

**ELSASS - PAUL BLANCK & FILS****2 Chasselas 2007 .**

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Zitrone, etwas Mineral, reife Birne, floral am Ende - Mund: leichter Kernton, dann zitronig, ganz frische Aprikose, etwas weiße Blüten, dann auch mineral, etwas Biskuit, im Abgang ein kerniger mineralischer Ton - Verwendung: zur Wurstplatte, zum Sotrinken - Genussreife: jetzt bis 2010.

**4 Pinot Blanc d'Alsace 2007** Cuvée verschiedener Pinot (Auxerrois, Blanc, ein wenig Gris).

Farbe: deutliches Gelb - Nase: lebendig, dann mineralisch und Aprikose - Mund: Nougat, Aprikose, zitronige Säure, Mineral, gute Länge - Verwendung: passt zu weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2009.

**3 Sylvaner Vieilles Vignes 2005** alte Reben von ca. 40 Jahren, auf Kalk.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: Brioche, etwas Unterholz, Blumen, dann deutliches Mineral - Mund: mineralisch, angenehme Säure, erdige Sylvanernote, sehr viel Struktur, Kräutertee, beachtliche Länge, im Abgang Mandelnote - Verwendung: rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2010.

**18 Riesling 2007** Kientzheim, St. Hyppolite.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: Geißblatt, Zitrusfrüchte, am Ende mineralisch - Mund: zitronige Säure, sehr lebendig, frischer Apfel, danach deutliche Blütentöne dann Mineral, beachtliche Länge, im Abgang - Verwendung: Dorsch, auf dem Punkt gebraten, vorher mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffeln - Genussreife: jetzt bis 2012.

**5 Riesling Rosenbourg 2006** wächst auf Lehm-Granitböden, 30 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: Zitrone, dann Mineral; Nachprobe am nächsten Tag ergab deutliche Kern- und Mandeltöne - Mund: deutlicher Mandelton, Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, etwas Unterholz, im Abgang wieder cremig, klassischer Rosenbourg - Verwendung: zu Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2014.

**19 Riesling Wineck-Schlossberg Grand Cru 2004** Katzenthal, Granit.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: mineralisch, Melisse, sehr gradlinig - Mund: mineralische Komponente, deutlich Zitronensaft, jodig im Abgang, sehr strukturierter Wein, hat Potenzial - Verwendung: für Puristen des Rieslings - Genussreife: jetzt bis 2015.

**29 Pinot Gris 2007 .**

Farbe: kräftiges Gelb - Nase: etwas Biskuit, Weißdorn, gute Säure - Mund: Melange zwischen Blüten und Honig, auch etwas Biskuit, gute Säure und dadurch viel Struktur, im Abgang erst die Frucht und dann wieder der Biskuitton, sehr im Gleichgewicht, später schöne Mineralität - Verwendung: zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**28 Pinot Gris Grand Cru Furstentum 2004** Kalklehmboden, etwa 25 Jahre alte Reben.

Farbe: sehr kräftiges Gelb - Nase: Akazienhonig, Rose, sehr elegant - Mund: kompletter Wein mit Noten von Honig, Biskuit, Rose, Confit von Zitrusfrüchten, Crème Brulée, reife Ananas, unglaublich komplex - Verwendung: Coquille St. Jacques mit Safran- Crèmesauce - Genussreife: jetzt bis 2014.

**14 Gewurztraminer Gr.Cru Mambourg 2006** Kalklehmboden.

Farbe: kräftiges Gelb - Nase: Confit von weißen Früchten, Honig, Pfeffernote - Mund: angenehme Süße, zwischen Honig und gekochter Paprika, sehr im Gleichgewicht - Verwendung: kräftige Käse, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**27 Pinot Noir 2007 .**

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand - Nase: Maraschinokirsche, später zwischen Kirsche und Himbeere - Mund: Sauerkirsche, dann Kernton, wieder Kirsche, danach zwischen Schokolade und Kakao, schön im Abgang - Verwendung: Schweinefilet, Nackenbraten - Genussreife: jetzt bis 2011.

**10 Cremant Extra Brut 2006** Pinot Blanc, Blanc de Noir und etwas Riesling und Pinot Gris.

Farbe: feine Perlung, deutliches Gelb - Nase: zwischen Zitrone und Aprikose, weinig - Mund: explodiert Mund, frische Säure, etwas Ananas, Zitrone, großartige Frische - Verwendung: Aperitif und Frucht-desserts - Genussreife: jetzt bis 2009.

**ELSASS - CLAUDE DIETRICH****218 Edelzwicker-Liter 2007** 90 % Pinot Auxerrois, etwas Muscat und Gewurztraminer.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr fruchtig, Aprikose, weiße Blüten - Mund: frische zitronige Säure, dann Aprikose, etwas Kern, salzig, Honigmelone, im Abgang lebendige Säure - Verwendung: zum

Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer - Genussreife: jetzt bis 2009.

**222 Pinot Blanc 2007 .**

Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr elegantes Bouquet, dann deutlich weiße Blüten, dahinter frische Aprikose - Mund: Aprikose und Zitrone, Geißblatt, im Abgang zitronige Säure, die dem Wein viel Frische gibt - Verwendung: - Genussreife: .

**221 Pinot Blanc Vieilles Vignes 2007** ca. 40 Jahre alte Reben, letzte Ernte.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: Zitrone, Aprikose, elegant - Mund: reife Aprikose, etwas Mango, cremig, beachtliche Länge, gute zitronige Säure im Abgang - Verwendung: weißes Fleisch, Kalbsragout - Genussreife: jetzt bis 2010.

**226 Muscat 2007** vom Schlossberg und Patergarten, sechs Stunden mazeriert.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Weißdorn, sehr floral, geriebene Zitronenschale, leichtes Muskatgewürz, hinten Mineralität und gute Säure - Mund: Jasmin, frische Säure, dann deutliches Mineral, mineralischer Ton im Abgang, sehr lang - Verwendung: Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2009.

**223 Riesling Patergarten 2007** ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pampelmuse, Geißblatt, frische Säure - Mund: zwischen Zitrone und Apfelsine, dann kräftiges Mineral, cremig, sehr große Länge. Im Abgang frische Rieslingtraube und sehr lang die mineralische Note. Wieder ein toller Riesling! - Verwendung: Fisch, auch mit aromatisierten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**254 Riesling Schlossberg Grand Cru 2006** 19 Jahre alte Reben, verwitterter Granit.

Farbe: kräftiges Gelb - Nase: deutliches Mineral, Hauch von Limone und Honig - Mund: deutliches Mineral, leichte florale Süße, überlagert mit dem Mineral, Weißdorn, leicht cremig, im Abgang gute Verbindung von Blüten, Mineral und Honigton, klassischer Schlossberg - Verwendung: Hecht mit Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

**225 Riesling Furstentum Grand Cru 2004** eine nicht deklarierte Vendange Tardive.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: Deutliche Rose, etwas Honig, auch Cavaillonmelone, Trockenfrüchte - Mund: eleganter Honigton, dann deutliche Mineralität, Säure von Zitrusfrüchten mit den Schalen, dann wieder der Honigton. Im Abgang Mineralität, Honig und Rose mit immer präsenter Säure. Sehr groß. - Verwendung: Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

**237 Tokay Pinot Gris 2007** Schneckenort.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Honig, florale Noten - Mund: anscheinend, Aprikose, dann florale Note, etwas Biskuit, sehr reich - Verwendung: Kalbsrücken, Ziegenkäse mit Honig übergossen und überbacken - Genussreife: jetzt bis 2015.

**227 Tokay Pinot Gris Patergarten 2007** 30 Jahre alte Reben auf Kieselboden.

Farbe: kräftiges Gelb - Nase: deutlicher Akazienhonig, etwas Biskuit, sehr elegant - Mund: feine Süße, dann deutlicher Honigton, gute Säure, sehr im Gleichgewicht von Frucht, Mineral, Honigsüße und Säure. Sehr gute Länge. Perfekter Wein. - Verwendung: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**244 Gewurztraminer 2007** Colmar und Furstentum.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfeffrige Note, dann floral - Mund: exotische Frucht hin zu Mango, Rose, dann Pfeffer, beachtliche Länge - Verwendung: exotische Speisen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**230 Gewurztraminer Furstentum Grand Cru 2003** 40 Jahre alte Reben auf Kalklehmböden.

Farbe: kräftiges Gelb - Nase: Rose und Pfeffertöne - Mund: voll, exotische Früchte, deutlicher Rosenton, jetzt auf dem Punkt, typisch Furstentum - Verwendung: zu Fleisch exotisch gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2010.

**248 Pinot Noir Barrique 2006**

Farbe: dunkles Ziegelrot - Nase: Himbeergeist und gekochte Pflaumen, etwas Vanille - Mund: Himbeere und reife Sauerkirsche, Lakritz und danach Kakao. Im Abgang ein Hauch von Vanille. Viel Potenzial. - Verwendung: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2014.

**234 Crémant Extra Brut 2005** 24 Monate Flaschengärung.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen - Nase: frisch, zitronig, Stachelbeere, grüner Apfel - Mund: explodiert Mund, gute Säure, sehr elegant, frisch im Abgang - Verwendung: Aperitif und Frucht-desserts - Genussreife: jetzt bis 2009.

**233 Crémant Extra Brut Rosé 2006** ca. 5 % Pinot Noir zu Pinot blanc und Chardonnay, 15 Monate Flaschengärung.

Farbe: ganz leichtes Rosa, sehr feine und kräftige Perlung - Nase: Aprikose und etwas rote Johannisbeeren, Hauch von Mineral - Mund: zerstäubt Mund, leicht cremig, zwischen sehr reifer Stachelbeere, roter Johannisbeere und Himbeere, Frische bleibt im Abgang. Sehr gelungen - Verwendung: Aperitif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2010.

#### **SANCERRE - FRANCOIS COTAT**

**378 Sancerre Jeunes Vignes 2007** 70 % Caillottes, 30 % Terres blanches, also Muschelkalk.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: sehr verschlossen, Mineral dominiert - Mund: reich, Süßkirsche, dann leichter Marzipanton, danach mineralisch, dann auch florale Töne, deutlich zitronige Säure im Abgang - Verwendung: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2012.

**371 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2007** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: leichte Nougatnote, dahinter Mineral - Mund: cremig, etwas Vanille, leicht buttriger Ton, dann die zitronige Säure, gutes Potenzial Potenzial - Verwendung: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: Ende 2008 bis 2015.

**376 Sancerre Les Monts Damnés\* 2007** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: etwas Mineral, dann Töne von Jasmin, eher verschlossen - Mund: sehr mineralische Attacke, dann zwischen weißen Blüten und zitroniger Säure, sehr lebendig, Potenzial spürbar, im Abgang wieder deutliches Mineral, beachtliche Länge - Verwendung: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: 2010 bis 2025.

**372 Sancerre Les Grandes Côtes \* 2007** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: leicht rauchig, Hauch von weißen Blüten, noch verschlossen - Mund: sehr reich, viel Eleganz, komplex, leicht cremige Noten, florale Noten und zitronige Säure, große Länge, im Abgang bleiben die weichen Töne von getrockneten Früchten. - Verwendung: Gambas, Languste etc. - Genussreife: 2010 bis 2018.

#### **SANCERRE - DOMAINE HYPPOLYTE**

**736 Sancerre Blanc 2007** Sauvignon, Terres Blanches auf Caillottesboden, erste Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: florale Noten, Cassisblüten und etwas Jasmin, auch etwas Cassissaft, frisch und sehr aromatisch - Mund: gute Säure, deutliche Mineralität, deutlich weiße Blüten und Weinbergpfirsich, auch etwas Cassis, sehr gute Länge und im Abgang Mandelton, im Nachhall zitronige Säure, die dem Wein Struktur gibt - Verwendung: Fisch mit leichten Saucen, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2011. zweite Abfüllung: jetzt bis 2013.

**737 Sancerre Rosé 2007** kein Saignée, nur frisch gepresste Pinot Noir, sehr reif geerntet.

Farbe: leichtes Rosé - Nase: sehr aromatisch, zwischen Süßkirsche und Walderdbeere, leicht cremig - Mund: Süßkirsche, cremige Töne, etwas Himbeere, dann kräftiges Mineral, viel Körper, beachtliche Länge mit leichtem Rauchton im Abgang, stabile Säure - Verwendung: weißes Fleisch, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: jetzt bis 2011.

**738 Sancerre Rouge 2006** 100% Pinot Noir, drei Wochen Maceration, Milchsäuregärung erst im September 2007, ungefiltert.

Farbe: dunkles Rot - Nase: zwischen Kirsche und Himbeere, etwas Tabak - Mund: Mund frische Frucht, dann Hauch von Vanille und von Tabak, danach schöner Kirschtönen, dann Hauch von Pfeffer, beachtliche Länge, sehr weiche Tannine bleiben. Sehr schöner Pinot Noir. - Verwendung: Reh, Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2012.

#### **POUILLY - FUMÉ UND SANCERRE - DOMAINE TINEL-BLONDELET**

**727 Pouilly s/Loire Chasselas 2007** Chasselas.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Aprikose, etwas weiße Blüten und frische Säure - Mund: zitronige Säure, dann Kernton, Aprikose mit Kern, Mineral - Verwendung: Sommerwein, auch zu einer Brotzeit gut - Genussreife: jetzt bis 2009.

**729 Pouilly-Fumé 2007** Sauvignon, junge Reben, noch im Fass auf den Hefen.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: zitronig, mineralisch, Hauch von Jasmin - Mund: deutlich zitronige Säure, dann ein wenig Orange mit Schale, danach das Mineral, im Abgang wieder die zitronige Säure, große Länge, die frische Säurekomponente bleibt ohne jede Aggressivität - Verwendung: Fisch mit leichten Saucen, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2011.

**730 Pouilly-Fumé Génétin 2007** Sauvignon, Kalkboden mit vielen Steinen, Reben sind etwa 25 Jahre alt.

Farbe: leichtes bis mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Weißdorn und Geißblatt, trotz spürbarer Säure rund - Mund: Limone, dann etwas Zesten, sehr schöne Mineralität, im Abgang frische Säure, die am Gaumen kleben bleibt, und kräftiges Mineral, beachtliche Länge, gutes

Potential - Verwendung: Krebse, Fisch mit aromatischen Saucen - Genussreife: Ende 2008 bis 2015.

**731 Pouilly-Fumé l'Arrêt Buffatte 2007** Sauvignon, Muschelkalk auf Mergel, gut 30 Jahre alte Reben, unter die 50 besten Sauvignon.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Geißblatt, Mineral, Limone, etwas Orangenschale, - Mund: sehr reich, Zitrone, dann deutliche Orange, auch florale Komponenten und kräftiges Mineral, sehr lang. Ganz am Anfang seiner Entwicklung, wird sich die nächsten fünf Jahre ständig verbessern, viel Potenzial - Verwendung: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2009 bis 2015.

#### **POUILLY-FUISSÉE - ERIC FOREST**

**117 Macon - Vergisson 2007** auf felsigen Boden, nach Osten ausgerichtet, 20 Jahre alte Reben, 10 % neue Fässer.

Farbe: schönes Gelb - Nase: frische Frucht, cremig, auch etwas Jasmin, sehr elegant - Mund: sehr elegant, leichte Cremetöne und ein Hauch von Jasmin, Kernton in Mineral übergehend, schöne durch eine gute Säure gestützte Länge - Verwendung: Fisch mit nicht so schweren Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**114 Pouilly - Fuissé Les Tilliers 2007** im Norden von Vergisson, Lehm-Sandboden, im Barrique ausgebaut, davon 10 % neue.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: florale Noten, etwas Vanille, etwas Kern - Mund: frische Zitronennote, etwas Litchi, dann etwas cremig, auch weiße Blüten, Säure bleibt im Abgang und unterstützt die Frische, schöne Mineralität - Verwendung: gedünsteter Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**115 Pouilly - Fuissé Le Crays 2007** Südausrichtung, Kalkboden, Barriqueausbau, 20 % neue Barriques.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: deutlich Brotkrume, Vanille vom Holz, dann Frucht mit kräftigem Mineral vermischt - Mund: Aprikose, dann Zitrusfrüchte, sehr reich, cremige Noten, feine Mineralität und etwas Pfeffer, sehr lang, im Abgang Biskuit - Verwendung: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: 2009 bis 2017.

**116 Pouilly - Fuissé La Côte 2007** Lehmboden und Mergel, Barriqueausbau, gut 20 % neue.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr mineralisch, zwischen reifer Stachelbeere und Aprikose, etwas Biskuit - Mund: erstaunlich konzentriert und komplex Mund, Aprikose und Zitrusfrüchte, dann sehr deutliche Mineralität, sehr lang mit einer Kombination von zitroniger Säure und kräftiger Mineralität. Großer Pouilly-Fuisse - Verwendung: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: 2010 bis 2017.

**113 Pouilly - Fuissé Hauts de Cray 2007** etwa 70 Jahre alte Reben, auf Mergel, ein Viertel neue Barriques.

Farbe: Goldgelb - Nase: Vanille, dann cremig, etwas weiße Blüten und etwas Biskuit - Mund: weiße Pfirsiche, dann eine leichte Honignote, viel Mineral, Zitrusfrüchte, rund, reich, Briocheteig, große Länge, im Abgang Brioche und Kerntöne. Viel Struktur - Verwendung: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: 2010 bis 2017.

#### **BORDELAIS - BALLANDE & MENERET**

**835 Domaine de Courteillac Subskription 2007** Lehm - Kieselboden über Kalkfelsen, entspricht dem Boden in St. Emilion. 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc. 1/3 neue Barriques. Hat 88 - 90 Parker-Punkte zu recht bekommen..

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - Nase: saftig, reife Zwetschge, Wachs, vom Fass daher schwierig - Mund: deutliche Kirschtöne mit Kern, kräftige Schokolade, sehr gut im Gleichgewicht, am Ende Vanille und schokoladige Tannine, schöne Länge - Verwendung: Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 2010- 2016.

**832 Domaine de Courteillac 2006** Lehm - Kieselboden über Kalkfelsen, entspricht dem Boden in St. Emilion. 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc. 1/3 neue Barriques.

Farbe: dunkles Rot und rotvioletter Rand - Nase: Zwetschge, und ein wenig Pflaumenbrand, leichte Gewürznote, später Kakao - Mund: Kirsche mit Schokolade verbunden, in Kakao übergehend, etwas süßlicher Tabak, weiche Tannine, guter Länge, erstaunlich weit entwickelt - Verwendung: Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 2009 bis 2016.

**858 Château Charmail 2004** 48% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 30% neue Fässer.

Farbe: dunkelrot mit braunvioletter Rand - Nase: Schwarzkirsche, Cassis mit Blättern - Mund: leichte Süße, dann deutliche Cassistöne, Tannine hin zum Kaffee, gute Länge und viel Struktur - Verwendung: gegrilltes oder gebratenes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

**859 Château Potensac 2004** 46% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 36% Merlot.

Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand violett - Nase: Confit von Kirschen, würzig hin zu Nelkenpfeffer, feine Süße - Mund: Kirsche gekocht mit

Gewürzen, Pfeffer,, etwas Pflaume, dunkle Töne, Bitterschokolade im Abgang, gute Länge, sehr typisch - Verwendung: Entrecôte mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2014.

#### HAUT-MEDOC - PONTOISE CABARRUS

**126 Coté Pontoise Cabarrus 2006** von jungen Reben.

Farbe: rotschwarz mit deutliche violettem Rand - Nase: leichte Süße, Cassis, Kirschsaff und Kirschwasser - Mund: frische Kirsche, mit mehr Luft saftiger, schöne Frucht, dezente Tannine, leichter Bitterschokoladenton, im Abgang die Kirsche mit etwas kräftigeren Tanninen - Verwendung: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: Ende 2008 bis 2012.

**130 Château Pontoise Cabarrus Subscription 2007** 61 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, zwischen dem 4. und 13. Oktober geerntet.

Farbe: schwarz mit lebhaftem Violett - Nase: dichtes Bouquet, Cassis mit Blättern, Mokka - Mund: gute Konzentration, Kirsche, Cassis und Mokka, sehr gleichmäßig, dann frische Kirschtöne, im Abgang in Kakao übergehen, sehr gute Länge, guter Nachhall von weichen Tanninen - Verwendung: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: Ende 2009 - 2015.

**131 Château Pontoise Cabarrus 2006** 61 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - Nase: etwas Vanille, leichte Süße, Cassis und Kaffee - Mund: beginnt mit Frucht zwischen Cassis und Kirsche, Tannine lange Zeit dezent, dann in Kaffeernote präsent, sehr lang, feine Struktur im Abgang, im Nachhall erst Kaffee, dann wieder Frucht und etwas Vanille - Verwendung: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2009 - 2017.

#### ST.ESTEPHE - CHÂTEAU POMYS

**122 Château St.Esthépe 2006** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, am Rand violett - Nase: Sehr aromatisch, Kirschwasser, dahinter Kirschsaff, elegant - Mund: frischer Kirschsaff, dann eine leichte Kaffeernote, die aber wieder durch die Frucht abgelöst wird. Elegant und schon gut entwickelt, gute Länge und im Abgang frische Töne von Sauerkirsche mit einem Hauch von Zitrusfrüchten - Verwendung: Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 2009 bis 2016.

**120 Château St.Esthépe 2005** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 30 % Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand - Nase: Schwarzkirschsaff, dezente Tannine, florale Süße, sehr elegant - Mund: leichte Süße, dann Saft von Sauerkirsche, Tannine gedeckt, sehr im Gleichgewicht, gute Struktur. Lang mit Verbindung von Frucht und den typischen Tannintönen - Verwendung: Ziegenrücken ist ideal - Genussreife: mit schlechtem Gewissen dekantiert jetzt aber optimal von 2010 bis 2020.

**123 Château Pomys 2006** 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, braunviolett am Rand - Nase: Kaffee, Kirschsaff und Cassis, dann Minze - Mund: deutlich Cassis, ein wenig Minze, Kaffeetannine, beachtliche Länge, im Abgang angenehme Tannine mit Schokolade vermischt - Verwendung: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2009-2015.

**121 Château Pomys 2005** 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz mit braunviolettem Rand - Nase: Frucht von Cassis und Schwarzkirsche, Kaffee-Bitterschokolade, Hauch von Nelkenpfeffer - Mund: viel Konzentration, schöne Süße, dann kräftige aber weiche Tannine mit Schwarzkirschsaff, auch etwas Cassis, im Abgang zwischen Schokolade und Kirsche, große Länge - Verwendung: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: mit schlechtem Gewissen dekantiert jetzt aber optimal 2010 bis 2025.

#### COTE DE BLAYE CORINNE & XAVIER LORIAUD

**149 Le P'tit Loriaud 2006** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: rotschwarz mit violetten Reflexen - Nase: Kirsche, dezente und weiche Tannine - Mund: auch Kirsche, schöne Frische, Tannine präsent und gleichzeitig dezent, gute Struktur - Verwendung: gegrilltem Fleisch, nicht zu warm servieren - Genussreife: jetzt bis 2010.

**148 Lagassa 2006** 90 % Merlot, je 5 % Cabernet Sauvignon, Malbec, neun Monate in Barriques mehrerer Weine.

Farbe: schwarzrot, deutliches Violett am Rand - Nase: leichte Süße, deutlich Kirsche, Hauch von Vanille, dekantiert deutlich fruchtiger und weiter entwickelt - Mund: schöne kirschtige Frucht, weiche aber präsenste Tannine, Bitterschokolade, weiche Tannine auch im Abgang verbunden mit der kirschtigen Frucht. Dekantiert leichte Süße, auch

deutlicher Schokoladenton - Verwendung: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: Ende 2008 bis 2015.

**147 Château Les Ricards 2006** 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit violettem Rand - Nase: viel Finesse, Kirsche und Kirschwasser, Hauch von Tabak - Mund: Kirsche mit Kern gekocht, etwas Cassis, dann weiche Töne, Bitterschokolade im Abgang, - Verwendung: Entrecôte, Côte de Boeuf - Genussreife: Mitte 2009 bis 2014.

**146 Château Bel Air La Royère Subs. 2007** 40 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 30 % Cabernet Sauvignon, 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit kräftigen violettem Rand - Nase: Rösttöne, Kaffee, dahinter Brombeere, Schokolade - Mund: leichte Süße, Kirschmarmelade und Cassis, viel Körper, Vanille, gute Verbindung von Frucht und Holz, große Länge, weiche Tannine, die man an den Zähnen und der Oberlippe spürt. Viel Potential - Verwendung: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2010 bis 2020.

**143 Château Bel Air La Royère 2006** 70 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, mit lebhaftem Violett am Rand - Nase: Vanille mit Schwarzkirsche vermischt, auch etwas Cassis, Veilchen, viel Eleganz - Mund: Vanille, cremige Note, dann Cassis, leichte Holznote, Rösttöne, dann kräftige Schwarzkirsche, deutliche Kaffeetöne, im Abgang etwas Tabak, wieder die Kirsche, sehr elegant, gute Struktur - Verwendung: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: Ende 2010 - 2020.

**145 Tout en Raisins Bag in Box 5l 2007** 80 % Merlot, 17 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarz, - Nase: Cassis, Kirsche - Mund: Kirsche und etwas Cassisblüte, dann deutliche Schokolade, erstaunlich lang - Verwendung: rotes Fleisch, unkompliziert - Genussreife: jetzt bis 2007.

#### POMEROL-CATHARINE PERE-VERGE

**98 Château Moulin la Gravière - Lalande Pomerol 2005** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 50 % neue Barriques.

Farbe: dunkles Rot, dunkelvioletter Rand - Nase: Kirsche, alter Pflaumenbrand, etwas Leder - Mund: leichte Süße, Kirschsaff mit frischen Pflaumen, dann Kirsche mit Kern, viel Finesse, sehr schöne Länge und viel Struktur. Sehr guter Vertreter des großen Jahrganges 2005. - Verwendung: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2014.

**96 Château la Gravière 2004** 100 % Merlot, 50 % neue Barriques, Hauswein von Alain Ducasse.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand - Nase: Leder, rauchig, Cassis und Kirsche, feine Süße - Mund: Süße zu Beginn, sehr weich, Kirsche und Schokolade, dennoch sehr frisch, später leicht pfeffrig, im Abgang Mon Cheri - Note - Verwendung: Hammel, Federwild, Rinderfilet mit aromatischen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**99 Château Montviel - Pomerol 2002** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 15 Monate in neuen Barriques.

Farbe: schwarz mit braunem Rand - Nase: Pruneaux d'Agén, alte Brände von Pflaumen, überreife Schwarzkirsche, reifer Wein - Mund: leichte Süße, Kirsche und frische Brombeere, deutliche Zartbitterschokolade in Bitterschokolade übergehend, Vanille, sehr weiche Tannine, große Länge, im Abgang deutliche Kirsche - Verwendung: rotes Fleisch, wenn gegrillt mit einer kräftigen Sauce, Wildschwein, Hase mit einer Sauce von Trockenpflaume - Genussreife: jetzt bis 2010.

**97 Manoir de Gay - Pomerol 2005** 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit violetten Reflexen und violettem Rand - Nase: Kirsche und gewachstes Leder, sehr intensiv - Mund: deutliche Süße, viel Kirsche und auch Mon Cheri - Ton, füllt den Mund und hat eine unglaubliche Länge - Verwendung: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Wildschweinrücken - Genussreife: mit schlechtem Gewissen eine Flasche in der fruchtigen Phase besser 2012 bis 2020.

**101 Château le Gay 1999** 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit grauiviolettem Rand - Nase: Kirsche, Kaffee, Leder, etwas Tabak, Hauch von Frucht - Mund: Kirschsaff und Leder, leicht süßlicher Tabak, viel Schokolade, im Abgang leichte Süße, sehr große Länge - Verwendung: Châteaubriand, Damwildrücken - Genussreife: jetzt bis 2025.

#### DOMAINE JONC BLANC - FRANK UND ISABELLE PASCAL

**90 L'Heure Rosée 2007** Merlot, Cabernet Sauvignon.

Farbe: kräftiges Rosé hin zum Violett - Nase: zwischen Himbeere und Walderdbeere, etwas Marzipan - Mund: cremig, mit fruchtiger Süße von reifer Süßkirsche mit Kern, schöne Länge - Verwendung: auf der Terrasse und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2009.

**89 Sens du Fruit 2006** Cabernet Sauvignon und Merlot.

Farbe: schwarz - Nase: Pruneaux d'Agen und Kirsche mit Kern - Mund: saftig, Vanille ohne Holz, Konfitüre von Schwarzkirsche, sehr feine Süße und elegant, einfach schön - Verwendung: gegrilltes Fleisch, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2012.

**87 Klassik 2006** 14 Monate im Barrique, Cabernet Sauvignon, Merlot, nicht geschwefelt.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - Nase: mineralisch, etwas dunkler Tabak - Mund: zwischen Kirsche und Cassis, etwas Rauch, dann wieder die Frucht, schokoladige Noten, gute Länge mit kräftigem Mineral im Abgang - Verwendung: Lammrücken, Pfeffersteak, Rinderfilet - Genussreife: 2009-2014.

**88 Domaine Jonc Blanc 2006** Kalkboden.

Farbe: schwarz - Nase: Pruneaux d'Agen, Armagnac - Mund: frische Brombeere, etwas Pruneau d'Agen, Confit von schwarzen Früchten, schokoladige Tannine ganz am Ende, sehr reich - Verwendung: Haarwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt - 2016.

#### **COTES DE CASTILLON - CHATEAU ROBIN**

**561 Château Robin Subscription 2007** 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques bausgebaut, Cabernet im Cuve.

Farbe: Cabernet: tiefschwarz, dunkelvioletter Rand - Nase: Cabernet: Viel Schokolade, Kirsche und Cassis. Merlot: Cassis, dann Schokolade, Cassisblätter. Assemblage: Schokolade mit Kirsche und Cassis verbunden - Mund: Assemblage: Auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche mit etwas Cassis, Frucht mischt sich mit Schokolade im Abgang - Verwendung: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: 2010 bis 2015.

**560 Château Robin 2006** 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, 39 hl/ha.

Farbe: fast schwarz, tiefvioletter Rand - Nase: saftig, Brombeere und Cassis, etwas Vanille - Mund: saftig, reife Brombeere, dann Cassis, dann Mon Cheri Note, fruchtige Komponente überdeckt die vorhandenen Tannine - Verwendung: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: 2009 bis 2015.

#### **COTES DE CASTILLONS - POUPILLE**

**110 Château Poupille 2004** 100 % Merlot auf Kalk-Lehmboden, 2. Wein, 36 hl/ha für die ganze Domaine.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - Nase: volles Bukett, zwischen Kirsche und Cassis - Mund: deutliche Süße, dann viel Kirsche, schokoladige Töne - Halbbitter, sehr elegant und frisch, gute Länge, Tannine spürt man an den Zähnen, im Abgang gekochte Sauerkirsche. - Verwendung: rotes Fleisch, kurzgebraten - Genussreife: jetzt bis 2014.

**111 Poupille 2004** erster Wein, 31 Tage mazeriert, danach langer Ausbau zunächst auf den Hefen und dann im Barrique, Merlot auf Kalkböden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - Nase: etwas Vanille, leichte Süße, zwischen Schwarz - und Sauerkirsche, zur Zeit eher verschlossen - Mund: Mund erstaunlich frisch und präsent, Kirsche mit Kern und Bitterschokolade, sehr elegant, im Abgang deutlich Cassis, sehr gute Länge - Verwendung: rotes Fleisch von sehr guter Qualität, kräftige Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**107 Château Haut Cardinale-St.Emilion 2002** 100 % Merlot auf Kalk-Lehmboden, 2. Wein, 36 hl/ha für die ganze Domaine.

Farbe: schwarz mit schwarzrotem Rand - Nase: Schwarzkirsche, Jasmin, Pflaumenschnaps - Mund: viel Kirsche mit leichter floraler Süße, Bitterschokolade, etwas süßlicher Tabak, im Abgang deutliche Schokolade, Frucht kommt im Nachhall wieder hoch - Verwendung: rotes Fleisch, kurzgebraten - Genussreife: jetzt bis 2012.

#### **ST. EMILION - PHILIPPE FAURE**

**162 Château La Caze Bellevue 2006** 81 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - Nase: kräftige Tannine, saftige Komponente von Brombeere, auch noch etwas verschlossen - Mund: aromatisch, Kirsche mit Kern, dunkle Tannine, etwas Kaffee, dann volle Frucht, Cassis und ein Hauch Orange, im Abgang wieder die Schokolade - Verwendung: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2009.

**159 Château La Caze Bellevue 2003** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, aufhellender Rand - Nase: Cassis und Kirsche - Mund: Schwarzkirsche, dann frische Pflaume, gute Konzentration, gute Länge, erstaunlich frisch für einen 2003er. Ausgezeichnet für Anfänger des St. Emilion aber auch für Fortgeschrittene zu empfehlen - Verwendung: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2009.

**158 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2006**

Farbe: schwarz, violetter Rand - Nase: leichte Süße, deutlich Cassis und etwas Kakao - Mund: Cassis, Kakaotannine, etwas Orangenkonfit, sehr gute Konzentration und große Länge - Verwendung: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: 2009 bis 2016.

**163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2003** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: sehr kräftiges Rot, braunvioletter Rand - Nase: Cassis und Schwarzkirsche - Mund: saftige Kirsche, etwas Cassisaffat und Cassisblätter, sehr rund, gute Konzentration, optimale Trinkreife, im Abgang deutliche Bitterschokolade - Verwendung: rotes Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2010.

#### **GRAVES - CHATEAU LA FLEUR JONQUET**

**533 Château La Fleur Jonquet 2007** wächst auf einer Hochebene mit durchlässigem Kiesboden im Graves, 50 % Sauvignon blanc, 50 % Sémillon, zum Teil 80 Jahre alte Sémillon.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr feines Bouquet, viele exotische Früchte, etwas Cassis und reife Stachelbeere, Zesten von Zitronen - Mund: reich und elegant zugleich, zwischen Passionsfrucht und Zitrone, dann florale Töne von weißen Blüten, sehr gute Säurestruktur, gute Länge. Viel Potenzial. Im Abgang deutliches Mineral - Verwendung: Fisch, zum Beispiel Wildlachs angebraten, Käse - Genussreife: jetzt bis 2011.

**537 J de Jonquet 2005** zweiter Wein von Jonquet.

Farbe: dunkles Rot - Nase: Schokolade, Brombeere und etwas Cassis - Mund: sehr weich, erst Brombeere, dann deutliche Kaffee-Teer-Tannine, sehr im Gleichgewicht, gute Länge mit der Frucht und dem Hauch Teer - Verwendung: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2010.

**534 Château La Fleur Jonquet 2005** 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot, purpurner Rand - Nase: Brombeere, sehr weiche Tannine - Mund: kirschtige Frucht, darüber weiche und präzise Tannine, viel Struktur, im Abgang die Graves-typischen Aromen von Teer und etwas Tabak - Verwendung: zu Lammkeule, Wild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt-2012.

**536 Château La Fleur Jonquet 2004** 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, lange Maceration, 1 Jahr Ausbau in Barriques.

Farbe: schwarzrot mit rotem Rand - Nase: Hauch von Vanille, dann frische Brombeere - Mund: sehr schokoladig, dann zwischen Kirsche und Brombeere, teerige Note danach, Tannine und Frucht sind integriert, sehr schöner Abgang, bei dem Frucht und Tannine nicht zu trennen sind - Verwendung: Lammrücken, Ziege - Genussreife: jetzt bis 2014.

#### **GRAVES-CHATEAU LA FLEUR DES PINS**

**105 Château La Fleur des Pins - Graves 2006** 120 g Restsüße.

Farbe: kräftiges Gelb - Nase: Honig, eingekochte weiße Pflirsiche - Mund: Frucht zwischen Apfelsine und weißem Pflirsich, Honig, gute Säure, ausgezeichnete Länge, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung: Stopfleber, süße Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### **PRÉMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH**

**40 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2007** 35 % Sauvignon blanc, 65 % Sémillon, Goldmedaille.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: Passionsfrucht, Pflirsich und Mango, frisch, später deutliche Mineralnote - Mund: exotische Frucht, Mango, gute Säurestruktur, sehr lebendig, im Abgang mineralisch, Cassiasblätter, gute Länge exzellent - Verwendung: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2009.

**38 Château Haut-Rian Cuv. Excellence 2006** 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, alle eine Nacht maceriert, erstes Drittel der Gärung im Inox, dann acht Monate in neuen Barriques.

Farbe: kräftiges Strohgelb - Nase: Brotkrume, dann exotische Früchte, Passionsfrucht, Litchi, dann weiße Blüten - Mund: sehr aromatische Attacke, leichter Vanilleton, frische Passionsfrucht, gute Säurestruktur, florale Süße, etwas cremig, beachtliche Länge mit Brotkrume im Abgang. Die Töne vom Barrique werden in einem halben Jahr eingebunden sein - Verwendung: Jakobsmuscheln, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2012.

**41 Château Haut-Rian 2007** Hälfte eine Nacht maceriert, andere Hälfte direkt gepresst, 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Silbermedaille in Paris.

Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: zwischen Süßkirsche und roter Johannisbeere, gute Struktur - Mund: zwischen roter Johannisbeere und Kirsche, mineralische Komponenten, gutes Spiel von Fruchtsüße und Frische - Verwendung: passt für das ganze Essen und schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2010.

**42 Château Haut-Rian - 1er Côtes de Bordeaux 2006** 60 % Merlot 30 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 24 Tage Maceration, sechs Monate in Barriques mehrerer Weine.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand - Nase: Schokolade, Kirsche und Pruneaux d'Agen - Mund: Mon Cherienote mit Kirsche und Schokolade, auch etwas Cassis, danach Pflaume, deutliche Pfeffernote, dann weich im Abgang, Halbbitterschokolade, gute Länge - Verwendung: zu rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2012.

**36 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2005** 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben, Maceration 24 Tage, 9 Monate neue Barrique, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: schwarzrote Farbe mit braunvioletter Rand - Nase: Confiserie - Pralinen von Frucht und Schokolade, dann deutlich Brombeere - Mund: sehr elegant und gleichzeitig voll, auch hier Aromen von Früchteconfit, im Abgang Schokolade, beachtliche Länge, jetzt perfekt, es bleiben schokoladige Tannine und die transformierte Frucht - Verwendung: zu rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **MADIRAN - DOMAINE LABRANCHE-LAFFON**

**877 Pacharenc du Vic Bilh sec 2007** 60 % Gros Manseng, 40 % Petit Manseng, entstielt, ohne Schwefel ausgebaut, ein Teil ist acht Stunden mazeriert worden. Großes Jahr im Süden Frankreichs. In alten Barriques ausgebaut.

Farbe: schönes Gelb - Nase: Stachelbeere vermischt mit gelben Johannisbeeren, Zitrusfrüchte hin zu Orangenkonfitüre mit Schalen - Mund: Zitrone, dann hin zur Orange und ein wenig Pampelmuse, sehr frisch und aromatisch - Verwendung: Meeresfrüchte und auch als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2011.

**875 Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 0.5 l 2007** 100 % Petit Manseng, 58g/l RZ.

Farbe: schönes Gelb - Nase: schöner Honig-Botrytiston, sehr viel Finesse - Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, sehr reife Ananas, auch ein wenig Zitrusfrüchte, Zitronade, im Abgang dann deutlicher Akazienhonig - Verwendung: Stopfleber, Blauschimmelpilz, auch als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2017.

**876 Madiran Tradition 2005** 60 % Tannat, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 40 Jahre alte Reben, 1/3 in alten Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit lebhaften Violett am Rand - Nase: Cassis, schöne fruchtige Note, saftig - Mund: Fruchtig, zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, auch Cassis, dann Bitterschokolade und leichter Gewürzton, schöne Länge mit angenehmen Tanninen - Verwendung: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2012.

**873 Madiran Vieilles Vignes 2005** 100 % Tannat, 50 Jahre alte Reben, zum Teil ungepfropft!, 1 Jahr Barriqueausbau, 1/3 neue Fässer, Milchsäuregärung erst im Frühjahr nach der Ernte, feine Hefen werden danach zugesetzt. Der Wein wird nur nach der Ernte leicht geschwefelt und dann erst nach.

Farbe: schwarzrot mit lebhaften Violett am Rand - Nase: Vanille, florale Süße, Schlehe, später Cassis, sehr elegant - Mund: feine Süße, Cassis und Kirsche, Halbbitterschokolade, im Abgang Kirsche und schokoladige Tannine. Sehr viel Eleganz und beachtliche Länge - Verwendung: Damwild, Rinderfilet im Stück mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2016.

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

**49 Château St.Louis la Perdrix 2007** 40 % Grenache blanc und 60 % Roussanne, sehr viel schöner als letztes Jahr.

Farbe: deutlich gelb - Nase: reife Ananas, etwas Johannisbeerblüten - Mund: frisch, zwischen Zitrone und Aprikose, etwas Kern, angenehme Säure, im Abgang Süße von Blüte - Verwendung: unkomplizierter Wein zu (fast) allen Gelegenheiten, geht auch gut zu Lachs - Genussreife: jetzt bis 2009.

**50 Cuvée Marianne fût de chêne 2007** 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, vom Fass gezogen.

Farbe: goldgelb - Nase: Weiße Pfirsiche und deutlich weiße Blüten, Vanille, etwas rosa Pampelmuse - Mund: sehr reich, Vanille, Mango, Honig, im Abgang Pfeffer und Marzipan, große Länge - Verwendung: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2012.

**52 Château St.Louis-la-Perdrix 2007** 80 % Syrah, 10 Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: Leichtes Rosé - Nase: Himbeere, Aprikose, weiße Blüten und etwas Mineral - Mund: mineralisch, dann Süßkirsche mit Zitrone unterlegt, Gut strukturiert. - Verwendung: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2009.

**53 Domaine St.Louis 2004** Grenache, etwas Syrah, Carignan.

Farbe: kräftiges Rot, leichte Brauntöne am Rand - Nase: würzig, Hauch animalisch, dann dunkle Frucht, Konfit von Schwarzkirschen, Kakao - Mund: gekochte Kirsche, dann Kakao, danach Sauerkirsche,

erstaunliche Länge, hat sich weiter Herbst gut entwickelt - Verwendung: einfache Gerichte mit rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

**51 Château St.Louis-la-Perdrix 2005** je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: rot in Schwarz übergehend - Nase: Cassis, etwas Kirsche, dann Syrahnote - Mund: sehr rund, Cassis und etwas Holunderbeere, etwas Pfeffer, darüber etwas Bitterschokolade - Verwendung: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

**47 Mas St.Louis 2005** 60 % Carignan, 40 % Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand - Nase: Leichte Süße, gekochte Kirsche, milde Schokolade - Mund: gekochte Kirsche, dann etwas Kaffee, leichte Süße, Kirschsäfte, Pfeffer im Abgang, deutliche Tannine an den Lippen, aber nicht störend im Geschmack - Verwendung: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2010.

**57 Cuvée Marianne fût de chêne 2004** 90 % 45 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand - Nase: Vanille, leichte Süße, etwas Cassis und Kirsche - Mund: leichte Süße zu Beginn, dann frische Frucht zwischen Kirsche und knapp gereifter Brombeere, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2010.

#### **MINERVOIS - DOMAINE ST. LEOCADIE**

**152 Domaine Sainte Léocadie-Leukadios 2006** 40 % Syrah, 15 % Mourvèdre, 45 % Grenache.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - Nase: Schokolade, Brombeere, Cassisblätter - Mund: zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, viel Schokolade, sehr saftig, im Abgang Bitterschokolade und etwas Kaffee - Verwendung: Lamm gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2010.

**153 Domaine Sainte Léocadie-Les Clauses 2006** 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, braunvioletter Rand - Nase: leicht animalisch, typische Syrahnote, etwas Bitterschokolade - Mund: kräftige Kakaotöne, frische Kirsche, etwas Garrigue, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung: Lammrücken, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2012.

**154 Domaine Sainte Léocadie-Fernand Averoux 2006** 50 % Syrah, 50 % Grenache.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - Nase: Schokolade, Garrigue, Pflaumenschnaps - Mund: sehr weich, Kakao, Schwarzkirsche, etwas Cassis, und Brombeere, sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung: Lammrücken, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2013.

#### **ROUSSILLON - JEAN GARDIES**

**892 Mas Las Cabes sec 2007** gut 60 % Muscat, Grenache und Macabeu, deutlich komplexer als der Mas Las Cabes Muscat Sec der früheren Jahre.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: Stachelbeere etwas Vanille, etwas cremig, leichter Muskatton - Mund: schöne Säure, mineralisch, etwas Stachelbeere, ganz leicht muskatiert, am Ende leichter Bitterton, der Struktur gibt. - Verwendung: gegrillter oder gebratener Fisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

**891 Les Vieilles Vignes Blanc 2007** Grenache blanc 60% 70 Jahre alte Reben, Grenache gris 35% Macabeu 5%, Kalk - Lehmboden in Vingrau, Handlese, Fermentation und Ausbau 12 Monate in Barriques.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: exotische Früchte, zwischen Mango und Passionsfrucht, auch etwas Brotkrume, reife Stachelbeere - Mund: Vanille, cremig, Frucht von reifer Stachelbeere und auch Mango, dann kräftiges Mineral im Abgang leichter Mandelton, Pfeffer, sehr lang - Verwendung: mit Knoblauch aromatisierte gegrillte Gambas, große Käse - Genussreife: 2008 bis 2013.

**887 Le Rosé 2007** 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Carignan, blauer Mergel, Ton von Espira d'Agly, Handlese, 8 Monate Barriqueausbau, direkt gepresst, immer noch auf den Hefen, aus dem, Barrique probiert.

Farbe: deutliches Rosé - Nase: sehr dezentes Holz, fruchtig, Walderdbeere, Cassisknospen - Mund: viel Struktur, etwas Sauerkirsche und florale Noten, dann cremig, runde Tannine und frische Säure, dann wieder cremig, große Länge. <im Abgang bleibt die frische Säure und der florale Ton - Verwendung: als Aperitif, zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**889 Mas Las Cabes Rouge 2007** 60 % Syrah, 35 % Grenache, Rest Carignan, wie immer ein ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - Nase: Cassis, Brombeere, sehr saftig mit Gewürznoten - Mund: zwischen Schwarz und Sauerkirsche, deutliche Lakritze, Schwarzkirschenfleisch mit Schale - Verwendung: Lammragout, Ragout von Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2010.

**882 Les Vieilles Vignes Tautavel\* 2006** Kalkböden, alte Reben (Grenache 60 %, etwas Mourvèdre und Carignan) von mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - Nase: kräftige saftige Frucht, Cassis, sehr reife Schwarzkirsche, dahinter Gewürz - Mund: sehr rund, viel Cassis, dann Bitterschokolade hin zu Mon Cheri-Note, mineralisch, darüber immer eine kräftige Frucht, die im Abgang eleganter und aromatischer wird, dabei sehr cremig und mit leichter Vanillenote, große Länge - Verwendung: Lammshuler und -keule, Wildschwein - Genussreife: 2008 bis 2015.

**883 La Torre Côtes du Rouss.Vill. 2006** 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Carignan, Schiefer auf blauem Mergel, 20 Monate Barriqueausbau, .

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - Nase: kräftige Pfeffernote, Rauch, nach heftigem Schütteln kommt die Frucht hervor: Kirsche aber auch etwas Kirschwasser - Mund: Cassis und Schwarzkirsche, feine Süße, Pfeffer, Vanille, im Abgang Kirsche verbunden mit Schokolade und einer würziger Note, sehr große Länge, elegante Fruchtnote bleibt sehr lange, großer Wein. - Verwendung: Dammwild, Rinderfilet im Stück mit kräftiger Sauce, Hase mit Trockenpflaumen geschmort - Genussreife: 2009 bis 2015.

**884 Les Falaises Côtes du Rouss.Vill. 2006** Syrah 45%, Grenache 40%, Carignan 15%, letztere von 90 Jahre alten Reben, Ton - Kalkböden, 20 Monate in Barriques.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand - Nase: Vanillenote, dann Trockenpflaume, pfeffrig, etwas Pflaumenschnaps - Mund: leichte Süße, sehr anschniegig, Schokoladentannine, Brombeere, dann Kirsche, im Abgang zwischen Cassis und Schwarzkirsche, auch Gewürze im Abgang. Enorme Länge - Verwendung: Ziegenkeule im Kräutermantel, Wildschwein - Genussreife: 2010 bis 2018.

**885 Muscat de Rivesaltes Flor 2007** Muscat Petit Grains 70%, Muscat Alexandrie 30%, Ton - Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mineralattacke, Hauch von Muskat, cremig, dann Hauch von Zitrone - Mund: angenehme Süße, dagegen zitronige Säure, dann cremige Noten, leicht exotische Fruchttöne, Passionsfrucht und etwas Mango, beachtliche Länge - Verwendung: Apfeltarte, Eis, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**890 Rivesaltes Ambré 1995** Grenache Blanc und Gris.

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

#### **ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL**

**761 Muscat Sec 2007** Muscat d'Alexandrie 50% und Muscat Petits Grains 50%, bester Wein im Concours Bacchus.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: leichter Muskatton, danach etwas Kern - Mund: dezenter Muskatton, etwas Jasmin, Litchi, dann Pfefferton, gute Säure - Verwendung: Paella mit Meeresfrüchten, auch süß-saure Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2010.

**759 CdR Les Terres Grillées 2007** alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 50 % in Barriques von zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: dezentes Bouquet, zwischen Stachelbeere und frischer Aprikose, Hauch von Brotkrume, - Mund: reich, Fruchtsüße, Holz gut eingebunden, sehr reife Birne, etwas Nougat, frisch gemahlener Pfeffer, gute Länge - Verwendung: Gambas, Muscheln, Käse - Genussreife: jetzt bis 2010.

**749 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2007** 35 % Syrah, 50 % Merlot, 15 % Grenache Noir et Mourvèdre, Rosé de saignée.

Farbe: gedecktes Rosé - Nase: Walderdbeere, etwas Marzipan - Mund: etwas cremig, gekochte Früchte, Erdbeere und etwas Himbeer, schöne Frische - Verwendung: zum ganzen Essen oder einfach zu So-Trinken - Genussreife: sofort bis 2008.

**746 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2006** Syrah, Merlot, Grenache Noir.

Farbe: dunkles Rot - Nase: deutliche Schokoladennote, Erdbeere, - Mund: Schokolade, reife Sauerkirsche, dann wieder der deutliche Schokoladenton, sehr rund, angenehm zu trinken - Verwendung: zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2010.

**747 VdP Justin Piquemal 2007** Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - Nase: saftig, Cassis, Holunderbeere, Schokolade - Mund: zwischen Kirsche und Holunderbeere, mit etwas Cassis, dann Schokolade, Lakritz im Abgang. - Verwendung: zu gegrilltem Fleisch, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2010.

**741 Côtes du Roussillon Tradition 2005** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkböden, Syrah auf Schiefer, Kaltmaceration,

Macération Carbonique beim Carignan, 12 Monate in Barriques, nicht gefiltert.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand - Nase: Garrigues, Schokolade, schwarze Früchte - Mund: Cassis, halbbittere Schokolade, dann Kirsche, Mineral. Gute Länge, im Abgang bleibt Schokolade und Pfeffer. - Verwendung: rotes Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2010.

**744 C. du Roussillon Chants des Frère 2004** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkböden, Syrah auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand - Nase: konzentrierter Kirschsafte, deutliche Gewürze von Kräutern, Lakritze - Mund: leichte Süße, etwas Vanille, dann Kirschsafte und Vanille zusammen, etwas Pfeffer, gute Länge, im Abgang wieder Vanille und Frucht - Verwendung: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2010.

**748 Cd.R. Village La Colline Oubliée 2004** 40 % Mourvèdre, Rest Syrah, Grenache, Carignan.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - Nase: Frucht Kirsche, Kirschwasser, Paprika - Mund: reife Schwarzkirsche, fruchtige Süße, Kirschsafte, Mineralität im Abgang, perfekt zusammengebunden - Verwendung: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: Jetzt bis 2014.

**760 CdR Village Les Terres Grillées 2004** Syrah 35%, Carignan 35%, Grenache 30%, Carignan Mac. Carbonique, Syrah im Barrique..

Farbe: schwarzrot, Rand dunkles Violett - Nase: Holunderbeere und Gewürze, Thymian, sehr elegant und Frucht und Gewürze miteinander verbunden - Mund: weich, saftig, viel Kirsche und Brombeere, deutliches Gewürz, Pfeffer, etwas Lakritze, sehr weiche Tannine, große Länge, später Pflaumentöne. Komplex und reich zugleich. - Verwendung: Rinderfilet, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2013.

**762 Pygmalion 2005** 65 % Syrah, 25 % Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - Nase: florale Süße, schwarze Früchte und etwas Garrigue - Mund: Cassis, dann Herbes de Provence, viel Struktur und elegant, danach gekochte Kirsche, hat noch viel Potenzial - Verwendung: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

**763 Galatée 2006** 65 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Mourvèdre.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - Nase: sehr saftig, Holunderbeere mit Kräutern der Provence - Mund: sehr saftig, deutliche Süße, Holunderbeere, füllt den Mund, zum Reinbeißen, im Abgang Lakritze, zur Zeit voll auf der Frucht, große Länge - Verwendung: Hase mit Schokoladensauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

**752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 2007** Mutierter Wein vin Muscattrauben.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: frische Zitrone, Apfel - Mund: deutliche Süße mit Zitrone verbunden - Verwendung: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**754 Rivesaltes Grenat La Perle Pourpre 2007** Mutierter Wein, 100 % Grenache.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - Nase: Rosinen, etwas Backpflaume - Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersafte, sehr lang - Verwendung: zu Schokoladendesserts aber auch als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 1988** Mutierter Wein, 17 Jahre im Fass.

Farbe: Bernsteinfarben - Nase: Trockenpflaume, Nougat - Mund: Trockenpflaume, leicht buttrig - Verwendung: zu Fruchttorten - Genussreife: jetzt bis 2020.

**751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 1999** Mutierter Wein, 24 Monate im Fass ausgebaut.

Farbe: Bernsteinfarben - Nase: cremig, feiner Muscatton - Mund: Gesamtkunstwerk, einfach ein Traum - Verwendung: zu Fruchttorten - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### **CORBIÈRES - CHRISTIAN BAILLAT**

**138 Vin de Pay d'Oc Syrah 2006** .

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - Nase: Hauch animalisch, Brombeere und etwas Teer - Mund: sehr saftig, voll, frische Brombeere, Kaffeetannine, im Abgang leichte Teer Komponente - Verwendung: schönes Stück vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2010.

**137 Domaine Baillat AOC Corbières 2006** 45 % Syrah, 30 % Merlot, 20 % Carignan, 5 % Cabernet Sauvignon. Sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - Nase: Holunderbeere, Minze, dadurch frisch - Mund: leichte Süße, dann Frucht zwischen Brombeere und gekochter Kirsche, vermischt mit etwas Teer, Bitterschokolade im Abgang, gute Länge mit angenehmen Tanninen. - Verwendung: rotes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**140 Vin de Pays d' Oc - Cabernet-Sauvignon 2006** Cabernet im 12 Monate im Barrique ausgebaut, 30 % Syrah.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand - Nase: Zederholz, ganz leichter Harzton, dannfeine Süße, etwas Minze, schließlich Kirsche - Mund: Mund feine Süße, etwas Vanille, dann deutlich Cassis, schlank und gleichzeitig aromatisch, geht weiter in Richtung Maraschinokirsche, im Abgang schokoladige Töne mit Kirsche vermischt, am Ende auch Minze - Verwendung: Wildschwein, Wildentenbrust - Genussreife: jetzt bis 2012.

**133 Clos de la Miro AOC Corbières 2005** 70 % Syrah, 15 % Grenache, 5 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate Ausbau im Barrique.

Farbe: sehr dunkles Purpur, violetter Rand - Nase: schwarze Früchte, Orangezesten, am Ende runde Tannine - Mund: sehr weich, kirschtige Frucht, viel Eleganz, Schokolade mit Kirsche vermischt, Fruchttöne bleiben lange im Abgang - Verwendung: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

**136 Cuvée Emilien AOC Corbières 2006** 70 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon in Barriques ausgebaut.

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

#### LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

**780 Dom. Monpezat Sauvignon 2007** exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Cassisblüte, Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, sehr frisch - Mund: Zitronige Säure, etwas Mineralität, dann Cassisblüten, gute Länge, im Abgang deutlicher Mineralton - Verwendung: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

**777 Dom. Monpezat Merlot 2007** sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis, Thermovinifikation.

Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: deutlich Schokolade, dann saftige Frucht zwischen Kirsche und Brombeere - Mund: Mund sehr saftig, Kirsche mit Kern, dann Halbbitterschokolade, im Abgang schönes Spiel zwischen leichter Süße und Säure, der Sauerkirsche, sehr zugänglich - Verwendung: gegrilltes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2010.

**772 Domaine de Monpezat Les Enclos 2005** 70 % Merlot, 30 % Syrah, in Barriques ausgebaut, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit purpurnem Rand - Nase: Vanille, Schokolade, Kirsche, darüber Himbeergeist - Mund: leichte florale Süße, dann frische Kirsche, etwas Schokolade, Cassis, kirschtige Säure, beachtliche Länge - Verwendung: rotes Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: 2008 bis 2012.

**776 Domaine de Monpezat Les Palombière 2005** Grenache und Mourvèdre (20%).

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand - Nase: Sehr konzentriertes Bouquet, Saft von wilden Beeren, Lakritz, Vanille, Schokolade - Mund: angenehme Fruchtsüße hin zu Süßholz, frische Kirsche, Schokolade, Gewürz am Ende, Pfeffer, der zusammen mit der Kirsche Mund bleibt, sehr gute Länge - Verwendung: Fasan, Wildentenbrust, aber auch Lammschulter - Genussreife: 2008 bis 2014.

**769 Château de Montpezat Cuvée Prestige 2005** 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, purpurvioletter Rand - Nase: reife Kirsche, darüber deutlich Himbeere, Hauch von Animalität, dann Mischung von Kirsche, Brombeere und Cassis - Mund: saftig, Cassis und Brombeere, etwas Schokolade, dann Schwarzkirsche, im Abgang viel Frucht, auch wieder die Schokolade. Sehr im Gleichgewicht, große Länge. Sehr gut. - Verwendung: Haarwild, Rinderfilet mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2008 bis 2015.

**766 Ch.d.Montpezat La Pharaonne 2005** in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, Boden : seltene Erden des Plyozäns.

Farbe: schwarz, violetter Rand - Nase: sehr gewürzig, etwas Schwarzkirsche, am Ende Hauch von Thymian, braucht Zeit zur Ententwicklung - Mund: Vanille und etwas Zimt, Frucht zwischen Sauerkirsche und Cassis, Kirschwasser, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues. Sehr große Länge. Sehr viel Potenzial - Verwendung: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: 2009 bis 2016.

#### ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

**785 AOC Languedoc Les Tuileries 2007** 40 % Viognier, 40 % Grenache Blanc, 20 % Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Zitrone, weiße Blüten, leicht cremig - Mund: fruchtig, reife Aprikose, deutliches Mineral, etwas Nougat, gute

Länge, im Abgang cremig und auch zitronige Säure, schöne Länge - Verwendung: weißes Fleisch, Fisch - Genussreife: jetzt bis 20010.

**786 Viognier 2006** zum größten Teil auf Schieferboden.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: mineralisch am Anfang, reife Pflirsichnote - Mund: typisch Viognier, Frucht zwischen Aprikose und Apfelsine, leichter Kernton hin zu Mineral, dann florale Süße, cremig, gute Länge, Mineral bleibt - Verwendung: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2009.

**790 Initial Rosé 2007** 40 % Syrah, 25 % Mourvèdre, 20 % Grenache, 15 % Cinsault, Saignée zum überwiegenden Teil vom Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé - Nase: Mineral, rote Johannisbeere und Erdbeere, - Mund: deutliches Mineral, dann Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche, cremige Töne, im Abgang kommt die Frucht deutlich wieder, vermischt mit den mineralischen Tönen, Durch das Mineral gute Struktur. Auch leicht mandelige Töne - Verwendung: passt zu vielen Speisen, zum So-trinken - Genussreife: jetzt bis 2010.

**784 Initial-St.Chinian Cuvée Classique 2006** 35 % Syrah, 25 % Grenache, 15 % Carignan, 25 % Mourvèdre.

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand - Nase: animalisch, kräftiges Mineral, Cassis und Brombeere - Mund: Cassis, frische Brombeere, Mineral, Bitterschokolade, sehr gute Länge mit wieder auftauchender Fruchtkomponente und der Schokolade - Verwendung: gegrilltes Fleisch, jetzt unbedingt eine Stunde vorher dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2012.

**787 Ancestrale-St.Chinian Cuvée Tradition 2006** 40 % Mourvèdre, 30 % Syrah von Schieferböden, 30 % Grenache.

Farbe: tiefes Dunkelrot, auch am Rand - Nase: zur Zeit verschlossen - Mund: Cassissaft, ganz leichte Süße, dann etwas Pfeffer, Kaffee und Mineral, gute Länge, im Abgang kommt Frucht von Kirsche und die würzige Note wieder hoch, gute Länge - Verwendung: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: 2009 bis 2016.

**788 St. Chinian Cuvée Signée 2006** 65 % Syrah, 20 % Grenache Noir, 15 % Carignan, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - Nase: Hauch von Vanille, etwas Brombeere, dann Mokka, Cassis, komplex, später weiche cremige Töne - Mund: Vanille; dann etwas Mokka und Cassis, Garrigues, dahinter die deutliche Mineralität, sehr gute Länge. Am Ende sehr schön rund, leichte Süße und aromatische Gewürznoten wie Marsala - Verwendung: Haarwild, Rinderfilet, Lamm - Genussreife: 2009 bis 2017.

**791 St. Chinian Cuvée Viels Arrasics 2006** 50 % Syrah, 25 % Grenache und Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, am Rand dunkelviolett - Nase: Noten von Vanille und Schwarzkirsche, etwas Pflaumenmus, später Schokolade - Mund: Deutliche Tanninnoten, darunter Frucht zwischen Kirsche und Cassis, etwas Vanille, Mokka vermischt mit der Frucht, große Länge, im Abgang erst leichte Cremetöne, dann pfeffrige Tannine - Verwendung: Haarwild, Lamm - Genussreife: 2009 bis 2015.

**792 St. Chinian Cuvée Signée Rouge 2002**

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - Nase: Pflaumenschnaps, viel Mineral hin zu Rauch - Mund: reifer Wein, Pflaumenmus, etwas Zimt, dann schönes Mineral, sehr weich, Tannine kaum noch zu spüren. Im Abgang wieder die mineralische Komponente - Verwendung: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2010.

#### ST. CHINIAN - DOMAINE LA MADURA

**903 La Madura Classic Blanc 2005** Sauvignon.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: zitronige Töne, dann deutliches Mineral und etwas Biskuit - Mund: schöne Frische, Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, florale Süße, ein voller Wein mit viel Struktur durch eine ausgerägte Mineralität, etwas Pampelmuse, sehr gute Länge - Verwendung: Meeresfrüchte, insbesondere Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2009.

**909 La Madura Classic Grand Vin 2007** Sauvignon.

Farbe: goldgelb - Nase: Jasmin Cassis, - Mund: Mund sehr reich, Zitrusfrüchte, Orangade, florale Noten, im Abgang sehr schöne zitronige Säure - Verwendung: - Genussreife: .

**905 La Madura Classic St. Chinian 2004** Grenache, Carignan dominieren, die Cuveé wird ergänzt durch Mourvèdre und Syrah.

Farbe: dunkelrot, violetter Rand - Nase: kräftiges Bouquet, dunkle Früchte, Schokolade und Gewürz, sehr im Gleichgewicht - Mund: frische Kirsche, dann deutliche Schokolade, etwas Pfeffer, eingedickter Kirschsafte, gute Länge, gut entwickelt, etwas pfeffrig im Abgang - Verwendung: Lammschulter, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2010.

**904 La Madura Grand Vin 2004** Mourvèdre und Syrah dominieren, ergänzt durch Grenache und Carignan, Handlese und Auslese der Trauben, Barriqueausbau.

Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand - Nase: leicht animalisch, dahinter leicht geistige Töne - Mund: Mund sehr reich, frische Brombeere, etwas Schwarzkirsche, Lakritz, dann schokoladige Töne im

Abgang, große Länge - Verwendung: Lambraten, Haarwild -  
Genussreife: Ende 2008 bis 2015.

#### **LANGUEDOC ET VAL DE LOIRE - F. LURTON**

**674 Les Bateaux Terret-Sauvignon 2007** Vin de Pays d'Oc, 70 % Terret , 30% Sauvignon, Kalk-Lehmböden.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: typische Sauvignonnase, Cassisblüten, Zitrone, Apfel - Mund: Zitrone, gekochte Birne, Hauch von Cassis, gute Länge - Verwendung: zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2009.

**678 Les Bateaux Merlot 2007** 100% Merlot, Vin de Pays d'Oc, Sand - Kalkböden des Languedoc, Goldmedaille bei "Top 100 Vins de Pays 2008".

Farbe: purpur mit violetter Rand - Nase: Schokolade, Cassis - Mund: rund, kräftige Halbbitterschokolade, dann Kirschsäfte, weiche Tannine, sehr süffig - Verwendung: gegrilltes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

**676 Les Salices Sauvignon 2007 .**

Farbe: leichtes Gelb - Nase: Kräftiges Cassisaroma, schöne Frische - Mund: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure - Verwendung: gebratener Fisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

**694 Les Salices Chardonnay Oak aged 2007** zwei Drittel drei Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: Biskuit und etwas Vanille, Aprikose - Mund: sehr reife Birne, auch hier etwas Biskuit, Nougat, getrocknete Birne im Abgang, gute Säurestruktur - Verwendung: Fisch mit kräftigen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

**677 Terra Sana Blanc BIO (Loire) 2007** Sauvignon aus dem Loiretal, biologischer Anbau,.

Farbe: sehr leichtes Gelb - Nase: leichtes Cassisaroma, danach cremig - Mund: zwischen Zitrone und Orange, ganz leicht Cassisblüte, gute Struktur, im Abgang cremig - Verwendung: gedünsteter Fisch mit sahnigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2011.

**673 Terra Sana Rouge BIO 2007** 100% Syrah, Biologischer Anbau, Goldmedaille bei "Top 100 Vins de Pays 2008".

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - Nase: mineralisch, frische Pflaumennote, dahinter Cassis - Mund: Schwarzkirsche, etwas Cassis, dann Schokolade auch etwas Pflaume, dann deutlichere Schokolade, weich, im Abgang gekochte Pflaumen - Verwendung: gegrilltes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

#### **FITOU&ROUSSILLON - F. LURTON**

**664 Château des Erles Cuvée des Ardoises 2004** 30% Syrah, 40% Grenache, 30% Carignan, Haut - Fitou, Sedimentboden und schwarzer Schiefer, 12 Monate in Barriques.

Farbe: dunkles Purpur, aufhellender Rand - Nase: Orangenschale, Quitte, Schwarzkirsche, ein Feuerwerk an Aromen - Mund: Cassis, Brombeere, Vanille, Kirsche, dann weiche Tannine, leicht süßlicher Pfeifentabak, sehr gute Länge, wunderbar im Gleichgewicht - Verwendung: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2010.

**696 Mas Janeil 2006** Syrah, Grenache, Carrigan.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - Nase: Hauch von Orange mit Schale, etwas Vanille, sehr komplex - Mund: frische Kirsche, dann deutlich Orange, etwas Schokolade, komplex, gute Länge - Verwendung: Dammwild - Genussreife: jetzt bis 2011.

#### **CHAMPAGNE - VILMART & CIE**

**642 Champ.Vilm.Grande Reserve** Basis cuvée 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay 2004/2005.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - Nase: zunächst Hauch von CO<sub>2</sub>, Aprikose, weißer Pfirsich - Mund: Mund deutlich Aprikose mit etwas Kern, zerstäubend, beachtliche Länge - Verwendung: Apéritif, aber auch zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2009.

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

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - Nase: reife Birne, Aprikose, weißer Pfirsich - Mund: Mund deutlich Aprikose mit etwas Kern, zerstäubend, beachtliche Länge, im Abgang Hauch von Nougat, sehr wenig - Verwendung: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2011.

**641 Champ.Vilm.Grand Cellier d'Or 2002** Jahrgangscuvée, aus 20 % PN und 80 % CH.

Farbe: deutliches Gelb, feine Perlung - Nase: mineralische Komponente, sehr frisch, Hauch von Zitrone, am Ende Aprikose - Mund: explodierend, dann sehr strukturiert, Frucht von Birne, abgelöst durch frische Säure, große Länge - Verwendung: Apéritif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2011.

**633 Champagne Vilm.Cœur de Cuvée 2000** Jahrgangschampagner, Top-Cuvée von alten Reben, die Mitte aus der Pressung, 20 % PN und 80 % CH.

Farbe: stabile Mousse, sehr feine Perlung, deutliches Gelb - Nase: zwischen Brotkrume und Brioche, reife Stachelbeere, etwas Zitrone - Mund: explodierend, viel Struktur und dennoch leicht cremiger Ton, gute Säure, reife Stachelbeere, Hauch von Salz, im Abgang Aprikosenkonfitüre, große Länge - Verwendung: Apéritif, aber auch zu Fisch und Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2009.

**637 Champagne Vilm.Cuvée Création 1999** Jahrgangscuvée, aus 20 % PN und 80 % CH.

Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine Perlung - Nase: reife Birne, sehr wenig, etwas cremig - Mund: Biskuit und getrocknete Birne, Walderdbeere, immer noch gute Säure, im Abgang Zitrone, sehr lang - Verwendung: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt bis 2010.

**639 Champagne Vilmart Cuvée Rubis** 90%PN, 10% Ch.

Farbe: leichtes Rosé, feine Perlung - Nase: Hauch von Johannisbeere und Himbeere - Mund: erstaunlich rund, auch hier etwas Himbeersaft, danach Säure von roten Johannisbeeren - Verwendung: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2010.

#### **CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE**

**623 Champagne Selsosse Brut-Initial \*** 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren (2001 - 2003).

Farbe: goldgelb, wenige feine Perlen - Nase: zwischen Stachelbeere und Pflaumenschnaps - Mund: Stachelbeere und etwas Mineral, dann cremig, am Ende Bisquit - Verwendung: Apéritif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2009.

**627 Champ. Selsosse Version- Original \*** aus Avize, Cramant Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage!.

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen - Nase: Aromen von Obstschneapfen, auch etwas Töne vom Marc - Mund: Mund alter Pflaumenschnaps, dann Zitrusfrüchte, frische Säure, große Länge, etwas Salz - Verwendung: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2010.

**629 Champagne Contraste\*** 100 % Pinot Noir, Blanc de Noir.

Farbe: wenig, cremig, Hauch von Ranciotönen - Nase: sehr komplex, Stachelbeere hin zu Kirsche, Kernton, Gewürze, enorme Länge - Mund: mit sehr guten Freunden trinken - Verwendung: jetzt bis 2009 - Genussreife: jetzt bis 2009.

**624 Champagne Selsosse Substance \*** Nach dem Soleraprinzip in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: kräftiges Goldgelb - Nase: Brioche mit Pflaumenschnaps - Mund: an alte weiße Burgunder erinnernd, florale Noten, sehr komplex, eher ein Wein als ein Champagner, sehr groß, ungläubliche Länge - Verwendung: Apéritif und zu Fisch mit stark aromatisierten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**628 Champagne Selsosse Rosé \*** 95 % CH und 5 % PN als Wein zugegeben, gerade degorgiert.

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse - Nase: leichte Eau-de-Vie-Note, verwelkende Rose - Mund: explodierend, mineralische Komponente, dann etwas rote Johannisbeere, im Abgang leichter Ton von Walderdbeere, große Länge - Verwendung: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2009.

**631 Ratafia Ähnlich wie ein Pineau, Most mit Marc de Champagne.**

#### **SPANIEN - CASTILLA y LEON - BODEGA F.LURTON**

**665 Salamandra Trempanillo 2007** 100% Tempranillo.

Farbe: schwarzrot, ziegelroter Rand - Nase: kirschtig-schokoladig, sehr weich - Mund: anschiemig, gekochte Kirsche, etwas Thymian, Halbbitterschokolade in dunklere übergehend, gute Länge - Verwendung: gegrilltes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2009.

#### **SPANIEN - RUEDA & TORO - BODEGA F.LURTON**

**695 Hermanos Lurton 2007** 95 % Verdejo, 5 % Sauvignonj.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: sehr aromatisch, weiße Blüten, Zitrusfrüchte, viel Frische - Mund: zwischen Zitrone und Pampelmuse, tragende Säure, aromatische Komponente - Verwendung: gebratener oder gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

**690 El Albar Barricas 2005** 100% Tinta de Toro, Barriqueausbau, 90 Parkerpunkte.

Farbe: schwarz mit ziegelrotem Rand - Nase: überreife Schwarzkirsche, später eher frischer Kirschsäfte und etwas Himbeergeist - Mund: schokoladige mit Kirschsäfte vermischte Töne, leichte Süße, ein Hauch Minze, dann wieder kirschtige Frucht. Schöne Länge insbesondere auf der Frucht - Verwendung: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2011.

**686 El Albar Excelencia 2005** 100% Tinta de Toro (Variante des Tempranillo) 30 hl/ha, Boden eisenhaltig, Sand - Schwemmland, 18 Monate Barrique Lagerung, ungefiltert; 93 Punkte Wine Advocate.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand - Nase: feine Süße, etwas Minze, Vanille, frische Pflaume - Mund: Vanille, florale Note, Kirsche, dann feine Süße, bleibt sehr gleichmäßig im Abgang, sehr große Länge



mit einer Kombination von Frucht, floralen Komponenten und Schokolade. Ganz großer Wein - Verwendung: Rinderfilet im Stück, Roastbeef, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2012.

#### SPANIEN - LA MANCHA - F.LURTON

**701 Vino de Mesa BIB 51 2007** Vuirá, Airen.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisches Bouquet, floral, etwas Stachelbeere - Mund: Mund Aprikosenkonfitüre, gleichzeitig gute Säurestruktur, dann florale Komponenten - Verwendung: zum Sotrinken, zu Antipasti und gegrilltem Fisch - Genussreife: jetzt bis Mitte 2009.

**700 Vino de Mesa BIB 51 2007** Trempanillo.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletttem Rand - Nase: zwischen Kirsche und Schwarzkirsche - Mund: frische Kirsche, angenehme Tannine hin zur Schokolade - Verwendung: Zum Grillen, kräftige Pasteten - Genussreife: jetzt bis 2009.

#### PORTUGAL - DOURO TAL - F.LURTON

**697 Barco Negro Duoro 2006** Tourega Nacional et Franca, Tinta rojiz, im Barrique ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot mit braunvioletttem Rand - Nase: leicht animalische Töne, deutliches Mineral, Frucht eher dezent - Mund: geprägt durch den Schieferboden, viel Struktur, überreife Kirsche, Halbbitterschokolade, Thymian, erstaunlich komplex, im Nachhall reife Fruchtaromen - Verwendung: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2011.

**698 Pilheiros Grande Escolha 2005** Tourega Nacional et Franca, Tinta rojiz, im Barrique ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot mit violetttem Rand - Nase: mineralisch, Brombeere mit Schokolade - Mund: kandierte Schwarzkirsche, Lorbeer, viel Mineral zusammen mit der Frucht, ausgezeichnete Struktur, große Länge - Verwendung: Rinderfilet mit einer kräftigen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2011.

#### UNGARN - EDONIA - CHATEAU DEREZLA

**175 Tokaj Dry 2006** mit Formint, Harslevelu und Muskat.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: sehr mineralisch, dahinter cremige Töne und etwas Honig, sehr gute Säure - Mund: voll, leichte Honigtöne, auch florale Noten, sehr reich, im Abgang Aprikosenkonfitüre mit zitroniger Frische darüber. - Verwendung: gedünsteter Fisch mit sahnigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2011.

**176 Furmint VT 0.51 2003** Vendange Tardive, nahe 100 g Restsüße, entspricht einem Aszu 3 Puttonyos, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Lindenblüten, Honig, - Mund: eingekochte Stachelbeere, Honig, gutes Spiel zwischen Säure und Süße, hat gegenüber dem Vorjahr deutlich zugelegt. Beachtliche Länge und im Nachhall florale süße Noten - Verwendung: zu Stopfleber, zu süßen Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

**177 Aszu 5 Puttonyos 2003** Tokaj der oberen Klasse, unter den 100 weltbesten vom Wine Spectator ausgesuchten Weinen, geratet mit 95/100.

Farbe: altgold - Nase: Blüten zwischen Weißdorn und Jasmin, zitronige Säure, dann deutliche Honignote - Mund: kräftige Honigsüße, florale Komponenten, aromatisch, etwas Marzipan und im Abgang kräftige Säure, die dem Wein Struktur gibt. Im Nachhall unglaublich frisch. - Verwendung: zu Stopfleber, Aprikosentarte und ähnlichen Desserts - Genussreife: jetzt bis 2030.

#### ARGENTINIEN - MENDOZA - EDONIA - ALTA VISTA

**173 Monte Lindo Chardonnay-Torrontes 2006** Chardonnay und ein wenig Torrontes, die früher Coescha genannte Linie mit einem exzellenten Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: Aprikose, florale Noten, etwas Biskuit - Mund: frische Töne vom Torrontes, dann rund, Aprikose, schöne Mineralität - Verwendung: zum Sotrinken, Antipasti, Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2011.

**171 Alta Vista Premium Torrontes 2007** Wächst in der Provinz Salta im Nordwesten Argentinien in Cafayate.

Farbe: deutliches Gelb - Nase: leichtes Muskat, frische Zitrone mit Schale, florale Süße - Mund: ztronige Säure, dann frischer Muskatton, schöne Mineralität, gutes Gleichgewicht, sehr, sehr schöner Wein - Verwendung: großartiger Apéritif, zu Kürbissuppe - Genussreife: jetzt bis 2009.

**172 Alta Vista Premium Chardonnay 2007** Ausbau in Barriques, wenig neues Holz.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr floral, Hauch von Jasmin, dann mineralische Note, etwas Aprikose - Mund: floral beginnend, dann reife Zitrone, hin zur Orange, gute Säure, sehr gute Länge, im Abgang Vanille - Verwendung: Fisch mit cremigen Saucen, Hahn in Crèmesauce - Genussreife: jetzt bis 2010.

**181 Alta Vista Rosé 2007** 8 Stunden maceriert und dann gepresst.

Farbe: rosé bis rot - Nase: cremig, leichter Tannin - Mund: Süßkirsche, Biskuit, aber auch leichte Tannine, sehr gleichmäßig, Frucht im Abgang, erstaunliche Länge - Verwendung: zum ganzen Menu - Genussreife: jetzt bis 2010.

**178 Monte Lindo Malbec 2006** Malbec und ein wenig Tempranillo, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: dunkles Rot, leichtes Violett am Rand - Nase: Schokolade, dahinter Brombeere und Blaubeere - Mund: sehr viel Halbbitterschokolade, Mon Cheri - Note, schöne Länge, sehr im Gleichgewicht. - Verwendung: gegrilltes dunkles Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**179 Alta Vista Premium Cabernet Sauvig 2006** Barriqueausbau.

Farbe: dunkles Purpurrot mit purpuroletttem Rand - Nase: saftig, Cassis, Brombeere, etwas Pflaumenbrand und Schokolade - Mund: erst saftig, dann überreife Schwarzkirsche mit viel Aroma und ein deutlicher Ton von Halbbitterschokolade, Vanille, Schokolade im Abgang, beachtliche Länge. Sehr schöner Wein. - Verwendung: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild, Hase - Genussreife: jetzt bis 2012.

**170 Alta Vista Premium Malbec 2006** Ausbau in Barriques.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand - Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade - Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Cassis, Halbbitterschokolade, etwas Trockenpflaume, sehr weich, große Länge. Ausgezeichneter argentinischer Malbec der Oberklasse - Verwendung: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2012.

**169 Alta Vista Malbec Grande Réserve 2006** Barriqueausbau mit hohem Anteil neuer Barriques.

Farbe: schwarz mit kräftigvioletttem Rand - Nase: sehr saftig, Pflaumenmus, Vanille, sehr saftig und gleichzeitig elegant - Mund: Vanille, Frucht zwischen reifer Schwarzkirsche und Blaubeere, hohe Konzentration und gleichzeitig Eleganz, sehr große Länge - Verwendung: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2012.

**167 Alta Vista Alto\* 2004** 80 % Malbec, 20 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletttem Rand - Nase: Blaubeere, Vanille, Kirschbrand und Kaffeetannine - Mund: viel Süße, Kirsche und Blaubeere, Nelkenpfeffer, Holznote, Vanille und Kakao, später üppige Frucht, Tabak, Pflaumenkuchen, im Abgang viel Schokolade - Verwendung: rotes Fleisch, Lamm, Wildschwein - Genussreife: bis 2014.

#### MENDOZA - F.LURTON

**663 Tierra Del Fuego Blanco-Land of Fire 2007** Pinot Gris, etwas Chardonnay et Torrontes.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: florale Komponente, Hauch von Jasmin, , exotisch - Mund: sehr aromatisch, exotische Frucht, etwas Jasmin auch hier, schöne Länge - Verwendung: zum Sotrinken, Antipasti, Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2007.

**670 Tierra Del Fuego Tinto-Land of Fire 2007** 60% Sangiovese, 20% Tempranillo, 20% Bonarda.

Farbe: dunkles Purpurrot, violetter Rand - Nase: schokoladig, dann Kirsche und erdige Töne - Mund: mit Ingwer aromatisiertes Pflaumenmus, in Kirsche übergehend, weich und gewürzt im Abgang, - Verwendung: Grilladen, Ragout von der Ziege - Genussreife: jetzt bis 2010.

**660 Pinot Gris Valle de Uco 2008** wächst in etwa 1100 m Höhe.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich, Brioche mit Touch von Honig, auch reife Aprikose - Mund: angenehme Frische durch zitronige Säure, dann weiße Blüten, auch etwas Honig, gute Länge, im Abgang bleibt eine Honignote von Sommerblumen - Verwendung: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**679 Piedra Negra Malbec 2004** 100% Malbec auf Kiesböden in den Ausläufern der Cordilleras, 18 Monate Ausbau im franz. Barrique, ungefiltert, Decanter \*\*\*\*.

Farbe: schwarz mit tiefvioletttem Rand - Nase: Schokolade, Vanille, Cassis und Brombeere, feine Süße, Mokkatannine - Mund: gekochte Pflaumen, deutlich Vanille, dann Cassis, Sandelholz, deutliche Tannine hinter der Frucht, sehr weich im Abgang, Schwarzkirsche und Mokkatannine, ganz große Länge - Verwendung: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2012.

#### MENDOZA - SOLUNA - Fairtrade zertifiziert

**584 Soluna Premium Fair Trade 2005** hoher Anteil an alten Reben.

Farbe: fast schwarz, roter Rand - Nase: saftige Frucht und gleichzeitig elegant, Cassis, Veilchen, am Ende etwas Pfeffer - Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Pfeffer, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und Schokolade kommt hoch - Verwendung: zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**585 Soluna Premium Organic Fair Trade 2005** 10 - 18 Jahre alte Reben, Biologisch.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - Nase: Lakritz, etwas Pfeffer, Kirschwasser, Cassis - Mund: viel Frucht, dann leichte Süße, Cassis und Kirsche, Pfeffer, auch Kirschwasser, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung: zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2011

**MENDOZA - OTRA VIDA** - Fairtrade zertifiziert

**591 Otra Vida Cabernet Sauvignon Fair Trade 2007** .

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - Nase: Cassis, rund, viel Frucht - Mund: angenehme Tannine, Cassis und Schokolade - Verwendung: zu gegrillten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2010

**MENDOZA - FINCA ALGARVE** Topp-Önologen Samora, Paroni and Matthew Grassin arbeiten für die Bodega.

**606 Cinco Sentidos Chardonnay 2006** Palmira, 10000 Fl. 30 % 12 Monate im Barrique.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: floral, dahinter reife Birne - Mund: Aprikose, etwas Flieder, dann Kernton, etwas Biskuit, gute Länge, gut im Gleichgewicht - Verwendung: zu Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2010

**607 Cinco Sentidos Torrontes 2007** Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb - Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung: zu gut gewürzten Gemüsesuppen, zu Antipasti, als Apéritif Genussreife: jetzt bis 2010.

**608 Cinco Sentidos Malbec 2005** 30 % 12 Monate im Barrique.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletter Rand - Nase: Kirsche und Blaubeere, etwas Lakritze, - Mund: Mund deutliche Lakritze, Cassis, etwas Bitterschokolade, sehr elegant - Verwendung: zu rotem Fleisch, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

**609 Cinco Sentidos Cabernet Sauvignon 2005** Palmira, 30 % 12 Monate im Barrique.

Farbe: schwarzrot mit leicht dunkelviolettem Rand - Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung: Rinderfilet, Roastbeef etc. - Genussreife: jetzt bis 2013.

**CHILE - HACIENDA ARAUCANO - F. LURTON**

**692 Hacienda Araucano Cabernet Sauvignon 2006** 100% Cabernet Sauvignon, 25 - 30hl/ ha, Colchagua Valley, 18 Monate in neuen Barriques.

Farbe: Schwarzrot mit purpurnem Rand - Nase: Cassisblüte und Cassissaft - Mund: leichte Süße, etwas reife Brombeere, dann deutliche Cassisnote, im Abgang Cassis und Schokolade vermischt, Hauch von Bitterton, sehr lang, ausgezeichnetes Preis-Qualitätsverhältnis - Verwendung: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2012.

**689 Hacienda Araucano Carmenere 2006** .

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - Nase: Kirsche, Bitterschokolade, ein wenig Tabak, dahinter Mineral - Mund: Frucht von Cassis, dann auch etwas Kirsche, kräftiges Mineral, gute Konzentration und Länge - Verwendung: Steak - Genussreife: ab jetzt bis 2011.

**683 Gran Araucano Chardonnay 2007** Barriqueausbau.

Farbe: mittleres Gelb - Nase: Brotkrume, Aprikose, getrockneten Früchten, sehr reife Aprikose, Brioche und leichter Nusston, große Länge - Verwendung: - Genussreife: .

**667 Clos de Lolol 2003** 50% Camenère, 50% Cabernet Sauvignon, auf Ton - Kieselböden, 25- 30hl/ha, 18 Monate in einmal benutzen Barriques, Sibermedaille Wines of Chile Awards.

Farbe: schwarzrot mit braun-violettem Rand - Nase: Orangenschale, Cassisblüten, florale Süße, Kirsche - Mund: Kirschsäfte, dann feine Süße, Bitterschokolade dann wieder die Süße-Komponente, etwas Gewürz zwischen Pfeffer und Nelke, beachtliche Länge - Verwendung: Ziege, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2010.

Exotischer Beginn, dann weißer Pfirsich und Aprikose. Frische von Limette und rosa Grapefruit. Elegant und gute Balance zwischen Frische, Mineralik und Körper. Kerniger Abgang mit etwas Macisblüte. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Nudeln mit Trüffeln und Steinpilzen, Fisch und Schalentieren. Zu weißem Fleisch mit Zitronensoße gut geeignet. Durch die Unaufdringlichkeit und Länge ist er auch ideal zum Käse. - **Genussreife:** 2009 bis 2015

**1004 Foradori 2006 - ro** - Teroldego Rotaliano, 40 Jahre alte Reben, 12 Monate 2- und 3-jährige Barrique; großer Jahrgang biodynamisch.

Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - Nase: weich mit kirschtiger Frucht, Erde, Leder, graphitiges Mineral. Reiche Fruchtsüße wie von einem Blumenstrauß, Nußschokolade. Sehr, sehr schön. - **Mund:** viel Eleganz und Struktur, am Anfang fast wie ein Cabernet-Sauvignon. Mit dem Mineral gehen Kirschen auf, später in Richtung Wildkirsche. Blüten und süße Erde mit Lakritz und Waldfrüchten. Immer warm und fruchtig. Bleibt lange am Gaumen. - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch wie Steaks, Entrecote und Filet. Vorzüglich zu Wild und Gans, Lamm und Zicklein mit Kräutersoßen. - **Genussreife:** 2009 bis 2016

**1006 Granato 2006 - ro** - Teroldego Rotaliano. Ausbau 18 Monate im Barrique, 70% neu, biodynamisch.

Farbe: dichtes Rubinrot mit violetter Schimmer - Nase: Beschreibung noch vom 2004er: sehr reife, rote Früchte, Waldbeeren, Kirschen. Etwas Orangenzesten. Durchaus frisch mit Extraktsüße. - **Mund:** auch wieder reife Früchte mit deutlichem Volumen, füllt den Mund großzügig aus, süß wirkende, erdige Aromen, Pilze, Orangenzesten und milde Gewürze kommen hinzu, wird immer reicher. Viel Potenzial. Wird 2010 seine Reife haben. - **Verwendung zu:** dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feine Speisen, reife Käse, zum Meditieren - **Genussreife:** 2009 bis 2016

**TRENTINO - LA VIS**

**1011 Valle di Cembra - Sauvignon blanc 2007 - we** - 15- bis 25-jährige Reben wachsen 450 Meter über dem Meeresspiegel auf lehmhaltigen Böden mit Porphy.

Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten von Holunder, Buchsbaum, Stachelbeere und grünem Paprika. - **Mund:** frisch und klar, Hauch exotische Früchte, Limette, schön im Gleichgewicht, frische Länge nach Cassis und Grapefruit, steinige Mineralik. Tannenhonig? - **Verwendung zu:** Sommerwein sowie zum kleinen Fisch, Ziegenfrischkäse - **Genussreife:** 2009

**1013 Valle di Cembra - Chardonnay 2007 - we** - 20- bis 25-jährige Reben wachsen 400 Meter über dem Meeresspiegel auf lehmhaltigen Böden mit Porphy.

Farbe: Stohgelb - Nase: zarte, gelbe Früchte mit viel Mineralik, fast rauchig nach Feuerstein. Gelbe Früchte wie Reneclaud und Birne. - **Mund:** frisch und im Gleichgewicht, schön lang mit einem Honigton am Ende. Mineralik nach Stein. Gelbe Früchte klingen nach. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Abendbrot, Schlachtplatte, Käse - **Genussreife:** 2009

**1014 Simboli - Pinot Grigio 2007 - we** - Trentino.

Farbe: helles Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mandeln, Haselnuss, klar und frisch. - **Mund:** gelbe Früchte mit Gewürz nach Curry, Mandarine, Pfirsich, Mineralik auch am Ende. - **Verwendung zu:** Sommerwein zu leichten Gerichten, auf der Terrasse, Wok-Gemüse - **Genussreife:** 2009

**1019 Simboli - Pinot Nero 2007 - ro** - Trentino.

Farbe: helles Rubinrot - Nase: zarte Blüten, Himbeere und Kirsche, sehr elegant und dennoch nachhaltig. - **Mund:** reiche Himbeeren, Leder, geistige Komponenten, viel Mineralik. Schöne, elegante Länge, sehr gutes PQ-Verhältnis. Jung zu trinken. - **Verwendung zu:** leichten Grilladen, Kaninchen, Huhn, zum Buffet, mildem Käse - **Genussreife:** 2009

**1251 Simboli - Teroldego IGT 2007 - ro** - Trentino. Autochtone Rebsorte, allerdings kein Teroldego Rotaliano.

Farbe: rubinrot - Nase: Veilchen, fleischig, dichter "Saft" mit Fliederbeeraromen, Süssholz, Boden von Lehm und Stein, kleine Süße. - **Mund:** warm, kirschtig, Cassis. Leder, Fruchtsüße. Lang und elegant, Mineralik wie Schiefer, später Lakritz. Wird nach einem Jahr sortentypisch und ist 2010 auf dem Höhepunkt. - **Verwendung zu:** Jung zu Grilladen, nach einem Jahr auch zu Lamm, Wild und zu Pilzgerichten. - **Genussreife:** bis 2011

**1016 Fontella - Frascati Superiore DOC 2007 - we** - Vulkanische Böden von Castelli Romani, südlich von Rom. Fünf Rebsorten, hauptsächlich Malvasia und Trebbiano. Keine Malo.

Farbe: helles Gelb - Nase: delikat nach Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht. - **Mund:** Mittlerer Körper mit guter Balance zwischen Frucht und milder Säure. Konzentrierter als viele Frascati wegen selektierter Trauben und Nachternte. - **Verwendung zu:** Terasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot - **Genussreife:** 2009

## Les Grains Nobles

### Italien

**TRENTINO - ELISABETTA FORADORI**

**1001 Myrto 2007 - we** - 60Sbl, 40Incrocio Manzoni; 40% acht Monate im Barrique; biodynamisch.

Farbe: leuchtendes Grün-Gelb - Nase: Frucht in der Jugend nach grünem Apfel mit weißem Pfeffer, floral nach Weißdornblüten und Steinpilzen, Mineralik, dicht. - **Mund:** sehr strukturiert und mineralisch.

**1017 Fontella - Orvieto Classico DOC 2006 - we** - Orvieto ist eine Stadt und eine Region im westlichen Umbrien. Traditionelle Cuvée aus Trebbiano Toscano, Verdello und Cannaiolo Bianco. Keine Malo.

**Farbe:** helles Strohgelb - **Nase:** fruchtig und frisch, kleiner Haselnusston. - **Mund:** cremig mit kleiner Bitternis nach Nüssen, reife, gelbe Früchte, mittellang, Kerne und Schmelz im Abgang. - **Verwendung zu:** Aperitif, Meeresfrüchte, Salaten und Vorspeisen. - **Genussreife:** 2009

**1044 Fontella - Chianti DOCG 2007 - ro** - Sangiovese mit etwas Cannaiolo, drei Monate im slowenischen Holz.

**Farbe:** kirschrot - **Nase:** Kirsche, Heidelbeeren, gewürzig. - **Mund:** sehr ausfüllende Frucht, harmonisch, Fruchtsüße, lang und nachhaltig, elegant, schokoladige Tannine, anhaltendes Finish. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Grilladen, Salami - **Genussreife:** bis 2010

**1045 Fontella - Sangiovese di Puglia IGT 2007 - ro** - reiner Sangiovese, reife Trauben.

**Farbe:** dunkelrot - **Nase:** kirschiges, warmes und reiches Bouquet, gewürzig. - **Mund:** sehr schmeicheld und doch fruchtig und gewürzig. Volles Aroma, sehr reife Früchte, warm und mundfüllend, köstlich. Unerwartete Überraschung zu diesem Preis. - **Verwendung zu:** Nudeln und Grilladen. Auch zu dunklem Fleisch und Lamm. - **Genussreife:** bis 2010/11

#### CHIANTI - FATTORIA CORZANO E PATERNO

**1079 Il Corzanello Rosso 2007 - ro** - 60Sangiovese, 40CabSauv; Edelstahl.

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** einladend reich und saftig-gewürzig. Veilchen und kleine, rote Beeren, etwas Lakritz und Rauch von der Mineralik nach Stein. Eleganz der kalkreichen Böden, etwas Süssholz. - **Mund:** Schwarzkirsche mit viel Charme, gute, milde Säurestruktur, dennoch warm. Dicht mit Würze, viel Fruchtsüße, die durch die Säure gestützt wird, milde Tannine. Toller Wein in dieser Klasse. - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2011

**1081 Chianti Terre di Corzano 2005 - ro** - Sangiovese85, Canaiolo15, 12 Mte Barrique.

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** elegant, Erde, Leder, Brombeere, Sandelholz, Gewürze, burgundisch - **Mund:** elegant und reich, ansteigend über Kirsche bis Cassis, Gewürze nach Piment und einem Hauch Nelken, Kalkmineralik. Toll. - **Verwendung zu:** Grilladen, Rinderfilet, Wildgerichte. Auch zu Kaninchen, Pasta, Käse aus dem Burgund - **Genussreife:** bis 2013

**1082 Chianti Riserva I Tre Borri 2005 - ro** - Sangiovese, 12 Mte Barrique, (14,3/1,6/4,7), nur 6500 Flaschen.

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** Blüten, Erde, Lakritz, Tabak, rote Früchte. Vielschichtig und elegant, sehr reich. Typisch reiner Sangiovese. - **Mund:** cremige Konsistenz, Fruchtsüße von reifen Trauben, Fruchtextplosion: reife Kirschen, Cassis, Maulbeeren, danach Boden und Salz, fruchtgestützte Tannine. Trotz des Charmes, der Kraft und Tiefe sehr vielschichtig und elegant. Großer Sangiovese. - **Verwendung zu:** Gesprächen mit Freunden, großen Essen oder sich selbst zur Belohnung. - **Genussreife:** bis 2016

**1083 Il Corzano 2005 - ro** - Sangiovese45, CabSauv40, Merlot15; 14 Mte Barrique, davon 40% neu (14,4/1,5/5) nur 6000 Flaschen.

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte und darunter die Kalknase, das Blumige und Wilde des Chianti. - **Mund:** Cassis und Backpflaume, dann florale und mineralische Komponenten, dunkle Früchte und Trüffel, Boden, Salz. Ein tiefgründiger Wein aus zwei Welten. Verleugnet die Herkunft aber nicht. Ein sehr gelungener Supertuscan. - **Verwendung zu:** Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - **Genussreife:** bis 2018

**1076 Il Passito Di Corzano 0,375 1998 - we** - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, sechs Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen Barriques, (9,6/321/8,3).

**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 und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Ein ausgezeichnetes Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung zu:** Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - **Genussreife:** bis 2020

#### CHIANTI - POGGIO AL SOLE

**1101 Trittico IGT 2005 - ro** - Sangiovese, Merlot, Cabernet-Sauvignon.

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** dichte Frucht mit einem Punkt Röstaromen, kleine Fruchtsüße, dunkle Beeren, Orangenschale, Schoko, Blüten von wilder Rose. - **Mund:** reif und schmelzig, schmeichelnde Fruchtsüße bei viel Kraft und Saftigkeit nach

Schwarzkirsche und Cassis. Mandelig-kernig, Lakritz, Schoko, Kalknote. - **Verwendung zu:** Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. Alltagswein. - **Genussreife:** bis 2011

**1102 Chianti Classico 2006 - ro** - Sangiovese

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** zarter Blütenduft, Süßholz, Waldbeeren und Gewürze (Piment). Schwarzer Tee. - **Mund:** reich, ansteigend kirschig, feine Struktur, etwas Lakritz, Mineral, Kakao, Kernton. Sehr trinkharmonisch, auch wegen der sanften Tannine. Eher kühle Früchte, burgundisch. - **Verwendung zu:** Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - **Genussreife:** bis 2012

**1103 Chianti Classico Riserva Casasilva 2005 - ro** - Sangiovese

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** dichte Frucht zum Schneiden, leichtes Lakritz, Kirschfleisch bis Zwetschke. - **Mund:** kirschig bis hin zum Kern, frühes, aber mildes Tannin, Boden und Gewürze. Noch mit herbem Charme, am Anfang einer Entwicklung. - **Verwendung zu:** Fleischgerichte von Rinderfilet bis Lammkeule, Käse - **Genussreife:** 2009 bis 2015

**1104 Seraselva IGT 2004 - ro** - Merlot60, CS30, CF10

**Farbe:** granatrot - **Nase:** dicht, geballte Frucht sehr konzentriert, milde Gewürze, springt an, sehr vielversprechend. - **Mund:** zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, dann Cassis mit Extraktsüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. Ganz groß. - **Verwendung zu:** Feiertagswein - **Genussreife:** bis 2017

#### MONTALCINO - PIAN DELL`ORINO

**1092 Rosso di Montalcino 2006 - ro** - Kalkböden, biodynamisch

**Farbe:** rubinrot, sehr dicht - **Nase:** zunächst erdige Noten, dunkle Früchte, Zwetschke, Paprika. - **Mund:** Kirschfrucht mit saftigem Cassis, Frühe Tannine, schön rund. Aromen wandeln sich in Heidelbeere und Zartbitter. Viel Frucht bleibt Mund, steigt laufend an, wird zu geistigen Tönen nach Himbeerbrand, viel Spiel und Eleganz auch im langen Abgang. - **Verwendung zu:** Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Fleisch mit feinen Soßen, mildem Käse - **Genussreife:** bis 2012

**1096 Piandorino Sonderpreis 2003 - ro** - 65Sangiovese, 35Merlot; biodynamisch. Reben von 2000 und 1997 auf Kalkmergel und vulkanischem Boden. 13,7/1,4/ 5,92;

**Farbe:** granatrot - **Nase:** reife Kirsche, Blaubeeren, Leder und Extraktsüße. - **Mund:** gewürzige Frucht, saftig, lebendig und dicht. Hat gutes Rückgrat durch teilweise warme Noten und der erdigen Frucht. Mildes Tannin bringt schokoladige Aromen, die lange Mund bleiben. Sehr gelungen. - **Verwendung zu:** Wild und dunklem Geflügel, Braten, Grilladen, Lamm und Zicklein, gereiften Käse. Nach zwei Jahren guter Solist. - **Genussreife:** bis 2013

**1097 Piandorino 2006 - ro** - reiner Sangiovese; Reben (7- bis 30-jährig) auf Kalkmergel, Lage Pian Bossolino. Biodynamisch.

**Farbe:** granatrot - **Nase:** fruchtige Schwarzkirsche, sehr elegant und reich, Blüten von Rosen, Leder, Extraktsüße, vielversprechend. - **Mund:** Kirsche und Cassis, ansteigend und dicht, schöne Entwicklung, Gewürze kommen dazu, alles fein und sauber, dunkle Frucht setzt ein, milde Tannine mit Schoko, gute Struktur, bester Piandorino, seit wir das Gut kennen. - **Verwendung zu:** Grilladen, gebratenes Fleisch, Nudeln mit Käse, Antipasti, Kaninchen, Zicklein, Wild - **Genussreife:** bis 2011

**1099 Brunello di Montalcino 2003 - ro** - Sangiovese (14,4/1,5/5,7) biodynamisch; 90 Fpkte.

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** Leder, Fruchtkomponenten von Kirschen und Zwetschken, Salbei und Rosmarin, saftes Lakritz. - **Mund:** noch zurückhaltende Frucht, Feigen, Cassis, Zwetschken, Wildkirschen. Gewürzig nach Wachholder, Mineralik nach Kalk und Schiefer, etwas Salz, dichter Wein mit guter Struktur und feinen, dichten Tanninen. Lang, sehr gelungen. Hat viel Potenzial. - **Verwendung zu:** idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der nicht erschlägt, sondern subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - **Genussreife:** 2009 bis 2013

**1094 Brunello di Montalcino 2002 - ro** - Sangiovese der Lagen Pian dell`Orino und Moro, 7-30 Jahre alt auf Kalkmergel, 30 Mte. in slowenischer Eiche; (14,1/1,4/5,48), 89 Fpkte.

**Farbe:** sattes Rubin bis Granat - **Nase:** Kirsche und Erde, frische Haselnüsse, Fruchtsüße und etwas Feige, reich, wirkt schon rund und ist charmant - **Mund:** gute, samtene Dichte, die sich warm ausbreitet, runde Tannine, süße Frucht nach reifen Schwarzkirschen und Cassissaft, rauchige Mineralik, schon weit entwickelt, schmeichelt jetzt in der Jugendphase. - **Verwendung zu:** für Fleischgänge wie Filet, Rücken, Wildkeule, Käse, als Solist - **Genussreife:** bis 2012, wir würden ihn jung trinken

**TOSCANA - FATTORIA CASABIANCA**

**332 Sussingo Sangiovese - Cabernet 2007 - ro** - CS und Sangiovese zu gleichen Teilen, 14%

**Farbe:** dunkles Rot - **Nase:** warm, Cassis, Kräuter, Maulbeeren. - **Mund:** Fruchtauftritt von Cassissaft, Heidelbeeren und Nelken. Kardamom, dann milde Tannine, etwas Leder, Frucht bleibt. Tolles P-/Q-Verhältnis - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, - **Genussreife:** bis 2009

**TOSCANA (MAREMMA) - FATTORIA LE PUPILLE**

**1163 Pelofino 2007 - ro** - Sangiovese, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** frisch und schmeichelnd, kleine Waldbeeren, gewürzig. Saftig und trinkanimierend. - **Mund:** weiche, warme und eher dunkle Früchte, eleganter Verlauf, rund und unkompliziert. Schöner Trinkwein. - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Schweinebraten und Pasta. - **Genussreife:** bis 2010

**1161 Morellino di Scansano 2007 - ro** - 70% Sangiovese, Alicante und Malvasia Nera, Reben von 1970 und 2002, ein Drittel fünf Monate gebr. Barriques.

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** schwarze Früchte, dicht und reich. - **Mund:** Fruchtsüße und Konzentration, Kirsche, Cassis, Brombeeren, Pflaume, ansteigend bis Lakritz, milde Säure gibt Struktur. Kirschtiger Schluss. Trinkanimierend. - **Verwendung zu:** mit Freunden auf der Terrasse oder zum Klönen, Abendbrot, Fleischplatte. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2013

**1162 Poggio Valente Mds Riserva 2006 - ro** - Sangiovese und 3% Alicante, Reben je zur Hälfte von 1970 und 1996, 15 Mte Barriques, davon 40 % neu;

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** gewürzige Frucht, Sandelholz, balsamische Töne, weich, vielversprechend. - **Mund:** sehr reich und schöne Entwicklung. Elegant, dicht, gute Struktur. Schwarzkirsche, Cassis. Auch Trockenpflaume und Tabak, bleibt immer weich und elegant. Großer Wein, sehr zu empfehlen. - **Verwendung zu:** Lambraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist und Gesprächsunterstützer. - **Genussreife:** bis 2019

**1164 Saffredi 2005 - ro** - CS45, M45, Alicante10;

**FRIAUL GRAVE - CHIÖPRIS**

**1171 Sauvignon/Tocai Friulano 2007 - we** - eisenhaltige Schwemmböden

**Farbe:** brillantes Grün-Gelb - **Nase:** Stachelbeere, eher reife Holunderblüte, etwas Apfel und Vanille (obwohl Stahltank). - **Mund:** zuerst Apfel, dann angenehme Mineralik mit apfelsiniger Säure, Entwicklung zur Mandarine mit Kernen, überraschend lang anhaltend. - **Verwendung zu:** großem Fisch, Krebsen, Muscheln, für Hummer prädestiniert, Kalb und Wachteln - **Genussreife:** bis 2009

**1172 Pinot Grigio 2007 - we** - eisenhaltige Schwemmböden

**Farbe:** strohgelbe Farbe - **Nase:** frische Äpfel und Mandeln. - **Mund:** cremig, Mandeln, dann Frische nach etwas Zitrone und Apfel, voll und doch frisch, mittellang. - **Verwendung zu:** Sommerwein, Antipasti, Abendbrot, auch zu Räucherfisch - **Genussreife:** bis 2009

**VENETIEN - PROSECCO/SPUMANTE**

**1191 Sommariva-Prosecco Spumante Extra Dry - we** - 11% Spumante.

**Farbe:** reiche Perlung, helles Gelb - **Nase:** Johannisbeerblätter, grüner Apfel, frisch. - **Mund:** süffig, gelbe Früchte, kleiner weißer Pfeffer, Gerüst durch kleinen, angenehmen Bitterton, anhaltend und fruchtig. - **Verwendung zu:** unkompliziert und vielseitig einsetzbar. - **Genussreife:** jetzt

**1201 Zardetto-Prosecco Spumante Extra Dry - we** - Spumante, wirklich trocken, nur 11%.

**Farbe:** hellgelb; kleine, reiche Perlung - **Nase:** wenig, zart nach grünen Äpfeln und Ananas. - **Mund:** zerstäubt wie man es sich wünscht, grüner Apfel, Aprikose und weiße Johannisbeeren, lebendig und frisch. - **Verwendung zu:** passt schon am Nachmittag als Begrüßungsschluck oder für den Empfang am Vormittag. - **Genussreife:** jetzt

**VENETIEN - CA' RUGATE**

**1021 Soave Classico San Michele 2007 - we** - reiner Garganega auf vulkanischem Boden mit Kalk und Basalt

**Farbe:** strohgelb - **Nase:** süße Feldblumen und frisches Weizenstroh, Brotkrume, reife, gelbe Früchte, Geißblatt, Zesten, sehr fein und delikat. - **Mund:** zunächst florale Komponenten und dann apfelsinige Früchte, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine am Ende mit süßen Mandeln. Elegant und mit Charakter. Deutlich kein Massenwein. - **Verwendung zu:** Birnen, Bohnen und Speck, hellem Fleisch, auf der Terrasse, als Aperitif, zu Fischgerichten. - **Genussreife:** bis Ende 2009

**1026 Soave Classico Monte Fiorentina 2007 - we** - reiner Garganega auf vulkanischem Boden mit Kalk und Basalt von einer Hanglage, späte Ernte, sehr geringer Ertrag, hoher Extrakt;

**Farbe:** strohgelb - **Nase:** Südfrüchte und exotisches Obst mit Mandeln und etwas Honig. - **Mund:** Orangeade, Litchi, Birne und Reneclode, dabei zart mandelig, cremig, langanhaltend. Mineralik nach Salz. Man hat das "Maul voll Wein". - **Verwendung zu:** Birnen, Bohnen und Speck, hellem Fleisch, auf der Terrasse, als Aperitif, zu allen Fischgerichten und besonders zu jungem Käse. - **Genussreife:** bis Ende 2010

**VENETIEN - CA' LOJERA**

**1141 Lugana DOC 2007 - we** - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee.

**Farbe:** sonnengelb mit grünlichen Reflexen - **Nase:** feine Blüten und gelbe Früchte, Minze, Meerluft (Mineralik). - **Mund:** sehr ansprechender Auftakt mit Fruchtsüße. Reich, Aprikose, schöne mandel-bittere Komponente mit Mineralik, lang mit Zitrus und Minze. Viel Struktur, alles wunderbar aneinandergereiht mit endlos langem Nachhall. Edler Wein. - **Verwendung zu:** Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - **Genussreife:** 2009

**1145 Lugana Superiore 2003 - we** - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee, ausgesuchte Trauben nur in großen Jahren, 18 Monate im großen Fass.

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** weiße Früchte, Pfirsich. Auch Apfel und Birne, Hauch Honig, sehr klar strukturiert. - **Mund:** etwas Brotkrume, ansteigendes Durchsetzen reifer, gelber Früchte, mit Birne, Mango und etwas Maracuja. Schöner Wein. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Fisch, weißem Fleisch. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2010

**1146 Monte della Guardia 2007 - rs** - Cabernet und Merlot

**Farbe:** helles Kirschrot - **Nase:** mineralisch, Himbeere, fast kühl. - **Mund:** Mineralik und Erdbeeraromen, frisch, strukturiert. Ein gelungener Rosé. - **Verwendung zu:** hellem Fleisch, Terrasse, Sommerwein. - **Genussreife:** 2009

**VENETIEN - MONTE DEL FRÁ**

**1051 Bianco Di Custoza DOC 2007 - we** - Garganega50, Cortese15, Trebbiano Toscano10, Tocai10, Chardonnay-Riesling-Sauvignon15

**Farbe:** helles Grüngelb - **Nase:** dicht und cremig, Bienenwachs, harte Bergamottbirne, Akazienblüten, (Spargel?), viel Substanz ausstrahlend. - **Mund:** meint man, Akazienblüten zu schmecken, Birne, Zitrusfrüchte, weißer Pfeffer, fruchtige Länge, etwas Haselnuss am Ende. Auch noch einen Tag später vollständig und sauber. - **Verwendung zu:** Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - **Genussreife:** bis 2009

**1052 Bianco Di Custoza Sup. DOC Cà Del Magro 2007 - we** - Cuvée wie Klassik, über 40 Jahre alter Weingarten, 15% kurz im Barrique

**Farbe:** grüngelb - **Nase:** cremig, Apfel und Pfirsich mit Vanille, gebündelte Kraft. - **Mund:** Steinobst und tragende Säure, gut eingebunden. Saftig, aber auch mit Schmelz, sehr reich, ansteigende Frucht und Intensität. Lange Präsenz mit Minze. - **Verwendung zu:** gutem gekochten oder gebackenem Fisch, zum Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - **Genussreife:** bis 2010

**1053 Valpolic. Class. Sup. DOC 2006 - ro** - Corvina80, Rondinella10, Molinara10, großes Faß

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** gewürzig-pfeffrig, mandelig. Süßkirsche und Pflaume. Saftig und einladend. - **Mund:** mildkirschtig, etwas Pflaume, sehr saftig und gewürzig, mittlere Komplexität. Hält schön die Waage, mandeliges Finish. - **Verwendung zu:** weißem und rotem Fleisch, gut zu Grilladen, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2010

**1054 Valpolic. Class. Sup. Ripasso DOC 2006 - ro** - Corvina80, Rondinella10, Molinara10. Nach der Ripasso (Wiederholung) im Holzfaß ausgebaut.

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** Schwarzkirsche und Pflaumen, Nuancen wie Syrah mit Pilzen, etwas Kakaopulver, auch Rosenblüten. Reich und warm-gewürzig. - **Mund:** reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Bleibt vorne frisch, wird immer saftiger, geht zur Brombeere hin, verliert aber nie den saftigen Kirschtönen. Viel Eleganz und Länge. Macht Lust auf das nächste Glas und nicht satt. - **Verwendung zu:** schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. Paßt zu Kalb, Wild, Lamm, Rind, Käse, Nudeln, Pizza. - **Genussreife:** bis 2010

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOC 2004 - ro** - Corvina(80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure.

**Farbe:** granatrot - **Nase:** reife Sauerkirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - **Mund:** cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Reich und sehr lang. Komplex und delikat. Ein Wein zum Meditieren, hilft bei Wehmut. - **Verwendung zu:** Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - **Genussreife:** bis 2016

**1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.CI. DOC 2003 - ro - Corvina70, Rondinella20, Molinara10; aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 16% Alc. und gute (5,8g/L) Säure**

**Farbe:** granatrot - **Nase:** elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte, auch Leder. - **Mund:** komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, Sekundäraromen,.....Alles, was ein großer, fülliger Wein braucht. - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - **Genussreife:** bis 2018

#### PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba 2007 - ro - alte Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand, Stahltank mit Abrundung von zwei Monaten in gebrauchten Barriques.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** warm und voll, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend. - **Mund:** Cassis und Blaubeeren, voll, langer Abgang von roten Früchten. Mineralik von Kalk und etwas Graphit gibt dem einfachen Wein Eleganz. Kein typischer Dolcetto, aber typisch für den Winzer. - **Verwendung zu:** Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - **Genussreife:** bis 2012

**1186 Barbera d'Alba 2007 - ro - alte Reben von La Morra auf Kalkböden. Stahltank mit Abrundung von zwei Monaten in gebrauchten Barriques.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** Veilchen und andere Blüten, jetzt sehr von den Hefen bestimmt, da Fassprobe. - **Mund:** viel animierende Fruchtsüsse, kleiner Bitterton nach Kirschkern, Lorbeer, sehr lang. Viel Wein Mund, saftig. Sehr schön. - **Verwendung zu:** Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - **Genussreife:** bis 2014+

**1187 Langhe Nebbiolo Angelo 2006 - ro - junge Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus, denn ein normaler Barolo wird nicht produziert. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** warmes Nebbiolobouquet, Rosen, gewürzig nach Lorbeer. Rote Früchte. - **Mund:** Cassis und Himbeere, frühes Tannin, männlicher Wein. Kalkmineralik, im Nachhall Fruchtaromen. - **Verwendung zu:** Grilladen, Gulasch, Tripes - **Genussreife:** 2009 bis 2015

**1188 Barbera d'Alba Cascina Nuova 2006 - ro - über 60 Jahre alte Reben von La Morra auf Kalkböden. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** Veilchen, Schoko, dunkle Früchte, exotische Gewürze, Vanille, saftig, dicht, etwas Tabak, viel Cassis, reich, toll. - **Mund:** Fruchtsüsse, dann Kirsche, Kernton, geistige Komponenten, sehr reich und saftig. Lange anhaltend. Hat Suchtpotenzial. Jeder Schluck ist seinen Preis wert. - **Verwendung zu:** Fleischgängen aller Art, gebratener Leber, Pasta, guter Solist - **Genussreife:** bis 2015+

**1189 Barolo Vigneto Gattera 2004 - ro - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 92 Ppkte.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** hohe Eleganz und Süsse, Mandelöl, Lavendel, etwas süsser Rauch (Tabak), gemähates Gras mit Kräutern, Feigen, Orangenschale, Trockenobst. Ein Ergebnis der Nachmittagssonne. - **Mund:** Abbild des Geruchs mit mehr präsentem Kirschsaft mit Mandeln und Lorbeer. Eingekochte Früchte, Kräftig und saftig, viel rote Frucht, auch Zwetschgen. Feine Süße, gute Tiefe, langes Finale. Ein Weinerlebnis. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2010 bis 2019+

**1193 Barolo Vigneto Gattera 2003 - ro - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** feingliedrig und nach dunklen, reifen Beeren. Florale Komponenten nach Kräutern und Rosenblättern. Saftig und konzentriert. - **Mund:** kräftig mit reifen Kirschen, Cassis und Heidelbeeren, Tabak und Schoko, auch schwarzer Tee und Kräuter. Später eher rote Früchte, Lakritz, Fenchel. Tannin bringt Wärme und Gerüst, gute Frische und Fülle. Schon trinkbar. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** bis 2013

**1198 Barolo Vigneto Gattera (Empfehlung) 2000 - ro - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 5Trauben Duemilavini, 92PWineSp.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** mineralisch und rauchig mit Kräutern. Reife, schwarze Beeren, Tabak. Milde Fruchtsüsse, verführerisch. - **Mund:** dunkle Früchte mit etwas Lakritz. Reich und fest, braucht Luft, bekommt dann auch dunkle Schokolade. Nicht fett, eher elegant und saftig, sehr guter Abgang. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** bis 2016+

**1194 Barolo Vigneto Arborina 2004 - ro - 2,5ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 80% neu.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** viel Eleganz, kleines Gewürz, sehr vielversprechend. Veilchen, dunkle Früchte, etwas Rauch, Kalkmineralik. - **Mund:** Fruchtsüsse am Anfang, florale Töne nach

Lorbeer und Blumen, fleischig, Mineralik. Dann erst die kompakte Frucht nach Cassis, Kirschfleisch, Maulbeeren,...Lang. Sehr schön. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Solist - **Genussreife:** 2010 bis 2018+

**1195 Barolo Castelletto 2004 - ro - 1,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1950, 1970 und 1990, 24 Mte Barrique, 50% neu**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** Wald, Hauch Maiglöckchen, Kalknase, Kirschen und Maulbeere, Pflaume, Hagebutten - **Mund:** schwarze Früchte mit viel Cassis, milde, spürbare Tannine, Frucht kommt wieder durch, auch Schoko. In der Jugend der Strengere und wohl auch Größere der Crus. Muskulös, viel Potenzial. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2011 bis 2022+

**1196 Barolo Castelletto 2003 - ro - 1,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1950, 1970 und 1990, 24 Mte Barrique, 50% neu**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** kräftig und saftig, warm, etwas Minze. Reich, aber noch abwartend. Braucht Luft. - **Mund:** viel Extrakt und Kraft. Reife, dunkle Früchte, Anklang von Bodenmineralik, Lakritz, Trüffeln, zartbittere Tannine, Zwetschgen. Noch ungezähmt, aber schon antrinkbar. Braucht Luft. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** bis 2015

**1197 Barolo Vigneto Rocce 2004 - ro - kleines Stück (0,5ha) bei La Morra, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 80% neu. Reben von 1980, allerbeste Lage von La Morra.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** warm und reich, Veilchen, wilde Rose und Lakritz, Feigen, Rauch, verschlossen - **Mund:** Fruchtsüsse, reich und ewig ansteigend, Lakritz, Hagebutte und Kirsch, Zesten. Zartbitter, sehr lang und mit Schmelz ausklingend. Viel Zukunft. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2010 bis 2020+

**1184 Barolo Vigneto Rocce 2003 - ro - kleines Stück (0,5ha) bei La Morra, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 80% neu. Reben von 1980, allerbeste Lage von La Morra.**

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** viel Kraft und Reichtum, elegant und noch "wild". Beeren und Tabak, dezente Süsse, auch Blüten und Gewürze. Vielversprechend, wenn er Zeit zum Atmen bekommt. - **Mund:** viel Extrakt und Kraft mit Süße, schwarzen Früchten und Beeren, Zesten, Kräuter. Mächtiges, geschliffenes Tannin, das ordnet und Struktur gibt. Reicher Wein, langer Abgang. Toll. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2009 bis 2018

#### UMBRIEN - PERTICAIA

**1232 Umbria Rosso IGT 2007 - ro - Sangiovese80, Colorino10, Merlot10**

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** frisch und blumig, Schwarzkirschen. - **Mund:** kirschige Frucht mit etwas warmem Cassis, rund und süffig, mittlere Länge. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Antipasti, Würsten - **Genussreife:** bis 2010

**1233 Montefalco Rosso DOC 2005 - ro - Sangiovese60, Sagrantino15, Colorino15, Merlot10; kein Holz**

**Farbe:** intensives Rubinrot - **Nase:** schwarze Beeren, Kräuter, Tee, Lorbeer und süße Erde, dicht und fleischig. Etwas Malz, dann wieder Waldfrüchte. Wird mit mehr Luft immer reicher, straffer und tiefer. - **Mund:** viel Wein mit kirschiger Frucht, ansteigend. Rote Grütze, Himbeeren, Cassis, Fruchtsüsse mit floralen Eindrücken wie Lorbeer und Thymian. Gute Struktur und viel Eleganz, feingliedrig-tief. Schluß mit Gewürz nach Piment. Potenzial. - **Verwendung zu:** Grilladen, Rind, Wild, Lamm, dunklem Geflügel, Zicklein. Käse - **Genussreife:** bis 2011

**1234 Montefalco Sagrantino DOCG 2004 - ro - autochtone Rebe Sagrantino. Alte Reben auf Ton und Lehm. Vergärung zu 70 % im Barrique, Ausbau für 15 Monate im Barrique. Dann noch 12 Monate im Stahltank.**

**Farbe:** intensives Granat - **Nase:** Waldbeeren, Tabak, Lakritz, Gewürze. Sehr komplex und reich. Braucht viel Luft. - **Mund:** saftige, dunkle Früchte mit großer Dichte, reife Pflaume. Dann auch Gewürze, Lakritz und Tabak. Runde Tannine, viel Extrakt. Cremige Wogen bilden einen langen Schluß. Langlebiger Wein, in der Jugend gut zum Essen zu trinken, später auch großer Solist. - **Verwendung zu:** hochwertigen Braten, Taubenbrust mit Trüffeln und Rotweinsöße, Gans, Lamm, gereiftem Käse. Gerne auch als Solist mit guten Freunden. - **Genussreife:** bis 2017

#### APULIEN - FUSIONE

**1308 A Mano Fiano Greco di Puglia 2007 - we - aus Fiano und Greco**

**Farbe:** strohgelb - **Nase:** gelbe Früchte, Exotik, Pfirsich und Mango, Blüten. - **Mund:** exotische Früchte (Maracuja) und Ananas, cremige Aromen, stoffig und elegant, frisch. - **Verwendung zu:** Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtem Abendbrot - **Genussreife:** 2009

**1304 A Mano Rosato di Puglia 2007 - we - trockener Rosé von Malvasia Nera**

**Farbe:** helles Himbeerrot - **Nase:** feine Himbeere, Hagebutte, Blüten und Tee. Zart und unaufdringlich. - **Mund:** zunächst eher mineralisch,

dann ansteigende Frucht von Himbeere und Wildkirsche, rosa Pampelmuse. Würziger Schluß nach Chili. Nicht zu kalt trinken. War noch am nächsten Tag unverändert gut. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Terrassenwein, Salat, Pasta, bei Fernweh. - **Genussreife:** 2009  
**1301 Negroamaro di Puglia 2006 - ro** - aus Negroamaro von 15 Jahre alten Reben

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** zarter Rosenduft, Kirschen. Elegant und warm. - **Mund:** burgundisch nach Schattenmorellen und Schwarzkirschen, Himbeeren. Schon komplex, Potenzial. - **Verwendung zu:** Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - **Genussreife:** bis 2012

**1309 A Mano Primitivo di Puglia 2006 - ro** - Primitivo

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** Fruchtkonzentrat mit Blütensüße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - **Mund:** aufgehende, kühle Frucht, Himbeere und Kirsche, mit Lakritz und Orangenesten, Minze, Trockenpflaume, Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Lebendig, seidig und stoffig, Typ Universalwein. - **Verwendung zu:** Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - **Genussreife:** bis 2010

**1302 A Mano Aleatico, Vino Passito 50cl 2007 - ro** - 70% Negroamaro, 30% Primitivo, reife und getrocknete Trauben, 13,5%.

**Farbe:** granatrot - **Nase:** Rosenblüten, Marzipan, vollreife, süße Früchte, Sandelholz. Auch etwas Vollmilchschokolade und frische Walnuss. - **Mund:** Rumtopf mit Kirschen und Pflaumen, Rosinen, dann Mandeln. Sehr süffig, dezente Süsse, Schwarzkirsche bleibt lange haften, wohltuend milde Tannine am Ende. Gut strukturierter Extrakt. - **Verwendung zu:** Gänsebraten oder altem Bröckelkäse, zum Dessert. Sonst Solist. - **Genussreife:** bis 2015

#### SIZILIEN - TASCA D'ALMERITA

**1321 Regaleali Bianco 2007 - we** - aus Grecanico, Inzolia und Catarratto auf vulkanischem Gestein

**Farbe:** strohgelb mit grünlichen Reflexen - **Nase:** Apfel, weißer Pfirsich, rosa Grapefruit, Lemonenzesten, - **Mund:** cremig, wilder Fenchel, Birne mit Mandeln, rosa Grapefruit, weißer Pfeffer, Mineralik. Insgesamt eher cremig als säurebetont. - **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Soßen, Vorspeisen, auch Huhn und Muscheln - **Genussreife:** bis 2009

**1328 Leone d'Almarita 2007 - we** - aus Catarratto und etwas Chardonnay, Edelstahl

**Farbe:** strohgelb - **Nase:** Apfel, weißer Pfirsich, Banane, Ananas, Pampelmuse. - **Mund:** wie Nase, gelbe Früchte mit exotischem Touch, ausgeglichene Säure. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Fisch, Huhn, Schwein, Kaninchen, zum Feierabend - **Genussreife:** bis 2009

**1322 Regaleali Nero d'Avola 2006 - ro** - Nero d'Avola mit 10% Pericone= Barbera im großen Holzfass, 5% im 300Ltr.Fass.

**Farbe:** rubinrot mit violetterem Rand - **Nase:** Waldhimbeeren und Johannisbeeren, Cassis, Eukalyptus und Röstaromen. - **Mund:** reife Schattenmorelle, Heidelbeeren, Josta, Kaffee, Fruchtsüße. Im Abgang Kirsche mit Mandeln, Minze, Nelken und Salbei, Mineralik. Schöne Länge. - **Verwendung zu:** Pastagerichten, Grilladen, Rinderfilet, Lamm - **Genussreife:** bis 2010

**1323 Lamùri (Nero d'Avola) 2006 - ro** - 10 Jahre alte Nero d'Avola mit 12 Monaten Barrique, 20% neu. Reben wachsen auf 700 Metern Höhe auf vulkanischem Boden.

**Farbe:** dunkles, fast schwarzes Rot - **Nase:** warmer Duft nach Brombeeren, Maulbeeren, Kirschkonfitüre mit Zimt und Vanille, Lorbeer, Macisblüte, Thymian, Milchschokolade, Vanille und Lakritz. - **Mund:** zunächst reife schwarze Kirschen und Heidelbeeren, dennoch frisch, intensiv und kraftvoll von guter Struktur, ansteigend Mund, sich mit Gewürzen mischend von weißem Pfeffer, Thymian, Wachholder. Dicht und trinkfreudig, langer Abgang. Schöner Wein. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch, Schweinebraten, dunklem Geflügel. Solist - **Genussreife:** bis 2013

**1329 Cygnus 2005 - ro** - Nero d'Avola60, CS40; lehmig-sandiger Kalkboden, 30% neue Barriques.

**Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Vanille, auch Tabak und Schoko. - **Mund:** Waldbeeren, dicht, gewürzig, milde Tannine mit kirschigem Abgang, eher kühle Aromatik. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch wie Filet, auch Lamm mit z.B. Paprika, paßt gut zum Schnittkäse. - **Genussreife:** bis 2012

**1327 Rosso del Conte 2005 - ro** - Nero d'Avola, etwas Pericone (Barbera), Reben von 1959 und 1965, 18 Mte. Im Barrique, 80% neu; viele hohe Auszeichnungen.

**Farbe:** rubinrot mit violetten Reflexen - **Nase:** reife Fliederbeeren, saftige rote und schwarze Kirschen, Waldfrüchte, Vanille, Zimt, Minze, Salbei und Tabak. - **Mund:** sehr dicht und gehaltvoll, gute Struktur durch warme Tannine, Kirschfrucht, Waldbeeren, Gewürze, fleischig, schöne fruchtige Länge mit schokoladigen Noten, schon wunderschön zu

trinken, Kultwein. - **Verwendung zu:** zu rotem Fleisch und guten Hartkäsesorten. Guter Solist - **Genussreife:** bis 2014+

**1325 Cabernet- Sauvignon 2005 - ro** - Reben von 1985 und 1999, 18 Mte. im Barrique, 60% neu.

**Farbe:** sehr dichtes Rubinrot mit Granatreflexen - **Nase:** Waldbeeren, Vanille, schwarzer Pfeffer und Tabak, Zimt, Minze und Salbei. - **Mund:** reife und konzentrierte schwarze Beeren, Eindruck der Nase findet sich geschmacklich wieder, fruchtig-samtig-gewürzig, sehr lang. Milde Gerbsäure. Eindrucksvoll. Großer Wein. - **Verwendung zu:** Geflügel, Wildgerichten, Lamm; Käseplatten. Ist ein großer Wein zum Fleischgang bis vor dem Dessert und danach - **Genussreife:** bis 2015 mit zunehmendem Genuss

#### SIZILIEN - FEUDO DI SANTA TRESA Bio

**1046 RINA IANCA 2007 - we** - Grillo und Viognier je 50%, Grillo zu 50% im Holz vergoren, keine Malo.

**Farbe:** strohgelb - **Nase:** Blüten, tropische Früchte, Zitrone, Spur Vanille. - **Mund:** saftige Früchte nach Grapefruit, Litchi, auch Mango, Zitrusfrüchte, perfekt balanciert, schöne Länge mit floralen Eindrücken vom Viognier. - **Verwendung zu:** Suppen, Fisch, auch zu weißem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2010

**1047 NIVURO 2007 - ro** - Nero d'Avola und Cabernet-Sauvignon, 12 Mte Barrique

**Farbe:** undurchsichtig rot - **Nase:** schwarze Beeren und Pfeffer, Nelken. Reich und warm. - **Mund:** Cassis, Brombeeren, sehr reich und saftig, ohne spürbare Tannine, jedoch nachhaltig und mit langem Finale. Gewürze am Ende. Gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung zu:** Steak, Wild und Lamm, Wildgeflügel, Ente und Gans. - **Genussreife:** bis 2012

**1048 AVULISI 2007 - ro** - Nero d'Avola, 12 Mte Barrique

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** kleine Waldbeeren, Gewürze, Cassis, reich. - **Mund:** saftige Frucht von dunklen, reifen Kirschen und Pflaumen, etwas Schoko und Gewürz, bleibt saftig am Gaumen, lang. Günstig für die Qualität. - **Verwendung zu:** Steak, Wild und Lamm, Wildgeflügel, Ente und Gans. - **Genussreife:** bis 2014

#### Österreich

##### WACHAU - ERICH MACHHERNDL

**1352 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2007 - we** - sehr trocken; (12,6/1,8/4,7)

**Farbe:** helles Gelb - **Nase:** Äpfel und Birnen, Kräuter, Stein. Einladend. - **Mund:** klare, gelbe Früchte, Stachelbeere, Aprikose, Mineral. Cremig, zitronige Frische mit Mineralik bringt viel Eleganz und Struktur. - **Verwendung zu:** Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - **Genussreife:** bis 2010

**1353 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2007 - we** - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; (13,6/1,5/5,3).

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** zurückhaltend, fast zart, verdeckte Kraft, viele weiße Blüten, elegant, viel Potenzial. - **Mund:** ansteigende gelbe Frucht mit Mineralik, fast Salz. Nougat, Aprikose und Apfel. Etwas Fruchtsüße, Spritzer Zitrone, dann Canelstange. Sehr lang, am Ende Hauch vom weißen Pfeffer, Rosenpaprika. Viel Potenzial. Nach einiger Zeit exotische Früchte. Super. - **Verwendung zu:** Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - **Genussreife:** bis 2017, jetzt dekantieren

**1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2007 - we** - auf Urgestein und Gneis im Hang, nur im Edelstahl, (13,6/2,5/5,0); Grand Cru Siegerwein.

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Apfel, Stachelbeere, Aprikose, Reneclaud, Mineral, Wiesenkräuter, reif mit Honigton. - **Mund:** reife Früchte: Aprikose, Quitte, Zitrone, kleiner Bitterton, dann gleich das Pfefferl. Mineral, nochmals reife, gelbe Früchte, rauchig. Viel Potenzial. Jetzt bester Wein von 2007. - **Verwendung zu:** Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Schweinefilet und - **Genussreife:** bis 2017, jetzt dekantieren.

**1361 Riesling Steinterrassen 2007 - we** - von alten Reben auf reinem Urgestein von den Terrassen Mitz und Mütz.

**Farbe:** grüngelb - **Nase:** Rassiger Rieslingduft nach Pfirsich und Aprikose, Spur Mandeln. - **Mund:** Aprikose mit Kräutern und Mineral, süßliches Gewürz wie Rosenpaprika, Frucht steigt stetig an. Zarte Aprikose und Gewürze mit Mineralik bleiben lange haften. Sehr klar und rein. - **Verwendung zu:** idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - **Genussreife:** bis 2017+

**1362 Pinot Blanc Hochrain 2007 - we** - mehr Schwemmland, schwerer Boden, bisschen Löss am Berg, ältester Rebgarten (50 Jahre), keine Malo, Stahltank, (14,1/6,5/5,6)

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** gelbe Früchte, Mango, Piment Esplenett, noch am Anfang einer großen Entwicklung. - **Mund:** gelbe Früchte nach Apfel, Reneclaud, exotischen Früchten mit Hauch von Maracuja,

Papaya, Weingartenpflirsich. Mineralik und Gewürze am Ende, schöne Länge, groß. Super P/QV. - **Verwendung zu:** zum ganzen Menue. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet. - **Genussreife:** bis 2015

**1356 Chardonnay Kollmütz Barrique 2007 - we** - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Barrique (13,2/3,0/7,0)

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** kaum Holz, Extraktsüsse, kleiner Vanilleton, reife Birne und Mango. - **Mund:** viel Barrique, dann aber mineralischer Chardonnay mit Birne, exotischem Touch, Vanille, sehr lan, aber braucht noch Zeit. - **Verwendung zu:** Fisch mit Buttersoße, Huhn, Kaninchen, Kalb. Käse - **Genussreife:** bis 2013

**1357 MACHHERNDL x ANDERS Chard Kollmütz 2007 - we** -

16 ausgesuchte Stöcke wurden vermehrt und ausgepflanzt, junge Reben. Erstwein, geringer Ertrag (13,7/1,4/7,2)

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** reife, gelbe Früchte, dennoch trocken. Steiniges Mineral, Kühle, viel Eleganz, dennoch komplex. - **Mund:** Quitten, Extraktsüsse, viel Mineralik, endlos lang mit blumigen und gelb-fruchtigen sowie limettigen Komponenten. Der Anfang einer Weingeschichte. - **Verwendung zu:** Fisch mit Buttersoßen, Kalb, Huhn, Kaninchen, Gerichten mit Curry, Buffets. - **Genussreife:** bis 2012

**1364 Zweigelt Postolern 2006 - ro** - kein Holz (13,2/1,0/5,2)

**Farbe:** mittleres Rot mit dunklem Kern - **Nase:** warm und floral, verhaltener Veilchenduft, reife Kirschen, Cassis, cremig. - **Mund:** Blüten und Sauerkirschen, Leder, Mineralik, Gewürze, warm und reich. - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch und Grilladen, vielseitig - **Genussreife:** bis 2012

**1365 Zweigelt Cuveé ANNA 2005 - ro** - nur die besten Tauben, 2/3 Zweigelt mit 5-8 Trauben, 1/3 Syrah mit 2-5 Trauben, neun Monate neues und neun Monate einjähriges Barrique (13/1,0/4,7)

**Farbe:** tiefrot - **Nase:** schokoladig und rauchig, warm und reich nach Waldbeeren, reifer Kirsche, Früchtebrot. - **Mund:** dicht nach Kirschen und Mandeln, dann Kirschkern und frische Frucht nach Himbeeren, Wildkirschen und Bitterschokolade, kirschtiger Abgang mit Fruchtsüße, elegant und lang - **Verwendung zu:** ein festlicher Wein zu dunklem Fleisch und zum Käse, Solist - **Genussreife:** bis 2015

#### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1411 Grüner Veltliner Liter 2007 - we** - super Preis-/Qualitätsverhältnis

**Farbe:** hellgelb - **Nase:** Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, mit Mineralik. - **Mund:** ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - **Verwendung zu:** allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - **Genussreife:** bis 2009

**1412 Grüner Veltliner Sonderabfüllung 2007 - we** - super Preis-/Qualitätsverhältnis

**Farbe:** hellgelb - **Nase:** cremige Duft von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend. - **Mund:** gelbe Früchte, etwas Grapefruit, Papaya und Marillen mit einem kleinen Kernton, am Ende Birne mit Gewürz und cremigem Mineral, weißer Pfeffer. Sehr gelungen. - **Verwendung zu:** gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - **Genussreife:** bis 2013

**1441 Grüner Veltliner Kies 2007 - we** - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalk

**Farbe:** helles Gelb - **Nase:** helle Blüten, Weißdorn, Augustapfel, Hauch Reneclaude, Mineralik. - **Mund:** typische Primäroromen, frische Extraktsüsse, Pflirsich, Apfel mit etwas Kern und weißem Pfeffer, ausklingend nach Reneclaude, Brotkrume, Zitrone. - **Verwendung zu:** Erfrischungswein, zu Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - **Genussreife:** bis 2010

**1428 Grüner Veltliner Spies 2007 - we** - Granitstaub und Steine, Quarzglimmer als Untergrund

**Farbe:** kräftiges Gelb - **Nase:** reife Früchte nach Apfel und Apfelsine. Feuerstein und salzige Meerluft als Mineralik, auch weiße Blumen und Kräuter. - **Mund:** Fruchtsüße, grüner Apfel, saftig-knackige Birne, kühl und frisch, frühes Minera, Zesten, Ansatz von Exotik. Sehr reich, laufend ansteigend. Toller Wein. - **Verwendung zu:** Spargel, weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - **Genussreife:** bis 2012

**1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2007 - we** - Roter Schotter (kalkhaltig), Urgestein, im großen Fass ausgebaut.

**Farbe:** deutliches Gelb - **Nase:** cremig, schöne Balance, Birne, Marillen mit frischen Mandeln, Blüten, etwas Nougat. - **Mund:** eingedickte Quitte, Marillen, sehr große Länge, Hauch Kräuter, Exotik, etwas Pfefferminz. Gut strukturiert zwischen Frucht und Fülle. - **Verwendung zu:** Kann viele Essen durchgängig begleiten. Sehr gut zu Kalb. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang sehr zu empfehlen. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - **Genussreife:** bis 2016

**1431 Grüner Veltliner Loam 2007 - we** - Löss und Sand;

**Farbe:** mittelgelb - **Nase:** leichte Fruchtsüße mit Mineral durchzogen, Frucht nach Reneclaude, Marille, Blüten, dann Gewürze. - **Mund:** gelbe Früchte, etwas Grapefruit, Papaya und Marillen mit einem kleinen Kernton, am Ende Birne mit Gewürz und cremigem Mineral, weißer Pfeffer. Sehr gelungen. - **Verwendung zu:** gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - **Genussreife:** bis 2016

**1432 Riesling Donatus 2007 - we** - auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig)

**Farbe:** grüngelb - **Nase:** toller, sauberer Rieslingduft, viele weiße Blüten, etwas Muskat, weißer Pflirsich - **Mund:** saubere Rieslingfrucht wie von der Traube, spritzig und lebendig, muskatig, Pflirsich und Aprikose, langer Abgang mit etwas Pampelmuse und Apfelsine, Exotik spielt rein, sehr gelungen. - **Verwendung zu:** Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalte Vorspeisen. Solist - **Genussreife:** bis 2015

**1433 Riesling Ametzberg 2007 - we** - Steine und Staub von Granit

**Farbe:** grüngelb - **Nase:** reife, gelbe Früchte, Hagebutte, Pflirsich, feine Mineralik. - **Mund:** Sauberer, knochentrockener, mineralischer Riesling. Jodig wie Austernwasser, Mineralik trägt Marille und weißen Pflirsich, Grapefruit, viel Exotik, nachhaltig. - **Verwendung zu:** Spargel und Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. - **Genussreife:** bis 2015

**1434 Zweigelt Barrique 2006 - ro** - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques; 13,5/3,5/5,3

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** Himbeere, Schoko und Lakritz, Blaubeere und Backpflaumen, Fruchtsüße. - **Mund:** weich, Himbeeren, reife Wildkirschen, Kirschschaale, Vanille und Zwetschge, fruchtsüß mit gewürzig-kirschigem Ende. Sehr gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung zu:** Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2010

**1435 Zweigelt GRANIT 2007 - ro** - 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques.

**Farbe:** granatrot - **Nase:** Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - **Mund:** konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Vanille und Schoko mit sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial, muß man haben. - **Verwendung zu:** großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - **Genussreife:** bis 2015

**1443 Cabernet Cuvée 2006 - ro** - CS, CF, etwas Zw; Barriqueausbau

**Farbe:** granatrot - **Nase:** Rosenblüten, Pflaume, Leder, Sandelholz, Cassis und Brombeeren. Bordeauxnase. - **Mund:** viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - **Genussreife:** bis 2014

**1437 St. Laurent 2007 - ro** - Barriqueausbau, 13,5/0,8/5,1

**Farbe:** granatrot - **Nase:** Burgunderbouquet, reich, subtil, geistig, Blumen, vielversprechend - **Mund:** saftig und dicht, Himbeeren, Kirsche und Hollunderbeeren. Sanfter Schokomantel, noch wild und ungezähmt, aber von großer Kraft. Kategorie Lieblingswein in diesem Preissegment. - **Verwendung zu:** Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - **Genussreife:** bis 2016

**1436 Cabernet-Franc 2006 - ro** - Barriqueausbau, 13,5/1/5,2

**Farbe:** granatrot - **Nase:** Cassis und süsse Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze. - **Mund:** Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, gelungene Kombination, braucht sich vor einem (teureren) Bordeaux nicht zu verstecken. - **Verwendung zu:** Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - **Genussreife:** bis 2016

**1438 Merlot 2006 - ro** - Barriqueausbau

**Farbe:** granatrot - **Nase:** klare Struktur mit geistigen Komponenten, etwas Schoko. Dichte, reife, schwarze Früchte, Würze. - **Mund:** reich, kirschig-mandelig, dann in Kakao gehend, sehr schöne Entwicklung. Lang anhaltende würzige Phase, die mit den sanften Tanninen und etwas Fruchtsüße lange den Gaumen ausfüllt. Sehr schön. - **Verwendung zu:** Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - **Genussreife:** bis 2015

**1442 Syrah 2007 - 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 und Piment Espelett, kleiner

Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - **Verwendung zu:** Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - **Genussreife:** bis 2016

**1439 Pinot Noir 2007 - ro** - Barriqueausbau

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** Veilchen, warmes Fruchtkompott mit Pflaume, Himbeeren, Kaffee. Für PN sehr dicht. - **Mund:** kirschiger als Nase, auch Himbeere, eher kühl Durchaus Tannine, danach mineralische Frucht. Potenzial. - **Verwendung zu:** Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - **Genussreife:** bis 2012

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

**1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengärung 2006 - we** - für uns ohne Dossage, 9 Mte. Flaschengärung.

**Farbe:** helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - **Nase:** prickelnd, wenig, saftig. - **Mund:** wenig, frisch, unaufdringlich. Die Perlung zersteubt sanft und reich, Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und wenig. Edel. - **Verwendung zu:** Begrüßungsschluck, Vorspeisen, zum Dessert. Toll zu Austern und Meeresfrüchten. - **Genussreife:** bis Ende 2010

**1453 Gemischter Satz Liter 2007 - we** - sechs verschiedene Rebsorten, eng beplanter Weingarten, teilweise 60 Jahre alte Reben, reduktiver Ausbau

**Farbe:** helles Gelb - **Nase:** gelbe Pflaume, Apfel, Himbeere, Blüten, Kräuter und Gras. - **Mund:** frisch, Grapefruit, Orangen, Schmelz, viel Kraft, Mineralik nach Stein. Viel Wein fürs Geld. - **Verwendung zu:** Alltagswein, schön zum Abendbrot mit Aufschnitt, - **Genussreife:** jetzt

**1476 Rivaner (Gaisruck), Sonderpreis 2007 - we** - Terrassenlage mit Löss über Koglomeratgestein

**Farbe:** helles Gelb - **Nase:** apfelfruchtig, frisch. - **Mund:** wenig und frisch, sehr süffig mit guter Säure. - **Verwendung zu:** Alltagswein. - **Genussreife:** jetzt

**1454 Grüner Veltliner Maßwein 2007 - we** -

**Farbe:** helles Grün-Gelb - **Nase:** gewürzig, mehr Birne als Apfel, gemähtes Gras. - **Mund:** grüner Apfel, Mineralik nach Stein und Kalk, gelbe Früchte steigen an mit Thymian, frisch gemahlener weißer Pfeffer. - **Verwendung zu:** auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - **Genussreife:** jetzt

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2007 - we** - tiefgründiger Lössboden, nährstoffreich

**Farbe:** helles Grün-Gelb - **Nase:** schmelzig, Marillen, Pfirsich, Blüten mit Honig. Einladend. - **Mund:** Fruchtsüße, Schmelz von Lichi und lange anhaltende Mineralik, gelbe Früchte. Gelungen. Einer der besten Alltagsweine. - **Verwendung zu:** zum so-Trinken, als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - **Genussreife:** bis 2010

**1457 Grüner Veltliner Hochschopf privat 2006 - we** - 20 bis 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage.

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** reife Aprikosen, cremig, Eleganz, reife Trauben, Kalk mit wilder Rose, vielversprechend. - **Mund:** fein und zunächst eher zurückhaltend, dann langsam und stetig ansteigende gelbe Frucht von Aprikosen, Birnen, Anflug von Cremigkeit, sehr schöne Entwicklung. Mineralik sorgt für Struktur. Bleibt lange am Gaumen haften. Wieder einmal sehr gelungen. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - **Genussreife:** bis 2012

**1461 Roter Veltliner (Kirchwegleithen) 2007 - we** - tiefgründiger Löss **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** florale Komponenten nach Blüten, Ananas, Tropenfrüchten, Honigmelone. - **Mund:** zunächst floral-würzig, Zesten, gelbe Steinfrüchte, Hauch Exotik, Tee. Schöne Länge, zartes Bitterl, mineralische Würze. - **Verwendung zu:** Suppen und Vorspeisen, weißem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2011+

**1477 Chardonnay (Saupoint) 2007 - we** - tiefgründiger Löss

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** mineralischer Duft nach Stein und Meer, gelbe Früchte, elegant. - **Mund:** cremig, Brotkrume, Mineralik nach Salz und Jod, Quittenbrot, gelbe Früchte. Schöne Länge, das Mineral ist ausdrucksstark und sehr strukturierend, gibt dem Chardonnay Finesse. - **Verwendung zu:** Austern, Aal, Karpfen. Auch Schweinebraten und so zum Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2010

**1466 Riesling DAC 2007 - we** - verschiedene Lagen, sehr reduktiv ausgebaut

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Steinobst, Blüten mit kleinem Muscatton, saubere Rieslingnoten. - **Mund:** Frische und Frucht nach feiner Aprikose und Pfirsich, Zitrone uns Apfelsine. Mineral mit Macisblüte. Macht Lust auf mehr, frischer Schluß - **Verwendung zu:** Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - **Genussreife:** bis 2009

**1474 Riesling Hinter dem Schloß 2006 - we** - Premiumriesling des Weingutes

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** feine, weiße Blüten, gelbe Steinfrüchte, Minze, Meerluft. - **Mund:** Limette, Aprikose und Pfirsich, cremig. Schöne Länge mit Frische und Extrakt, fein unterstützt durch Mineralik. - **Verwendung zu:** Fisch mit Zitronensoße, Spargel, abends vor dem Fernseher. - **Genussreife:** bis 2010

**1458 Sauvignon blanc 2007 - we** - kalkiger Löss und braune Erde

**Farbe:** helles Grün-Gelb - **Nase:** sehr typische, frische Sauvignonnase: Cassis, Holunder, Stachelbeere, Mineral. Unaufdringlich. - **Mund:** frisch und lebendig, leichter Wein, Stachelbeere, Paprika, Limette, weiße Johannisbeeren. - **Verwendung zu:** Fisch und Vorspeisen, auch Spargel, gegen den Durst, zum Ziegenkäse. - **Genussreife:** bis 2009

#### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER

**1493 Weinviertel DAV Grüner Veltliner 2007 - we** - 12,5/ 2,9/ >6; 88 Fpkte.

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Reneclauden, Aprikosen und weiße Blüten, relativ reich und doch dezent, kleines Pfefferl. - **Mund:** Fruchtsüße, cremig und Blüten zum Auftakt, dann spielt sich milde Säure ein und trägt den Schmelz. Dadurch viel Eleganz und Trinkfreude. Mineralik verschmilzt mit Extrakten. Besonders gelungen. - **Verwendung zu:** vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - **Genussreife:** bis 2009

**1497 Grüner Veltliner Bergsatz 2007 - we** - 12,5/ 0,8/ 6,5; kalkhaltiger Löss

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** zunächst eher florale und mineralische (Kalk) Düfte, dann reife, gelbe Früchte mit Extraktsüße, reich, sauber und schmelzig. - **Mund:** kühl, trocken und strukturiert, frische Haselnuss, Klarapfel, knackige Birne. Fast stahlig, gerade Struktur. Am Ende Mineralik, auch gelbe Früchte, schlanker Abgang. - **Verwendung zu:** Wein zum Mittagstisch zu hellem Fleisch, Salaten, Buffets - **Genussreife:** bis 2009

**1498 Grauer Burgunder 2007 - we** - (14,5/ 3/ 7); 12 Jahre alte Reben auf kalkhaltigem Löss, spät gelesen, 90 Fpkte.

**Farbe:** helles Grün-gelb - **Nase:** reife, fruchtige Steinfrüchte, Meeresbrise und ein Hauch Akazienhonig. - **Mund:** viel Schmelz, dennoch schlank durch die frische Säure. Dann beginnt eine Mineralik-Honigphase mit leicht salziger Komponente. Gelbe Früchte im Nachhall. Sehr sauber mit Potenzial. - **Verwendung zu:** Fisch, Muscheln. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - **Genussreife:** bis 2010

**1499 Zweigelt 2006 - ro** - 13,5/ 1/ 4,5, Stahltank

**Farbe:** purpurrot - **Nase:** Beerenduft mit Extraktsüße von Blaubeeren, Kirschen und Brombeeren. - **Mund:** reife Kirschen, Pflaumen, Mineral. Eher kühl, am Ende Kirschsafte, mittellang - **Verwendung zu:** Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - **Genussreife:** bis 2010

**1489 Zweigelt Reserve 2006 - ro** - 13/ 1/ 4,5, Barrique, hälftig neu, offen vergoren; 87-89 Fpkte.

**Farbe:** dunkles Granatrot - **Nase:** dunkle Früchte nach Cassis, Kirschen mit etwas Schoko, sehr einladend - **Mund:** zunächst kirschig, dann ansteigend fülliger, hin zur Blaubeere. Lakritz mit beginnender Süße, Cassis. Sehr gelungen. - **Verwendung zu:** Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - **Genussreife:** bis 2012

**1496 Zweigelt Privat 2006 - ro** - gibt es nur in Top-Rotweinjahren. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique.

**Farbe:** dunkles Granatrot - **Nase:** dunkle Früchte mit großer Fülle, sehr reich, Holzwürze. - **Mund:** Korb von dunklen Beeren, viele Aromen nach Würze, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, am Anfang der Entwicklung; viel potenzial. - **Verwendung zu:** Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - **Genussreife:** 2009 bis 2015

**1488 Pinot Noir Gerichtsberg 2006 - ro** - 13,5/ 1/ 4,5, jüngere Reben auf Tegel und Sand mit hohem Kalkgehalt. Gebrauchte Barriques; 87 Fpkte.

**Farbe:** purpurrot - **Nase:** Himbeeren, Kalknase, Sandelholz. Viel Eleganz mit einem Hauch Süße, Schale von den Trauben, Veilchen. - **Mund:** sehr typisch PN. Reif, Würze nach Thymian, tolle Frucht, burgundisch. Verschwenderische dunkle Früchte, viel Extrakt, reich elegant, trinkfreudig. Sehr, sehr schön. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, hellem Fleisch und Reh, Rinderfilet, Fasan, Rohmilchkäse. - **Genussreife:** bis 2011

**1489 Cabernet-Merlot 2006 - ro** - Barriqueausbau

**Farbe:** purpurrot - **Nase:** intensives Beerensaroma, etwas Wachholder, Vanille. - **Mund:** Cassis und reife Kirschen, auch etwas Pflaume, Vanille, etwas Nelken. Scholadiger Schluß, gute Länge. - **Verwendung zu:** Grilladen und Braten, Hartkäse. - **Genussreife:** bis 2011



**NEUSIEDLERSEE - HEIKE und GERNOT HEINRICH**

**1502 Zweigelt Liter 2007 - ro** - von Heinrich ausgesucht und abgefüllt, biodynamisch

**Farbe:** kirschrot mit violetterm Rand - **Nase:** warm und reich, Schoko, Kaffee, Pilze, Heidelbeeren. - **Mund:** weich und warm, eingemachte Süßkirsche, süffig auf der kirschfruchtigen Seite, kleiner lakritziger Bitterton, Rauch am Ende. Toller Schankwein. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Partywein - **Genussreife:** jetzt

**1503 Red 2006 - ro** - (Zw, Bf, CS), biodynamisch

**Farbe:** rot - **Nase:** Fruchtsüße, Lakritz, warme Struktur, einladend. - **Mund:** viel Mineral, kirschig, Cassis mit Fruchtsüße, fruchtiger Schluss mit schönen Gewürznoten nach Wachholder und Thymian. - **Verwendung zu:** Tischwein zu vielen Gelegenheiten - **Genussreife:** bis 2010

**1505 Zweigelt 2007 - ro** - 5- bis 30-jährige Reben. In 2-jährigen Barriques ausgebaut; biodynamisch, 88-90Fpkte.

**Farbe:** dunkles Purpur mit violetterm Glanz - **Nase:** springt an, reich, dunkle Beeren und Herzkirschen, viel Kraft und Wärme. - **Mund:** auch saftig, süße Kirsche mit Schale, Mineralik, erdig, Lorbeer und Wachholder, dann wieder dunkle Früchte (Heidelbeere, Zwetschke). Strukturiert und ausgesprochen trinkfreudig. - **Verwendung zu:** Abendbrot und Braten, Kurzgebratenem, Käse. Sehr vielseitig; - **Genussreife:** bis 2013

**1506 Blaufränkisch (Glasverschluss) 2006 - ro** - 5- bis 35-jährige Reben, 2-jährige Barriques; 12,5/1,3/5,9), biodynamisch.

**Farbe:** dunkelrot mit violetterm Rand - **Nase:** Veilchen, Kräuter, Hauch Süße, Fruchtkorb, sehr ansprechend. - **Mund:** gewürzig-frisch, Fruchtkorb von Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren. Thymian. Saftig-eleganter Wein mit Struktur und Würze. - **Verwendung zu:** Speisen mit pikanten Soßen, Pilzgerichten, Zicklein und Rehkeule, Lammschulter - **Genussreife:** bis 2013

**1508 St. Laurent 2006 - ro** - 5- und bis 35-jährige Reben, 14 Mte. 1-jährige Barriques; 13,5/1,8/5,3; 90Fpkte, biodynamisch.

**Farbe:** rubinrot bis violett - **Nase:** perfekt, dicht, Fruchtsüße, Fruchtkompott mit Dominanz von Zwetschke, Kräuterbrise. - **Mund:** reich mit ansteigender Entwicklung. Herzkirsche, Blaubeeren, Zartbitter und Lakritz, samtig. Viel Struktur und elegante Länge. Spiel zwischen Frucht, Kräutern und Mineralik ist überzeugend. Toll. - **Verwendung zu:** Rinderfilet mit Schalottensoße, Wildgerichten, kaltem Fleisch, Auch Kaninchen und Brathuhn, Weichkäse; - **Genussreife:** bis 2015

**1509 Pannobile Rot 2006 - ro** - (75Zw, 20Bf, 5Merlot); 10- bis 35-jährige Reben von den Toplagen (Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg, Kaiserberg), 16 Monate Barriques, davon 70% neu 13/1,3/5,3; biodynamisch, 91-93Fpkte

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** Waldboden, Tabak, schwarzer Tee, Weichseln, Brombeeren, Maulbeeren. - **Mund:** reife, rote und süße Früchte, süße Schwarzkirschen, Fliederbeersaft bis hin zu Pflaumen, zarter Vanilleton und etwas Minze. Sehr gute Länge mit Veilchen. Potenzial. - **Verwendung zu:** zum Hauptgang mit Fleisch. Toll zu Wild und Lammrücken, auch zum Käse. In zwei Jahren ein überzeugender Solist - **Genussreife:** bis 2016

**1504 Gabarinza 2006 - ro** - 50Merlot, 30Zw, 20Bf; 6- bis 25-jährige Reben auf Kalk, 18 Monate Barrique, 80% neu, 13,5/1,5/5,8, biodynamisch, 93 Fpkte.

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** getrocknete Pflaume, Hagebutte, fleischige Schwarzkirsche, Cassis; Thymian, Wachholder und Zitruszesten, vanillig-schokoladig, dicht. - **Mund:** saftige Brombeere, Orangeade, Gewürze, rote Früchte, Fruchtsüße, ganz reife Heidelbeeren, Nougat. Kraftvoll und komplex, warm, saftig. Gewürzig-erdig, Lorbeer und Salz, gutes Potenzial. Ein Kirsch- und Schokoladenton am Ende. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, insbesondere Wild, Lamm, Gans und Ente, altem Schnittkäse. Solist. - **Genussreife:** 2009 - 2016

**NEUSIEDLERSEE - JOSEF & RENÉ PÖCKL**

**1555 Zweigelt 2007 - ro** - fünf bis elf jährige Reben, in mehrjährigen Barriques ausgebaut.

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** warme Schwarzkirsche, marzipanig, dann reife Maulbeere und Waldbeeren, Kakaopulver, viel Schmelz. - **Mund:** reich, frisch nach Knorpelkirsche, dann warme Komponenten wie Brombeere, Heidelbeere und Maulbeeren mit Schokoüberzug, Gewürze in Richtung Wachholder, schön klar und lang, Großes Trinkvergnügen zu angenehmem Preis. - **Verwendung zu:** Abendbrot und Grilladen - **Genussreife:** bis 2012

**1556 Zweigelt Classique 2007 - ro** - 8 bis 15 Jahre alte Reben, gebrauchte Barriques für sechs Monate, 87-89Fpkte

**Farbe:** fast schwarz - **Nase:** springt an mit Fruchtsüße und Blüten und Kräutern. Frucht nach Zwetschken, Kirschen, Heidelbeere. Florale Komponenten. - **Mund:** floral und mineralisch, viel Fruchtschmelz nach

frischer Kirsche, Cassis, kühles Mineral nach Erde, Kalksüße. Gewürze kommen hinzu, langer, floraler Schluß mit Lorbeer und scholadigen Tanninen. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, für Zicklein, Lamm, Ente, Rinderbraten. Hartkäse, Solist. - **Genussreife:** bis 2015

**1547 ROSSO E NERO Magnum 2004 - ro** - (50Zw, 20Bf, je 10CS, M, SY), 18 Monate in neuen und einjährigen Barriques; 90 Fpkte.

**Farbe:** granatrot - **Nase:** reine, dichte Frucht, wie Saft, Extrakt zum Riechen, sehr elegant, deutlich weniger Röstaromen als in den Vorjahren, Brombeere und Orangenzesten, Nougat. - **Mund:** florale Töne nach Blumen, ansteigende, dichte Frucht, reife, saftige und fruchtige, dichte Cassis-/Brombeernote, etwas Orangenzesten, sanfte Tannine, große Länge mit Fruchtsüße, im Gleichgewicht und gut strukturiert - **Verwendung zu:** Gänse und Entenbraten, Lammgerichte, Rinderfilet, Steaks. - **Genussreife:** bis 2015

**1559 Admiral 2006 - ro** - (70Zw, 20M, 10CS), 16 bis 22 jährige Reben, 18 Monate neues Barrique; 94-96 Fpkte (Lafleur von Österreich).

**Farbe:** tiefdunkles Rubingranat - **Nase:** dunkle Früchte nach Cassis, Schwarzkirsche und Pflaume, Orangen, Tee, Veilchen, würzig, Blüten und Fruchtsüße mit Schoko. - **Mund:** am Anfang dichte Fruchtsüße nach Kirschen und Zwetschken, dann reife, dunkle Früchte (Cassis), milde Tannine, wieder Frucht und etwas Bitterschoko mit Zitruszesten. Viel Potenzial und Eleganz. Ganz großer Wein. - **Verwendung zu:** zu festlichen Hauptgerichten mit Wild, Lamm und Geflügel. Später ein guter Solist. Für höchste Ansprüche - **Genussreife:** 2009 bis 2016

**NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE und LEO SOMMER**

**1646 Pannonikus 2008 - we** - Grüner Veltliner und Rivaner

**Farbe:** helles Gelb - **Nase:** fruchtig und floral - **Mund:** weinig und frisch, sehr süffig. Leichter Wein. - **Verwendung zu:** zur Begrüßung, zum Abendbrot, wenn andere ein Bier trinken - **Genussreife:** 2009

**1611 Quadrophonie in Weiß 2007 - we** - Pinotweine (Ch, Pbl) von vier Winzern. 12,5%

**Farbe:** hellgelb - **Nase:** blumig, gelbe Früchte, exotische Aromatik - **Mund:** saftig-zitronig, Apfeln und Apfelsine, Grapefruit, mit der Wärme kommt ein Kernton, salziges Mineral, schön - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Rückgrat, zum Abendbrot - **Genussreife:** 2009

**1612 Grüner Veltliner Classic 2007 - we** - auf Urgestein, 11,5%

**Farbe:** helles Grün-Gelb - **Nase:** frische gelbe Früchte nach Apfel und Aprikose, kräuterige Blumenwiese, Mineral. - **Mund:** Aprikose, ansteigende Frische mit Mandarine, mild-lang. Eleganter, leichter, typischer Veltliner. - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot - **Genussreife:** 2009

**1636 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2007 - we** - 13%, wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer; 89 Fpkte.

**Farbe:** grün-gelb - **Nase:** grüner Apfel, Reneclaud, Blüten, angedeutetes Mineral vom Schiefer, animierender Duft. Wieder ein Vergnügen. - **Mund:** cremig. Orangenschale, Limette, Hauch Honig, Pfefferl. Alles, wie auf einer Perlenkette aneinander gereiht. Am Ende Mineralik von Schiefer. Toller Wein. - **Verwendung zu:** zum Spargel ideal, zum Fisch, auf der Terrasse, zu leichten, eleganten Speisen. - **Genussreife:** bis 2010

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2006 - we** - nur die besten Trauben werden für die Premium-Marke Leithaberg verwendet. 30 Jahre alte Reben, Ernte Ende Oktober, wenig Ertrag;

**Farbe:** grün-gelb - **Nase:** süße Frucht nach reifer Reneclaud, Birne, mit weißem Pfeffer, Schieferkomponente, 89-91Fpkte - **Mund:** kernige, reife Frucht, viel Würze, weißer Pfeffer, Frucht nach Birne und Mirabelle, weißem Pfirsich, wird immer reicher, dann Mischung aus Frucht und salzigem Mineral (vom Schieferboden) macht den Wein sehr elegant und fest, Fruchtsüße im langen Abgang. - **Verwendung zu:** Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalbsgerichten, Kaninchen, auch zum Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken oder Schweinefilet - **Genussreife:** bis 2015

**1637 Riesling Bergweingarten Classic 2007 - we** - 12%, sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, 89 Fpkte.

**Farbe:** grün-gelb - **Nase:** Blüten, Mandeln, Erde nach Schiefer, Erdbeere. - **Mund:** cremig und kraftvoll, floral-mineralischer Ton von der Lage, geht in saftigen, weißen Pfirsich, Limette und Apfelsine, auch etwas rosa Pampelmuse, schön lang und lebendig, gewürzig-mineralischer bodentypischer Abgang. - **Verwendung zu:** Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse, - **Genussreife:** bis 2009

**1638 Chardonnay Kreuzjoch Premium 2007 - we** - 13,5%

**Farbe:** gelb-grün - **Nase:** Blüten, cremig, gelbe Pflaumen, Hauch Exotik - **Mund:** Klarapfel und exotische Früchte, cremig, Fruchtsüße, kleiner Mandelton, Apfelsinenzesten. Für Chardonnay erfreulich gerade und "schlank" trotz der Extrakte. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2009

**1644 Sauvignon blanc Wolfsbach Premium 2007 - we** - mittelspäte Lage aus Lehm mit viel Eisen, Schwemmsand und kargem Boden mit Schiefer, 13,5/6/6,3; 87 Fpkte.

**Farbe:** helles Gelb - **Nase:** Cassisstrauch, Holunderblüte, Stachelbeere, Birnenfleisch, etwas Paprika, feine Schiefermineralik (Muskatton) - **Mund:** Zitronenschale, Stachelbeere, Frische. Dann Mineralik mit sanftem Kernton, Paprikanote am Ende, mittellang, trinkfreudiger Wein. - **Verwendung zu:** klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - **Genussreife:** 2009

**1643 Zweigelt Classic 2007 - ro** - 13%, sieben Mte in gebrauchten Barriques.

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** gestauchte Frucht, Schwarzkirsche und Blaubeeren, viel Kraft und Schmelz. - **Mund:** fleischige Schwarzkirsche, dann Cassis und Kirsche. Schöne sympatische Extraktsüße und Schoko, Wildkirsche. Beachtlicher Nachhall. - **Verwendung zu:** Braten und Gulasch, Frikadellen, Lamm, Zicklein - **Genussreife:** bis 2012

**1639 Blaufränkisch Classic 2006 - ro** -

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, insbesondere reife Brombeeren, sehr verlockend. - **Mund:** florale Töne und Extraktsüße, reife, süße Kirsche und etwas Zwetschge. Süße Tannine und zum Schluß himbeerige Frucht mit Gewürze. Angenehm saftig, sehr trinkanisierend. Sympatischer Rotwein. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - **Genussreife:** bis 2011

**1623 Schieferstein 2005 - ro** - Zw85, Bf15 von alten Reben auf Glimmerschiefer, im Barrique ausgebaut, 50% neu

**Farbe:** dunkelrot, fast schwarz - **Nase:** reiche, fruchtsüße Nase, Vanille, dunkle Früchte, Blaubeeren, mit der von uns sehr geschätzten Mineralik vom Schiefer. - **Mund:** frisch, beerig, reich, viele reife, dunkle Beeren, fleischige Schwarzkirsche und Cassis mit Gewürz, Süssholz, sehr lang und elegant mit Mineral. - **Verwendung zu:** Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, Zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - **Genussreife:** bis 2015

**1624 Leithaberg Rot 2005 - ro** - Bf85, Zw15 von 25-35 Jahre alten Reben vom Hang, in gebrauchten Barriques ausgebaut; 90 Fpkte.

**Farbe:** dunkelrot, fast schwarz - **Nase:** Brombeere, Mineral von Schiefer, elegant, zarte dunkelbeerige Frucht, mildes Schoko, viel gezügelte Kraft. - **Mund:** knackige dunkelbeerige Frucht, milde Tannine mischen sich schön mit der Mineralik, Herzkirschen und rote Früchte setzen sich durch. Viel Extrakt, eleganter, langer Abgang mit Fruchtmasse. Potenzial spürbar, langlebiger Wein. - **Verwendung zu:** dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Gerichte mit Korianderzwiebeln, Käse und später als Solist - **Genussreife:** bis 2016

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - ROSI SCHUSTER

**1674 Zweigelt 2007 - ro** - überwiegend auf Lehm (Zagersdorf), 25jährige Reben, großes Holzfass und wenige Barriques; 88 Fpkte.

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** kräftig und dicht, fast fleischig. Blüten nach Veilchen, reife Schwarzkirsche und Cassis, Mineral, Schoko. Hat es in sich. - **Mund:** doch deutlich nach Kirsche, etwas Salz (Mineralik), Cassis und Wildkirsche, Graphit und Sandelholz mit kleiner Süße am Ende, noch viel Potenzial. Ein kompakter Wein als einfacher Zweigelt. - **Verwendung zu:** Abendbrot und Grilladen und mehr. Begleitet den Braten und Schmorbraten von Rind, Lamm und Wild. - **Genussreife:** bis 2011

**1667 Blaufränkisch 2007 - ro** - großes Holzfass

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** süße Noten mit Tabak, Gewürze, schwarze Früchte, Heidelbeeren, Wildkirschen, Fruchtkompott, auch Feigen - **Mund:** Brombeerkonfit und Heidelbeeren, geistige Töne, Wildkirschen und Pflaumen, gestauch mit mürben Tanninen, etwas mineralisches Salz. Fruchtig-geistig im Abgang, lang. Trinkanisierend und sehr zu empfehlen. Tolles P-/Qverhältnis. - **Verwendung zu:** Abendbrotwein, Grilladen mit Gemüse und asiatischen Gewürzen - **Genussreife:** bis 2011

**1668 Sonnenberg 2007 - ro** - (Bf,Zw, SL) großes Holzfass

**Farbe:** dichtes Dunkelrot - **Nase:** saftig, reif und rund. Duft nach Brombeeren und Blaubeeren. - **Mund:** zunächst eher Zweigelt; dann Tannine und der Blaufränkisch setzt sich mehr durch. Kirsche, Heidelbeeren, fruchtig-geistige Komponenten, am Ende floral. - **Verwendung zu:** durchgängig zum Essen, Grilladen, gehobener Alltagswein - **Genussreife:** bis 2011

**1669 St. Laurent Klassik 2007 - ro** -

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** springt an, Extraktsüße, Brombeere, sehr dicht für die Rebsorte. Dann Schoko, Kokos, Salz und Gewürz, insgesamt sehr saftig und charmant. - **Mund:** fast cremig mit Wildkirsche, Pflaume, entwickelt sich zur Himbeere und dann mit Schoko, wenn die sanften Tannine spät kommen. Schöne Balance zwischen Frucht, Körper und Tanninen. Ein trinkfreudiger Schuster-Wein. In dieser Phase trinken. -

**Verwendung zu:** zum Fleischgang jetzt ein Genuss, unaufdringlich und reich ergänzt er ein ganzes Essen - **Genussreife:** bis 2011

**1671 Blaufränkisch Reserve 2006 - ro** - ausgesuchte Trauben, 86-88 Fpkte.

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** cremig, dunkle Beeren, dicht, Extraktsüße, Kräuter. - **Mund:** florale Komponenten und cremige Frucht nach Heidelbeeren, Wildkirsche und Pflaume. Kräuter und Mineralik nach Boden, Champignons. Milde Tannine, schon gut trinkbar. - **Verwendung zu:** zu Wild und Lamm, Pilzgerichten, zur kalten Platte oder zum Buffet. - **Genussreife:** bis 2014

**1673 Clausenberg 2006 - ro** - (70CS,30Zw) 50% neues Barrique

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** Extraktsüße, Rosenblätter, Fliederbeersaft, Hauch Kakao und Rauch, reich und sympatisch. - **Mund:** Fruchtfleisch von der Kirsche, milde Tannine, dann dunkle Beeren und viel Extrakt, reich und standfest, frische Länge, Frucht auch noch im Abgang. Lecker. - **Verwendung zu:** festlichem Fleischgang, aber auch zum Mittagessen, Rind, Lamm, zu dunklem Geflügel, Zicklein - **Genussreife:** bis 2015

**1676 C.M.B. 2006 - ro** - (10CS,50M,40Bf) überwiegend 20-jährige Reben auf schweren Böden, neue Barriques; 90 Fpkte.

**Farbe:** rubingranat, fast schwarz - **Nase:** Süßkirschen und Pflaumen mit Gewürzen, Waldbeeren. - **Mund:** frische Kirschen mit Orangenesten, Zwetschken, Gewürze. Am Anfang der Entwicklung. Für Eleganztrinker. Gute Struktur, lebendiger Abgang. Potenzial. Gehört zu den großen Weinen Österreichs. - **Verwendung zu:** für feine Braten mit eleganten, nicht so stoffigen Soßen. Zicklein und Reh sind ideal. Auch ein großer Solist. - **Genussreife:** bis 2018

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - CLAUDIA und ERICH GIEFING

**1695 Zweigelt Klassik 2006 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, (3/1,7/4,8)

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** rote Früchte, Pflaumen, wilde Rose. - **Mund:** rotfruchtig und saftig, durchaus süffig, Frucht zieht sich durch bis zum frischen Abgang, etwas Schoko durch runde Tannine, sehr geschliffen, dunkler Typ. - **Verwendung zu:** Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, - **Genussreife:** bis 2013

**1717 Zweigelt Reserve 2006 - ro** - 40 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, 23 Monate in neuen Barriques; 13/1/4,8;

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** Kaffee, Waldbeeren, reife Kirsche und Zwetschken mit Schoko, Lakritz, Wachholder, Blüten, warm, stoffig. - **Mund:** schwarze Beeren mit Gewürz, Dicht und langsam freiwerdende Fruchtaromen von Himbeere, Blaubeere, dann Brombeere, Schoko, Gewürz, mürbe Tannine wirken tragend, langer Abgang mit fleischiger Schwarzkirsche, viel Potenzial. - **Verwendung zu:** Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - **Genussreife:** bis 2012

**1697 Blaufränkisch 2006 - ro** - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 13/1,3/4,8

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** rote und dunkle Früchte, kleines Gewürz nach Zimt. - **Mund:** schöne Dichte und Eleganz, feine Frucht nach reifen Kirschen, Pflaumen, Extraktsüße, Zimt, mürbe Tannine, frisch. - **Verwendung zu:** Alltagswein, zu Vorspeisen und Nudeln und Pasta, schön zu asiatischen Gerichten - **Genussreife:** sofort bis 2011

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2006 - ro** - 30 bis 40 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss, 20 Monate neue Barriques (13;1,7;4,8);

**Farbe:** rubin-granat - **Nase:** präsenste Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Himbeere und auch Cassis, Zimt und Nelken. - **Mund:** frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschkenmus, Gewürze, Lebkuchen. Stützende, tragende Säure. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. - **Verwendung zu:** Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - **Genussreife:** bis 2012

**1715 Blaufränkisch Reserve 2004 - ro** - 51 bis 60 Jahre alte Reben, auf Kalk-Mergel, 24 Monate in neuem Barrique; 13,5/1,5/4,8

**Farbe:** tiefdunkles Rubingranat - **Nase:** Konzentrat und Eleganz, sympatische Extraktsüße, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern. - **Mund:** kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Wein zum Schneiden, Frucht nach Schwarzkirsche, milde Süße am Ende, Gewürze und mürbe Tannine, hat Substanz und Charme. - **Verwendung zu:** Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Gerichte mit kräftigen, dunklen Soßen, Festtagswein und zuverlässiger Solist. - **Genussreife:** bis 2016

**1702 Cavallo Pinot Noir Reserve 2005 - ro** - 35 Jahre alte Reben, 20 Monate Ausbau in neuen Barriques, 93 Cpkte, 90 Fpkte,

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** gekochte Himbeeren mit Lavendel, Schoko vom Toasting, Nelken, aufgeschnittene Steinpilze, Blüten und Kräuter, Mineralik. - **Mund:** sehr reich, auch Himbeeren, Erdbeeren, Gewürze, sehr elegant und lang mit Extraktsüße und Malz, auch Pilze und erdige Mineralik, Ingwer, eingewobenen Tannine, sehr groß mit langem

Abgang. - **Verwendung zu:** prädestiniert für Reh und Rindsfilet. Zu übrigem Wild und dunklem Fleisch, Käse aus dem Burgund. - **Genussreife:** bis 2014

**1696 Syrah Reserve 2005 - ro** - junge Reben auf Löss-Mergel, 18 Mte in neuen Barriques; 13/1,9/4,8

**Farbe:** dunkles Rubingranat - **Nase:** saftiges Cassis, Blumen, Dörrobst, reich und fruchtig, einschmeichelnd. - **Mund:** dunkle Beeren und Kräuter, Extrakt süße, fest und saftig, etwas Leder. Fleischiges Tannin und langer, cassisgeprägter Abgang, gute Entwicklung Mund, hat Potenzial. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, gebraten oder geschmort, Käse, sehr vielseitig, guter Solist - **Genussreife:** bis 2016

**1718 Cabernet - Merlot Reserve 2005 - ro** - 60CS, 40M, 35 und 6 Jahre alte Reben; ,

**Farbe:** rubingranat - **Nase:** rote Johannisbeeren und Zimt, einladend. - **Mund:** Cassis und Kirschen mit Gewürzen nach Zimt, reif, dicht. - **Verwendung zu:** Wild, Rinderfilet, Lammrücken, geschmortem Fleisch, Käse - **Genussreife:** bis 2016

**1705 Marco Polo 2004 - ro** - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 13/2,5/4,8, prämiert

**Farbe:** granatrot - **Nase:** rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - **Mund:** frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Florale Eindrücke, auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial. - **Verwendung zu:** gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - **Genussreife:** bis 2014+

**1707 Cardinal (80Bf,15Zw,5CS) 2004 - ro** - 50 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 13,5/1,3/4,8; 26 Monate neue Barriques; 3x Gold (Chicago, ProWein, Mundus Vini)

**Farbe:** dunkles Rubingranat - **Nase:** konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Zwetschen und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - **Mund:** Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos vom Blaufränkisch, kirschig-erdbeeriger Abgang, bei dem sich der Zweigelt durchsetzt, Mineral vom Schieferboden, rauchig am Ende. Potenzial. - **Verwendung zu:** Lamm- und Rehrücken, Zicklein, Wildgeflügel, reifer Käse, Solist. - **Genussreife:** bis 2016

**1709 Ruster Ausbruch Furmint 0,375 2005 - we** - Furmint TBA, 30 Jahre alte Reben; 12,5/141/8,2; 93Fpkte.

**Farbe:** goldgelb - **Nase:** gekochte Quitte und Birne mit Honig, sehr elegant, nicht aufdringlich, mineralisch. - **Mund:** milde Honigsüße (Akazie) mit deutlicher Säureunterlage, sehr im Gleichgewicht und strukturiert. Enorme Tiefe und Schmelz, tolle Mineralik, elegant und unaufdringlich. - **Verwendung zu:** Nachspeisen, Blaukäse und Lebergerichten, vorzugsweise Foies Gras - **Genussreife:** bis 2025

**1716 Trinkessig von Chardonnay TBA 0.25 - we** - von einer Trockenbeerenauslese aus 1998, in Barriques gereift, 3% Säure, kein Alkohol.

**Farbe:** dunkler Bernstein - **Nase:** Honig und Himbeergeist, nur kein Essig. - **Mund:** flüssiger Honig und eingedickte Früchte, leicht sauer, viele Aromen von Feigen, Orangen, immer mit milder Säure unterlegt, fruchtig Mund. - **Verwendung zu:** Salaten, Soßen, Carpaccio, frisch aufgeschnittenem Gemüse, asiatischer Küche, Sushi, Digestif, Gesundheitstrunk am Morgen

## Deutschland

### RHEINGAU - PETER JAKOB KÜHN BIO

**1851 Rheingau Riesling - Gutsriesling Liter 2007 - we** - zugekaufte Trauben, Ton- und Lehmböden, 11,5%

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - **Mund:** sehr gerade und mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch, fast tänzelnd, durchaus mundfüllend. - **Verwendung zu:** leichter Terrassenwein und zum Fisch - **Genussreife:** bis 2009

### PFALZ - THEO MINGES

**1891 Riesling QbA trocken, Liter 2007 - we** - 11,78/8,2/7,7

**Farbe:** hellgelb - **Nase:** zarter Pfirsich, Blumen, etwas Mandeln, frisch. - **Mund:** gelbe Steinfrüchte, Blüten, kleiner Bitterton nach Mandeln und etwas Blütenhonig, Apfelsine zum Schluß. - **Verwendung zu:** Alltagsriesling - **Genussreife:** 2009

**1892 Gleisweiler Hölle Riesling Spätlese trocken 2007 - we** - von Sandsteinverwitterungsböden mit Schiefer und Kalkanteilen; 13,8/0,8/7,0

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Mineral nach Schiefer, exponierte Rieslingnote, sehr ansprechend. - **Mund:** zuerst das Mineral, wie wir es lieben, dann ansteigende Frucht nach Renecloden und Pfirsich, die nur

langsam ausklingt. Sehr nachhaltig, wunderschöner Riesling ohne Restsüße. - **Verwendung zu:** Fischgerichten, Vorspeisen, Spargel. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2011

**1893 Riesling Spätlese trocken Buntsandstein 2007 - we** - aus dem Herzen der "Hölle" auf Sandsteinverwitterungsböden; 13,4/0,9/7,5

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** zart mit Pfirsich und Aprikose, Mineralik, noch etwas verschlossen. - **Mund:** würzig, ansteigende Rieslingnoten mit kleiner, eleganter Bitternis. Warm, zitronig und dann Apfelsine, sehr lang und fibrierend. Macht Lust auf das nächste Glas. Unser Favorit. - **Verwendung zu:** Fischgerichten, Vorspeisen, Spargel. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2012

**1894 Spätburgunder QbA trocken 2006 - ro** - 12 Monate im neuen Doppelstück (2400 Ltr.); 13,6/0,5/4,8

**Farbe:** rubinrot - **Nase:** Waldbeerenduft mit etwas Erde, reich und elegant. - **Mund:** viel Kraft mit Waldbeeren und Unterboden, zarte Säure, ansteigend. Sehr elegant. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch und Rindsfilet mit Pilzen, Vorspeisen und Käse - **Genussreife:** bis 2010

**1895 Spätburgunder (Zinkelerde) Auslese trocken 2005 - ro** - geringer Ertrag, 20 Monate ohne Schwefelung im Barrique; 15,29/1,6/5,6.

**Farbe:** tiefdunkles Rubinrot - **Nase:** ein Traum - **Mund:** Eleganz mit ungebändigter Kraft und Reichtum. Ganz großer Pinot Noir. Unbedingt 4 Stunden vor dem Genuss dekantieren. - **Verwendung zu:** großem Braten. Solist. - **Genussreife:** 2009 bis 2015+

### PFALZ - ANNE und MARTIN WINTERLING Bio

**1871 Silberkapsel Cuvée Brut 2007 - we** - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, Handlese; Flaschengärung,

**Farbe:** feine Perlung, hellgelb. - **Nase:** frisch, Holunderblüten, Birne. - **Mund:** Perlung zerstäubt, viel Frische und Leichtigkeit, kleines Mineral. Schöner, leichter Sekt. - **Verwendung zu:** vielen Gelegenheiten. - **Genussreife:** bis 2009

**1873 Chardonnay Brut, Crémant Pfalz 2006 - we** - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, Handlese; Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe.

**Farbe:** gebundene Perlung, mittelgelb. - **Nase:** feine Blüten, angedeutetes Marzipan, gelbe Früchte. - **Mund:** Perlung löst sich Mund auf, Birnen, Nähe zum guten Champagner, mineralisch. Mandelig und reif, dennoch frisch und belebend. Preis ist unangemessen niedrig. - **Verwendung zu:** Meeresfrüchten, Begrüßungsschluck, kann durch ein Essen mit weißem Fleisch gehen - **Genussreife:** bis 2010

**Gutsriesling Liter, Kabinett trocken 2007 - we** - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb

**Farbe:** hellgelb - **Nase:** blumig mit feiner Rieslingnase - **Mund:** rassig, frisch, zitronig. Mineral am Ende, Pfeffer. Ein süffiger Riesling. - **Verwendung zu:** Allzweckwein - **Genussreife:** 2009

**1875 East Side Riesling Kabinett trocken 2007 - we** - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, Lagen liegen östlich der Weinstraße, Lehm und Löss mit Sandadern. Zwischen 12 und 30 Jahre alte Reben.

**Farbe:** hellgelb - **Nase:** klar und animierend, gelbe Früchte, Blüten. - **Mund:** rassig-zitronig, ansteigende Frucht nach Pfirsich und Aprikose, auch Stachelbeere und Minze, mineralischer Schluss. Günstiger Alltagsriesling. - **Verwendung zu:** Fisch und Vorspeisen, unkomplizierter Wein zur Bratwurst mit Sauerkraut, zum Abendbrot,... - **Genussreife:** bis 2010

**1876 Linsenbusch Riesling Spätlese trocken 2007 - we** - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, sandiger Lehm mit Skelett aus Buntsandstein, eng gepflanztes Stück, 25-35 Jahre alte Reben. 50% Spontanvergärung im Stück (1200 Liter Holzfass), Rest im Edelstahl. 12,15/8,8/8,3

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** elegant, Blüten, kleiner Honigton ausdrucksstark nach gelben, reifen Früchten und Kräutern, trinkanimierend. - **Mund:** kräftig ansteigend, schöne Frische nach Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, sehr lang. Honigtöne und gute, stützende Säure, die mit der Fülle spielt. Durchaus kräftig und standhaft. - **Verwendung zu:** Fisch mit Soßen, verträgt Fenchel und Dill, zum Käse, zu weißem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2014

**Weißburgunder Kabinett trocken 2007 - we** - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, Reben auf kalkreichen, schweren Lehmböden

**Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Pinotnase, mineralisch, Rosenblüte, auch etwas Erde - **Mund:** Apfelsinen, Grapefruit, Erde, etwas Limette, lang. Bleibt bis zum Abgang frisch, sehr lebendig für einen Chardonnay. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - **Genuss**