

## Probenotizen Fair Wein

### ELSASS - CLAUDE DIETRICH

- 220 Edelzwicker 2011** Pinot Auxerrois, Muscat, Pinot Gris. - Farbe: helles Gelb, brillant - in der Nase: Aprikose und weißer Pfirsich - im Mund: Frucht zwischen Aprikose und Birne, dann schöne zitronige Säure, Hauch von Muskat - Verwendung zu: zu Vorspeisen und allen möglichen Gelegenheiten, zum Sotrinken auch mit Biertrinkern - Genussreife: jetzt bis 2014.
- 218 Cuvée Particulière 2011** Pinot Auxerrois, Pinot Gris. - Farbe: leichtes bis mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann Zitrusfrucht zwischen Zitrone und Mandarine - im Mund: reich, viel Frucht, etwas Aprikose auch ein Hauch Honig, Zitrone, gut im Gleichgewicht, leichter Mandelton im Abgang - Verwendung zu: zum Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer - Genussreife: jetzt bis 2014.
- 224 Pinot Auxerrois 2011** junge Reben vom Patergarten. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Weißdorn und frische Aprikose - im Mund: reife Birne, dann leicht cremig, dagegen angenehme frische Säure, leichter Kernton, später florale Süße - Verwendung zu: weißes Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2014.
- 216 Pinot Blanc 2009** Kieselböden. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Aprikose, Weißdorn, cremig - im Mund: Aprikose und Zitrone, weiße Blüten, im Abgang Mineral und schöne Frucht - Verwendung zu: mit Freunden, passt zu Vorspeisen, Gemüsesuppen, hellem Fleisch, zur Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2014.
- 226 Sylvaner 2010** direkt neben dem Schlossberg, Granitboden. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frisch aufgeschnittene Williamsbirne, dahinter deutlich mineralische Struktur - im Mund: zwischen Zitrone und Grapefruit, dann typische erdige Töne, Kern - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.
- 251 Riesling Patergarten 2008** Kieselböden. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandelblüte, zwischen Grapefruit und Orange, cremig, Mineral - im Mund: Frucht von reifer Zitrone und Grapefruit, dann kräftiges Mineral, gute Struktur, cremige Note und Mineral liegen übereinander, schöne Länge mit deutlichem Mineral, optimale Reife - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen, Hecht in Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2017.
- 245 Riesling Schlossberg Grand Cru 2006** Granitboden, kleine Ernte mit sehr reifen Trauben. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Honignote, darüber deutlich Mineral, dahinter reife Ananas - im Mund: Ananas und etwas Biskuit, dann schöne zitronige Säure und kräftiges Mineral, ausdrucksstarker Wein, feine Aromatik im Abgang, jetzt optimale Trinkreife - Verwendung zu: Fisch mit aromatisierten Saucen (z.B. mit frischem Ingwer) - Genussreife: jetzt bis 2013.
- 254 Riesling Schlossberg Grand Cru 2008** 20 Jahre alte Reben, verwitterter Granit. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliches Mineral, Limone, dann Hauch von Brioche und Mandeln - im Mund: deutliches Mineral, leichte florale Süße, überlagert mit dem Mineral, leicht cremig, im Abgang gute Verbindung von Blüten und Mineral, dann Limone, sehr gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Hecht mit Buttersauce, Zander - Genussreife: jetzt bis 2018.
- 225 Riesling Furstentum Grand Cru 2008** arme Kalkböden, etwa 20 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sehr feine florale Noten, deutlich wilde Rose, klassisch Furstentumnote mit Mineraltönen vom Kalk - im Mund: zitronige Säure, dann floral, auch die Rosentöne, dann deutliche mineralische Komponente, Säure hin zu Orangen, sehr große Eleganz und große Länge, im Abgang Kirschblüte mit einem Hauch von Mandel, großer Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2017.
- 229 Muscat 2010** Muscat Ottonel und Muscat d'Alsace. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisch, Hauch von Jasmin, Weißdorn - im Mund: zwischen Zitrone und Orange, etwas Jasmin, elegant, im Abgang dann die Muskatnote, die dem Wein Struktur gibt - Verwendung zu: Apéritif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2013.
- 237 Pinot Gris Patergarten 2010** armer Kiesboden, Reben etwa 40 Jahre alt. - Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Honigmelone und leichte Note von Honig, weiße Blüten, leicht cremig, sehr elegant, hinten kräftiges Mineral - im Mund: anschmeichelnd, Honigatacke, dagegen gute Säure, dann mineralische Komponente, dadurch gute Struktur - Verwendung zu: Kalbsrücken, Ziegenkäse mit Honig übergossen und überbacken, auch zu exotischen Gerichten mit weißem Fleisch, charaktvoller Wein - Genussreife: jetzt bis 2015.
- 258 Pinot Gris Schlossberg 2008** verwitterter Granitboden, junge Reben. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feines Honigbukett, Brioche, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: Honigsüße, Confit von Pfirsichen, dann Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, Flan mit Früchten, kräftige Säure dagegen, sehr große Länge, im

Abgang Mineral und Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

**244 Gewurztraminer 2011** Obertorgut. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Früchte, Litchi, Hauch von Lebkuchen - im Mund: deutliche Süße, Honig, Nelke, im Abgang gut ausbalanciert - Verwendung zu: exotische Speisen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**239 Gewurztraminer Furstentum Grand Cru 2008** armer Kalkboden, steile Südlage. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, klassische Furstentumnote von Rosenblüten, Hauch von Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, ganz große Länge - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2018.

**232 Pinot Noir barrique 2010** Vogelgarten, Ausbau in Barriques von mehreren Weinen. - Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: Kirschsäfte und Himbeere, viel Frucht und etwas Vanille, auch ein Hauch Mandel - im Mund: Sauerkirsche am Kern, weiche Tannine mit einem Hauch von Kaffee, im Abgang auch ein Hauch von Himbeere - Verwendung zu: Filet vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

**236 Crémant Extra Brut 2008** Pinot Blanc und Chardonnay, 24 Monate Flaschengärung. - Farbe: helles Gelb, sehr kleine Perlen - in der Nase: frisch, cremig, dann angenehme Säure, Stachelbeere und Birne - im Mund: explodiert im Mund, gute Säure, sehr elegant, frische Frucht von Limone - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2014.

**233 Crémant Extra Brut Rosé 2009** ca. 5 % Pinot Noir zu Pinot blanc und Chardonnay, 15 Monate Flaschengärung. - Farbe: ganz leichtes Rosa, sehr feine und kräftige Perlung - in der Nase: Aprikose und etwas rote Johannisbeeren, Hauch von Mineral - im Mund: zerstäubt im Mund, leicht cremig, zwischen sehr reifer Stachelbeere, roter Johannisbeere und Himbeere, Frische bleibt im Abgang. Sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2013.

### ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

**30 Chasselas 2011** Katzenthal, Vogelgarten. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr fruchtig, schöne Säure, leichter Kernton, später auch florale Noten, Hauch Jasmin - im Mund: Frucht zwischen Apfel und Birne, dann Zitrone, Kernton - Verwendung zu: zur Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

**3 Sylvaner Vieilles Vignes 2008** Alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: erdige Note, dahinter Limette, dann deutliches Mineral - im Mund: zitronige Frucht, deutliches Mineral, dann wieder Frucht, sehr viel Struktur und viel Frische - Verwendung zu: Dorsch, rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2014.

**4 Pinot Blanc d'Alsace 2011** Cuvée verschiedener Pinot (Auxerrois, Blanc), ungeschwefelt. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mineral, dann Aprikose, auch Brioche - im Mund: angenehme Säure, Aprikose und Geißblatt, dann Mineral, gute Länge, im Abgang bleibt ein mineraliger Kernton - Verwendung zu: passt zu weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

**32 Riesling 2011** gerade abgefüllt. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht florale Note, feine Säure - im Mund: Zitrone, dann Ananas, dann wieder Zitrone und Mineral, dann ein Moment florale Süße - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

**7 Muscat d'Alsace 2011** Schlossberg, Furstentum und Altenbourg. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin und Bergamotte - im Mund: Frucht von Bergamotte, dann auch Jasmin und leichte Süße, im Abgang bleibt die Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**5 Riesling Rosenbourg 2009** wächst auf Lehm-Granitböden, 35 Jahre alte Reben. - Farbe: leichtes Gelb, brillant - in der Nase: Lavendel, auch etwas Kern - im Mund: Mandelton, reich, dann Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, klassischer Rosenbourg - Verwendung zu: zu Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

**12 Riesling Schlossberg Grand Cru 2008** Steillage am Schlossberg. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr typisch, kräftiges Mineral, dahinter Mischung weißer Früchte, auch ein Hauch Ananas, sehr viel Finesse - im Mund: Passionsfrucht, dann Limone, danach kräftiges Mineral, darüber gleichmäßig die expressive Frucht - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**26 Pinot Gris Patergarten 2009** Kiesböden. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Honignote, dahinter kräftiges Mineral - im Mund: feine Honigsüße, hin zu Akazienhonig, sehr schöne zitronige Säure, sehr

im Gleichgewicht, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißes Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**14 Gewurztraminer 2011** gerade abgefüllt. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Hauch von Nelke und etwas Mango - im Mund: reife Aprikose, Hauch von Jasmin, etwas Pfeffer - Verwendung zu: weißes Fleisch, exotisch gewürzt, kräftige Käse, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### JURA - DOMAINE ROLET

**306 L'Etoile - Chardonnay 2009** eine der besten Lagen des Jura. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Weißdorn, sehr weich, dann reife Birne, aromatische Attacke - im Mund: etwas Aprikose, zitronige Säure, deutliches Mineral, große Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: jetzt bis 2014.

**314 Arbois Blanc Chardonnay Harmonie 2009** einige Monate im Barrique ausgebaut. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr aromatisch, weiße Blüten, aber auch getrocknete Birne, angenehmer leichter Holzton, Hauch von Bienenwachs - im Mund: frisch, etwas Brotkrume, Weißdorn, leichter Kernton, angenehme Säure, gute Länge, im Abgang Hauch von Wallnuss - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Comté - Genussreife: jetzt bis 2013.

**307 Expression du Terroir 2007** 70 % Chardonnay, 30 % Savagnin. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Hauch von Sherry, etwas Zitrone, etwas frische Wallnuss - im Mund: auch hier erst der Sherryton, dann frische Zitrone, etwas frische Wallnuss, im Abgang deutlicher Sherrynote - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce und Flusskrebse, Sauce mit dem Wein aromatisieren - Genussreife: jetzt bis 2013.

**311 Arbois Rouge Trousseau 2007** regionale Rebsorte. - Farbe: mittleres Rot, leicht aufhellender Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, Leder, expressiv - im Mund: florale Note, dann kräftiges Mineral, Pfeffer, viel Struktur, gute Konzentration, sehr typisch - Verwendung zu: kräftig gewürzter Schweinenacken, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2014.

**312 Arbois Mémorial\* 2006** 60 % Trousseau, 40 % Pinot Noir. - Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, auch etwas Himbeere und florale Süße - im Mund: sehr fruchtig, zwischen Walderdbeere und Kirsche, auch etwas Kirschkern, dann die deutliche Mineralität, im Abgang zwischen Koriander und Pfeffer - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2012.

**315 Crémant du Jura Brut** 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir, aus dem Jahr 2007. - Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - in der Nase: frisch, fruchtig, wenig, Hauch von Brioche - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von Pfirsich und sehr reifer Birne, Frucht bleibt - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2014.

**316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2009** von alten Chardonnayreben. - Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Aprikose und Birne aber auch ein Hauch Himbeere, cremig - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, gute zitronige Säure, weiße Blüten, dann etwas Brioche, erstaunlich lang für einen Crémant, im Abgang cremig und sehr aromatisch - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**317 Crémant du Jura Brut Rosé 2010** Chardonnay, Poulsard, Trousseau. - Farbe: Sehr leichtes Rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft von frischer Himbeere und roter Johannisbeere, sehr fruchtig - im Mund: zwischen Himbeere und roter Johannisbeere, auch ein Hauch Stachelbeere, gute Struktur, explodiert, schöne Säure, gute Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2014.

#### MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

**336 Menetou-Salon 2011** Sauvignon, ähnlich Sancerre. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: feine Jasminnote, Zitrusfrüchte zwischen Zitrone und Orange, sehr aromatisch - im Mund: deutliche Cassisnote, Zitrone und Mandarine, feine florale Süße und dann deutliche Mineralität und auch cremige Noten, sehr gute Struktur - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2015.

**338 Menetou-Salon 2010** Sauvignon, ähnlich Sancerre. - Farbe: strohgelb - in der Nase: feine Jasminnote, leichte florale Süße - im Mund: deutliche Cassisnote, Birne und dann deutliche Mineralität - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce und Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2014.

#### CHABLIS - JEAN-MARC BROCARD

**65 Sauvignon de Saint - Bris 2011** wächst auf einem Plateau. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Cassis, ein wenig Jasmin, Mineral - im Mund: sehr Sauvignon, Cassis und Jasmin, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Zander auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2014.

**66 Bourgogne Kimméridgien 2011** Chardonnay, 40 Jahre alte Reben, direkt neben der Appellation Chablis und daher sehr Chablis! Aus dem Fass probiert. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: noch verschlossen, aber mit Potenzial, cremige Noten und reife Birne - im Mund: beginnt mit angenehmer Säure, dann deutliches Mineral, reife Grapefruit, gute Struktur, typische Chablisstruktur - Verwendung zu: Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**70 Petit Chablis BIO 2011** sehr kalkreich, eher Portlandkalk. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sehr offen, leichte florale Süße, dann deutliches Mineral - im Mund: Reife Note, florale Note mit einem Hauch Süße, dann klassischer Heuton, gutes Potenzial und schöne Länge schon jetzt - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**74 Chablis Sainte Claire (Les Malantes) 2011** 40 Jahre alte Reben, aus dem Fass probiert. - Farbe: schönes Gelb - in der Nase: noch verschlossen, florale Noten, typisch Chablis - im Mund: Sehr reich und gleichzeitig strukturiert, Brotkrume, Heu, gute zitronige Säure, sehr große Länge - Verwendung zu: Zander, auf der Haut gebraten - Genussreife: Ende 2012 bis 2018.

**75 Chablis La Boissonneuse BIO 2010** biodynamisch ausgebaut. - Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Brotkrume, etwas verschlossen - im Mund: sehr reich, Zitrusfruchte, dann deutliches Mineral, auch florale Noten, Potenzial - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: Ende 2012 bis 2018.

**67 Chablis Vieilles Vignes BIO 2010** biologischer Anbau, etwa fünfzig Jahre alte Reben. - Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: etwas Blüten, dann Heutöne - im Mund: reif, sehr floral, mit einer feinen Süße, dann Mineral, gute Struktur, im Abgang ein Melange aus Blüten und Brioche, gute Säure - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: 2012 bis 2018.

**73 Chablis 1er Cru Montmains 2010** . - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feines Bouquet, Heutöne und Mineral, weiße Blüten - im Mund: sehr reich, weiße Blüten, etwas cremig, deutliches Mineral, große Länge, großes Potenzial, klassisch - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt 2018.

**76 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2010** . - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, danach Mineral, noch etwas verschlossen - im Mund: typisch, florale Süße, aber auch ein Hauch Orange, dann Mineral, frisch angetrocknetes Heu, cremig, sehr lang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: 2013 bis 2020.

**77 Chablis 1er Cru Vaurorent BIO 2010** Premier Cru, in großen Holzfässern ausgebaut. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Leichter Honigton, Heutöne, etwas Biskuit, eher dezentes Mineral - im Mund: Verbindung von floralen Tönen mit reifer weißer Frucht, mit angenehmer Säure, sehr lang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2018.

**71 Chablis Grand Cru Les Preuses 2010** ausgebaut in Holzfässern und kleinen eiförmigen Betonfässern. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, etwas Vanille und Brioche, auch etwas Honig und Heutöne - im Mund: beginnt mit Blüten, dann Honigsüße, Mineral, Vanille, im Abgang sehr schöne zitronige Säure, ganz am Anfang seiner Entwicklung, man wartet besser ein paar Jahre - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2013 bis 2018.

#### CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE

**495 Sauvignon de Saint-Bris 2011** junge Reben. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sehr fruchtig, deutlich Cassis und Jasmin, klassische Sauvignonnase, sehr expressiv - im Mund: Cassis und Jasmin am Anfang, dann gute zitronige Säure, danach deutliche Mineralität, Hauch von Biskuit, im Abgang wieder die Sauvignontypischen Noten von Cassis und Jasmin - Verwendung zu: zu Fisch oder einfach so - Genussreife: jetzt bis 2014.

**494 Sauvignon de Saint-Bris VV 2009** 105 Jahre alte Reben!. - Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Cassis und auch Jasmin, ein Hauch von Orange - im Mund: sehr viel Struktur, schöne Mineralität und darüber Cassisblüte, etwas Mandarine, angenehme Säure, im Abgang dominierend, später kommt die Sauvignonnote wieder hoch. - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE**

**483 Bourgogne Aligoté 2011** 75 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Zitrone und frischer Apfel, sehr lebendiger Wein, später Kernton - im Mund: sehr fruchtig, Birne und zitronige Säure, dann Mineral, etwas Kern. Gute Struktur, im Abgang cremig - Verwendung zu: zur Schlachteplatte und auch zu Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**490 Petit Chablis 2010** junge Reben, sieben und dreizehn Jahre. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Brioche, dann frische Frucht von Pomelo, dann wieder leicht cremig - im Mund: Zitrusfrüchte - zwischen Zitrone, Grapefruit und Orange, dann floral, gute Mineralität, viel Struktur und beachtliche Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

**486 Chablis 2010** 35 Jahre alte Reben. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliches Mineral, auch Brioche, dann floral - im Mund: fruchtige Noten von Stachelbeere und Birne, dann Zitrusfrüchte, deutliches Mineral, im Abgang dominiert das Mineral, gute Länge und Struktur - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen aber auch zu geräucherten Fischen (Forelle, Lachs, nicht Aal oder Hering) - Genussreife: jetzt bis 2017.

**487 Chablis 1er Cru Montmains 2010** 25 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Weißdorn, Brioche - im Mund: sehr reich, weiße Blüten, dann auch Aromen der Zitrusfrüchte, deutliches Mineral im Abgang verbunden mit reifen Tönen, sehr lang - Verwendung zu: Dorschfilet gebraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

**493 Cremant Rosé Saignée des Rotweins.** - Farbe: ziegelrotes Rosa - in der Nase: Walderdbeere und etwas Himbeere - im Mund: frische Himbeere, Mineral - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2014.

**BURGUND COTE DE BEAUNE - DOMAINE LUCIEN JACOB**

**198 Hautes Côtes de Beaune 2010** 20 Jahre alte Reben, Südlage. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Noten, dann leicht cremig, Vanille und danach Mineral - im Mund: leichte florale Süße, reife Birne und etwas Pfirsich, im Abgang deutliches Mineral, gute Länge, exzellent für einen Hautes-Côtes-de-Beaune - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2016.

**200 Savigny Vergelesses 1er Cru 2010** 50 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann Hauch von Pfeffer - im Mund: leichte florale Süße, dann reife weiße Pfirsiche, gutes Mineral, im Abgang Mineralität und Frucht, sehr gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Rehragout, Federwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

**197 Bourgogne Rosé\* 2010** Saignée der besten Lagen. - Farbe: deutliches Rosé mit violetten Reflexen - in der Nase: Süßkirsche, etwas Walderdbeere, sehr fruchtig - im Mund: sehr fruchtig, auch hier reife Süßkirsche, Hauch von Himbeere, sehr weich - Verwendung zu: passt zu allen Sachen, zu denen man Wein trinken kann, besonders gut im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2013.

**195 Hautes Côtes de Beaune 2011** Reben etwa 50 Jahre alt. - Farbe: dunkles Rot mit violetten Reflexen - in der Nase: Kirsche und frische Brombeere, Hauch von geröstetem Brot - im Mund: Aromen von Kirsche und Hauch von Halbbitterschokolade, dann Töne von Himbeere, typisch und gut zugänglich, große Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2016.

**199 Savigny Les Beaunes 2010** etwa zwanzig Jahre alte Reben, aber auch ein gutes Drittel alte Reben. - Farbe: kräftiges Rot mit violetten Reflexen - in der Nase: reife Kirsche, dahinter ein leicht mandeliger Kernton, Hauch von Lakritz - im Mund: schöne Frucht, Kirsche und Himbeere, sehr weiche Tannine, etwas Lakritz, im Abgang Lakritz, Schokolade und Kirsche, sehr offen - Verwendung zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2017.

**196 Savigny Vergelesses 1er Cru 2010** Hanglage, sehr kalkreicher Boden. - Farbe: dunkles Rot, violett, aufhellender Rand - in der Nase: zwischen Kirsche und Himbeere, etwas Bitterschokolade und ein Hauch von Lakritz - im Mund: gekochte Kirsche, Hauch von Nelkenpfeffer, Frucht bleibt lange, sehr zugänglich und expressiv, im Abgang Schokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak - Genussreife: jetzt bis 2017.

**203 Savigny 1er Cru Les Peuillets 2010** zwei Drittel 50 Jahre alte Reben. - Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: gekochte Schwarzkirsche, Gewürznote, Veilchen und Schokolade - im Mund: Frucht zwischen frischer Kirsche und Himbeere, Veilchen, leichte Halbbitterschokoladenote, Pfeffer, gute Länge, sehr offen - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

**211 Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2010** Hanglage oberhalb von Beaune. - Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Minze, dann Kirsche und Himbeere - im Mund: feine florale Süße, Kirsche und ein Hauch von reifer Himbeere, dann sehr weiche Tannine, sehr

elegant im Nachhall, große Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: .

**206 Gevrey Chambertin 2010** Côte de Nuits. - Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Vanille und leichte Rösttöne - im Mund: Kirschkonfitüre von Schwarzkirsche, leichter Pfefferton, ein Hauch von Minze, gute Konzentration und gut im Gleichgewicht, sehr zugänglich - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

**214 Chambolle Musigny 2010** Côte de Nuits, ein Drittel sechzig Jahre alte Reben. - Farbe: dunkles Rot, am Rand violett - in der Nase: Kirsche und Himbeere, Hauch von Vanille und von Rösttönen - im Mund: reich und erstaunlich rund, viel Kirsche und Himbeere, konzentriert, viele Aromen (z.B. Feige) sind integriert und schwer zu beschreiben, sehr gut im Gleichgewicht, sehr zugänglich, wunderschöner Wein - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017 .

**BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY**

**270 Bourgogne Pinot Noir \* 2010** in Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges. - Farbe: kräftiges Rot, aufhellender Rand - in der Nase: eher verschlossen, Frucht von Kirsche, etwas Orangenschale - im Mund: Sauerkirsche, dann gekochte Kirsche, Vollmilchschokolade, im Abgang lebhaft rote Früchte und ein Hauch von Pfeifentabak - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2017.

**268 Morey St. Denis\* 2010** 1,5 ha, nördlich von St. Denis. - Farbe: kräftiges Rot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Zwetschge, etwas Tabak - im Mund: gekochte Kirsche, sehr saftig, mit angenehm runden Tanninen, gute Konzentration und schon zugänglich, im Abgang gekochte Kirsche - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

**283 Vosne Romanée 2010** nicht filtriert, nicht geschönt, vor fünf Wochen auf Flasche gezogen. - Farbe: kräftiges Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: würzige Tannine, Tabak, dahinter eher dezente Frucht zwischen Kirsche und Himbeere - im Mund: Kompott von Kirsche, Himbeere und ein wenig Johannisbeere, danach etwas Brombeere und Hauch von Nelke - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

**279 Nuits-St. Georges \* 2010** . - Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: leichte Holznote, Vanille, Kirsche, am Ende leicht gewürzig - im Mund: frische Brombeere, dann gekochte Sauerkirsche, etwas Nelkenpfeffer, Lakritz, Tabak im Abgang - Verwendung zu: Rehragout - Genussreife: jetzt bis 2017.

**289 Nuits-St. Georges 2008** . - Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: angenehme Holznote, Vanille, Himbeere, auch florale Noten - im Mund: kirschig-himbeerige Frucht verbunden mit den Bitterschokoladetanninen und ein wenig Vanille, viel Struktur, auch ein wenig Tabak, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Rehragout - Genussreife: jetzt bis 2016.

**BURGUND-DOMAINE CAPITAINE-GAGNEROT**

**352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2010** Lage oberhalb Corton Charlemagne. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, Aprikose, dann zwischen Ananas und reifer Birne, cremig - im Mund: Frucht zwischen Ananas und Birne, Hauch von Marzipan, sehr reich, beachtliche Aromatik - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2017.

**355 Corton Charlemagne Grand Cru 2010** Grand Cru. - Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb - in der Nase: etwas Vanille und Weißdorn, floral, Hauch von Mandeln - im Mund: sehr reich, anschniegig, weiße Blüten und etwas exotische Frucht, Vanilletöne, Hauch von Gebäck, ganz große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2018.

**356 Ladoix 2010** ein Drittel 60 Jahre alte Reben. - Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Himbeere und Kirsche, fruchtig - im Mund: Kirsche mit Kern, auch etwas Himbeere, sehr schöne Frucht, sehr weiche Tannine, schon offen - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2016.

**364 Ladoix La Micaudes 2010** 50 Jahre alte Reben. - Farbe: schönes Rot - in der Nase: leichter Pfefferton, dann schöne Frucht zwischen Himbeere und reifer Sauerkirsche - im Mund: gekochte Kirsche, sehr fruchtig, dann sehr reife Tannine, leichte Süße und auch etwas Pfeffer, beachtliche Länge - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

**360 Aloxe Corton 2010** . - Farbe: schönes Rot - in der Nase: Hauch von Minze, dann Lakritz mit kirschiger Frucht unterlegt - im Mund: frische Frucht von Schwarzkirsche, auch ein Hauch Himbeere, dann auch im Mund Lakritz, schöne Länge, sehr weiche Tannine - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

**359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2010** 60 Jahre alte Reben direkt neben dem Grand Cru Corton. - Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: reich, Schokolade, danach Kirsche, dann kräftige Himbeernoten, ein Hauch von Rauch - im Mund: Saftige Note von Kirsche und Himbeere, sehr rund, dezente Tannine, sehr im Gleichgewicht mit angenehmer Säure, gute Struktur und gute Länge, schon zugänglich - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

**362 Corton Les Renardes Grand Cru 2010** junge Reben. - Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Kirsche, deutliche Lakritznote, auch etwas Rauch - im Mund: leichte Süße, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann leicht rauchige Tannine, im Abgang kommt wieder die Frucht - Verwendung zu: beste Stücke vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: Ende 2012 bis 2018.

**358 Echezeaux Grand Cru 2010** Grand Cru in der Nähe von Vosne-Romanée. - Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Veilchen, dann Himbeere, später Hauch von Vanille und Brotkrume - im Mund: florale Komponenten, dann die Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, etwas Koriander, große Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

**354 Clos Vougeot Grand Cru 2010** Côte de Nuits, 35 Jahre alte Reben. - Farbe: dunkles Rot - in der Nase: leichte Süße, Kirsche mit Kern, darüber etwas Rauch - im Mund: Frucht Kirsche hin zur Himbeere, dann Kirschschaale, sehr weiche Tannine, im Abgang Lakritz mit Frucht vermischt - Verwendung zu: Federwild, Reh - Genussreife: Ende 2012 bis 2018.

#### MACONNAIS - RAPHAEL SALLET

**87 Mâcon Uchizy 2010** Chardonnay, junge Reben und Reben von gut 25 Jahren. - Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: sehr aromatisch, reife Birne hin zum weißen Pfirsich, dann etwas Brioche - im Mund: Frucht von Maracuja, dann Zitrone, mineralische Komponente, am Ende leichter Kernton - Verwendung zu: zur Brotzeit, zu gebratenem Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**85 Mâcon Chardonnay 2009** Chardonnay, 25 bis 40 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: reife Litchi und weiße Blüten, deutliches Mineral - im Mund: erst die Frucht von Litchi und etwas Litchi, dann deutliche Mineralnote und schöne Säure, aber auch cremig, viel Struktur, schöne Länge mit dem kräftigen Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2014.

**88 Mâcon Uchizy Clos des Ravieres Fût de chêne 2009** Chardonnay, etwa 45 Jahre alte Reben, 10 Monate Barriqueausbau, 20 % neue Barriques. - Farbe: deutliches Gelb, brillant - in der Nase: dezenter Ton von Vanille, florale Süße, etwas Geißblattblüten, Kernton - im Mund: sehr dezente und angenehme Holznote, Hauch von Vanille, auch weiße Blüten, reife Birne, gute Säurestruktur, dezente Mineralität, beachtliche Länge, im Abgang Spiel von Säure und floralen Noten. Ein sehr schöner und preiswerter weißer Burgunder - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2016.

#### MACONNAIS - GAUTIER THEVENET

**326 Mâcon Village 2007** 50 Jahre alte Reben, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral, getrocknete weiße Früchte, etwas cremig - im Mund: Honig, sehr konzentrierter und gleichzeitig eleganter Wein, etwas getrocknete Birne, deutliches Mineral, sehr große Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, aber auch zu Hummer - Genussreife: jetzt bis 2015.

**333 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2009** Kalkböden. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, Maracuja, Mineral - im Mund: sehr aromatisch und viel Körper, gekochte Birne und Mandarine, auch etwas reife Ananas, sehr gleichmäßig auf hohem Niveau - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: 2014 bis 2020.

**328 Domaine de la Bongran-Viré Clessé 2005** 40 bis 50 Jahre alte Reben. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr reich, cremig, Akazienhonig, viel Eleganz und Struktur - im Mund: deutlicher Honigton, getrocknete Feigen, etwas Apfelsine mit Schale, sehr wenig, große Länge, Abgang mit überreifer Frucht, angenehmer Säure und viel Struktur - Verwendung zu: weißem Fleisch mit kräftigen Saucen, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### POUILLY-FUISSÉE - ERIC FOREST

**110 Macon Vergisson\* 2010** kleiner Bruder des Pouilly-Fuissé, gleicher Ausbau. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, Brioche, etwas Vanille, Hauch von Mandarine - im Mund: schöne Frucht, Mango und etwas Mandarine, dahinter dezentes Mineral, gute Struktur, zitronige Säure mit getrockneter Aprikose, im Abgang Zitrusfrucht und mineralische Noten, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2016.

**111 Pouilly- Fuissé L'AME 2009** La Côte und Les Tilliers. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Brioche und reife Aprikose, dahinter Mineral - im Mund: Hauch von Nelke, dann sehr reife Frucht zwischen Aprikose und Pfirsich, auch etwas Mirabelle, dann zitronige Säure, Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**108 Pouilly- Fuissé Les Crays 2009** Les Cray und Haut des Crays, im Mittel 45 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: erst verschlossen, nach kräftigem Schütteln feine zitronige Säure und etwas Brioche - im Mund: sehr reich, eingekochte weiße Früchte, Hauch von Mango, dann Limette, dezentes aber präsent Mineral, sehr große Länge und immer komplex - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: 2013-2018.

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

**407 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Marronnier 2011** Chardonnay aus dem Clos des Maronniers. - Farbe: helles Gelb - in der Nase: fruchtig, Limette, dahinter feine Süße, Frucht von reifem Pfirsich - im Mund: gekochte Birne, dann ein Hauch Mineral, sehr im Gleichgewicht, sehr schöner Chardonnay - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**401 Beaujolais Clos d. vieux Marronnier 2011** im Januar abgefüllt, Goldmedaille beim Concours mondiale des Gamays, zum Teil hundert Jahre alte Reben. - Farbe: Sehr kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: frische Schwarzkirsche, sehr saftig - im Mund: Saft von reifer Kirsche, sehr aromatisch, sehr konzentriert, sehr weiche Tannine, im Abgang ein Hauch von Tabak - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**404 Beaujolais Clos d. vieux Marronnier 2010** die dritte Abfüllung Mitte 2010, ebenfalls Goldmedaille beim Concours Mondiale des Gamays. - Farbe: kräftiges Rot mit violetter Rand - in der Nase: Mischung von Kirsche, Brombeere, Eleganz, auch etwas Gewürz - im Mund: viel Frucht von Kirschkonfitüre, auch etwas Cassis, dann angenehm weiche Tannine, gute Struktur und Länge, im Abgang Kirschwasser - Verwendung zu: Andouillette (Kuttelwurst), Wildgulasch, zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2014.

#### CONDRIEU & ST. JOSEPH - ANDRE PERRET

**422 Condrieu Chéry\* 2010** Steillage, alte Reben, Nonplusultra der Condrieuweine, 95 Parkerpunkte. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, dann gekochte weiße Pfirsiche, leichte Pfeffernote und ein Hauch von Minze - im Mund: sehr reich, perfekte Kombination von Frucht, Orangenblüte und Gewürz, danach akzentuierte Noten von Gewürz zwischen Pfeffer und Kardamon, große Mineralität - Verwendung zu: als Apéritif, zu Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**421 Syrah Vin des Pays des Collines Rhodaniennes\* 2010** die Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône. - Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: mineralische Attacke, dann Kirsche und Kirschwasser, weiche Tannine - im Mund: schöne Frucht von Kirsche, auch etwas Himbeere, sehr schöner Syrah mit viel Struktur, gute Länge - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

**429 Saint- Joseph Les Grisières\* 2010** Reben zwischen 45 und 70 Jahren, Barriqueausbau. - Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Mokkatannine, Schwarzkirsche und auch etwas Cassis, fruchtige Süße - im Mund: sehr saftig, schwarze Früchte und weiche Tannine, dann wieder Schwarzkirsche, sehr lang, 14 % Alkohol natur, den man allerdings überhaupt nicht spürt. - Verwendung zu: Wild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013, dann von 2015 bis 2020.

#### ST. JOSEPH - PIERRE GONON

**927 St. Joseph Rouge \* 2010** alte Reben. - Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Veilchen - im Mund: Kirsche mit Kern und Schokolade, dann floral. Gute Struktur und viel Finesse, im Abgang Frucht von frischer Zwetschge und etwas Gewürz - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2012 bis 2017.

**CROZES-HERMITAGE - ETIENNE UND CHRISTINE POUCHON**

**342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2011** 40 % Marsanne, 60 % Roussanne, keine malolaktische Gärung. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Birne, etwas Maracuja - im Mund: reife gekochte Birne, dann deutliches Mineral, danach etwas Mandeln, gute Länge, im Abgang angenehme Säure und Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**344 Crozes Hermitage Château Curson 2010** 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, Barriqueausbau. - Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: etwas Brioche, Frucht zwischen Birne und Aprikose, dann Mineral - im Mund: sehr weich, dann Birne und leicht exotische Frucht, cremig, sehr im Gleichgewicht. Später deutliches Mineral, im Abgang auch ein Hauch von Marzipan - Verwendung zu: weißes Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2017.

**346 Les Egrèves Rouge 2009** 80 % Syrah und 20 % Merlot, Kiesböden auf Lehmboden, Ausbau im Edelstahltank. - Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: deutlicher Schokoladenton vom Merlot, dann Kirsche und auch ein wenig Himbeere, sehr saftig - im Mund: reife Sauerkirsche, deutlicher Bitterschokoladenton, im Abgang Weichselkirsche, etwas schokoladige Tannine, elegant, deutliche Tannine an der Oberlippe, die aber nicht stören - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**340 Syrah-Sélection 2009** von alten Syrahreben. - Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche, dann ein Hauch von Himbeere und Cassis, schöne Aromatik - im Mund: rote Früchte, vor allen Dingen Kirsche und etwas Himbeere, etwas Gewürz von Nelke, dann Hauch von Kaffeetanninen - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch von Schwein oder Hammel - Genussreife: jetzt bis 2014.

**350 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2010** 45 Jahre alte Reben. - Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, Schlehenlikör - im Mund: Reife gekochte Sauerkirsche, dann etwas Halbbitterschokolade, übergehend in Zwetschge, sehr aromatisch im Abgang, schöne Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Wildschweinkeule - Genussreife: jetzt bis 2015.

**347 Crozes Hermitage Château Curson 2010** 40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut. - Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Vanille, Schwarzkirsche, Bitterschokolade, Rösttöne - im Mund: Kirsche, Himbeere und frische Brombeere, Vanille und Schokolade, Nelkenpfeffer, gute Säurestruktur und so elegant, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Hase mit sehr kräftigen und leicht süßen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND' RIBE**

**183 Côtes du Rhône Villages BIO 2010** Marsanne, Rousanne und Viognier, Roussanne und Viognier in Barriques ausgebaut, Prix d'Excellence der Revue des Oenologues. - Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, weiße Pfirsiche, Hauch von Gewürz, auch etwas weiße Blüten - im Mund: sehr reich, aromatisch, weiße Blüten, auch exotische Frucht, dann Kernton, gute Länge, im Abgang etwas Pfeffer - Verwendung zu: weißes Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2015.

**184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2011** Carignan, Grenache, etwas Syrah, „Saignée“ und frisch gepresst. - Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: zwischen Süß- und Sauerkirsche, schöne Aromatik, dann ein Mandelton - im Mund: zwischen Süßkirsche und Himbeere, dann mineralisch, auch etwas cremig, Mandelton im Abgang - Verwendung zu: als Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**185 Côtes du Rhône P`tit Ribe BIO 2010** Grenache, nur vier Tage maceriert. - Farbe: rotschwarz, violette Reflexe - in der Nase: Mandel, Kirsche mit den Kernen gekocht, etwas Erdbeere und etwas Schokolade - im Mund: Kirsche, in Sauerkirsche übergehend, dann schokoladige Tannine, auch etwas Mandeln, im Abgang noch mal deutlich Kirsche - Verwendung zu: dunklem Fleisch auch in Ragouts, gegrillte Steaks - Genussreife: jetzt bis 2014.

**188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2010** 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre. - Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche am Kern, dahinter Schokolade - im Mund: rund, elegant, zwischen Kirsche und Holunderbeere, im Abgang Lakritz, dann auch etwas Sauerkirsche, gutes Gleichgewicht, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

**189 Côtes du Rhône Villages BIO 2009** Grenache, Syrah, 89 Parkerpunkte, Silbermedaille bei Millésime BIO. - Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Pflaume, Hauch von Vin Doux Naturel - im Mund: sehr reif, Trockenpflaume

und Schwarzkirsche, Halbbitterschokolade, sehr weich im Abgang, große Länge - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2020.

**191 Côtes du Rhône Village Centenaire\* BIO 2009** 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, 91-93 Parkerpunkte. - Farbe: schwarzrot mit violetter Rand in der Nase: sehr konzentriert, Kirsche, Brombeere, Tannine von Bitterschokolade - im Mund: sehr reich und elegant, Schokolade, dann Schwarzkirsche, Brombeere, dann wieder Halbbitterschokolade, große Länge, sehr anschmiegsam im Abgang, perfekt Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2017

**CHATEAUNEUF DU PAPE - VINCENT AVRIL**

**476 Petit Vin d'Avril 2011** Marsanne, 42 hl/ha, Vin de France. - Farbe: strohgelb - in der Nase: gekochte Birne, Aprikose, Zitrusfrüchte - im Mund: Quittenmus, Aprikosenkonfitüre, am Ende Marzipan und Kern, reich und sehr gut - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2015.

**477 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes\* 2011** 35 % Bourbolenc, Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne, Anis, Marzipan und auch Limone - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne, cremige Töne, dann Mineral, große Länge und sehr reich, dennoch nicht überladen und mit einer guten Frische - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2020.

**473 Petit Vin d'Avril** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2010, 2/3 2011. - Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand - in der Nase: reife gekochte Schwarzkirsche verbunden mit Schokolade, auch etwas Cassis, Lakritze - im Mund: Brombeere, dann etwas Sauerkirsche, dann deutlich Schokolade, sehr reich und mit guter Struktur, deutlich über den Billig-Châteauneuf-du-Pape bei uns - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2016.

**COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX** 35 % Sauvignon blanc, 65 % Sémillon. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Passionsfrucht, Pfirsich und Mango, frische Zitrone, später deutliche Mineralnote - im Mund: exotische Frucht, Mango, gute Säurestruktur, rund, im Abgang mineralisch, gute Länge - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2011.

**48 Château St. Louis-la-Perdrix 2011** Rousanne, Grenache Blanc. - Farbe: schönes Gelb - in der Nase: sehr fruchtig, etwas gekochte Birne und Limette - im Mund: erst etwas Birne, dann zwischen Stachelbeere und Quitte, schöner frischer Sommerwein - Verwendung zu: zum Sotrinken und zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**44 Cuvée Marianne fût de chêne 2011** 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt. - Farbe: leicht goldgelb - in der Nase: Weiße Pfirsiche und weiße Blüten, Hauch von Vanille, auch etwas Aprikose - im Mund: aromatische Attacke, Birne, Litchi, Biskuit, auch etwas Vanille, sehr gut im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2015.

**52 Château St.Louis-la-Perdrix 2011** 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée und direkt gepresst, Goldmedaille beim Concours Agricole. - Farbe: leichtes Rosé mit violetten Reflexen - in der Nase: frische Himbeere, auch etwas Walderdbeere, sehr fein - im Mund: Walderdbeere, auch reife Süßkirsche, Hauch von Limette und auch rote Johannisbeere, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**49 Château St.Louis-la-Perdrix 2009** Je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan. - Farbe: rotschwarz mit rotbraunem Rand - in der Nase: Kirsche und Zwetschge, auch etwas Schokolade, Frucht ist gut mit der Schokolade verbunden - im Mund: leichte fruchtige Süße, saftige Kirsche, Halbbitterschokolade, sehr gut im Gleichgewicht, gute Länge, sehr gut in diesem Niveau - Verwendung zu: - Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**47 Mas St.Louis AR 2009** 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut. - Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: saftig, Kompott von schwarzen Früchten, Hauch von Vanille, Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Brombeeren und Kirschen, dann Halbbitterschokolade, leichte Süße, Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2014.

**46 Cuvée Marianne fût de chêne 2008** 90 % 40 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate. - Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Vanille, Hauch von Schwarzkirsche, etwas Tabak - im Mund: feine Süße, Frucht zwischen Kirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, gut

verbunden mit der Frucht, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

**57 Cuvée Marianne fût de chêne 2009** 90 % 40 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate. - Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Brombeere, Vanille, Rösttöne, sehr anschmiegsam - im Mund: saftige schwarze Fruchtnoten, Hauch von Tabak, dann angenehme Säurekomponente von Sauerkirsche, Hauch von Rösttönen, im Abgang Kaffeetannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2014.

#### **COSTIERES DE NIMES - NATHALIE BLANC-MARES**

**652 Mas Carlot Cuvée Tradition 2011** 60 % Roussanne, 30 % Marsanne und 10 % Viognier. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr expressives Bouquet mit weißen Blüten, Pfirsich und etwas Zitrone - im Mund: reich und aromatisch, viel Frucht von Aprikose und Pfirsich, Limette, gute Struktur durch frische Säure - Verwendung zu: zu Meeresfrüchten und zum Sotrinken - Genussreife: jetzt bis 2011.

**650 Clairette de Bellegarde 2011** Clairette ist die klassische Rebsorte der Weißweine der Region, zum Teil im Barrique ausgebaut. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Noten, ganz leichter Hauch von Vanille und Nuss, frisch - im Mund: sehr aromatisch, auch hier die floralen Noten mit einer leichten Süße, gute Säure und etwas Aprikose, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2011** 80 % Roussanne, 20 % Viognier, 4 Monate in neuen Barriques ausgebaut. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille, dann Brotkrume, ein Hauch von Viognier, Mandarine, reife Pfirsiche und weiße Blüten - im Mund: sehr reich und aromatisch, Viognier, Pfeffer, in der Mitte die leichten Holztöne, etwas Vanille, deutliche zitronige Säure, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**649 Mas Carlot Cuvée Tradition 2011** 35 % Syrah, 60 % Grenache, 5 % Mourvèdre, nach 24 Stunden Maceration für Grenache, Syrah frisch gepresst. - Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: Walderdbeeren, Johannisbeere und etwas Birne, schöne Aromatik, etwas Tannin im Hintergrund - im Mund: sehr aromatisch, ebenfalls Walderdbeere, Konfitüre von Johannisbeeren, Hauch von schokoladigen Tanninen - Verwendung zu: auf der Terrasse und zu fast allen Gelegenheiten - Genussreife: jetzt bis 2014.

**648 Mas Carlot Cuvée Tradition 2010** 60 % Syrah, 40 % Grenache. - Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: schwarze Kirsche mit Kern, dahinter Schokolade - im Mund: saftig, Holunderbeere, Schwarzkirsche, Bitterschokolade, viel Frucht im Abgang auch geistige Töne - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

**656 Les Enfants Terribles 2010** Mourvèdre et Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut. - Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: Schokolade, Schwarzkirsche, dann Hauch von Süße und Gewürz - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, sehr elegant im Mund, feine Süße, Schokolade, dann Sauerkirsche, sehr gute Struktur und Eleganz - Verwendung zu: Entrecôte oder Rippenstück, aber auch exotischen Gerichten, etwa mit Massala gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2016.

**655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2010** 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde. - Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Orangenblüten, Kirschsäure und ein Hauch Himbeere, etwas Nelke - im Mund: sehr saftig, feine Fruchtsüße, Kirsche und Himbeere, etwas Schokolade und Gewürz, im Abgang Hauch von Nelke und saftige Fruchtnote - Verwendung zu: Entrecôte und ähnliches Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt. - Genussreife: jetzt bis 2016.

#### **LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES**

**918 Cuvée Mosaïque Vin de Pays d' Oc 2011** Sauvignon und Vermentino. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, weiße Blüten - im Mund: Zitronen und Orange, leichte florale Süße, danach frische Säure und aromatische Komponente von Jasmin - Verwendung zu: Aperitif, zu weißem Fleisch mit nicht zu scharfen exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**920 Latino d'Oc Blanc 2010** Viognier. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weißer Pfirsich, etwas Zitrusfrucht, feine florale Süße - im Mund: Pfirsich, Aprikose und Zitrone, schön frisch - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Muscheln, Paella - Genussreife: jetzt bis 2013.

**922 Cuvée Les Clauzes de Jo 2010** Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: leichte Vanillenote, Minze, gekochte Birne, etwas Pfeffer - im Mund: etwas gekochte Birne und Brioche, dann weiße Blüten und Kerntönen, schöne Säurenote, dann auch eine

Pfeffernote hin zu Nelke - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, etwa mit Safran, Fischsuppe mit Rouille - Genussreife: jetzt bis 2015.

**915 Chant des Ames 2008** Roussanne und Viognier, im Barrique ausgebaut. - Farbe: goldgelb - in der Nase: Brioche, Birne und etwas Pfeffer - im Mund: erst viel Frucht, konzentriert, reife gekochte Birne, dann Pfeffernote, im Abgang Mandeltöne und Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

**912 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedoc 2011** Syrah, Grenache Noir, Cinsault, direkt gepresst. - Farbe: zartes Rosé mit leicht violetterm Stich - in der Nase: Süßkirsche, Hauch von Himbeere, Biskuit - im Mund: Johannisbeere und Süßkirsche, leichte angenehme Fruchtsüße, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Mineralität, im Abgang frische Stachelbeere und leichte Süße - Verwendung zu: zum ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2013.

**916 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedoc 2010** Syrah, Cinsault und Grenache. - Farbe: schwarzrot, aufhellend violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, Pfefferkörner - im Mund: frische Kirsche, auch ein wenig Himbeere, viel Frucht, etwas Halbbitterschokolade und im Abgang Pfeffer - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**910 Cuvée Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2010** Syrah, Grenache, Mourvèdre. - Farbe: schwarz mit purpurnem Rand - in der Nase: verschlossen, später Brombeere und Himbeergeist, Tannine - im Mund: schwarze Früchte, sehr konzentriert, Halbbitterschokolade, dann etwas Gewürz, im Abgang Mokatannine und wieder etwas Himbeergeist - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2017.

**919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2010** Mourvèdre 40 %, Syrah 60 %, aus dem Barrique probiert. - Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Gewürznoten am Anfang, dann Frucht von getrockneten Pflaumen - im Mund: feine Süße, dann frische Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, darüber Halbbitterschokolade, sehr aromatisch im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: 2013 bis 2018.

**914 Passidore blanc Liqueureux 2004** Gros Manseng. - Farbe: goldgelb - in der Nase: aromatische getrocknete Früchte zwischen Birne und Orange, Thymian, Honig - im Mund: Akazienhonig, etwas Orangenzesten, Marzipan, Datteln und im Abgang etwas Haselnuss - Verwendung zu: Dessert, Fruchtekuchen - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **CORBIERES - CHRISTIAN BAILLAT**

**137 Domaine Baillat Rosé BIO 2011** 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault. - Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: frische Frucht von Süßkirsche, etwas Erdbeere - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, leichte Mineralität - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, Wein nicht zu warm servieren (15 ° C) - Genussreife: jetzt bis 2012.

**140 Domaine Baillat Corbières BIO 2010** BIO. - Farbe: schwarzrot - in der Nase: elegante Noten - im Mund: saftig und elegant zugleich - Verwendung zu: zu Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**134 Louis Baillat Cabernet Sauvignon BIO 2010** 70 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon in Barriques ausgebaut. - Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Eukalyptusnoten, viel Frucht - im Mund: auch Eukalyptus, gut eingebundene Tannine - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

**133 Clos de la Miro AOC Corbières BIO 2010** 70 % Syrah, 20 % Grenache, 5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Carignan. - Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, Hauch von Himbeere, Orangenzesten, am Ende runde Tannine - im Mund: sehr weich, leichte Süße, Frucht von Kirsche und Cassis, viel Eleganz, Schokolade mit Kirsche vermischt, Fruchttöne bleiben lange im Abgang, dann kommt die Schokolade wieder - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

**136 Cuvée Emilien Baillat AOC Corbière Bio 2009** 70 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon in Barriques ausgebaut. - Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Mon Cheri - Note, Hauch von Himbeere, sehr fruchtig - im Mund: Saft von Schwarzkirsche, Hauch von Blaubeere, etwas frische Pflaume, weiche schokoladige Tannine, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

**ROUSSILLON - ETIENNE MONTÉS**

**893 La Colomina (Masía M) 2011** 40 % Carignan (nicht entstiebt), 30 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre aus dem Fass probiert. - Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: Kompott schwarzer Früchte - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, etwas Cassis und Brombeere, sehr viel Frucht, weiche Tannine, viel Struktur - Verwendung zu: Gegrillte Lammkoteletts, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2014.

**895 La Garrigue 2009** 40 % Carignan, 40 % Grenache, 20 % Syrah. - Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: sehr konzentrierte Frucht, Kirsche, auch ein Hauch Himbeergeist - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, in Sauerkirsche übergehend, auch etwas Himbeere und Cassis, im Abgang Mandeln - Verwendung zu: Lamm und Damwild, aber auch ein Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

**894 Torrespeyres 2004** Carignan und Syrah. - Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: Zimt, Langpfeffer, Tabak, Confit von schwarzen Früchten - im Mund: Leichte Süße, enge Verbindung von Frucht (schwarze Kirsche) und Gewürzen, sehr elegant, komplex und sehr lang, große Klasse - Verwendung zu: Lammschulter, Lammkeule, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

**899 Rivesaltes 2007** Vin Doux Naturel aus Grenache. - Farbe: dunkles Braunrot - in der Nase: Trockenpflaumen, Hauch von altem Armagnac, ganz leichter Nussston - im Mund: angenehme Süße von getrockneten Feigen, auch hier Armagnac, dann wieder Trockenpflaumen und eingedickte Schwarzkirsche, große Länge - Verwendung zu: zu Schokoladentorten der verschiedensten Art - Genussreife: jetzt bis 2020.

**ROUSSILLON - JEAN GARDIES**

**891 Mas Las Cabes Blanc 2011** 60 % Muscat, Grenache und Macabeu. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr frisch, weiße Blüten, etwas Jasmin, dann Zitrone - im Mund: Aprikose, dann weiße Blüten, frische zitronige Säure, gekochte weiße Pfirsiche, aromatischer Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresschnecken - Genussreife: jetzt bis 2013.

**879 Les Glaciaires 2011** Grenache Blanc et Gris und Roussanne, im Barrique ausgebaut, einzeln verkostet. - Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Brioche, Birne, reife weiße Pfirsiche, etwas Vanille, leichtes Mineral - im Mund: Aprikose und Stachelbeere, Brioche, dann Limone, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**886 Le Rosé 2011** Grenache noir, 70 % Mourvèdre und ein wenig Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut. - Farbe: leichtes Rosé hin zu den Ziegeln der Provence - in der Nase: gekochte Süßkirsche und Brioche, dahinter eine schöne frische Note - im Mund: Frucht zwischen Walderdbeere und Pfirsich, dann kräftiges Mineral, dahinter kommt eine feine süße Komponente von floralem Charakter, beachtliche Länge, sehr charaktervoller Wein - Verwendung zu: vielseitig verwendbar, für das ganze Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**888 Mas Las Cabes Rouge 2010** 60 % Syrah, Carignan, 35 % Grenache. - Farbe: dunkles Rot mit violettem Rand - in der Nase: Brombeere und auch etwas Blaubeere, Hauch von Leder, Lakritz - im Mund: anscheinend, gekochte Kirsche mit Schale, dann Schokolade hin zu Kakao, dann wieder die Frucht, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

**874 Les Millères 2010** Grenache, Syrah, Carignan Mourvèdre, wächst auf Kalkböden. - Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Brombeere, auch ein wenig Cassis, Lakritz - im Mund: saftig, Schwarzkirsche und frische Brombeere, Halbbitterschokolade, dann wieder deutliche Frucht, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

**DESSERTWEINE VON GARDIES** - Farbe: - in der Nase: - im Mund: - Verwendung zu: - Genussreife: .

**889 Flor - Muscat de Rivesaltes 0.5l 2011** Muscat Petits Grains. - Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, Muscatnote gut eingebunden - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet noch zwei Wochen.

**ROUSSILLON - LA VISTA**

**943 Muscat sec BIO 2011** Muscat d'Alexandrie. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: dezenter Muskatton, zitronige Säure, schöne Frische - im Mund: Kernton, dann frische zitronige Note, diskreter Muskatton, im Abgang mineralische Komponenten - Verwendung zu: Apéritif, Fisch mit leichten aromatischen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**944 La Vista BIO 2011** Grenache, Carignan und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés). - Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: sehr saftige Kirsche und Brombeere - im Mund: saftig, Schwarzkirsche und auch etwas Brombeere, Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang deutlicher Schokoladenton - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2013.

**ROUSSILLON - DOMAINE POUDEIROUX**

**949 Latour de Grès 2009** 60 % Carignan älter als 100 Jahre, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut. - Farbe: rötlichschwarz mit violettem Rand - in der Nase: alter Pflaumenschnaps, Garrigues - im Mund: feine Süße, dann gewürzige Noten, die von Schwarzkirsche und Cassis überlagert werden. Sehr strukturiert, feine Süße auch im Abgang - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

**950 Terres Brunes 2008** Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden. - Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: Mineral vom Schiefer, getrocknete Pflaume und Schokolade - im Mund: Schwarzkirsche, reife Brombeere, Trockenpflaume, Cassis, Pfeffer, sehr im Gleichgewicht, sehr aromatischer Abgang in Richtung der Vin Doux, aber ohne die Süße, große Länge und sehr elegant - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

**955 AOC MAURY Grande Reserve** moutierter Wein aus Grenache Noir, 92 Parkerpunkte. - Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: alter Armagnac, dann saftige Trockenpflaume, Kakao, ein wenig Rauch - im Mund: Verführerische Süße, dann Schokolade, getrocknete Feigen, auch mit Tönen von alten Armagnacs, Frucht und Schokolade perfekt verbunden - Verwendung zu: Mousse au Chocolat, warme Schokoladentorte - Genussreife: jetzt bis 2020.

**952 AOC MAURY Vendange 2010** moutierter Wein, 60 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu, 91 Parkerpunkte. - Farbe: rötlichschwarz hin zum Violett - in der Nase: sehr gewürzig, Nelke, dann eingekochte Jostelbeere - im Mund: Feine Süße, zwischen eingedickter Kirsche und Trockenpflaume, dann Schokolade, sehr reich und lang - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen (etwas vom Wein für die Sauce verwenden) aber auch Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2018.

**953 AOC MAURY Hors d'Age** moutierter Wein, Grenache Noir, von Vintageweinen zwischen sieben und fünfzehn Jahren, 93 Parkerpunkte. - Farbe: schwarz mit braunem Rand - in der Nase: Pruneau d'Agen, Nelkenpfeffer und Schokolade - im Mund: getrocknete schwarze Früchte (Pflaume, Kirsche, Blaubeere), frisch gemahlener Pfeffer, etwas süßlicher Tabak, große Länge - Verwendung zu: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2020.

**ARGENTINIEN****MENDOZA - TRIVENTO - FAIR TRADE**

**596 Otra Vida Syrah 2008** Fair Trade zertifiziert. - Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Kirsche, Himbeere, Tabak - im Mund: Kirsche, frische Brombeere, im Abgang aromatische Sauerkirsche und Pfeffertöne - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**593 Otra Vida Cabernet Sauvignon 2009** Fair Trade zertifiziert. - Farbe: dunkles Rot, aufhellendes Violett - in der Nase: erst floral, dann frische Kirsche - im Mund: Kirsche und Schokolade, viel Frucht, sehr rund und zugänglich - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**MENDOZA - FINCA ALGARVE**

**606 Cinco Sentidos Chardonnay Fair Wein 2009** Palmira, 30 % in Barrique ausgebaut, Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen. - Farbe: helles Gelb - in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: jetzt bis 2012.

**607 Cinco Sentidos Torrontes Fair Wein 2009** aus Cafayate, Samora, Paroni und Matthew Grassin sind die Önologen, Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen. - Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2012.



**608 Cinco Sentidos Malbec Fair Wein 2010** Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen, Palmira auf Sandboden, 30 % in Barriques. - Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: schwarze Früchte, dann leichte Rösttöne - im Mund: Brombeere, dann Kaffeetannine, danach wieder Frucht, eher in Richtung Kirsche, gute Länge - Verwendung zu: Lammschulter, langsam gegrilltes rotes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**609 Cinco Sentidos Cabernet Sauvignon 2010** Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen. - Farbe: schwarzrot mit leicht dunkelvioletterm Rand - in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Rinderfilet, Lammkeule - Genussreife: jetzt bis 2017.

**611 Cinco Sentidos Reserva 2005** 50% Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, in Barriques ausgebaut. - Farbe: Schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: saftig, Hauch von Vanille, schwarze Beeren, etwas Tabak - im Mund: feine Süße, dann deutliche Halbbitterschokolade, Brombeere, Cassis und etwas Blaubeere im Kompott, sehr weiche Tannine, große Länge mit Bitterschokolade im Abgang, unbedingt dekantieren, nach einer halben Stunde war er noch mal schöner. Ein großer Wein - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2015.

**613 Cinco Sentido Tardío Tinto(Beerenauslese) 2008** Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut. - Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: zum Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: jetzt bis 2025.

**614 Cinco Sentido Espumante Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.** - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2013.

#### MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE

**801 Santa Irene Torrontes BIO 2011** Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: Klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2012.

**804 Medanos Chardonnay BIO 2010** Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert, Barriqueausbau. - Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**802 Santa Irene Malbec BIO 2010** Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert. - Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

**803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO 2010** Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert. - Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

**805 Medanos Tempranillo BIO 2010** Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert, Barriqueausbau. - Farbe: dunkles Purpurrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: Frische Kirsche, Mokkatannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2014.

**806 Medanos Malbec BIO 2010** Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, in Kürze Fair Trade zertifiziert, Barriqueausbau. - Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenzesten - Verwendung zu: beste Stücke vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### MENDOZA - SOLUNA - FAIR TRADE

**586 Soluna Premium Malbec 2006** hoher Anteil an alten Reben. - Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2015.

**587 Soluna Premium Malbec Organic BIO 2006** 10 - 18 Jahre alte Reben, biologischer Anbau. - Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon Cheri - Note - im Mund: viel Frucht, dann leichte Süße, Cassis und Pflaume, etwas Pfeffer, später Trockenpflaume, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet, auch langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015, unbedingt dekantieren.

#### CHILE

##### AINY - FAIR TRADE

**598 Sauvignon 2009** Fair Trade zertifiziert. - Farbe: Mittleres Gelb - in der Nase: klassische Sauvignonnoten von Zitrone und Jasmin - im Mund: angenehm frisch, Jasmin und weiße Früchte, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichteren Saucen und zum Sotrinken - Genussreife: Jetzt bis 2013.

**599 Cabernet Sauvignon - Carmenere 2009** Fair Trade zertifiziert. - Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand - in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2013.



MENDOZA

TRIVENTO

FINCA ALGARVE

BODEGA VINECOL

SOLUNA

CHILE

Valle de Maule

AINY