Hagebutte. Man spürt die fast 40jährigen Reben. - Zu: Grilladen, Käse, - GR: 15 J

1208 Langhe rosso DOC Larigi 2012 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 92 GP. Farbe: purpurrot - Nase: Veilchen, Waldfrüchte, reich, ansteigende Früchte nach Schwarzkirsche. Sehr einnehmend - Mund: warm mit ansteigenden, dunklen Früchten wie Knusperkirsche, Cassis, Waldbeeren, vanillig, saftig u. frisch. Tiefgründig mit guter Frische - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, Käse - GR: 10-15 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2011 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigen Böden, 18 Mte im neuen Barrique. 96 GP. Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: viele Blüten, milde Schokolade, Kaffee, tänzerisch - Mund: kirschtig, frisch, dunkle Früchte, dann Schokolade u. Kakao. Berauschend schöner Wein von perfekten Trauben - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, Käse. - GR: 15 J

1176 Langhe rosso DOC La Villa 2012 - ro - Barbera60, Arborina-Nebbiolo40, auf steinigen Böden, 18 Mte im neuen Barrique. 95 GP. Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: Tabak, burgu-isch, Vanille, Blüten, u. reich. Dann auch Pflaumen, Orangenschale u. schwarze Beeren Mund: expressive Frucht, viele rote Beeren, balancierte Tannine, Säure vom Nebbiolo dient dem Barbera. Mineralisch, viel Potenzial u. Eleganz - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - GR: 10-15 J

1175 Langhe rosso DOC Arborina 2011 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 u. 1988 auf Kalk u. Steinen; 18 Mte neue Barriques. 96 GP. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: süße Blüten, u. Gewürze, Pfeifentabak, Veilchen, rote Früchte. Verführerisch - Mund: ansteigende Früchte mit viel Kirsche, später Cassis u. Pflaume. Geistig bleibend, reifer Nebbiolo, dicht. Leder u. samtene Tannine. Sehr reich. Großartig. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel u. Rinderfilet. - GR: 15 J

1204 Langhe rosso DOC Giaborina 2012 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 u. 1988 auf Kalk u. Steinen; 18 Mte neue Barriques. 94 GP. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel u. Rinderfilet. - GR: 10-15 J

1259 L. Insieme 2011 - ro - CS40, Barb20, Nebb20, Dolc10, Syrah10, PeVerdot5, 18 Mte Barrique. Farbe: rubinrot - Nase: saftig u. beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig u. gewürzig, aber im Charakter kühler Typ. Gelungene Balance zwischen Piemont u. Bordeaux. - Zu: Gans u. Ente, Wild u. Lamm, Zicklein. Käse u. als Solist - GR: 15 J

1191 L. Insieme 2012 - ro - CS40, Barb20, Nebb20, Dolc10, Syrah10, PeVerdot5, 18 Mte Barrique. Farbe: rubinrot - Nase: saftig u. beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig u. gewürzig, aber im Charakter kühler Typ. Eine Wucht. - Zu: Gans u. Ente, Wild u. Lamm, Zicklein. Käse u. als Solist - GR: 15 J

1192 Barolo DOCG 2011 - ro - 19 bis 30 J alte Reben, 24 Mte. im Barrique, 92GP. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: Rauch, Gewürze nach Rosen, Zimt, Nelken, Muskatblüte. Lakritz. Sehr reich. - Mund: kühler Typ mit Mineralik, Kirschen u. floralen Noten. Mildes Lakritz, Lorbeer. Dann Tannine, aber weich, etwas Schoko. Geht im Mund auf mit vielen Fruchtaromen, toll. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel u. Rinderfilet. Solist - GR: 10+ J

1224 Barolo DOCG Vig. Cerretta 2008 - ro - nur 1ha Reben auf den Kalkböden von Serralunga. 96GP. Farbe: rubingranat - Nase: etwas Pfeffer u. Minze, Gewürze nach Nelken, Rauch. Dunkle Früchte, verführerisch - Mund: beginnt er weich u. kirschtig mit geistigen Elementen, steigt an mit Früchten nach Pflaume, Sandelholz, guter Struktur bis zum gewaltigen, mineralischen Nachhall. Viel Eleganz - Zu: rotem Fleisch wie Rind, Wild, Wildgeflügel, Gans, Ente. - GR: 20 J

PIEMONTE - ELIO ALTARE Lieferung Herbst

1181 Dolcetto d'Alba DOC 2014 - ro - 20-40 J alte Reben auf Kalk u. Sand, 5 Mte im Barrique. Farbe: granatrot - Nase: kirschige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Früchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht u. reich für einen Dolcetto - Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem u. rotem Fleisch, mildem Käse - GR: 4 J

1183 Barbera d'Alba DOC 2014 - ro - 10 bis 30 J alte Reben auf kalkigen u. sandigen Böden, 5Mte Barrique. Farbe: granatrot - Nase: Veilchen u. schwarze Kirschen, Fruchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife u. süße Früchte, kirschtig, aber sehr reif, dennoch viel Eleganz. Viel Tiefe u. Struktur. Ein beeindruckender Einstieg in die Altare-Weinwelt - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem u. rotem Fleisch, kräftigem Käse - GR: 5 J

1173 Langhe Nebbiolo DOC 2014 - ro - 20 bis 50 J alte Reben, 5 Mte im Barrique. - Farbe: rubinrot - Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Mund: rote Früchte, Himbeeren u. Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Zu: Antipasti u. rotem Fleisch - GR: 7 J

1198 Barolo DOCG Vig. Arborina 2011 - ro - Nebbiolo von 1948 u. 1988 auf Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques. 91 GP. Farbe: rubingranat - Nase: floral, viele Blüten, Tabak, dunkle Früchte, süße Gewürze, Minze, balsamisch - Mund: Fruchtsüße von Kirschen, Cassis, Pflaumen. Minze, Tabak, gekochte Nuancen, aber auch viel Frische. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel u. Rinderfilet. Solist. - GR: 15 J

1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bricco 2009 - ro - nur 1 Ha Reben auf den Kalkböden von Serralunga. 96+PP. Farbe: rubingranat - Nase: Veilchen, Rose, Tee, schwarze Früchte, likörig-geistige Fruchtaromen, dicht - Mund: kirschtig u. warm, weiche Tannine, langsam ansteigende, dunkle Früchte mit Cassis, Pflaume, auch mit Tabak. Sehr reich u. dicht. Dauerhaft ansteigend, groß - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel u. Rindereilet. Solist. - GR: 20 J

1196 Barolo DOCG Cannubi* 2011 - ro - 96 GP
leider nicht probiert. GR: 25 J

1197 Barolo DOCG UnoPerUno* 2011 - ro - nur beste Nebbiolo-Beeren von der Lage Arborina, also ohne Stiele vinifiziert. 93 GP leider nicht probiert - GR: 20 J

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2013 - ro - Reben von La Morra u. Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm u. Sand von 1970-1980, Stahltank. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm u. voll, Cassis u. süße Gewürze, vielversprechend - Mund: viel Fruchtfleisch nach Schwarzkirsche, Zwetscke, im Untergrü. Vanille. Fruchttiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. viel Kraft für einen Dolcetto, toll - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - GR: 2 J, auch mehr

1186 Barbera d'Alba DOC 2013 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990. Stahltank. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, Leder, milde Gewürze, Lakritz u. Sandelholz, Hauch von Veilchen, Mineral - Mund: reich, ansteigende Früchte wie Kirsche u. Cassis, schön fruchtig durch die Säure, sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch u. samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pflanze, hat kein Problem mit kräftigen Soßen unj. Gewürzen. - GR: 4 J+

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2012 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. Farbe: rubinrot-violett - Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgu.isch hinsichtlich geistiger Komponenten u. Frische, groß. Schon der Duft verführt. - Mund: weich, Graphit, Kalkmineral. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis u. Waldbeeren, viel Mineralik u. Struktur, am Ende dann Kirschen u. Veilchen. Langer, fruchtsüßer Schluß. Trinkanimation auf hohem Niveau. Tipp - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - GR: 10 J

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2012 - ro - 40% Barolo Arborina u. Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. Farbe: granatrot - Nase: dunkle Früchte, Cassis u. Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Scho-kolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleisch-gänge mit kräftigen Soßen, Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - GR: 10 J +

1189 Barolo DOCG 2011 - ro - von den jüngeren Weinbergen u. von dem, was nicht in die Crus geht. 24 Mte. Im Holz. 92 GP. Farbe: dunkl. Rubinrot mit Granat - Nase: floraler Duft nach Rosen, Minze. Eleganz u. Finesse. Etwas Tabak, Lakritz u. Rauch. Früchte von Waldbeeren - Mund: saftig, viel rote Frucht u. Lakritz. Scharz-kirschtige Frucht nach Cassis, dann Schokolade. Reich mit toller Länge. Generös u. schon trinkbar - Zu: Wildgeflügel u. Wildbraten, Käse. Solist - GR: 10 J

1193 Barolo DOCG Gattera 2011 - ro - Kleines Stück (1,5ha) bei La Morra von 1952, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: beeriger Auftakt mit Minze u. Gewürzen, viele geistige u. gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder u. Rosenblüten - Mund: reife Früchte nach Kirschen, Pflaumen u. Cassi, auch Kirschkern, Minze u. schokoladige Tannine, Mandeln. Stützende Säure, um die reifen, beerigen Komponenten spielend aufzufangen; dadurch angenehm frisch u. minzig. - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - GR: 10 J+

1194 Barolo DOCG Arborina 2011 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarz-kirsche mit Lakritz, tolle Aromen geistig sich entfaltend - Mund: Eleganz mit kirschtiger Frucht, dann Cassis, Leder, Kakaopuder. Eleganter Abgang mit weichen Tanninen u. etwas Tabak. Süße Gewürze. Sehr gelungen. Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - GR: 13 J+

1182 Barolo DOCG Castelletto 2011 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 u. 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer tee, noch sehr verschlossen - Mund: kuzer fruchtaufakt, dann kommen dunkle Tannine. Nach langer Zeit steigen geistige Komponenten auf, die ansteigen u. sehr reich sind. Sandelholz, Leder, Kirschsafte. Groß. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - GR: 15 J+

1184 Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata* 2011 - ro - kleines Stück (0,5ha) bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. 91 GP. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: kühl mit kleiner Fruchtsüße, Lakritz, hohe Eeganz, feine Düfte von Blüten, zarten Gewürzen. Veilchen. Toll. - Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtsüße. Pflaumensaft, dann strukturierende Säure u. auch Tannine kommen ins Spiel. Springt an, dicht, Mundfüllend, viel Eleganz, groß. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - GR: in 2 Jn noch 15 J+

MAREMMA - AMPELEIA BIO

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2013 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5%. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: viele Blüten, Himmlern, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himmlern, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich u. reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - GR: 3 J

1007 Kepos IGT Maremma 1213 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, 92 PP. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren u. Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit u. Gewürzen, schön verwoben u. elegant. - Mund: kirschtige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig u. dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis,

Brombeeren u. Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lammschulter; mediterrane Küche, vielseitig einsetzbar. - GR: 7 J

1012 Ampeleia IGT Maremma 2011 - ro - 60% Cabernet Franc 450-600m ü. Seehöhe, 25% Sangiovese 280-350m ü. S. u. 15% verschiedene Mittelmeersorten 200-350m ü. S. 15 J alte Reben von drei Rebgräten mit kalkigem u. schwerem, roten Ton sowie m. vulkanisch-em Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. 94 GP. Farbe: dichtes Granatrot - Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz u. Leder, dicke Frucht nach Kirsche u. Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Cassis, Pflaumenmus u. Hölunder, sehr reich, gute Struktur. Ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Im Abgang "voluminos" (Galloni). Kirschtig-vanillig, viel Potenzial. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - GR: 10 J+

MAREMMA - COL DI BACCHE

1666 Morellino di Scansano DOCG 1314 - ro - Sangiovese 90% mit Syrah, CS, Merlot; Ausbau zu 40% in gebrauchten Barriques; 14% Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, gepaart mit burgu.ischen Noten. Wirkt dicht u. dennoch elegant. Sehr trinkanimierend - Mund: dunkle Früchte mit Tiefe u. Struktur. Ein dichter Sangiovese mit fast schokoladigen Komponenten. Reiche, reife Kirsche, dann Cassis bis hin zur Pflaume. Spät dann milde, schokoladige Tannine. Am Ende Zwetschge u. etwas Rauch - Zu: Wild u. Geflügel, vom Gulasch bis zum festlichen Braten. Auch gut zur Lammkeule u. als Solist. Ein dienlicher Wein zum Essen - GR: 7 J

1667 Roveneto Morellino di Scansano Riserva DOCG 2010 - ro - Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen u. einmal gebrauchten Barriques, 14%. Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, reich, saftig. Sandelholz, Cassis u. etwas Rauch. Klar u. Größe ausstrahlend - Mund: kirschtig, Graphit, kalkige Mineralik von Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Cassis zu Brombeeren, Pflaumen, Leder. Sehr sauber u. eher kühl, samtig. Etwas Kakao am langen Ende. Generös. - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Toll zu Grillfleisch u. Kurzgebratenem wie Lammkotlett, Steaks - GR: 10 J

1668 Cupinero IGT Maremma 2011 - ro - Merlot 95%, CS 5%, neue u. einmal gebrauchte Barriques, 14,5%. Farbe: dunkles Rot - Nase: sauber, dunkle Beeren, geschliffen u. elegant. Veilchen, Lakritz. noch zurückhaltend-aristokratisch. Gebändigte Kraft im Glas. - Mund: Dichte Frucht nach Schwarzkirsche u. Cassis, zartes Lakritz, Leder, weiche Tannine. Sehr reich u. sauber, noch keine Sekundäraromen. Ein Supertuscan, maremmalike. - Zu: Ente u. Gans, rotem Fleisch, gereiftem Käse. Zu Wildgerichten u. ab 2014 als Solist mit guten Freunden - GR: 15 J

MAREMMA-SUPERTUSCANS

1146 Fertuna-Pactio Maremma IGT 2011 - ro - Sang60, CS20, M20; 14%. Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: saftig u. dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume u. Rosinen, Hauch Vanille - Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch u. saftig, reich u. lang. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - GR: 7 J

1145 I Greppi-Greppicante Bolgheri DOC 2011 - ro - CS, M, CF, 10 Mte Barriques; 13,5%. Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: dicke Frucht, konzentriert, saftig, gewürzig - Mund: dunkle Waldbeeren, Cassis, ansteigende Frucht bis hin zur Schwarzkirsche mit Vanille. Später dann auch Schokotöne, ru.e Tannine. Kirschtig-schokoladige Länge - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - GR: 7 J

1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2012 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% Farbe: rubinrot - Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt u. Lakritz, balsamisch u. einladend - Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen Wildkirschen mit saftiger Struktur u. guter Frische. Schön saftig ansteigend, dann gewürzig, dann erst milde Tannine. Sehr lang u. strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - GR: 10 J

1256 Campo al Mare-Rosso DOC Bolgheri 2013 - ro - Merlot60, CabSauv15, CabFranc15, Petit Verdot5, gewachsen in Seenähe; 1 Jahr einjährige Barriques. Farbe: dunkles Rot mit Violett - Nase: rote Früchte, balsamisch, kühler Charakter von roten Beeren, sehr harmonisch - Mund: angenehm ru. u. fleischig, zugänglich. Nach roten Beeren, etwas Unterholz u. Leder, gute Länge. Zugänglich u. überzeugend - Zu: rotem Fleisch u. reifem Käse - GR: 7 J

1147 Fertuna-Messio Maremma IGT 2008 - ro - Sang40, CS30, Sy20, M10; 13,5%. - Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: Boreaux-Eröffnung mit Cassis, etwas Leder, Gewürzen. Sehr sauber u. strukturiert. - Mund: kirschtig-schwarzbeeriger Auftakt, ansteigende Fruchtigkeit mit Heidelbeeren, Kirschfleisch u. Fruchtsüße. Sehr elegant, nicht überladen, sondern feinglidrig-nachaltig. Saftig u. frisch, später Hauch Minze u. Pfeffer. Samtene Tannine, etwas Kakao. Gute - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, Grilladen, gereiftem Käse. Großer Wein. - GR: 12 J

CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio-Umstellung

1071 Il Corzanello Bianco Igt 2014 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: würzige Frucht, Apfel, sauber, Weißdornblüten, frisch - Mund: cFruchtsüße u. Blüten, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Macht viel Spass. - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot - GR: 3 J

1079 Il Corzanello Rosso Igt 1314 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl. - Farbe: rubinrot - Nase: einladend reich u. saftig-gewürzig. Veilchen u. kleine, rote Beeren, etwas Lakritz u. Schoko. Elegant, kirschtig-schoko im Abgang - Mund: Schwarzkirsche u. Lorbeer mit viel Charme, gute, milde Säurestruktur, dennoch warm. Dicht u. frisch mit Würze von Piment, viel Fruchtsüße, die durch die Säure gestützt wird. Milde Tannin, schöne, kirschige Länge, ein "kleiner" Supertuscan. Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete Essensbegleiter - GR: 5 J

1073 Chianti Terre di Corzano DOCG 2011 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85%. - Farbe: rubinrot - Nase: Schmelz, Saft, Lakritz, Veilchen. Etwas Pflaume. Bemerkenswert konzentriert. - Mund: ansteigende Kirschfrucht, mürbe Tannine, schokoladig. Säure

kommt verhaltend, stützt die immer dunkler werdende Frucht. Etwas Kakao u. saftig im Finale. Reicher Chianti mit weichen Tanninen - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - GR: 7 J

1081 Chianti Riserva I Tre Borri DOCG 2012 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 14,5/1/5,1, Extrakt 25g/L; 86 W+P. Farbe: rubinrot - Nase: saftige Beeren, Cassis, reif u. dicht, Hauch Leder, Lakritz, Graphit, toll - Mund: reife Kirschen, Cassis, Kakao, milde Tannine, sehr vielschichtig. Hat eine große, saftige Länge mit Gewürzen u. Frucht. Einer der seltenen reinen Sangiovese. Viel Potenzial. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - GR: 10 J

1083 Il Corzano Igt 2011 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu, nur 5000 Flaschen; 14,5/1/5,1, Extrakt 27,5g/L. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte u. dahinter der burgund. isch anmutende Sangiovese. - Mund: Cassis u. Backpflaume, dann florale u. mineralische Komponenten, Sezuanpfeffer. Dunkle Früchte u. Trüffel, Boden, Salz. Tiefgründiger Wein mit bemerkens-wert viel Frucht. Einer der gelungenen Supertuscans. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Std. - GR: 10 J +

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2002 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf J Gärung u. Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques, hohe Auszeichnungen; (11/356/8,4) Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße u. die Säure, Zesten u. Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- u. Birnenkuchen, Zitronensobot, Gebäck u. natürlich zu Cantuccini - GR: 15 J +

CHIANTI - POGGIO AL SOLE Bio-Umstellung/ NOZZOLE

1101 Trittico IGT 2012 - ro - Sangiovese90, Merlot10. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: erdiger Auftakt, dunkle Beeren u. Schwarzkirsche, warm - Mund: Kirsche, Leder, langsam ansteigend, fast samtig. Kirschtob bringt Frische, Sandelholz, Vanille. Gewürz von weißem Pfeffer, schöne Länge - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - GR: 5 J

1102 Chianti Classico 1011 - ro - Sangiovese90, CabSau10; 14,3%, 3 Becher Gam.Rosso. Farbe: rubinrot - Nase: elegant, Blüten, Sandelholz, Wildkirsche. Etwas Vanille u. Macisblüte. Mineralik vom Galestro. - Mund: Leder, rote Früchte, Mineralik vom Galestro, schöne Länge. Sekundäre u. Fruchtnoten halten sich die Waage. Frischer Abgang. Gewürz nach Thymian. - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - GR: 7 J

1103 Chianti Classico Riserva Casasilia 2011 - ro - Sangiovese , 93 FP Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dichte Kirsche mit Gewürzen, leichtes Lakritz, Mandeln, ansteigende Frucht, hochelegant, dennoch fest, graphitiges Mineral, sehr lang. Groß - Mund: Kirschsafte u. etwas Cassis, Mineralik nach dunklem Stein, geschliffene Tannine, viel Eleganz mit frischer Frucht, große Länge mit Gewürzen - Zu: Fleischgerichte von Rinderfilet bis Lammkeule, Käse - GR: 15 J

1234 Nozzole-Chianti Classico Riserva DOCG 2012 - ro - Sangiovese, 14-16 Mte. Holzfass. Farbe: rubinrot - Nase: voller Früchtekorb, elegant, Blüten, Lakritz u. Vanille. Fruchtsüße lockt, Mineralik vom Galestro - Mund: kirschtig-floral, etwas Cassis, kleiner Vanilleton, milde Tannine, schöne Länge. Bereits gut trinkbar. - Zu: rotem Fleisch wie Wild, Rind, Lamm, Zicklein, Ente u. Gans. Käse. - GR: 9 J

MONTALCINO - PIAN DELL`ORINO ICEA-Organic

1092 Rosso di Montalcino DOC 2012 - ro - Sangiovese der Lage Pian Bossolino, 15 J alt auf skelettreichem Kalkmergel, Hälfte17 Mte. in slowenischer Eiche u. 500L-Barriques; 93 GP. Farbe: rubinrot, sehr dicht - Nase: Veilchen, rote Grütze, Mineralik, frische Pilze, warm - Mund: sehr reife Früchte, zunächst Kirschen, langsam ansteigende dunklere Früchte, gewürzige Aromen. Leder, Zwetschke, Kirsche, Minze, Tee. Im Mittelteil auch geistige Aromen mit Kirschbrand, Himbeerbrand, langer Ausklang mit Frische. Woanders ein Brunello Zu: Nudeln mit Parmesan u. Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Fleisch mit feinen Soßen, milde Käse - GR: 12 J

1097 Brunello di Montalcino DOCG 2009 - ro - Sangiovese auf skelettreichem Kalkmergel von den Lagen Pian Bossolino u. Cancelli Rosso, Reben von 1998 u. 1997 auf 340 Metern. 43 Mte. im großen Fass; 14,2/1,3/5,4, fast kein freier Schwefel. 93PP. Farbe: sattes Rubin - Nase: feine Blüten, Rosen u. rote Früchte, Gewürze, Leder. Viel Eleganz, aromatisch. Gewürze nach Wachholder. Gefällt sehr wegen der Feinheit u. Eleganz - Mund: warm, viele reife Früchte, kirschtig, waldböerig wie Brombeere, Kaffee u. Lorbeer, burgundische Eleganz, Waldboden, Mineralik. Später Pflaume u. Schwarz-Kirsche. Viel Eleganz im Nachklang, femininer Wein - Zu: Fleischgängen wie Filet, Rücken, Wildkeule. Käse, als Solist, - GR: 15 J+

1094 Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra DOCG OHK 2007 - ro - Sangiovese von einem Teilstück aus Pian Bossolino; 14,2%, 1,6RZ. Produktion: 2000 Flaschen. Farbe: rubingranat - Nase: fängt geistig an, vielschichtig mit Blüten, Tee, Tabak u. reifen Früchten von Himbeere u. Kirschen bis Backpflaume. Sehr reich u. strahlend. - Mund: reich, ansteigend. Kirschtig über einen längere Zeit, dann gewürzig bis hin zur "Roten Grütze". Große Länge, spannend, vanillig, mineralisch, saftig. Groß - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind u. Wild, der nicht erschlägt, sondern ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - GR: 18 J

1098 Brunello di Montalcino DOCG 2005 - ro - Sangiovese grosso der Lagen Pian dell`Orino, Pian Bossolino u. Cancelli Rosso, 9-32 J alt auf skelettreichem Kalkmergel u. Galestro, 37 Mte. in slowenischer Eiche; 14,4/1,1,5/5,8/27,3. Farbe: sattes Rubin bis Granat - Nase: saftig, fest u. dicht. Kirsche, Brombeere u. Erde. Burgund. isch anmutend. - Mund: samtene Dichte, viele reife Früchte nach Kirsche u. Brombeere mit gewürzigen Noten vom Galestro nach Lorbeer u. etwas Wachholder. Sehr lang mit Fruchtsüße u. Lakritz. - Zu: Fleischgängen wie Filet, Rücken, Wildkeule. Käse, als Solist, - GR: 15 J+

MONTEPULCIANO - SALCHETO BIO

1121 Chianti Colli Senesi DOCG Organic 2013 - ro - Sangiovese85, Canaiolo u. Mammolo auf Tuffsteinböden, 30% Tonneaux, 70 % Edelstahl. Farbe: granatrot - Nase: harmonisch nach roten Früchten u.

Gewürzen, Vanille - Mund: fruchtig u. saftig, Cassis u. Brombeeren, Pilze, milde Tannine, schokoladiger Abgang, trinkig - Zu: Pasta, Grilladen, Abendbrot - GR: 4 J

1122 Rosso di Montepulciano DOC Organic 2013 - ro - Sangiovese84, Canaiolo u. etwas Merlot, jüngere Reben auf tonhaltigen Böden, kein Holz. Farbe: granatrot - Nase: viel saftige Frucht, Kirsche u. Waldbeeren, warm, Schokolade - Mund: weich u. gleichmäßig, herrliche Frucht u. Gewürze mit kleiner Blütensüße, Tabak u. Lakritz, schöne Länge - Zu: Grilladen u. Braten, Pasta - GR: 6 J

1123 Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2011 - ro - Prugnolo gentile, großes Fass u. 300ltr für 18 Mte, Drei Becher vom Nero. Farbe: dunkles Rot - Nase: klassisch nach Kirsche u. Erde, aber auch Zwetschke, reich u. vielversprechend - Mund: reiche rote Früchte am Anfang, wärmer werdend, Pflaume, Cassi. Etwas Tabak u. Rauch, milde Tannine. Delikat im Nachhall, man merkt den guten Jahrgang - Zu: großem Braten, Filet, Lammkeule - GR: 10 J

1133 Salco Evol. Vino Nobile di Montep. DOCG 2007 - ro - Prugnolo gentile Salco, 18 Mte im Holz (Allier u. Slovenien); 14%; 93+ von RP. Farbe: tiefdunkles Rot - Nase: Veilchen, dunkle Früchte, viel Schmelz, burgund. ische Eindrücke, verströmt Eleganz u. Tiefe, reich u. trinkanimierend - Mund: dicht u. saftig, sehr gute Struktur mit guter Frucht u. Fülle, herrlicher Geschmacksteppich, Früchtekompott, Tannine u. Säure tragen die Extrakte. Kräuter, Bitterschokolade, aber auch Zwetschge, Zimt u. Vanille am Ende, langer Nachhall. Groß - Zu: Guter Solist u. guter Speisenbegleiter. Kein Monster, sondern voller Eleganz zu Geflügel, Wild, durchaus auch Tafelspitz u. Kalb, zum Käsegang - GR: 15 J+

APULIEN - A MANO/ VOLUNTE/ MENCHIR

1301 A Mano Bianco Fiano Greco Igt 2013 - we - aus Fiano u. Greco Farbe: strohgelb - Nase: gelbe Früchte, Exotik, Pfirsich, Mango, Blüten. - Mund: exotische Früchte (Maracuja) u. Ananas, weißem Pfirsich, gute, milde Säure. Stoffig u. frisch - Zu: Aperitiv, Fisch u. Muscheln, gemischtes Abendbrot - GR: 3 J

1305 A Mano Negroamaro Igt 2011 - ro - aus Negroamaro von 15 J alten Reben. Farbe: mittleres Rot - Nase: Hauch Süße, dunkle Früchte bis zur Trockenpflaume, warm, Leder, etwas Rauch - Mund: Frischer Auftakt, Kirsche u. Piment mit Wachholder. Auch Graphit. Viel Eleganz, aber auch Feuer. Saftige Struktur. Viele Schattenmorellen u. Schwarzkirschen. - Zu: Ente u. Gans, Steaks, großen Braten mit Waldpilzen, Wild u. reifen Käse. Guter Solist. - GR: 7 J

1304 A Mano Primitivo Igt 2011 - ro - Primitivo von Torricella, Sava u. Manduria, zwei Monate in Barriques. Farbe: rubingranat - Nase: Fruchtsüße mit Eleganz, Johannisbeeren, Leder, Anis u. Zedern mit Blütensüße u. Gewürzen, Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Mund: aufgehende, kühle Frucht, Johannisbeere u. Kirsche, mit Lakritz u. Orangenesten, Minze, Trockenpflaume, Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Lebendig, seidig u. stoffig. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - GR: 5 J

1311 IMPRINT Appassito 2012 - ro - Primitivo von alten Weinbergen, an der Rebe angetrocknet. 14,8%. Farbe: dunkelrot - Nase: 0 - Mund: samtig, rund u. geschmeidig mit weichem, u. langem Abgang - Zu: Steaks, Gans u. zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - GR: 10 J

1308 Volunte-Primitivo IGT 2014 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) von der Salento-Halbinsel, Apulien, 14,5%. Farbe: dunkelrot - Nase: weich u. reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Johannisbeeren, Rosinen, Trockenpflaumen mit Himbeeren u. Cassis. Auch Sanddorn u. Fruchtsüße, elegant - Mund: fruchtiger als in der Nase, gewürzig. Kirschen u. Cassis, etwas Orangenesten. Milde Tannine, gute Länge. Sehr trinkig, nicht aufdringlich. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - GR: 3 J

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2012 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) aus dem Salento, Apulien. 14%. Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Schwazkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen u. Lakritz, etwas Minze - Mund: mineralischer Auftakt mit Uppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlorig Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. - GR: 6 J

1309 Menhir-Primitivo Manduria DOC 2011 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) von Manduria, Apulien, tieferer Boden auf Kalkklippen im Westen am Ionischen Meer, 14%. Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee, Vanille u. Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche u. reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minze aromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen u. Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans u. Ente. Grillfesten. Nachtischen mit Schoko u. Mandeln - GR: 6 J

1299 Vegneti d Salento-Primitivo Manduria Gold Series 2011 - ro - 70jährige Reben, 14%. Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: eingekochte Kirschen, Waldbeeren, balsamisch - Mund: dicht u. saftig nach likörigen Beeren mit Vanille u. Würze, sehr dicht u. kräftig. Dabei durchaus feine Nuancen von den alten Reben. Sehr lang. - Zu: Abendbrot, Gans u. Ente. Grillfesten. Zu Nachtisch mit Schoko u. Mandeln - GR: 6 J

SIZILIEN - CUSUMANO/MIOPASSO

1401 Insolia IGT 2014 - we - Insolia ist eine regionale Rebsorte. Glasverschluss, 12,5%. Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhemeter, schwere, karge Sand- u. Tonböden. 14 J alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig u. verwoben, gelbe Früchte - Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette u. Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis u. guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - GR: 3 J

1419 Shamaris IGT 2014 - we - reiner Grillo von Monte Pietrosu u. Marchesa, südlich von Palermo (Monreale). Farbe: mittleres Gelbgrün. Nase: jodig-frisch, haselnussig, exotische Früchte. Mund: Reneclode u. Limette mit kleiner Bitternis, etwas frische Haselnuss, erdig u. gewürzig. Gute Länge - Zu: Vorspeisen, Abendbrot. Schön kalt als sommerlicher Terrassenwein. - GR: 3 J

1402 Angimbe IGT Tipp 2014 - we - Insolia70 u. Cardonnay30, Glasverschluss, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 14 u. 9 J alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht u. verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronenmyrtan, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich u. harmonisch gepaarte Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht u. tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. Tipp - Zu: Fischgerichten u. Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - GR: 3 J

1398 Cubia 2012 - we - Insolia aus dem großen Fass, Glasverschluss, 12,5%. Auch von Ficuzza, Reben sind 14 J alt. Farbe: goldgelb - Nase: wu.erbare Kombination von den charmannten, feinen Düften des Insolia mit süßen Holzaromen - Mund: Fruchtsüße mit vanilligen Tönen, Mineral. Gelbe Früchte wie Pfirsich u. Aprikose, auch Mandelgebäck, Gewürz u. Thymian. Weich im Auftakt, moderat am Gaumen, schöne Länge - Zu: Fisch u. hellem Fleisch. Toller Solist - GR: 6 J

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2013 - we - Carricante, 12,5%. Vom nördlichen Abhang des Ätna, 600-1000 Höhenmeter. 15 J alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche u. Sand. Sehr mineralisch mit Eisen, Kupfer u. Magnesium. Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, ausgeprägt nach Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume mit zitroniger Trockenfrucht. Mandelig, viele Blüten. - Mund: zitronig-mandelig, wobei das zitronige Aroma bleibt u. Frische einbringt. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik u. gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. Auch im Abgang noch frisch, dann mit weißem Pfeffer. Viel feine Aromatik. - Zu: Austern u. Krebsen, Fischgerichten. Auch zu hellem Fleisch u. zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - GR: 5 J

1405 Nero d'Avola IGP 2014 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- u. Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. Glasverschluss. Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art, gewürzig, Hauch kakao u. Trockenpflaume. - Mund: fruchtige Kirsche, ansteigend. Mineralik, Tannine sind weich. Reife Schatten-morellen, dabei eine gute Länge. Ausklingend mit etwas Schoko u. Kirsche sowie weißem Pfeffer. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans u. Ente u. zu Lamm - GR: 5 J

1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2014 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- u. Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 14 J alte Reben, kein Holz. Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art u. Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig u. elegant - Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant u. mit mineralisch-süßen u. samtigen Komponenten dunkler Früchte ansteigend, schokoladige Tannine bringen viel Kraft an den Gaumen. Kakaopulver, reife Schattenmorellen, Tiefe u. Frische bilden ein anhaltendes Finale. U - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans u. Ente u. zu Lamm - GR: 6 J

1397 Pinot Nero 2009 - ro - von Ficuzza auf 700 slm tonigem Boden, junge Reben. Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Tabak, schwarze Früchte mit viel Eleganz. Hauch Lakritz u. Pflaume, Hauch Kirschlikör, viele geistige Noten, komplex - Mund: reiche Frucht nach Himbeere u. Maulbeere, dann die milde Säure u. jetzt gezähmte Tannine. Sehr reich mit einem Hauch Tabak u. Pflaumen. Komplex, aber gut strukturiert. Wu.erschön, eine Entdeckung. Zu: rotem Fleisch, Käse aus Burgu., prädestiniert für Wild - GR: 10 J

1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2013 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 J alte Reben vom Ätna auf Vulkan- u. Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Vanille, fleischig, Feuerstein. Gekochte Früchte mit Blüten, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen. - Mund: fruchtig mit viel Eleganz, Anklänge an Sangiovese, leichte Bitternis, Leder. Dann Fruchtsüße u. Kirschschale u. Himbeeren. Etwas weißer Pfeffer, elegante Länge, milde Tannine, burgundische Stilistik. Kein wuchtiger Wein, sehr mineralisch. Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente u. Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte mit nicht so ausdrucksstarken Soßen. - GR: 7 J

1408 Sagana Nero d'Avola IGT Tipp 2011 - ro - von den ältesten u. besten Trauben mit mehr als 50% grüner Lese. Hochbewertet, Flaggship des Weingutes. Kommt von Butera (kalkreich). 15% mit 35,3 Trockenextrakt. Farbe: dunkelrot mit violetterm Rand - Nase: gestauch, dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Fruchtsüße von Schwarzkirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Mund: mineralisch-kirscherig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Koriandersamen, Fenchel, Himbeermus. Sehr lang mit Lakritz u. Weichsel. Ganz groß. Die 15% sind nicht auszumachen, werden vom Extrakt überdeckt. Zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Toller Solist. - GR: 10 J

1409 Noa IGT NA M CS 2012 - ro - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 u. Cabernet30 von Presti e Pregni, 14 J alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique. Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht u. vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze, Cassis, Schoko, dann mineralisches Finale. Zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - GR: 10 J

1345 Miopasso Nero d'Avola Sizilia IGT 2012 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 30 Tage getrocknet (appassite); sie haben dann 25% des Gewichtes verloren. Verblendung vor der Malolaktik. 13,5% - Farbe: purpurrot Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer u. Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Mund: komplex u. frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht u. schöne Würze. Ein kompakter Wein, der trotz seiner harmonischen Frucht u. weichen, schokoladigen Tanninen nicht satt macht. Tolles Preis-/Qualitätsverhältnis. Zu: Abendbrot, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - GR: 6 J

Verschiedene Winzer

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2009/10 - ro - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques. Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pflaumen u. Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit

Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtener, dichter Tannintepich. Große Dichte u. Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - GR: 9 J

1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2011 - ro - Merlot, CS, Sangiovese, 13,5, 3 Mte im Barrique. Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren u. Gewürze. Warm, reich. - Mund: kirscherig-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur u. eine schöne Länge. Kirscherig-schokoladiger Abgang. Zu: Grilladen u. Gebratenem - GR: 5 J

1148 Falesco-Tellus Latium IGT 2011 - ro - 14,5%, Syrah. - Farbe: dunkles Rot - Nase: würzig u. dicht, springt an mit Blaubeeren u. Brombeeren, reich - Mund: beerig u. stoffig, dunkle Tannine, warm. Reich u. seidig. Viel schwarze Frucht von Beeren u. Schoko im Abgang, gute Länge. - Zu: kräftigen Gerichten, gebratenem Fleisch, Grilladen, Käse - GR: 6 J

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2010 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5%. Farbe: dunkles Rot - Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden u. frischen Pilzen. Etwas Vanille u. Fruchtsüße. Mund: warmer, kirscheriger Auftakt mit Frische u. Minze. Reife Schatten-morelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu: Grilladen, vielseitig - GR: 5 J

1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro Aglianico DOC 2009 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique, 14% Farbe: tiefdunkelrot - Nase: dicht u. tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen u. kirscheriger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, Käse. Guter Solist. - GR: 10 J

PORTUGAL

DOURO - P+S QUINTA DE RORITZ

1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2011 - ro - Aus Touriga National, Toriga Franca u. Tinta Barroca; 13,5, 89PP. Die Weine werden von Bruno Prats u. Charles Symington vinifiziert. Farbe: purpurrot - Nase: Schwarzkirchen u. Pflaumen, reich u. dicht, gewürzig. Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse u. reife, balsamische Kirsche. - Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - GR: 4 J

1135 Post Scriptum DOC Douro 1112 - ro - Aus Touriga National, Toriga Franca u. Tinta Barroca; 14; 90PP. Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte u. Cassis, Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen u. Vanille, betörend - Mund: frisch u. reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich u. lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen Tanninen, lang, alles passt. Toppwert. Zu: Wildgerichten u. Gans mit Rotkohl, Lamm u. Zicklein, - GR: 10 J

MOLDAWIEN

VALUL LUI TRAIAN - FAUTOR

1631 Cabernet-Sauvignon 2009 - ro - 13,5% Alkohol, zuckerfreier Extrakt 27 Gramm, auf toxische Elemente getestet: Cadmium, Cesium, Strontium, Arsen, usw. deutlich unter 10% der zugel. Grenzen. Farbe: dunkelrot - Nase: saftige, reife Kirsche, Trockenpflaume, Gewürze. Sauber - Mund: nach sehr reifen Kirschen, ansteigende Fruchtigkeit, die Struktur bringt u. die reife Frucht trägt, sehr gute Länge, bleibt frisch. Am Ende Röstaromen von Kaffee. Überraschend gut, ein Preishit. Zu: Abendbrot u. rotem Fleisch, Pasta, Antipasti, als Solist - GR: 6 J

Osterreich

WACHAU - ERICH MACHHERNDL

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2014 - we - auf Urgestein von der Terrasse Hochrain; Farbe: helles Goldgelb - Nase: zarte Gelbfrucht, kleiner Kräuterton, sauber - Mund: reife Trauben mit guter Frucht, reife Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig mit Kraft - Zu: Sommerwein, Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - GR: 3 J

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz TIPP 2014 - we - auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz; Farbe: helles Goldgelb - Nase: klare Frucht, brillant, sauber. Steinige Mineralik, Hauch Ananas, strukturiert. - Mund: sauer u. klar mit Frische im Auftakt, gute Säure in Richtung Limette, Aprikose u. rosa Grapefruit. Wunderbare, frische Länge, Tipp. - Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - GR: 4 J

1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2014 - we - Farbe: helles Goldgelb - Nase: knackige Birne, Renecode, mittlerer Fuchtauftritt. Frisch. Kleiner Kräuterton - Mund: saftig, Apfelsine, Gerbstoffe. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Weiter mit Apfel, u. klaren, mineralischen Noten. Spargelwein. - Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen, Spargel - GR: 5 J

1359 Riesling Federspiel Mitz u. Mütz 2014 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein u. Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. Farbe: helles Goldgelb - Nase: mineralisch mit knackiger Frucht nach Aprikose u. Pfirsich mit Limette u. Blüten - Mund: sauber, fruchtiger Auftakt, dann Mineralik, die mit der Frucht zusammengeht. Klingt lange aus, mandeliger Nachhall, Frucht bleibt. - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse u. zum Fisch - GR: 7 J

1364 Zweigelt Postolern 2011 - ro - in gebrauchten 300 Liter-Fässern ausgebaut. Farbe: mittleres Rot mit dunklem Kern - Nase: kleine, schwarze Beeren Sauerkirsche, Cassis, Tabak - Mund: Brombeere, Lakritz, Feuersteinmineralik. Dicht u. fruchtig, milde Tannine, die mit der Frucht kommen, elegant, saftig u. lang, viel Finesse, großer Wein. Zu: gebratenem Fleisch u. Grilladen, vielseitig - GR: 10 J

1355 Syrah Harzenleiten 2010 - ro - kein Holz 12/1/5,4; Farbe: Rubinrot - Nase: warm u. cremig, Leder, Schoko - Mund: Leder, Cassis, Heidelbeeren, sehr gerade, viel Schoko, tolle Struktur. Potenzial. - Zu: gebratenem Fleisch u. Grilladen, vielseitig - GR: 8 J

1365 Zweigelt-Syrah ANNA 2005 - ro - nur die besten Tauben, 2/3 Zweigelt mit 5-8 Trauben pro Rebe, 1/3 Syrah mit 2-5 Trauben, neun Monate neues u. neun Monate einjähriges Barrique (12/0,7/4,7) Farbe: tiefrot - Nase: schokoladig u. rauchig, warm u. reich nach Waldbeeren, reifer Kirsche, Fruchtbrot - Mund: dicht nach Kirschen u. Mandeln, dann Kirschkern, Zwetschken u. frische Frucht nach Himbeeren, Wildkirschen u. Bitterschokolade, kirschiger Abgang mit Fruchtsüße, elegant u. lang - Zu: ein festlicher Wein zu dunklem Fleisch u. zum Käse, Solist - GR: 10 J

KAMPTAL - KURT ANGERER

1411 Grüner Veltliner Liter 2014 - we -

Farbe: hellgelb - Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, mit Mineralik - Mund: ausgesprochen frisch, dabei dicht u. mit ordentlicher Länge. - Zu: allen Gelegenheiten, ordentl. Alltagsw. - GR: 2 J

1414 Grüner Veltliner Kies 2014 - we - Untergru. röttlicher Kies, oben Meeresschotter u. Kalkstein; 30% mit Malo. Farbe: helles Gelb - Nase: gelbfruchtig u. exotische Noten mit Mango, Nektararomen, springt an - Mund: weicher Auftakt, gelbfruchtig, milde Säure, mit Pfirsichlänge - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen, Wok-Gemüse - GR: 4 J

1431 Grüner Veltliner Loam 2014 - we - Lössterrassen. Farbe: mittelgelb - Nase: gerade u. klar, Renecode u. Pfirsich - Mund: gerade Säure, Apfel, Apfelsine. Etwas kalter Rauch, schöne fruchtige Länge - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche. - GR: 5 J

1428 Grüner Veltliner Spies 2014 - we - Granitstaub u. Urgestein, Quarzglimmer als Untergru. Farbe: kräftiges Gelb - Nase: Apfel, Birne, Hauch Minze u. Fruchtsüße - Mund: gelbfruchtig u. Pfefferminze. Apfelsinige Säure u. körnige Mineralik. Fruchtsüße mit Frische u. guter Länge - Zu: weißem Fleisch u. Fisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - GR: 5 J

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2014 - we - Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) u. Sand, Urgesteinsterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique. Farbe: deutliches Gelb - Nase: gestauchte Frucht, gelbe Pflaume, Mineralik, etwas Kräuter - Mund: kräutriger Auftakt mit guter Säure, Aprikose, Mango, Gebstoffe, Rauch mit dem Pfefferl - Zu: Kann viele Essen durchgängig begleiten. Sehr gut zu Kalb u. Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang sehr zu empfehlen. Exzellent zu Muscheln, Langusten u. Hummer - GR: 10 J

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2011 - we - Löss, Granit u. Sand, Terrassen; sehr reife Trauben, teilw. in Barriques vergoren, im Barrique ausgebaut. Gesuchter Spitzenwein. Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meerebrise mit Jod; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten u. Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen u. Kalb. Toller Solist nach drei Jahren. - GR: 10 J u. mehr

1432 Riesling Donatus 2014 - we - auf Granit u. rotem Schotter (kalkhaltig). Farbe: grünelb - Nase: mandelig mit Aprikose u. Pfirsich, Hauch Ananas - Mund: klare, sauberer Auftakt, sehr gerade mit Aprikose u. Weinbergpfirsich. Bleibt kühl u. strukturiert bis ins aprikosige Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel u. kalten Vorspeisen. Solist - GR: 7 J

1433 Riesling Ametzberg 2014 - we - Steine u. Staub von Granit; Farbe: grünelb - Nase: Mineralik, Pfirsich, Apfelsine u. Mandeln, alles ausgehend von einem Punkt. Langsam ansteigend, elegant, leicht cremige Fruchtaromen, verführerisch schön - Mund: Steinobst u. Mandeln, sehr reich u. zunächst konzentriert. Langsam sich öffnend, klar u. mit feinen Fruchtaromen. Großartig gelungen. - Zu: Spargel u. Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt u. Zander. - GR: 8 J

1434 Zweigelt Barrique 2011 - ro - auf Kies u. Löss, 3jährige Barriques Farbe: rubinrot - Nase: süffig, vanillig, reich, springt an mit Fruchtsüße u. roten Beeren, Veilchen, Süßholz - Mund: saftig mit vielen roten Beeren, reich, Schmelz, rauchig. Frucht trägt, später Schoko u. Kakaopulver - Zu: Grilladen, Braten, Lamm u. Zicklein, oder zum Abendbrot - GR: 5 J

1415 Zweigelt GRANIT 2011 - ro - 92% Zweigelt mit Merlot u. CabFranc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques. Farbe: granatrot - Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle u. Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - Mund: konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft u. Ausstrahlung. Verführerisch mit Vanille u. Schoko u. sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. Ein Traumwein. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl, Entenbrust mit Orangensoße. - GR: 15 J

1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro - CS u. etwas CF u. Zw; Barriqueausbau. Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft u. Dichte, Cassissaft, Fruchtkorb - Mund: viel Cassis vorne u. Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume u. ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Sehr schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - GR: 12-15 J

1436 Cabernet-Franc 2011 - ro - Barriqueausbau, 13,5/1/5,2 Farbe: granatrot - Nase: Cassis u. süße Kirsche, kraftvoll u. dennoch klar u. kühl, Fruchtsüße u. Gewürze - Mund: Schwarzkirschen u. Cassis, saftig u. klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten u. Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild u. Wildschwein - GR: 12 J

1438 Merlot 2011 - ro - Barriqueausbau. Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille u. süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe und tragender Säure, milde Tannine. - Zu: Wildgerichten, besonders Geflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse GR: 10 J+

1442 Syrah 2011 - ro - Barriqueausbau. Farbe: granatrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder u. Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikanten Käsesorten. - GR: 12 J

1439 Pinot Noir 2011 - ro - Barriqueausbau. Farbe: rubinrot - Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild. Him-beeren, aber auch Schwarzkirsche u. Rauch. Gute Eleganz - Zu: Reh-rücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), Solist. - GR: 10 J

1422 Red Granite Syrah 2011 - ro - bester Syrah von alten Reben u. wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maise, nur 800 Fl. Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: dicht u. fleischig, hochelegant, saftig. Cassis, Waldbeeren, auch Rauch, milder süßer Tabak, Veilchen - Mund: elegant-opulent, voller Saftigkeit, langsam ansteigende reife Schwarzkirsche, Cassis, Brombeere. Mit den milden Tanninen kommt auch Tee u. Süßholz, berauschend harmonisch u. dennoch wild. Hauch Vanille, sehr lang. - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Beauf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - GR: 40 J

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1453 Gemischter Satz 2014 - we - 15 verschiedene Rebsortenauf einem eng beplanten Weingarten. RoVeltliner30, WeBurg15, Neub. 20, 30-60 J alte Reben, 11,5%. Farbe: helles Gelb - Nase: reich, sauber, rote Johannisbeere, Apfel u. Birne, auch Stachelbeere, durchaus cremig - Mund: frisch mit etwas Gerbstoffen, roter johannisbeere. Sehr trinkig, Apfel, Stachelbeeren, Schmelz. - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - GR: 4 J

1454 Grüner Veltliner Meßwein 2014 - we - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: frisch mit Blüten, Kräutern, Birne u. Apfel, Mango, Hauch Exotik - Mund: fruchtig-apfelig, Zitrone, Grapefruit. Mineralik mit kleiner Bitternis. Sehr klassisch - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - GR: 2 J

1465 Grüner Veltliner DAC 2014 - we - 12/1/5,8. Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: reifer Apfel, floral mit Blüten, Renecode - Mund: klarapfelig, Mandel, Birne Mineralik. Hauch Bitternis wie Apfelkern u. das Pfefferl am Ende. Saftig u. frisch. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - GR: 3 J

1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Pr. 2013 - we - 30 J alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen; 14/6/5,2. Farbe: mittleres Gelb - Nase: sauber, frisch, Quitte, Birne. Reife Früchte. Mandelig - Mund: Fruchtsüße, Quitte, Mineralik u. Rauch, weißer Pfeffer. Sehr gelungen. Potenzial - Zu: weißem Fleisch u. Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - GR: 8 J

1466 Riesling 2014 - we - verschiedene Lagen, 12,5/7,8/6,5. Farbe: mittleres Gelb - Nase: sauber u. klar, Pfirsich, Riesling-Blüten mit kleinem Muscatton, elegant u. reich - Mund: Aprikose, bisschen Ananas, zarte Fruchtsüße mit einem Honigton, Apfelsinige Frische, traubig. Mineral mit Macisblüte. - Zu: Fisch u. auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - GR: 4 J

1474 Riesling DAC Res. Hinter d. Schloß 2011 - we - Premiumriesling des Weingutes, 12,5%. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine, weiße Blüten, gelbe Steinfrüchte, Minze, Meerluft - Mund: Limette, Aprikose u. Pfirsich, cremig. Schöne Länge mit Frische u. Extrakt, Mineralik. Zu: Fisch mit Zitronensoße, Spargel, - GR: 6 J

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2013 - we - kalkiger Löss u. braune Erde, 13%, 2 Gramm RZ. Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: mineralischer Sauvignon mit Cassisduft, sauber u. nicht überladen, elegantblatt - Mund: zitroniger Auftakt, weiße Johannisbeere, dann viel exotische Frucht: Maracuja. Sehr gut. - Zu: Curry-Garnelen, Oktopus, Fisch sowieso. Zum Spargel, gegen den Durst, zum Ziegenkäse. - GR: 4 J

1459 Zweigelt 2013 - ro - Lage Hochschopf. Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche u. Schattennorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. Fast wie Rote Grütze - Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas zimt, schöne Länge mit Fruchtsüße u. dennoch frisch. - Zu: Grilladen, Hack- u. Schweinebraten, Abendbrot. - GR: 5 J

1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2011 - ro - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau. Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sehr reif mit Pflaume, Rauch, Schwarzkirschen u. Vanille. Gewürze. - Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Erinnerung an Spätburg. er, Fülle u. kleine Extraktsüße. Elegant u. reich, besonders lang. Empfehlung. - Zu: Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans u. Ente. Zum Käsegang. - GR: 7 J

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER Bio-Umstellung

1482 Grauer Burgunder 2014 - we - von der Lage Znaimer Haide; 12,5%. Farbe: helles Gelb - Nase: feine Blüten, Fruchtsüße, Bratapfel, Mineral - Mund: Fruchtsüße, Birnenmus, Quitte, Hagebutte, exotische Früchte. Sehr süffig mit viel Extrakt u. Länge. - Zu: Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten u. asiatischen Speisen. - GR: 4 J

1493 Grüner Veltliner DAC 2014 - we - drei verschiedene Weingärten, Basislage ist Felderbergen. 12%. Farbe: helles Gelb - Nase: würzig, fein, kernig. Blüten, Renecode, Stachelbeere - Mund: frisch, zitronig, mineralisch. Apfel, Limette, Birne u. Renecode. Würze u. gute Längereifer, grüner Apfel, Hauch Exotik, Schmelz. Etwas Ananas, trinkig mit würzigem Abgang - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - GR: 3 J

1497 Grüner Veltliner Spezial 2014 - we - kalkhaltiger Löss; 14% Farbe: mittleres Gelb - Nase: spribgt cremig an, reife Birne, Fruchtsüße, Hauch ExotikApfel, Birne, etwas cremig, exotische Blüten - Mund: sehr dicht mit viel fruchtsüße, süße Birne, etwas rauch, exotische Frucht von Mango, süffige Länge. Potenzial. Tolle Struktur, guter Aufbau. Saftig, Exotik, milde Säure gibt Frische. Harmonischer Wein mit Substanz u. schöner Länge - Zu: Wein zum Fisch u. hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - GR: 6 J

1488 Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve 2012 - we - Premiumveltliner des Weingutes, im großen Fass ausgebaut, 13% Farbe: deutliches Gelb - Nase: Pfirsich, Aprikose, Röstaromen von reifen Trauben - Mund: gelbe Früchte u. viel Schmelz u. Würze. Potenzial. Macht Spass. - Zu: Spargel, Vorspeisen, Hähnchen, gebratener Fisch, Asia-Küche. - GR: 4 Jahre

1483 Riesling Wachstum 2014 - we - kommt von Untermarkersdorf, 11,5%. Farbe: helles Gelb - Nase: Klarapfel, Birnen, feine Blüten, bisschen Ananas. Sauber u. mineralisch. - Mund: cremig u. saftig, mineralisch unterstützte Früchte, Birnen, Ananas, Pfirsich. Sehr gute Länge, frischer Abgang. - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten u. asiatischen Speisen. - GR: 3 J

1499 Zweigelt 2013 - ro - kein Holz, 13%. Farbe: purpurrot - Nase: gestauchte Frucht, sehr dicht. Schwarzkirsche, Leder, Waldfrüchte. Saftig u. einladend. Man riecht das große Jahr - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Viel Körper wird von der Frucht verschluckt. Trinkanmierend. Toll in dieser Preisklasse. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, Pasta, Fleisch, Grilladen - GR: 5 J

1487 Zweigelt Reserve 2012 - ro - Barrique, hälftig neu. 13,5% Farbe: dunkles Granatrot - Nase: rote u. dunkle Früchte nach Himbeere, Kirsche u. Cassis mit etwas Lakritz, Backpflaumen, Gewürzen. Mund: sehr angenehm im Auftakt, Veilchen, Lakritz, Beeriger Früchtekorb. Kleine Bitterness nach Kaffeerösterei. Milde Tannine. Trinkig. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild u. zum Hartkäse. - GR: 6 J

1489 Cabernet-Merlot Roter Schatz 2011 - ro - Barriqueausbau, 13,5%, 90FP. Farbe: purpurrot - Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak u. reich. Sauber u. einladend - Mund: Brombeerconfit, Schwarzkirsche, Tabak. Saftig mit eingebundenen Tanninen, samtene Länge. Ist sehr preisgünstig. - Zu: Grilladen u. Braten, Wild, Lamm. Käse. - GR: 8 J

NEUSIEDLERSEE - H. u. G. HEINRICH biodyn

Gabarinza Sonderpreis 2007/2008 - ro - 50Zw, 25Bf, 25M; 3/1,2/5,3; 10 bis 30jährige Reben auf kalkhaltigen Böden, 20 Monate Holz, 70% neu, 90W+/89+pkte. Jetzt trinkreif Farbe: rubingranat - Nase: getrocknete Pflaume, Nougat, Hagebutte, fleischige Schwarzkirsche, Cassis; Thymian, Wachholder u. Zitruszesten, vanillig-schokoladig, dicht. - Mund: saftige Brombeere, Orangeade, Gewürze, rote Früchte, Fruchtstübe, ganz reife Heidelbeeren, Nougat. Kraftvoll u. komplex, warm, saftig. Gewürzig-erdig, Lorbeer u. Salz. Ein Kirsch- u. Schokoladenton am Ende. Großer Wein - Zu: rotem Fleisch, insbesondere Wild, Lamm, Gans u. Ente, altem Schnittkäse. Solist. - GR: 12 J

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - S. u. L. SOMMER

1611 Chardonnay Quadrophonie 2014 - we - Chardonnay. 13% Farbe: hellgelb - Nase: blumig, gelbe Früchte, Pinotnoten - Mund: viel Wein im Mund, offen, frisch nach Apfel u. Grapefruit. Gute Länge, gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - Zu: Abendbrot, Fisch, hellem Fleisch, Käse - GR: 3 J

1612 Grüner Veltliner Klassik 2014 - we - 11,5%, auf Urgestein, Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: milde Frische u. sauberer Apfelduft, kleine Blüten, wie Frühlingsduft im Apfelgarten - Mund: saftig-frisch mit Limone u. Apfel u. knackiger Birne, Lindenblütenhonig, exotische Früchte, Hauch Feuerstein - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargelsuppe u. klater Gurkensuppe - GR: 3 J

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 1314 - we - 12,5/2/6; wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer. Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel u. cremig mit Renecode, Blüten - Mund: saftig-steinig, gelbe Früchte, fleischiger Pfirsich u. Renecode. Etwas Würze, frisch nach Limette mit Salz. Geht dann in Schiefer-Mineralik über. Sehr gelungen - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - GR: 5 J

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2013 - we - 13,5/3,5/6; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz, zu 70% Akazien. Farbe: grün-gelb - Nase: süße Frucht nach reifer Renecode, Birne, mit weißem Pfeffer, auch etwas Honig. Schieferkomponente. - Mund: kernige, reife Frucht, viel Würze, weißer Pfeffer, Frucht nach Birne u. Mirabelle, weißem Pfirsich. Mischung aus Frucht u. salzigem Mineral (vom Schieferboden) macht den Wein sehr elegant u. fest. Fruchtstübe u. Bratapfel im langen Abgang. Großer Wein - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalbsgerichten, Kaninchen, auch zum Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken oder Schweinefilet - GR: 8 J +

1616 Riesling Bergweingarten 2014 - we - 12,5%, sandiger Lehm mit Glimmerschiefer; 91 FP. - Farbe: grün-gelb - Nase: saubere Muscatnote mit Weinbergpfirsich, sehr klar u. frisch, feine Blüten, saftig, mineralisch - Mund: fruchtig mit Klarapfel u. Muscatblüte, Frucht steigt an, Apfelsine, Weinbergpfirsich, Mineralik, schöne, frische Länge. Zu: Fisch u. Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse GR: 4 J

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2014 - we - 13,5/4,5; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer u. Kalk. Farbe: helles Gelb - Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nessel. Hat Mango u. Marakuja. - Mund: frisch u. aromatisch mit Limette, Birne, Renecode, Mango, dann Gewürz u. viel Saft von exotischen Früchten, Hauch Paprika u. "süße" Mineralik. Hagebuttentee. Schöne Länge - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - GR: 5 J

1621 Blaufränkisch Klassik 2012 - ro - 13,5%. Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, Pflaume, schwarze Kirsche, Piment. Sehr, sehr entgegenkommend u. ansprechend. - Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, süßes Lakritz u. "Rote Grütze". Dicht für diese Klasse, sehr trinkig. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - GR: 4 J

1619 Leithaberg DAC Blaufränkisch 2012 - ro - 14%, alte Blaufränkischreben auf Glimmerschiefer, aus dem großen Holzfass Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Früchtekorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Mund: schöne Fruchtstübe, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen u. Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt u. Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Gerichte mit Korianderzwiebeln, Käse u. später als Solist - GR: 12 J +

1626 Camer Reserve 2011 - ro - 14%, Cabernet-Sauvignon u. Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques, 92 FP, 90W+P. Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Cassis, Blaubeeren, Kaffee. Viel Konzentration, reich, Boreauxstilistik. - Mund: Fruchtbestandteile von Cassis u. Waldfrüchten, ansteigend. Sehr saftig u. stoffig. Kaffee, milde Tannine, Schokoladig mit Fruchtsüße. Schöne Länge, Potenzial. - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist u. Gesprächsunterstützer. - GR: 12 J u. mehr

WESTSTEIERMARKE - CHRISTIAN REITERER

1772 Steirercuvée 2014 - we - 11% VolA/6,9gRZ/7,3 Promill Säure/Liter, Sauvignon u. Welschriesling. Farbe: hellgelb - Nase: knackiger Apfel, Cassisblatt, Hauch Exotik, aromatisch u. frisch. Mund: Apfel, u. Birne Ananas, Stachelbeere. Leicht, frisch u. trinkig. Idealer Sommerwein. - Zu: leichterer Wein zu Vorspeisen u. zu sommerlichen Gerichten - GR: 2 J

1773 Weißburgu.er 2014 - we - 11,5%/ 3,5/6,6. Farbe: hellgelb - Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Blüten nach Weißdorn - Mund: reife Birne, Mirabelle, Apfel u. etwas Limette, auch kleiner Kräuterton Zu: leichterer Wein, Vorspeisen, sommerlichen Gerichten - GR: 2 J

1774 Sauvignon Blanc 2014 - we - 11,5/4,9/6,2, Farbe: grüngelb Nase: zarte, typische Aromen. Nessel, Paprika, Stachelbeere, Marakuja, viel Mineralik, exotische Früchte. - Mund: typisch Sauvignon: gerade, mineralisch, frisch. Gelbe Früchte, Ananas. Mineralischer Schluß mit Fruchtsüße. - Zu: Fisch, Spargel, leichten Fleischgerichte - GR: 4 J

1776 Sauvignon Blanc Kranachberg 2014 - we - vom Kranachberg, Südsteiermark; 132/6,5, Farbe: grüngelb - Nase: typische Noten nach Cassis u. Paprika, Mineralik - Mund: Paprika, viel Mineralik, Frische, milde Früchte nach Limone, Grapefruit, Orange, exotische Früchte. Viel Mineralik im langen Abgang. Potenzial. - Zu: großem Fisch, hellem Fleisch, Ziegenkäse - GR: 4 Jahre

1777 Schilcher Exklusiv 2014 - rs - 11,5/2,6/8,7; von allen Lagen, auch die Crus u. alten Reben sind drin, Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Blüten, Erdbeeren, Mineralik vom Boden, rote Früchte - Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Mineralik, zitronig, Mandarine, später Erdbeernoten. Einfach Sommer. Zu: idealer Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - GR: 2 J

1803 Schilcher Frizzante 2014 - rs - Kronkorken; 11/10/8,5. Charmatmethode, also kein zugesetztes CO₂, Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: Rosen, frisch gepflückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft - Mund: geht frisch u. schäumend auf. Erdbeere pur, leicht, beschwing. Kleiner Hauch Süße, dann zitronige Frucht, frisch u. jodig. - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - GR: 2 J

Deutschland

RHEINGAU - GUNTER KÜNSTLER

1759 Riesling Gutwein 2014 - we - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feingliedrige Düfte nach Ananas, Pfirsich u. Aprikose, Blüten, frische Kräuter u. Macisblüte - Mund: wenig, frisch u. leicht exotisch mit Steinfrucht, viel Finesse mit Cremigkeit. Zu: Terrasse u. Fisch, toller gehobener Alltagswein - GR: 3 J

1761 Riesling Herrnberg TIPP 2014 - we - 12,5/7,6,9/7,8; Sandlöss mit Kalksteinen. Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mit feinen Mandeln, dann Pfirsich u. Schmelz, Haselnuss, gewürzig. Toll - Mund: Gelbfrucht u. milde Säure, fast etwas Honig, dann Stachelbeere, Zitrone, reich. Mineralik im Finale. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Sauerkraut, gehobener Standardriesling - GR: 4 J

1763 Riesl Kirchenstück Kabinett 2013 - we - 12,5 /6,9/7,0, Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreicher Tonmergel - Farbe: mittleres Gelb - Nase: verschlossen, viel Mineralik, Weißdornblüte, frische Haselnuss, Blätter, Steinfrüchte - Mund: reife Steinfrüchte, Säure gesellt sich hinzu, dann dunklere Töne, Hagebuttenfleisch, erdige mineralik, Pfirsichkern, mandelig. Mineralisch im Finale. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - GR: 5 J

1765 Riesl Hochheim Stilweg Alte Reben 2013 - we - reichlich Sand u. Lösslehm u. linsen von kalkhaltigem Tonmergel Farbe: mittleres Gelb - Nase: mit seku.ären Aromen, Pfirsich, Blüten, Birnenfrucht - Mund: wu.erberer Auftakt mit Fruchtstübe, ansteigend Pfirsich, Mineral-ik. Sehr reich u. subtil. Aneinanderreihung von feinen Steinfrucht-Aromen u. exotischen Früchten wie Mango. Großes Glas nehmen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen GR: 10 J

1766 Riesling Kostheim Weiß Erd VDP.GG 2013 - we - 12,5/5,3/7,7; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein u. Geröll. Leuchtet im Sommer hell. Farbe: mittleres Gelb - Nase: elegant, reifer Pfirsich, saubere Kalknase mit Hagebutte. Sehr fein u. reich, Blüten. Sehr edel. - Mund: Auftakt mit frischer Säure, dann Riesling pur, ansteigende Früchte wie Renecode mit jodiger Mineralik, gelben Früchten, Birne u. Safran. Milde Säure, lang. - Zu: Edelischen mit Safransoßen u. Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen, Muscheln, -GR: 10J+

RHEINGAU - PETER JAKOB KÜHN BIO

1851 Riesling - Liter trocken 2014 - we - auch von zugekauften Trauben, 12%. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten mit schöner Fruchtstübe, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - Mund: sehr gerade u. mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch. - Zu: leichter Terrassenwein u. zum Fisch - GR: 2 J

1852 Jacobus Gutsriesling tr. BIO 1314 - we - auf Ton, Quarz, Lehm; 12%, 7 Gramm RZ. Farbe: strohgelb - Nase: gerade u. klar, mandelige Blüten, Aprikose u. Pfirsich - Mund: frisch, zitronig, Mandelton, Zesten, gelbe Steinfrüchte, mineralisch. Schön gerade. - Zu: zur Asiaküche, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - GR: 4 J

1855 Quarzit Riesling tr. BIO 2014 - we - vom Doosberg; Lösslehm u. grauer Quarzit, 12%, 4 Gramm. Farbe: strohgelb - Nase: Stein, Frucht nach Pfirsich, Mandeln, Wiesenblumen, markante Mineralik. - Mund: gerade u. knackig mit Säureauftakt, sanfte Aprikose. Ansteigend in der Frucht mit Limette, Apfelsine, immer klar bleibend. Gerade u. sauber ausklingend. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - GR: 10 J

1869 St. Nikolaus Riesling GROSSES GEWÄCHS tr. BIO 2013 - we - 60 Jahre alte Reben auf reinem Löß. Lange Maischestandzeit, lange Gärung. Farbe: goldgelb - Nase: zurückhaltend mit frischen Mandeln, etwas Kräutern, gelber Frucht, eher Pfirsich. Gras u. Thymian - Mund: knackig, gerade. Total im Gleichgewicht mit Frucht u. Säure. Mineralik pur bis ins lange Finale. Potenzial. - Zu: großem Fischgang, Solist. - GR: 15 J

1859 Doosberg Riesling GROSSES GEWÄCHS tr. BIO 2013 - we - über 40 J alte Reben auf Löß u. grauem Quarzit. Lange Maischestandzeit, lange Gärung. Farbe: goldgelb - Nase: Fruchtsüße mit Aprikosen u. Mandeln, zart-fruchtig, sehr reich u. tiefgründig mit strammer Mineralik nach kaltem Rauch, kräuterige Aromen. - Mund: offener Auftakt mit Steinfrüchten u. Kräutern, gewürzig mit etwas Tee, Pfeffer u. Minze, Apfelsine u. Ananas, sogar Exotik. Große Länge, viel Potenzial. - Zu: großem Fischgang, Solist. - GR: 15 J

FRANKEN - RUDOLF MAY

1781 Müller-Thurgau trocken Liter 2014 - we - 12%/ 5,2 RZ/ 5,8 S; Reinzuchtheife. Farbe: mittleres Gelb - Nase: mild-fruchtig u. Kräuter, etwas Stachelbeere, Erde - Mund: gewürzig u. fruchtsüß, süffig mit guter Säure u. guter Länge. Zitronig-frisch im Angang - Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - GR: 2 J

1782 Silvaner trocken Liter 2014 - we - 12/ 2,8/ 6,5; Reinzuchtheife. Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig mit Blüten u. Frische. Erde - Mund: süffiger Auftakt, richtig trocken, gelbe Steinfrüchte, gute Länge Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - GR: 2 J

1783 Silvaner trocken Gutswein 2014 - we - 11,5/4,5/6,5; Reinzuchtheife, von Retzstadt, Thüngersheim u. Stetten auf Muschelkalk mit Kalkmergel. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Frucht springt an, dann Boden, Ananas u. Pfirsich, Laub - Mund: gute Struktur, Ananas, frische Säure. Harmonisch bei nur knapp 3 Gramm RZ. Hut ab. - Zu: weißem Fleisch, Spargel, Suppen - GR: 4 J

1784 Silvaner Retzstadt 2014 - we - 12,5/2,2/6,2; 30 J alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, spontanvergoren, Bocksbeutel. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Apfel, Hagebutte, etwas Ananas, Mineral vom Kalk. Klassischer Frankensilvaner - Mund: guter Auftakt mit Apfel-sine, Klarapfel, Apfeln. Bleibt auf gleichem Niveau mit gelber Frucht u. Mineralik, immer frisch u. lebendig. Abgepufferte Säure. Zu: allen Gemüsesorten, Suppen, Körnerfrikadellen. Für Nichtvegetarier auch zu weißem Fleisch - GR: 7 J

1785 Silvaner Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2014 - we - 13/2,0/6,2; über 40 J alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage, spontanvergoren; VDP. Erste Lage. Farbe: mittleres Gelb - Nase: süßer Feuerstein, feine Blüten, Fruchtsüße, Eleganz - Mund: sehr fein u. zurückhaltend nach Ananas, Pfirsich. Feine Gerbstoffe, Mineralik. Selten so feinen Silvaner in dieser Klasse verkostet. Hat Klasse. Tipp. - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill u. Fenchel GR: 8 J

1786 Silvaner Der Schäfer RetzLangenb VDP. Erste Lage 2013 - we 13/2,4/5,9; 45jährige Reben auf Muschelkalk, spontanvergoren, mit BSA; VDP. Erste Lage. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Johannisbeere, Mineralik nach den Kalnböden, Elaganz u. Tiefe, Haselnuß, gelbfruchtig - Mund: cremig, saftig, reich. Steigt langsam an, dunkle Früchte, Mirabelle, Fruchtsüße, schöner Verlauf, Rauch u. Speck. Apfelsiniges Finale mit Mineralik, Potenzial - Zu: kräftigen Speisen wie Kottlett, Sauerkraut mit Rauchfleisch, Spargel m. Schinken, Fisch, Käse - GR: 10 J

1788 RECIS Silvaner 1963 Retzstadter Langenb VDP. Erste Lage 2013 - we - 13,5/1,8/6,1; Reben von 1963 auf skelettreichem Muschelkalk, spontanvergoren, VDP. Erste Lage. Farbe: mittleres Gelb - Nase: floral u. gelbfruchtig, cremig, erdige Mineralik mit Blüten, reich u. elegant - Mund: saftig u. reich mit gelben Früchten, Lorbeer, apfelsinig in der Säure. Frisch u. floral. Entwickelt sich langsam, wird immer komplexer, bleibt saftig, langer Nachhall mit Mineralik. Langschläfer. - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel u. Filet, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - GR: 10 J

1789 Silvaner Rothlauf GG Thüngersh Johannisberg 2013 - we - 13,5/1,5/5,9; sehr alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, spontanvergoren, im Betonei ausgebaut. VDP. Grosses Gewächs. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Apfel u. Birne mit fruchtiger Frische nach Limette, Blüten, feine Kräuter u. frische Erde - Mund: schmelzig u. gelbfruchtig, Haselnuss, Ananas. Gute Struktur durch milde Säure, die trägt. Viel elegante Kraft, Mineralik am Ende mit Thymian u. Wiesenkräutern. Lang - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel u. Filet, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - GR: 10 J

1791 Riesling Retzstadt 2014 - we - 12/4,8/7,3, spontanvergoren, Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandelnote, Aprikose, Pfirsich. Saftig u. sauber Mund: Frucht nach frischer Aprikose, süß-bitter, mandelig. Gepufferte Säure, gute Länge - Zu: Fischbegleiter u. Terrasse - GR: 5 J

1792 Riesling Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2014 - we - 12/6,0/8,09, 25 J alte Reben, spontanvergoren, auf skelettreichem Muschelkalk, VDP. Erste Lage. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüß-mandelig, Aprikose, Pfirsich, Nougat u. Rose, Mineralik - Mund: frisch nach Limette, sauber u. klar, gute Struktur. Mit der Wärme dann auch Pfeffer u. Mandeln, Gewürze. Gelbfruchtig u. frisch abklingend. - Zu: edlen Fischen mit feinen Soßen - GR: 7 J

1793 Weissburgunder Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2014 - we - 13,5/3,0/7,2; 25% im Barrique ausgebaut, spontanvergoren, 15-20jährige Reben auf auf Muschelkalk, VDP. Erste Lage. Farbe: mittleres Gelb - Nase: etwas Feuerstein, gelbe Früchte wie Reneclode, Marille. Blüten, einladend - Mund: Limette, gelbe Früchte mit viel Frische, sauber u. klar, eleganter Verlauf mit gewisser Cremigkeit. - Zu: Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - GR: 4 J

1794 Grauburgunder Retzstadter Langenb VDP. Erste Lage 2014 - we 13,5/3,2/7,2, 25% im Barrique ausgebaut, spontanvergoren, 10jährige Reben auf Muschelkalk, VDP. Erste Lage. Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, Marillen mit Feuerstein-Mineralik - Mund: steinig Mineral, dann gute Säure, weiße Johannisbeeren, Birne, reifer Apfel, Schmelz. Tolle Säure, die Frische garantiert. Mit dem Kalkmineral u. der jahrgangstypischen Säure ein anspruchsvoller Wein Zu: Wurst u. Fleisch, Eintöpfen, vegetarischen Speisen mit Gewürzen u. Kräutern, Solist - GR: 4 J

1795 Spätburgunder Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2013 - ro - 13,5/0,7/5,6, im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, auf Muschelkalk. Farbe: grantrot - Nase: kirschtig u. Himbeeren, Kräuter, Röstaromen nach Kaffee, kühler Typ, geistige Aromen, reich - Mund: Cassis, saftig, weinig, etwas Lakritz u. Mokka. Eleganter Verlauf, geistige Aromen nach feinen Bränden, roten Beeren, saftiger Ausklang mit Länge - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - GR: 10 J+

1796 RECIS Spätburgunder Retzbacher Benediktusberg VDP. Erste Lage 2012 - ro - 13,5/0,4/5,4., im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk, VDP. Erste Lage. Farbe: grantrot - Nase: Waldbeerenkorb u. Schattenmorelle, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: sehr reife Beeren mit Fruchtsüße u. Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Cassis u. Schokolade, dann wieder geistig, reich. Viel Schmelz, dennoch fein - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Käse aus dem Burgu., Solist - GR: 15 J+

NAHE - GEBR. KAUER

1941 Riesling trocken Gutswein 2014 - we - 12%, 4,6 Gramm Restsüße/7,7 mg Säure; Ausbau im Edelstahl, Drehverschluss. Farbe: hellgelb - Nase: Ananas u. Pfirsich, Aprikose, reich u. elegant, mit Macisblüte - Mund: Zitrusaromen, gelbe Früchte. Hauch Ananas, reifer Pfirsich u. dann reifer Augustapfel. Gute Länge mit Frische, Mandeln im Nachhall. Ein saftiger, frischer Riesling, der Spass macht. - Zu: Vorspeisen u. Fischgerichten, auf der Terrasse - GR: 3 J

1942 Windesheimer Roter Sandstein Ri tr 2014 - we - 12/4,2/7,8; Reben bis 32 J alt. Auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig. Drehverschluß. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Würze, Weinbergpfirsich, Ananas. Sehr einladend u. vielversprechend. - Mund: frisch u. kräftig mit Zitrusfrüchten u. reifem Augustapfel, auch Aprikose. Zitro u. Klarapfel im Finale. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist mit moderater Säure - GR: 4 J +

1943 Windesheimer Römerberg Ri tr 2013 - we - 13%, 6,8, 7,2; die besten Trauben vom Römerberg, 8 strenge Selektionen. Kalkhaltige Sandsteinböden, alte Reben. Korken. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas u. Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Toll. - Zu: Fisch u. Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Hummer, Krebsen, weißem Fleisch. Toller Solist. - GR: 8 J +

1944 Schlossböckelheimer Vulkangestein Ri tr 2014 - we - 12,5/5,0/7,8; alte Reben auf Vulkangestein im Felsenberg, kein Kalk. Drehverschluß. Farbe: mittleres Gelb - Nase: geballte Fruchtaromen von Pfirsich, Honigmelone u. Mango mit etwas Rauch u. Feuerstein. Animierend schon am Anfang, dicht u. reif, Zitrusnoten, Mineralik. Toll Mund: gradlinig u. geradezu wild. Orangen, Pfirsich, Mineralik von Feuerstein mit Pfeffer. Beständige Frische, Zitrus bleibt am Gaumen bis ins Finale. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - GR: 5 J+

1945 Schlossböckelheimer Felsenberg Ri tr 2013 - we - 13, 4,5, 6,7; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, Strenge Traubenselektion, also die besten Trauben vom Felsenberg. Korken. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine, cremige Noten nach Pfirsich u. Aprikose, etwas Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein u. spannend. Mit Luft kommt ein großer Bogen gelber Früchte: Birne, Mango u. Pfirsich. Etwas Rauch u. steinig Mineral. Sehr reich. - Mund: limettiger Rieslingauftritt mit Pfirsich u. Aprikose, zugleich fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch u. lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmonische Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly-Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - GR: 10 J

1946 Weissburgunder tr. 2014 - we - keine Malo, bis 28 J alte Reben, Drehverschluss; 12,5/4/6,6. Farbe: helles Gelb - Nase: elegant mit weißen Blüten, gelben Früchten wie Reneclode, ansprechend - Mund: Birne u. Eierpflaume, ansteigende Cremigkeit, durch Säure gestützt, kleine Kräuternote, gute Länge - Zu: Terrasse, Buffet, Wurstplatten, Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, - GR: 3 J

1811 Weissburgunder S tr 2014 - we - 30% im Halbstück, Rest im Edelstahl, alte Reben. Eine Selektion. 13/3,5/6,7, Farbe: helles Gelb - Nase: reife Birne, Weißbrotkrume, cremig u. komplex - Mund: frisch mit klarer Frucht, dann mit mehr Kraft Birne, Reneclode, sehr elegant. Saubere, fruchtige Entwicklung, ziemlich lang. Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - GR: 5 J

1947 Weissburgunder R tr 2013 - we - 14%, 40% Barrique, Farbe: mitt-leres Gelb - Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Mund: Apfel, auch Bratapfel. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitrtone, etwas Haselnuss u. Kräuter, vielleicht Tyman. Mineralik von Kalk u. gemahlene Steinen. Großer Wein. - Zu: weißem Fleisch u. zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen u. zu Krebsen - GR: 5 J

1949 Grauburgunder tr 1314 - we - ältere Reben, reif geerntet, 2,5 Gramm Restsüße. Farbe: leicht strohblondes Gelb - Nase: Weißbrotkrume, reife Birne u. Reneclode, Fruchtsüße, etwas Bratapfel, Orangeade, Mineralik. - Mund: cemig u. dennoch elegant mit durchgängige, milder Säure, Apfel mit Kern, Orange. Nachhall nach gelben Früchten u. etwas Zitrone, Melisse, Tee - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch u. Käse. - GR: 3 J

1948 Grauburgunder S tr 2014 - we - alte Reben, 40% zweijähriges Holz, alte Reben. Eine Selektion. 13/3,2/6,5. Farbe: strohblondes Gelb Nase: Birne, Ananas, reich u. elegant, Mineralik nach Steinmehl, wieder gelbe Früchte, durchgängig frisch, hat Tiefe - Mund: reife Gelbfrucht mit viel Mineralik, die mit salzigen Noten u. kleinen Gerbstoffen die fruchtigen Aromen stützt. Jodig, Thymiannoten, Hauch Minze u. guter Frische. Toller Wein. - Zu: weißem Fleisch, gebraten oder aus dem Ofen, wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen. Zum kräftigen Käse, zu gebratenem Fisch - GR: 5 J

PFALZ - FRED BECKER Bioland

1521 Silvaner tr. Bioland Liter 2014 - we - 12/5/6,7, auf schwerem Lehm u. Löss; 25 J alte Reben. Farbe: hellgelb - Nase: feine Blüten mit Nektarton, kalkgeprägt, etwas Stachelbeere u. gelbe Pflaume, Fruchtsüße, Honigmelone, Erde. Florale Noten, sehr ansprechend - Mund: durchgehend frisch u. traubig, gute Säure, Mineralik. Gelbe Früchte, im Nachhall schw. Tee. Preishit. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet u. als Schoppenwein - GR: 3 J

1532 Müller-Thurgau tr. Bioland Liter 2014 - we - 12/4,5/6,3. Farbe: hellgelb - Nase: gelbe Früchte, cremig, Kerntöne. Sauber mit feinen Blüten - Mund: ansteigend fruchtig, gelber Apfel, kleines Pfefferl, Apfelsine bis hin zur Limette. Sehr frisch für einen Müller. Schöne Länge mit gelben Früchten u. einer minzigen Mineralik. - Zu: Vorspeisen, Buffet u. als Schoppenwein, weißem Fleisch - GR: 2 J

1522 Riesling tr. Bioland Liter 2014 - we - 12/6,4/6,7, vom kalkigen Kalmit u. von Rosenkranz; 25 J alte Reben. Farbe: hellgelb - Nase: Muscatblüte, Aprikose mit Fruchtsüße, gelbfruchtig - Mund: fruchtiger Riesling mit traubigem Verlauf. Apfelsinige Säure, Ananas. Frische bis ins Finale. - Zu: frühabendlichen Gelegenheiten, auf der Terrasse, für die anspruchsvolle Schorle - GR: 3 J

1524 Riesling Sonnenberg Landsweiler tr. Bioland 2014 - we - 12,4/3/6,8; auf Muschelkalk, 20jährige Reben. Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltend mit Kalknase u. kleinem Pfirsicht, sauber u. mineralisch - Mund: cremiger Auftakt, reife, weißfruchtiges Obst, Säure u. Fruchtaromen sehr im Gleichgewicht, Mineralik von gemahlenem Stein, gute Länge. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly-Prat-soßen, Schalentieren, guter Solist - GR: 6 J +

1525 Riesling Kalmit Ilbesheim Spltr. Bioland 2014 - we - 12,7/ 3/ 7,6; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 J alte u. 15jährige Reben. Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich an Pfirsich u. Aprikose, wilde Rose, feine Kalknas. Braucht Luft u. kein zu kleines Glas. - Mund: Pfirsich u. Grapefruit, elegant im Spiel mit der Säure u. den Früchten, auch florale Aromen. Dann eher Klarapfel, Apfelsine. Potenzial. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly-Prat-soßen, Schalentiere, guter Solist - GR: 6 J +

1526 Grauer Burgunder tr. Bioland 2014 - we - 12,8/3/ 5,8; auf schweren Lehm- u. Tonböden. Farbe: mittleres Gelb - Nase: elegante Nase mit feinen Düften nach Birne u. reifem Apfel, etwas frischer Haselnuss u. Kokos - Mund: fast gewürzig, Grapefruit, Apfelsine, erst dann die gedeckten Töne reifer Kernfrüchte. Schmelz, gute, fruchtige Länge, schlanker Grauburgu.ertyp - Zu: Wurstplatten u. Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - GR: 3 J

1527 Auxerrois Kab tr. Bioland 2014 - we - 12,5/4/6; 12jährige Reben auf schweren Tonböden, Farbe: mittleres Gelb - Nase: florale Noten, Blüten u. Kräuter. Klarapfel, Mango, reife Birne - Mund: saftig mit Zesten. Stachelbeeren, mürbe Säure, Birnen u. reife Apfel. Toller Abendrotwein. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendrotwein. Auch zu hellem Fleisch u. Käse. - GR: 3 J

1531 Weißer Burgunder Kabtr. Bioland 2014 - we - 12,8/3/6,5; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben, Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich; Blüten, Birne, Ananas - Mund: Stachel-, Johannisbeere. Stringent u. gerade, späte Säure bis hin zur reifen Ananas, schön lang. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Hellem Fleisch u. Käse. - GR: 3 J

1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. Bioland 2014 - we - 13,1/3/7,0; auf porösem Landschneckenkalk, Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße Blüten, Hagebuttenblüten, Birne, elegant - Mund: kommt der Wein mit Frische u. Ananas, apfelsinig. Gute Struktur, richtig elegant. Immer noch frisch mit Limette im Finale. Gefällt sehr. - Zu: weißem Fleisch, Abendrot, Spargel mit Schinken - GR: 4 J

1338 Chardonnay Rittersberg Spl. tr. Bioland 2014 - we - 13,7/3/6,8; auf schwerem Lehm u. Löss, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: mineralisch, zart nach Pfirsich u. hellem Apfel, zarter Mandelton, immer stärker nach Weinbergpfirsich, reintonig - Mund: frische Rieslingfrucht mit harmonischer Säure, apfelsinig-frisch mit Kernton vom Apfel, dann mandelige, cremige Aprikose, etwas Würze wie von weißem Pfeffer, klingt mineralisch aus. Gute Struktur, Gradlinig, typisch u. frisch. - Zu: Fisch u. Muscheln, Speisen mit weißen, cremigen Soßen - GR: 4 J

1529 Sauvignon blanc Kabtr. Bioland 2014 - we - 11,8/ 3/ 7,7; 10jährige Reben auf Löss u. Kalk. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Paprika, Bergamottbirne. Floral - Mund: Stachelbeeren, dann aber schnell stahlig mit guter Säure u. zitroniger Länge. Braucht Luft, bekommt dann viel Mineralik. **Richtig gut gelungen.** - Zu: Ziegenkäse u. Fisch. Toller Terrassenwein - GR: 3 J

1339 Muskateller tr. Bioland 2014 - we - 12,7/ 3/ 7,5. Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltende Aromatik, mildes Cassis, Holunderblüten, Stachelbeere, grüne Paprika. - Mund: reife Stachelbeeren, gelbe Früchte, Cassis, florale Noten auch mit Paprika, zarte Bitternis. Etwas Mango, dezente Säure, schöne Länge - Zu: Ziegenkäse u. Fisch - GR: 3 J

1536 St. Laurent tr. Barrique 2009 - ro - Barriqueausbau. Farbe: dichtes Rot - Nase: dicht u. gestaut mit Cassis, Fruchtsüße u. Mandeln, einladend - Mund: balsamische u. reife Frucht nach Pflaume, Tabak, viel Cassis. Sehr dicht, echte Überraschung! Langes Fruchttende mit Eleganz durch die gute Säurestruktur. - GR: 15 J

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

BADEN - BERNHARD HUBER

1823 Malterdinger Spätburgunder 2012 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- u. dritt belegten Barriques ausgebaut. Farbe: granatro - Na-se: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etw. Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Mund: fruchtig nach Kirschen u. Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde, spannend mit dezenten Tanninen u. rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle u. Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans, Ente, Käse - GR: 10 J +

1824 Spätburgunder alte Reben 2012 - ro - von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert. Farbe: granatro - Nase: aus einem Kern heraus kommen Leder Veilchen, Himbeeren,...reich u. verführerisch. Kräuter kommen hinzu, Mineralik vom Kalkboden - Mund: reich u. aufgehend mit feinen Röstaromen im Hintergrund. Himbeeren u. Kirschen sind der Fruchtbogen, zarte geistige u. gewürzige Aromen, erdige Mineralik, nachhaltig fruchtig ausklingend. Zu: Braten mit Niedrigtemperatur u. Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist wichtig - GR: 15 J +

1825 Bienenberg Spätburgunder GG R 2012 - ro - bis 54jährige Reben auf kleinen Terrassen im Steihang auf Muschelkalk, 30hl/ha, Farbe: granatro - Nase: frisch nach roten Johannisbeeren u. auch Cassisbeeren, Kaffee, Tabak, Minze. Auch Leder u. Erde. Seidig - Mund: dicht mit Kirschen, sehr reich und früh kommen Gerbstoffe u. Kalkmineralik. Geistige Aromen, reife Himbeeren, vielschichtig in der kühlen Fruchtaromatik, hört nicht auf. - Zu: Braten mit Niedrigtemperatur u. Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - GR: ab 2016, dann noch 20 J +

1826 Sommerhalde Spätburgunder GG R 2012 - ro - bis 45jährige Reben auf eisenhaltigem Boden mit Muschelkalkadern. Farbe: granatro - Nase: ausdrucksstarke Frucht nach Himbeeren u. Kirschen mit Orangen, Mandeln, süßem Tabak. - Mund: kühle, rote Früchte, grüner Pfeffer, Brombeeren, wunderbar frisch mit reifer Säurestruktur u. fein-gliedrigen, pfeffrigen Tanninen, saftig u. dicht, gewürzige Kirsche und ein Hauch Lakritz bleiben. - Zu: Braten mit Niedrigtemperatur u. Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - GR: ab 2016, dann noch 20 J +

1827 Schlossberg Spätburgunder GG R 2012 - ro - bis 35jährige Reben auf Steillagen(72 bis 96) mit skelettreichem Muschelkalk des Hecklinger Schloßberges, 28hl/ha. Farbe: granatro - Nase: reiche Blüten nach wilder Rose, Cassisbeeren, Hagebutte, vanillig, Hauch Honig. Ausdrucksstarke Frucht mit Rauch u. Pilzen - Mund: rote u. dunkle Früchte, Brioche, sehr saftig u. dicht mit Gewürzen wie Piment, Wachholder. Reife Himbeeren, pfeffrig, geistige Früchte. Viel Mineralik u. festes Tannin mit erdigen, trüffeligen Aromen. Bleibt ewig. Zu: Braten mit Niedrigtemperatur u. Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - GR: ab 2016, dann noch 20 J +

1829 Wildenstein Spätburgunder GG R 2012 - ro - Eine Parzelle im Wildenberg, bis zu 54jährige Reben auf eisenhaltigem Muschelkalk . Der Wein ist sehr rar u. gesucht. Farbe: granatro - Nase: Veilchen u. Mineralik, rote u. schwarze Johannisbeeren, Laub, Waldboden. Unbeschreiblich reich, Kirschnoten, süßem Tabak. Frische u. Finesse Mund: Fruchtsüße, Röstaromen, dann ansteigende Frucht mit süßen Gewürzen, Tabak, Himbeeren, Kirschen. Kühl u. dicht, komplex in seiner Fülle u. Tiefe, dabei sanft u. seidig mit einer nur ganz langsam ausklingenden Eleganz. Zu: einem Treffen mit den besten Freunden u. nur aus einem großen Glas - GR: ab 2016 noch 25 J +

1831 Weißer Burgunder trocken 2013 - we - überwiegend im Stahl, kleiner Teil im Holzfass. Farbe: strohgelb - Nase: gelbfruchtig u. frisch mit kleinem Honigton, cremig, einladend - Mund: reife Birne, Pfirsich, Mango u. gleichauf Frische von Limette, cremig, im weiteren Verlauf exotisch - Zu: Fisch u. Käse - GR: 5 J

1832 Bienenberg Weißer Burgunder Großes Gewächs 2012 - we - Reben - 1/3 im Edeltahl, neue Barriques u. Zweitbelegung, 30 J alte Reben auf Muschelkalk. Farbe: strohgelb - Nase: cremig u. nach reifer Birne u. Quitten duftend, vanillig u. etwas Rauch - Mund: Williamsbirne, weißer Pfirsich, cremig mit etwas Honig u. gerader Säurestruktur, die Frische verleiht. Schmelzige Länge mit Birne, Pfirsich, Limette u. Mineralik von Kalk - Zu: gegrillten Krustentieren, gut gewürztem weißen Fleisch, Asiaküche, Käse - GR: 7 J +

1833 Schlossberg Chardonnay R trocken 2012 - we - 70 J alte Reben von Steillagen auf Muschelkalk, im Barrique ausgebaut, unfiltriert. Farbe: leuchtend gelb - Nase: Weizen, Limette, Banane, Mango, Haselnuss, reifer Apfel, reife Birne u. etwas Vanille. Komplex mit exotischen Aromen - Mund: mit Luft fest u. kompakt, ausbalanciert, spürbar frisch u. elegant. Ein Kraftpaket mit viel Finesse u. weicher, opulenter Frucht. **Groß.** Zu: Hummer, Languste, Edelfisch mit kräftigen Soßen, Kalb, Geflügel - GR: 10 J +

Das Abholfest ist

am Sonnabend	20. Juni 2015	10:00 - 17:00 Uhr
und Sonntag	21. Juni 2015	10:00 - 13:00 Uhr

Thomsen Fleischmarkt, Kiel Wellsee, Edisonstr. 20