

Les Grains Nobles

Italien

TRENTINO - E. FORADORI biodynamisch Demeter

1013 Fontanasanta Nosiola Amphore 2014 - we - Rebsorte Nosiola, nördlich vom Gardasee, 20 J. ökologischer Anbau, 8 Monate bleiben die ganzen Beeren in der 400 Liter-Ton-Amphore. Farbe: strohgelb mit einem Hauch Apriko - Nase: Fruchtgarten mit zarten Aromen, die sich zunehmend entwickeln. Gelbe Früchte, Mineralik. Sehr reich, nussig, Thymian - Mund: mineralisch-salzig, floral. Frische Birne, Reneklodie, Jod, Salz, Haselnuß, überraschend frisch-fruchtig, kräuterig nach Thymian, weißer Pfeffer, sehr lang. Feingliedrig, elegant, großartig, zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch, Toll zu Fisch und Käse. Als Solist sehr spannend. Bei 12 Grad in größeren Gläsern servieren. - Genuss: 7 J.

1005 Foradori Teroldego DOC* 2012 - ro - Teroldego Rotaliano, im 12er ist der Granat enthalten, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - Nase: wunderbar zugänglich mit Schmelz und duften Früchten, Leder und Pilzen, Kräutern und Blüten - Mund: kirschtig, dann schnell Cassis mit Tiefe und Frucht. Gewürz mit Leder und Pilzen und frischer Frucht. Sehr gut entwickelt. - zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecôte, auch Filet. Vorzüglich zu Wild, Lamm und Zicklein mit Kräutersoße. Osso bucco. - Genuss: 7 J.

1039 Foradori Teroldego DOC 2013 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - Nase: Sandelholz, rauchig, erdig. Dunkle Früchte wie Pflaume und Cassis. Später Kräuter und Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineral von Granit - Mund: Kirsche mit granitiger Mineralik, milde Tannine, dann die Frucht. Dicht und saftig, Gewürze, bleibt mit Waldfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, floral-Lorbeer-Wachholder-Abgang, schöne, elegante Länge. - zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecôte, auch Filet. Vorzüglich zu Wild, Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Osso bucco. - Genuss: 7 J.

1015 Teroldego Sgarzon Amphore* 2014 - ro - Teroldego-Cru von der Lage Sgarzon mit Sand und angeschwemmtem Geröll aus Kieselsteinen, Kalk, Porphyr; kühlere Lage, 15 J. alte Reben. Eine Stunde vorher öffnen. Farbe: dichte, tiefrote Farbe, etwas Lila - Nase: dicht und gestauch, Cassis, Blüten, zart. Fleischige Kirsche, Süßholz, würzig. Wandelt sich im Glas. - Mund: Saubere, klare Frucht, kirschtiger Auftakt, mürber Gerbstoff, Salz, Lakritz. Sehr reich u. lang, elegant. Geruch und Geschmack sind ein Erlebnis, Zeit nehmen für den Wein. - zu: Rinderfilet, auch Huhn, Kalb. Zum Käse, wie ein Burgunder. Genuss: 10 J.

1014 Teroldego Morei Amphore* 2014 - ro - Teroldego-Cru von der Lage Morei (dunkel), steinig, mineralisch; 30 Jahre alte Reben. Eine Stunde vorher öffnen. Farbe: dichte, tiefrote Farbe - Nase: fein-gliedrig, zarte Düfte, dunkelbeerig. Dicht. Dann Blüten und Mineral. Die alten Reben brauchen Zeit. - Mund: zurückhaltende Kirsche, etwas Cassis. Dicht. Dann Lakritz, Salz. Mineralik trägt die Frucht, sehr lang, immer beerig, viele feine Fruchtaromen, zarter Bitterton. - zu: Feinen Fleischspeisen, Festtagsbraten, Geflügel. Auch Huhn und Kalb. Käse. Authentisch als Solist. - Genuss: 12 J.

1019 Granato IGT 2013 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu Farbe: dichtes Rubinrot mit violetter Schimmer - Nase: zarte, sehr reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Grapit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süßholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. - zu: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J.+

LUGANA

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2015 - we - Turbiana (Verdicchio, Trebbiano di Lugana), 12,5% Farbe: hellgelb mit grünen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln - Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - zu: Fisch, Gemüse, Kuhlmitchkäse - Genuss: 4 J.

1064 Lugana Garda DOC 2015 - we - Trebbiano di Lugana Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneklodie, elegant und fruchtig - Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1051 Bianco Di Custoza DOC 2015 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten Farbe: helles Grün gelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürzige Finale - zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 3 J.

1052 Bianco Di Cust. Sup. DOC Cà Del Magro 2013 - we - Garga-nega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel schmelz, gute Säure, gute Länge - zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

1063 Soave Classico DOC 2015 - we - Garganega Farbe: mittleres Gelb Nase: Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fliederbeeren, frisch - Mund: florale Komponenten u. dann apfelsinige Früchte, Mandeln, cremig. Apfel u. Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Elegant. - zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2015 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt, wird im Gambero Rosso als einer der besten Roséweine Italiens geführt. Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz, - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 2-3 J.

1061 Bardolino DOC 2015 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - zu: Schöner

Sommerwein am Nachmittag und Abend und zum Grillen, kalt zu trinken. Zu Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2015 - ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz Farbe: rubinrot - Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - zu: Grillwein, zu Nudeln u. zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2013 - ro - Corvina80, Rondinella20. Nach der 'Ripasso' (Wiederholung) im Holzfaß ausgebaut. Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüsse und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - zu: Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarene Della Valpolic. Classico DOC 2012 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatro - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikates, lang. - zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 12 J. und mehr

1056 Scarnocchio Amarene D. Valpolic. Cl. DOC 809 - ro - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen, Aufwändige, späte Ernte, limitierte Produktion, 15,5% und gute (5,8g/L) Säure Farbe: granatro - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikates. Blüten und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaundernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarene. - zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 15 J.+

FRIZZANTE/PROSECCO/SPUMANTE

1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we - Glera, Charmat-Verfahren, 11%, Farbe: hellgelb, feine, reiche Perlung aus der Mitte - Nase: feine Blüten, prickelnd, Carambola und Apfel. - Mund: perlend-frisch, Melone und Apfel, süffig. Hat etwas Salz, gute Entfaltung der Mousse. - zu: Terrasse, Aperitif im Sommer, zum Spritzen - Genuss: 1 J.

1209 Astoria-Spumante Brut Cuvee Lounge - we - 11%, aus der Region ConVal, Glera und aromatische Rebsorten Farbe: hellgelb, deutliche Perlung - Nase: Hauch Exotik, Apfel, Blüten, sauber und frisch - Mund: schöne, weiche Perlung, die schaumig anmutet. Dann sanft-mandelige Bitternis, angenehm frisch, limettig. Sehr gute Länge, überraschend zu dem Preis - zu: Aperitif, Terrasse, zum Auftakt eines Essens - Genuss: 1 J.

1207 Astoria-Prosecco Spumante Treviso DOC Galie - we - Glera 15 Jahre alt, Handlese; 11,5/13/6,5 Farbe: feine und anhaltende Perlung - Nase: Blüten, prickelnd, Birne - Mund: weiche, frische Perlung, Birne und Apfel, limettig. Edler Prosecco. - zu: Aperitif, Terrasse, zum Auftakt und Ende eines Essens - Genuss: 2 J.

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

1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut - we - Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla, Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - Nase: gelbe Früchte, wenig, cremig, mineralisch - Mund: reife Birne und reifer Apfel, auch Pfirsich. Cremig-mineralisch, sanfte CO2-aufplatzungen, mineralik im Finale. Sehr angenehmer Sekt, wie ein Champagner - zu: Begrüßung, zum Abschluß, zur Belohnung - Genuss: 4 J.

1065 Mte del Frá-Scianco Spumante Custoza Brut - we - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15 Farbe: strohgelb - Nase: blumig - Mund: weißer Pfirsich, gelbe Früchte, geht auf im Mund, elegant, weicher Abgang - zu: Begrüßung, Abschied und dazwischen - Genuss: 3 J.

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

1302 A Mano Rosa Spumante Brut Igt - rs - trockener Rosésekt aus Greco, Negroamaro und Primitivo im Charmat-Verfahren. Tolles Preis-/Leistungsverhältnis Farbe: pinkfarben, feine Perlung - Nase: feine Erdbeere, Himbeere, Blüten von Rosen und Tee. - Mund: saftig-kirschtig, ansteigend und dann sehr mundfüllend, Brombeeren, Gewürze, Extrakt süße, reich; dann wieder reiche und reife Kirsche, lang mit Gewürzen am Ende. Sehr gutes P-/Q-Verhältnis. - zur Begrüßung und zum leichten Essen. Ernst zu nehmender Sekt. - Genuss: 2 J.

FRIAUL Collio - RONCO DEI FOLO

1222 Pinot Grigio Doc Collio 2015 - we - Weingärten nahe Prepotto Farbe: strohgelb - Nase: Apfel, Orangen, Melone - Mund: frisch und dennoch cremig, reife Früchte, cremiger Nachhall - zu: Vorspeisen, Meeresfrüchte, Terrasse - Genuss: 3 J.

1221 Sauvignon Doc Collio 2015 - we - Weingärten nahe Prepotto Farbe: strohgelb - Nase: Cassis- und Tomatenblätter, Pfirsich und tropische Früchte, insbesondere Maracuja - Mund: reife, frische, knackige Früchte, Apfel, Pfirsich, Maracuja, Mango, etwas Grapefruit. Gute, frische Länge. - zu: Canapes, Vorspeisen, Fisch aller Art, Ziegenkäse - Genuss: 3 J.

FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2015 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5% Farbe: grüngelb - Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genuss: 2 J.

1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2015 - we - Nordhanglage, 12,5% Farbe: miielgelb - Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Mund: Stachelbeeren,

weiße Johannisbeeren, Mango, weißer Pfeffer - zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genuss: 3 J.

1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2015 - we - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. Farbe: strohgelb - Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Sehr elegant, besonders gelungener Jahrgang. - zu: edlem Fisch wie Zander, Lachs, zu Krustentieren, weißem Fleisch und Käse. - Genuss: 10 J.

1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2010 - we - Friulano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. Nur 4000 Flaschen. Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen. Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, gebackener Apfel, Trockenfrüchte, Hagebutte, auch getoastete Nüsse, Vanille, Zitruschalen - Mund: getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuss, exotische Früchte. Burgundisch mit viel Mineralik - zu: Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käse - Genuss: 10 J.

1163 Tazzelenghe Doc Colli Orientali 2010 - ro - autochtone Rebsorte (Zungenschneider), zunächst im großen Fass, dann im Barrique ausgebaut, nur ca. 2000 Flaschen. Farbe: violettrot - Nase: elegant nach roten Früchten. - Mund: Gut zusammengefügt. Viele rote Früchte, Cassis und Minze. Mutet burgundisch an. Guter Essensbegleiter. - zu: Kalbskopf, Braten aller Art mit leichteren Soßen, Geflügel, Käse. - Genuss: 6 J. +

1166 Picolit Doc Colli Orientali 0,50 2011 - we - autochtone Rebsorte, Auscockung am Stock, dann auf Gittern getrocknet. Nur 2000 Fl. Farbe: bernstein - Nase: Bratapfel, Rosinen, getrocknete Aprikosen, Feldblumen wie Ginster, Zitrusfrüchte, Mandeln. Mund: kandierte und getrocknete Früchte und Honig, Aprikosen, Feigen, mandelig. Große Länge mit Honig und Frucht - im Kreise lieber Menschen zu genießen. - Genuss: 10 J. *

PIEMONTE - CORNAREA

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2015 - we - Arneis von 1977-1979 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig. Farbe: strohgelb - Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Reneklodern, Kerne, feine Kräuter, Honigwabe, Viel Eleganz und Struktur durch das Alter der Reben und der Mineralik, gute Länge, wenig Säure. - zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 10 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1208 Langhe rosso DOC Larigi 2013 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. Farbe: purpurrot - Nase: Veilchen, Waldfrüchte, reich, ansteigende Früchte nach Schwarzkirsche. Sehr einnehmend - Mund: warm mit ansteigenden, dunklen Früchten wie Knusperkirsche, Cassis, Waldbeeren, vanillig, saftig und frisch. Tiefgründig mit guter Frische - zu: Grilladen, rotem Fleisch, Käse - Genuss: 10-15 J.

1174 Langhe rosso DOC Larigi* 2011 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP Farbe: purpurrot - Nase: rote Grütze, süße Gewürze, likörig. Fruchtsüße, saftig, beerig - Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief, ja opulent. Schwarzkirsche am langen Finish mit Hagebutte. Man spürt die 50jährigen Reben. - zu: Grilladen, Käse, - Genuss: 15 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2013 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigen Böden, 18 Mte im neuen Barrique. Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: viele Blüten, milde Schokolade, Kaffee, tänzerisch - Mund: kirschig, frisch, dunkle Früchte, dann Schokolade und Kakao. Berauschend schöner Wein von perfekten Trauben - zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, Fleisch mit Soßen, Käse. - Genuss: 15 J.

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

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

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

1192 Barolo DOCG* 2006 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique von einem großen Barolo-Jahrgang. Farbe: rubinrot mit Granatreflexen - Nase: Rauch, Gewürze nach Rosen, Zimt, Nelken, Muskatblüte, Lakritz. Sehr reich. - Mund: kühler Typ mit Mineralik, Kirschen und floralen Noten, Mildes Lakritz, Lorbeer. Dann Tannine, aber weich, etwas Schoko. Geht im Mund auf mit vielen Fruchtaromen, toll. - zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Genuss: 15 J.

1177 Barolo DOCG 2012 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique (Taransaud). Großes Jahr, begrenzte Mengen. Farbe: rubinrot mit Granatreflexen - Nase: gekochte Früchte, Blumen, Wachholder, reich und verführerisch - Mund: feife, dunkle Früchte, geschmeidige Tannine, Hauch Süße, Pflaumen, Cassis, Leder. Sehr balanciert und lang - zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. Genuss: 15 J. +

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

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

2015 Dolcetto d'Alba DOC 2015 - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980, Stahltank. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm und voll, Cassis und

süße Gewürze, vielversprechend - Mund: viel Fruchtfleisch nach Schwarzkirsche, Zwetscke, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. viel Kraft für einen Dolcetto, zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, Sommergemüse, Grilladen - Gen.: 2 J. +

1186 Barbera d'Alba DOC 2015 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990. Stahltank. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, Leder, milde Gewürze, Lakritz und Sandelholz, Hauch von Veilchen, Mineral - Mund: reich, ansteigende Früchte wie Kirsche und Cassis, schön fruchtig durch die Säure, sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - zu: Nudelgerichten, Fleisch aus der Pfanne, kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 4 J. +

1195 Langhe Nebbiolo Angelo 2014 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmes, rotbeeriges Nebbiolobouquet, Rosen, gewürzig nach Lorbeer. - Mund: Cassis und Himbeere, gewürzig. Kalkmineralik, im Nachhall eine Fülle an Fruchtaromen. Lebendig und reich, schön. - zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 3 J.

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2013 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. Farbe: rubinrot-violett - Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch hinsichtlich geistiger Komponenten und Frische, groß. Der Duft verführt. - Mund: weich Graphit, Kalkmineral. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren, viel Mineralik und Struktur, dann Kirschen und Veilchen. Langer, fruchtsüßer Schluß. Trinkanimation auf hohem Niveau. - zu: Fleischgängen aller Art, gebratener Leber, Pasta, Solist - Gen.: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2013 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. Farbe: granatrot - Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - zu: Fleischgängen mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1189 Barolo DOCG 2012 - ro - von den jüngeren Weinbergen und von dem, was nicht in die Crus geht. 24 Mte. Im Holz. 92 GP Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: floraler Duft nach Rosen, Minze, Eleganz und Finesse. Etwas Tabak, Lakritz und Rauch. Früchte von Waldbeeren - Mund: saftig, viel rote Frucht und Lakritz. Schwarzkirsche Frucht nach Cassis, dann Schokolade. Reich mit toller Länge. Generös und schon trinkbar - zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2012 - ro - Kleines Stück (1,5ha) bei La Morra von 1952, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: beeriger Auftakt mit Minze und Gewürzen, viele geistige und gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: reife Kirschen, Pflaumen und Cassis, auch Kirschkern, Minze und schokoladige Tannine, Mandeln. Stützende Säure, um die reifen, beerigen Komponenten spielend aufzufangen; dadurch angenehm frisch und minzig. - zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild oder als Solist - Genuss: 10 J. +

1194 Barolo DOCG Arborina 2012 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot. Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen geistig sich entfaltend - Mund: Eleganz mit kirschiger Frucht, dann Cassis, Leder, Kakaopuder. Eleganter Abgang mit weichen Tanninen und etwas Tabak. Süße Gewürze. Sehr gelungen. - zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 13 J. +

1182 Barolo DOCG Castelletto 2012 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee, noch sehr verschlossen - Mund: kurzer Fruchtaufakt, dann kommen dunkle Tannine. Nach langer Zeit steigen geistige Komponenten auf, die ansteigen und sehr reich sind. Sandelholz, Leder, Kirschsäfte. Groß. - zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15 J. +

1184 Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata* 2012 - ro - kleines Stück (0,5ha) bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: kühl mit kleiner Fruchtsüße, Lakritz, hohe Eleganz, feine Düfte von Blüten, zarten Gewürzen. Veilchen. Toll. - Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtsüße. Pflaumensaft, dann strukturierende Säure und auch Tannine kommen ins Spiel. Springt an, dicht, mundfüllend, viel Eleganz. - zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Als Solist - Genuss: 15 J. +

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

1008 Unlirto di Ampeleia IGT Liter - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 12,5% Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: viele Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 3 J.

1007 Kepos IGT Maremma 2013 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Mund: kirschige Frucht mit Süße, schöne Tannine, Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - zu: Grillgerichte, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 2012 - ro - 60% Cabernet Franc 450-600m ü. Seehöhe, 25% Sangiovese 280-350m ü. S. und 15% verschiedene Mittelmeersorten 200-350m ü. S. 15 Jahre alte Reben von drei Rebärten mit kalkigem und schwerem, roten Ton sowie mit vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dichtes Granatrot - Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Leder, dicke Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Cassis, Pflaumenmus und Holunder, sehr reich, gute Struktur. Ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Im Abgang "voluminos". Kirschig-vanillig, viel Potenzial. - zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J. +

CHIANTI / MAREMMA-Verschiedene Winzer

1234 Nozzolo-Chianti Classico Riserva DOCG 2011 - ro - Sangiovese, 14-16 Mte. Holzfass. Farbe: rubinrot - Nase: voller Fruchtkorb, elegant, Blüten, Lakritz und Vanille. Fruchtsüße lockt, Mineralik von Galéstro - Mund: kirschig-floral, etwas Cassis, kleiner Vanilleton, milde Tannine, schöne Länge. Bereits gut trinkbar. - zu: rotem Fleisch wie Wild, Rind, Lamm, Zicklein, Ente und Gans. Käse. - Genuss: 9 J.

1146 Fertuna-Pactio Maremma IGT 2012 - ro - Sang60, CS20, M20: 14% Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: saftig und dicht. Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel

Charme, Frisch und saftig, reich und lang. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2011 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% Farbe: rubinrot - Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen Wildkirschen mit saftiger Struktur und guter Frische. Schön saftig ansteigend, gewürzig, dann erst milde Tannine. Sehr lang und strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 10 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT 2013 - ro - von Antinori eine Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP Farbe: dunkles Rot mit Violett - Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich u. tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - zu: Grilladen u. Solist - Genuss: 7 J.

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

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

CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio-Umstellung

1071 Il Corzanello Bianco Igt 2015 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; Farbe: mittleres Gelb - Nase: würzige Frucht, Apfel, sauber, Weißdornblüten, frisch - Mund: Fruchtsüße, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Macht viel Spass. - zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 3 J.

1079 Il Corzanello Rosso Igt 2014 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl Farbe: Rubinrot - Nase: einladend reich und saftig-gewürzig. Veilchen und kleine, rote Beeren, etwas Lakritz und Schoko. Elegant, kirschg-schoko im Abgang - Mund: Schwarzkirsche und Lorbeer mit viel Charme, gute, milde Säurestruktur, dennoch warm. Dicht und frisch mit Würze von Piment, viel Fruchtsüße, die durch die Säure gestützt wird. Milde Tannine, schöne, kirschgige Länge, ein "kleiner" Supertuscan. - zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Chianti Terre di Corzano DOCG 2013 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% Farbe: rubinrot - Nase: Schmelz, Saft, Lakritz, Veilchen. Etwas Pflaume, Bemerkenswert konzentriert. - Mund: ansteigende Kirschfrucht, mürbe Tannine, schokoladig. Säure kommt verhaltend, stützt die immer dunkler werdende Frucht. Etwas Kakao und saftig im Finale. Reicher Chianti mit weichen Tanninen. zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 Chianti Riserva I Tre Borri DOCG 2013 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; Farbe: rubinrot - Nase: saftige Beeren, Cassis, reif und dicht, Hauch Leder, Lakritz, Graphit, toll - Mund: reife Kirschen, Cassis, Kakao, milde Tannine, sehr vielschichtig. Hat eine große, saftige Länge mit Würzen und Frucht. Einer der seltenen reinen Sangiovese. Viel Potenzial. zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - Genuss: 10 J.

1083 Il Corzano Igt 2012 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu, nur 5000 Flaschen; 14,5/1/5,1, Extrakt 27,5g/L Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte und dahinter der burgundisch anmutende Sangiovese. - Mund: Cassis und Backpflaume, dann florale und mineralische Komponenten, Sezuanpfeffer. Dunkle Früchte und Trüffel, Boden, Salz. Tiefgründiger Wein mit bemerkenswert viel Frucht. Ein gelungener Supertuscan. - zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J. und mehr

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

CHIANTI - POGGIO AL SOLE Bioumstellung

1115 Chiara Tipp 2015 - we - Chardonnay70, Sangiovese, weiß gekeltert Farbe: klar und von hellem Gelb - Nase: Blüten, Stachelbeere, trinkanimierend - Mund: auch Stachelbeere, kl. Würze, Fruchtsüße und süße Limette - zu: Terrasse, sommerlichem Essen, gegen den Durst - Gen.: 2 J.

1101 Trittico IGT 2013 - ro - Sangiovese90, Merlot10 Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Süßholz, Kirsche, Gewürz. Cassis, erdige Mineralik - Mund: saftiger Antritt, frisch. Süßkirschen, Lorbeer, Tabak. Tannine und ein frisches Finale - zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillweine, Käse - Gen.: 5 J.

1102 Chianti Classico 1213 - ro - Sangiovese90, CabSau10 Farbe: rubinrot - Nase: warm, sauber, elegant. Wildkirsche, etwas Vanille und Mineralik vom Galestro. - Mund: Frische mit Weichsel und Schwarzkirsche. Leder, Graphit, Tannine, am Ende mit Schokotouch und Gewürzen - zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.+

1114 Seraselva IGT 2013 - ro - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - Nase: Cassis, Mineralik nach Galestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschgige Frucht, dann Cassis mit Extraktsüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 10 J.

1105 Syrah IGT 2013 - ro - Reben von 1992 Farbe: granatrot - Nase: ungeheuer konzentriert, Boden, viel Saftigkeit von schwarzen Früchten, Veilchen, Hauch Süße - Mund: schwarze Früchte, die sich ansteigend entwickeln. Süßholz, milde Tannine, konzentriert. Langer Abgang mit großer Mundfülle, toll. - zu: Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genuss: 10 J.

1107 Casalia Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2013 - ro - Sangiovese95, CabSau5 Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße nach Schwarzkirschen und Cassis, Tabak und Leder, Mineralik - Mund: Sangiovese-Feuer mit Kirsch und Lakritz mit Mineralik und Gewürzen. Ein großer Wein, der Zeit braucht. - zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, toller Solist. Gen.: 15 J.

MONTALCINO - PIAN DELL'ORINO biodynamisch ICEA-Organic

1092 Rosso di Montalcino DOC* 2013 - ro - Sangiovese von Pian Bosolino, skelettreicher Kalkmergel, Hälfte 17 Mte. in slowenischer Eiche und 500L-Barriques; 93 GP. Farbe: rubinrot, sehr dicht. Nase: Veilchen, rote Grütze, Mineralik, frische Pilze, warm - Mund: sehr reife Früchte, Kirschen, langsam ansteigende dunklere Früchte, gewürzige Aromen. Leder, Zwetschke, Kirsche, Minze, Tee. Im Mittelteil auch geistige Aromen mit Kirsch- und Himbeerbrand, langer Ausklang mit Frische. Woanders ein Brunello - zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Fleisch mit feinen Soßen, milde Käse - Gen.: 12 J.

1097 Brunello di Montalcino DOCG Magnum 2009 - ro - Sangiovese auf skelettreichem Kalkmergel von den Lagen Pian Bosolino und Cancellato Rosso, Reben von 1998 und 1997 auf 340 Metern., 43 Mte. Im großen Fass; 14,2/1,3/5,4, fast kein freier Schwefel. 93PP Farbe: sattes Rubin Nase: feine Blüten, Rosen und rote Früchte, Gewürze, Leder, viel Eleganz. Gewürze nach Wacholder. Gefällt sehr wegen der Feinheit und Eleganz - Mund: warm, viele reife Früchte, kirschg, waldbeerig wie Brombeere, Kaffee und Lorbeer, burgundische Eleganz, Waldboden, Mineralik. Später Pflaume und Schwarzkirsche. Sehr viel Eleganz im Nachklang - zu: Fleischgängen wie Filet, Rücken, Wildkeule. Käse, als Solist, - Genuss: 15 J.+

1098 Brunello di Montalcino DOCG 2003 - ro - Sangiovese von Pian dell'Orino, Pian Bosolino und Cancellato Rosso, 9-32 Jahre alt auf Kalkmergel und Galestro, Farbe: sattes Rubin bis Granat - Nase: saftig, fest und dicht. Kirsche, Brombeere und Erde. Burgundisch anmutend. - Mund: samtene Dichte, viele reife Früchte nach Kirsche und Brombeere mit gewürzigen Noten vom Galestro, Lorbeer und etwas Wachholder. Sehr lang mit Fruchtsüße und Lakritz. - zu Fleischgängen wie Filet, Rücken, Wildkeule, Käse, als Solist, - Genuss: 15 J.+

MONTEPULCIANO - SALCHETO

1121 Chianti Colli Senesi DOCG Organic 2014 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo auf Tuffsteinböden Farbe: granatrot - Nase: harmonisch nach roten Früchten und Gewürzen, Vanille - Mund: fruchtig und saftig, Cassis und Brombeeren, Pilze, milde Tannine, schokoladiger Abgang, fröngig - zu: Pasta, Grilladen, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1122 Rosso di Montepulciano DOC Organic 2014 - ro - Sangiovese und etwas Merlot, jüngere Reben auf tonhaltigen Böden, kein Holz Farbe: granatrot - Nase: viel saftige Frucht, Kirsche und Waldbeeren, warm, Schokolade - Mund: weich und gleichmäßig, herrliche Frucht und Gewürze mit kleiner Blütensüße, Tabak und Lakritz, schöne Länge - zu: Grilladen und Braten, Pasta - Genuss: 6 J.

1123 Nobile VN di Montepulciano DOCG 2012 - ro - Prugnolo gentile, großes Fass und 300ltr für 18 Mte Farbe: dunkles Rot - Nase: klassisch nach Kirsche und Erde, aber auch Pflaume, Kaffee, Waldbeeren, Tabak - Mund: Fruchtsüße und Cassis mit eingebundenen Tanninen, später läuft die frische Frucht in Pflaume, mineraler, fruchtsüßes Finale. - zu: großem Braten, Filet, Lammkeule - Genuss: 10 J.

1128 Riserva Nobile di Montepulciano DOCG 2011 - ro - PruGen95, Colorino5 im Holz. 2. Gärung mit zusätzlichen, angetrockneten Trauben im Februar. Farbe: dunkles Rot - Nase: warm, beerig, Leder, komplex. Heidelbeeren - Mund: Fruchtsüße, Kirschsäfte, kleine Bitternis. Tannine kommen mit einer kirschgigen Frucht, sehr guter Aufbau. Elegant bis ins lange Finale. - zu: Steaks, kräftigen Speisen, Solist - Genuss: 10 J. +

1133 Salco Evol. Vino Nobile di Montep. DOCG 2010 - ro - Prugnole gentile Salco, 18 Mte im Holz Farbe: tiefdunkles Rot - Nase: Veilchen, Kirschsäfte, Sandelholz. Elegant und vielschichtig, burgundische Eindrücke Mund: Fruchtsüße, Lakritz, Leder, Kirschsäfte. Erde. Herrlicher Geschmacksteppich, später Fruchtekompott, langer Nachhall. Groß - zu: Guter Solist. Zu Geflügel, Wild und Kalb, zum Käsegang - Genuss: 15 J.+

MARCHE - SERRA SAN MARTINO Umstellung auf bio u. biodynamisch

1561 Roccuccio Igt 2012 - ro - Montepulciano60, Merlot25, Syrah15; 14%; 14 Mte in gebrauchten Barriques; 90VP Farbe: dunkles Rot - Nase: warm mit Fruchtsüße, dicht, Waldbeeren und Sandelholz. Viel Eleganz und Struktur - Mund: frischer Auftakt, saftig mit Kirsche, dann dunkle Beeren. Kräuter und etwas Lorbeer, gute Länge mit runden Tanninen. - zu: Lamm, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch - Gen.: 10 J.

1564 Costa Dei Zoppi Igt 2011 - ro - Merlot; 14%; 22 Mte im Barrique; 91 VP Farbe: dunkles Rot - Nase: warmer Auftakt mit Leder, eingekochten Pflaumen und Schwarzkirschen, mineralisch und elegant, eher zurückhaltend, reich und dicht - Mund: steigt an mit saftigen, roten Früchten, kalkiges Mineral, Hagebutten und Cassis. Kein Unterholz, keine Animalik, gute Länge - zu: Wildbraten und Käse, Ente und Gans, Lammbraten - Genuss: 12 J.+

1565 Il Paonazzo Igt 2009 - ro - Syrah, 800 Gramm Trauben pro Rebstock, 6 Wochen auf der Maische, 22 Mte Barrique; 14%, 91VP; Farbe: dunkles Rot mit violetterm Schimmer - Nase: "männlicher" Auftritt mit Kräutern und Frucht. Auch Blüten nach Veilchen, etwas Thymian, Hauch schoko. Reich und elegant. - Mund: floraler Auftakt mit Kräutern und Graphit, dann reife Schwarzkirsche. Milde Tannine, fruchtmantelt, Würze, etwas Minze, lang und elegant. Fruchtiger Nachhall, sehr schön. - zu: Wildbraten und Wildgeflügel, Ente, Gans, Lammkeule. Soßen mit Kräutern. Toller Solist. - Genuss: 12 J.

1566 Lysipp (Riserva) Igt 2010 - ro - Montepulciano, 36 Mte im Barrique; 14,5%. 91VP Farbe: dunkles Rot - Nase: dunkle Kirsche, Minze, Pflaume, Veilchen und etwas Tabak, elegant und reich - Mund: milde Kirsche Hauch Pflaume, reich und ansteigend, gewürzig-trocken, spät erst die milden Tannine, Frucht, Graphit und erdige Mineralik, viel Eleganz, sehr lang und dicht. Groß - dekantieren und ein großes Glas nehmen. Zu festlichen Braten - Genuss: 15 J.+

1567 Lo Sconosciuto (Riserva) Igt 2009 - ro - Sagrantino, 4 Wochen auf der Maische, 36 Mte Barrique; 15%, 93VP Farbe: dunkles Rot mit Brauntönen - Nase: männlicher Auftritt mit kühlen Noten. Klar, gerade. Feine Blüten und Fruchtansätze, hinten Schoko, reich, burgundisch -

Mund: herzhafter Anfang mit Tanninen, Frucht, guter Säure, Dann Rauch, Lebendigkeit und Würze. Kirsche Frucht, geballte Ladung Tannine, große, feste Länge. Sehr schön u - großes Glas nehmen. Zu Ente und Gans, Lamm und Rind, Steakwein. Solist. - Genuss: 15 J. +

APULIEN - A MANO / VOLUNTE / MENHIR

1301 A Mano Bianco Igt 2015 - we - aus Fiano, Greco und Falghina Farbe: strohgelb - Nase: frische Kernfrüchte, Eukalyptus, Blüten, einladend - Mund: Ananas, trockene Aprikose, fruchtsaftig mit exotischen Früchten - zu: Aperitif, Fisch und Muscheln, Abendbrot - Genuss: 3 J.

1303 A Mano Rosato Igt 2015 - rs - trockener Rosé von Negroamaro85 und Primitivo15 Farbe: pinkfarben - Nase: weinig, saftig, Blüten nach Rosen - Mund: klar mit Himbeeren, Erdbeeren, saftig und frisch - zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, - Genuss: 2 J.

1305 A Mano Negroamaro Igt 2015 - ro - aus Negroamaro von 15 Jahre alten Reben Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - Genuss.: 7 J.

1304 A Mano Primitivo (Zinfandel) Igt 2013 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques Farbe: rubingraut - Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbröt, Grilladen - Genuss: 5 J.

1308 Volunte Primitivo (Zinfandel) IGT 2014 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) von der Salento-Halbinsel, Apulien, 14,5% Farbe: dunkelrot - Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, Orangenzesten. - zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 3 J.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito 0 - ro - Primitivo von alten Weinbergen, an der Rebe angetrocknet. 14,5%. Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1311 IMPRINT Susumaniello 2015 - ro - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 12,5% Farbe: dunkelrot - Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 10 J.

1307 A Mano Aleatico- VINO Passito Igt 0.50 2010 - ro - 70% Negroamaro, 30% Primitivo, reife und getrocknete Trauben, 13,5%. Farbe: granatrot - Nase: Rosenblüten, Marzipan, vollreife, süße Früchte, Sandelholz, etwas Vollmilchschokolade und frische Walnuss. - Mund: Rumtopf mit Kirschen und Pflaumen, Rosinen, dann Mandeln. Sehr süffig, dezente Süße, Schwarzkirsche bleibt lange haften, wohl-tuend milde Tannine am Ende. Gut strukturierter Extrakt. - zu: Gänse-braten oder altem Bröckelkäse, zum Dessert, Solist. - Genuss: 10 J.

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

1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2014 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14,5% Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

1322 Menhir CalaMuri Salento IGP 2012 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

1323 Luccarelli-Primitivo di Manduria DOC Folle Old Vine 2011 - ro - 60-90 Jahre alte Reben, 14% Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Rostaromen, üppig und balsamisch - Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, Gewürzen, dennoch komplex und finessenreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2013 - ro - reiner Primitivo (Zinfandel), 14,5% Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

SIZILIEN - CUSUMANO / MIOPASSO

1347 Miopasso Pinot Grigio IGP 2015 - we - kommt von Trapani in Westsizilien, Handlese der besten Trauben. Gold bei Mundus Vini Farbe: gelb - Nase: für PG zart mit Blüten und Birne/Apfel. Im Hintergrund etwas Mineralik - Mund: sehr trinkig mit Frische und knackigen, weißen Kernfrüchten. Gute Länge, zarte Mineralik. Ein eleganter PG ohne industriellen Einheitsgeschmack - zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1401 Insolia IGT 2015 - we - Insolia ist eine regionale Rebsorte. Glasverschluss, 12,5%. Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhermeter, karge Sand- und Tonböden. 14 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarin, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis und guter Länge. - zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Zum Spargel. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe IGT 2015 - we - Insolia70 und Cardonnay30, Glasverschluss, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 14 und 10 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie

Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

1398 Cubia 2013 - we - Insolia aus dem großen Fass, Glasverschluss, 12,5%. Auch von Ficuzza, Reben sind 14 Jahre alt. Farbe: goldgelb - Nase: wunderbare Kombination von den charmanten, feinen Düften des Insolia mit süßen Holzaromen - Mund: Fruchtsüße mit vanilligen Tönen, Mineral. Gelbe Früchte wie Pfirsich und Aprikose, auch Mandelgebäck, Gewürz und Thymian. Weich im Auftakt, moderat am Gaumen, schöne Länge - zu: Fisch und hellem Fleisch. Toller Solist - Genuss: 6 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2014 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Atna, 600-1000 Höhermeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform. Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Sehr mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 2014-Superjahrgang am Atna Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Aniseget, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelg, viele Blüten. - Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Auch zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

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

1399 Disuero Nero d'Avola DOC TIPP 2014 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhermeter von Butera im Südosten Siziliens. 14 Jahre alte Reben, kein Holz. Farbe: dunkelrot mit violetttem Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - Mund: Schwarz-kirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment. - zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1406 Benuara IGT NA S 2014 - ro - Cuvée aus Nero d'Avola70 und Syrah30 von Presti e Pegni, 14,5%. Reben sind 14 und 8 Jahre alt. 80% Stahl, 20 % großes Holz Farbe: dunkelrot - Nase: schöne Balance der beiden Rebsorten mit dunklen Beeren, Graphit, Vanille und Schwarzkirschen. - Mund: weicher Auftakt mit Minze, roter Grütze mit Kirschen und Cassis, langsam ansteigende Frucht, bleibt mild, elegant mit etwas Gewürz, gute Länge mit Lakritz. Feingliedrig mit viel Richesse, eher erst am Anfang der Entwicklung - zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans. Für raffinierte Gerichte mit nicht so ausdrucksstarken Soßen. - Genuss: 7 J.

1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2014 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Atna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. Superjahrgang am Atna Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

1408 Sagana Nero d'Avola IGT 2013 - ro - von den ältesten und besten Trauben. Hochbewertet, Flaggenschiff des Weingutes. Kommt von Butera (kalkreich) Farbe: dunkelrot mit violetttem Rand - Nase: gest-aucht, dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feinglied-rige Fruchtsüße von Schwarzkirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Mund: mineralisch-kirschg, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Körnändersamen, Fenchel, Himbeermus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. - zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Kaltem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1409 Noa IGT 2013 - ro - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pegni, 14 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Mund: langsam ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze, Cassis, Schoko, dann mineralisches Finale. - zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genuss: 10 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola IGT 2014 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 30 Tage getrocknet (appassite) Farbe: purpurrot - Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

Verschiedene Regionen und Winzer

1274 Vesevo Farnese-Falaghina Beneventano IGT 2015 - we - Falaghina aus Kampanien, Vesuvnähe, 13% Farbe: gelb - Nase: gelbe Früchte und rauchige Mineralik - Mund: mittelkräftig mit Fruchtigkeit und Mineralik, Würze - zu: Terrasse und Abendbrot - Gen.: 4 J.

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2013 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% Farbe: dunkelrot - Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - zu: Grilladen, Abendbrotwein - Genuss: 8 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2010 - ro - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Rostaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintyp. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - zu: Grilladen, als Solist, Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 9 J.

1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2012 - ro - Merlot, CS, Sangiovese, 13,5, 3 Mte im Barrique Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Mund: kirschg-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur und eine schöne Länge. Kirschg-schoko Abgang. - zu: Grilladen und Gebratenem - Gen.: 5 J.

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2013 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% Farbe: dunkles Rot - Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Mund: warmer, kirschiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro Aglianico DOC 2010 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique, 14% Farbe: tiefdunkelrot - Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Mund: fruchtig-süßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirschiger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

PORTUGAL - DOURO-P+S QUINTA DE RORITZ

1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2014 - ro - Touriga Nacional, Toriga Franca und Tinta Barroca Farbe: purpurrot - Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig, Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 4 J.

1135 Post Scriptum DOC Douro 2013 - ro - Touriga Nacional, Toriga Franca und Tinta Barroca Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtlichkeit der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

1136 Chryseia DOC Douro 2013 - ro - Touriga Nacional, Toriga Franca und Tinta Barroca Farbe: purpurrot - Nase: zum Schneiden dicht. Gewürze von Nelken, Zimt, Lakritz, Pflaume mit Schwarzkirsche, Leder... - Mund: Blut, Hagebutten. Fruchtlichkeit mit stützender Säure, reife Schattenmorelle. Enorm langsam sich entwickelnd, große, elegante Länge mit Mineral, Graphit, Oliven, reifen Tanninen, Kaffee u. Fruchtsüße. Ein großer Wein. - zu: Rinderfilet, Lammrücken, Rehkeule und Damwild, Ente, Gans, Wildgeflügel. Solist - Genuss: 15 J. +

MOLDAWIEN - FAUTOR - VALUL LUI TRAIAN

1632 Sauvignon blanc 2014 - we - 13%, Bronce-medaille in London Farbe: helles Gelb - Nase: würziges Heu, Apfel und Birne, Hauch Bitternis. Leichter Cassiston. Gut strukturiert mit typischen Noten vom Sauvignon. Ganz spannend. - Mund: frisch, sauber, leichter Cassisaklang, mit guter Fruchtigkeit und Frische mit Ananas und Kernen ist er sehr lang, am Ende etwas weißer Pfeffer. Es überrascht bei diesem Preis die Dichte und Länge. - zu: Fisch und Ziegenkäse, Terrassenwein - Genuss: 4 J.

1631 Cabernet-Sauvignon 2011 - ro - 13,5% Alkohol, zuckerfreier Extrakt 27 Gramm, auf toxische Elemente getestet. Cadmium, Cesium, Strontium, Arsen, usw. deutlich unter 10% der zugelassenen Grenzen. Farbe: dunkelrot - Nase: saftige, reife Kirsche, Trockenpflaume, Gewürze. Sauber - Mund: nach sehr reifen Kirschen, ansteigende Fruchtigkeit, die Struktur bringt und die reife Frucht trägt, sehr gute Länge, bleibt frisch. Am Ende Röstaromen von Kaffee. Überraschend gut, ein Preisst. - zu: Abendbrot und rotem Fleisch, Pasta, Antipasti, auch als Solist - Gen.: 7 J.

LIBANON - CHATEAU MUSAR BIO IMC

1995 Chateau Musar White 2007 - we - von Obaidah und Merwah, entspricht Chardonnay und Semillon. Auf 1400 slm auf Stein und Kalk von 50-90 jährigen Reben, nur 10-20hl/ha. 9 Mte. in Barrique von Nevers ausgebaut. Farbe: gelb - Nase: Fülle von Aromen. Reife, gelbe Früchte wie Birne, Renekloden, dann helle Dörrfrüchte. Weißbrotkrume. Komplex u. anders - Mund: Brioche, reiche Frucht mit Apelsine, gekochter Zitrone, Bratapfel, gedörrte Ananas, Mango und Apfel. Schwarzer Tee. Gut strukturiert durch unterlegter Säure. Hochkomplex. Hat was vom Orange-Wein. - zu: bei Raumtemperatur zu Kalb, Kaninchen, Schwein. Passt zu kräftigen Speisen, toll z. Käse - Genuss: 20 J

1996 Hochar Pere et Fils 2009 - ro - Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault und Grenache aus einem einzigen Weinberg, 30 Jahre alte Reben auf Kalkstein Farbe: dunkelrot - Nase: aromatisch mit Backpflaume, Kräuter, Schoko. Dicht und reich. - Mund: Lakritz, Fruchtsüße, Vanille. Fruchtbombe mit viel Struktur und Eleganz, mineralisch. Milde Tannine, Hagebutte, Pflaume. Dunkle Früchte wie Schwarzkirsche im langen Finale zu: Grillfleisch, Lamm, Ziegenkitz, Ente und Gans, Wild. Genuss: 15 J.

1992 Chateau Musar Red, vegan 2009 - ro - Der Grand Cru CS, Cinsault, Carignan von Weingärten auf 1000 Meter Seehöhe; Durchschnittsalter der Reben: 40 Jahre, älteste von 1930. Farbe: dunkelrot - Nase: Finesse, sauber, elegant mit viel Würze. Korb reifer, dunkler Früchte. Leder und Blüten - Mund: Kirsche und Mineralik, burgundisch. Ansteigend mit Fruchtsüße und Schwarzkirsche, auch Zwetschke. Enorm lang mit Würze und pflaumig-kirschiger Frucht. - zu: Rinderfilet, Lammkotelett und -keule, Kitzlein, Wild, Ente, Gans, Käse. Vorher dekantieren - Genuss: 30 J.

1993 Chateau Musar Red, vegan 2003 - ro - CS, Cinsault, Carignan von Weingärten auf 1000 Meter; Reben: 40 Jahre alt. Exceptioneller Jahrgang Farbe: braunrot - Nase: ein Blütenmeer, Düfte eines reifen Weins. Viel Finesse, fein und reich. Brotkrume, Zigarrenkiste, Tee, Pflaume und Gewürze. - Mund: großer Reichtum an Früchten und Gewürzen. Fruchtsüße bis zum langen Abgang. Mundfüllend und komplex mit geistigen und sekundären Noten. Blaubeeren, Cassis, Pflaumen, Feigen mit schokoladigen, gewürzigen, weichen Tanninen. - zu: Rinderfilet, Lammkotelett und -keule, Kitzlein, Wild, Ente, Gans, Käse - Genuss: 30 J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL in Bio-Umstellung

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2015 - we - auf Urgestein von der Terrasse Hochrain; 12/2,1/5,8 Farbe: helles Grüngelb - Nase: zarte Gelbfrucht, kleiner Kräuterton, sauber und leicht - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, apfelsinige Länge, Frisch, fruchtig - zu: Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2015 - we - auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz; 12/2,3/6,1 Farbe: helles Grüngelb - Nase: klare Frucht, brillant, sauber. Steinige Mineralik, Hauch Ananas, strukturiert. - Mund: sauber und klar mit Frische im Auftakt, gute Säure in Richtung Limette, Aprikose und rosa Grapefruit. Wunderbare, frische

Länge, Tipp. - zu: Trockener Sommerwein, Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2015 - we - vom Ried Bachsatz, 12,5/2,1/5,6 Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneklode, mittlerer Fuchtaufakt. Frisch. Kleiner Kräuterton - Mund: saftig, Apfelsine, Gerbstoffe. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Weiter mit Apfel und bodenstämmigen Noten. Gute Länge. Spargelwein. - zu: Sommerwein, Fisch, Salat, Vorspeisen, Spargel - Genuss: 5 J.

1374 Grüner Veltliner Federspiel Seelenkräutl 2015 - we - vom Ried Bachsatz, 12,5/2,1/5,6 Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneklode, mittlerer Fuchtaufakt. Frisch. Kleiner Kräuterton - Mund: saftig, Apfelsine, Gerbstoffe. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Weiter mit Apfel und bodenstämmigen Noten. Gute Länge. Spargelwein. - zu: Sommerwein, Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen, Spargel - Genuss: 5 J.

1375 Grüner Veltliner Federspiel Höll Maische 2014 - we - vom Ried Bachsatz, 12,5/2,1/5,6 Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneklode, mittlerer Fuchtaufakt. Frisch. Kleiner Kräuterton - Mund: saftig, Apfelsine, Gerbstoffe. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Weiter mit Apfel und bodenstämmigen Noten. Gute Länge. Spargelwein. - zu: Sommerwein, Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen und Spargel - Genuss: 5 J.

1352 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2015 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; 13/1,3/4,9, also recht wenig Säure Farbe: mittleres Gelb - Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Renekloden, Pfirsich, alles sehr fein und elegant. Strahl! Große aus. - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang mit floralen Noten, würziger Nachhall. - zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2015 - we - 14/2/5,5/auf Urgestein, Reben von 1968 Farbe: goldgelb - Nase: feine Noten nach gelben Früchten, Steinmehlminalik, feine Reneklode. Reife und Frische, Potenzial - Mund: komplex Anklänge von gelben Früchten, auch Apfel, Jod, Salz, Minerik. Zitronen und Reneklode. Bleibt fein strukturiert durch die stets stützende Säure, langer Nachhall mit Frische und Würzigkeit. - zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und -rücken - Genuss: 10 J. und mehr

1359 Riesling Federspiel Mitz und Mütz 2015 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. 12/3,8/8, also mit kräftiger Säure; 90FPkte Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: mineralisch (Feuerstein) mit knackiger Frucht nach Aprikose und Pfirsich mit Limette und Blüten - Mund: sauber, fruchtiger Auftakt, dann Mineralik, die mit der Frucht zusammengeht. Klingt lange aus, mandeliger Nachhall, Frucht bleibt. - zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1361 Riesling Smaragd Kollmütz 2015 - we - Von alten Reben auf reinem Urgestein von Kollmütz und Steinterrassen; 12,5/5,0/7,9 Farbe: grüngelb Nase: Rasser Rieslingduft nach Quitzen, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling, schöner Trinkfluss - zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

1366 Riesling Reserve Alte Reben Kollmütz 2014 - we - von alten Reben auf reinem Urgestein; 12,9/9/7,6, also viel Restsüße, aber noch trocken Farbe: kräftiges Goldgelb - Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Mund: milde Limette, Aprikose, dann Mineralik und dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 12 J.

1369 Pinot Blanc Reserve Kollmütz 2014 - we - 12,9/5,5/7,5/ Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, cremig, Birne, Blüten - Mund: gelbe Früchte, cremig, Haselnuß, Fruchtsüße. Feine Aromen nach Apfel und Birne, Mineralik und Würze nach weißem Pfeffer. Lang. - zu: ganzen Menüs. Zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - Genuss: 10 J.

1363 Chardonnay Smaragd Kollmütz 2014 - we - 13,6/8,3/8,9/ Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank Farbe: mittleres Gelb - Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktsüße, Litchi, Birne, Zesten. - Mund: frisches Mineral mit Minze, Orange, Birnen, Quitzen. Wieder Apfelsine u. kühle Mineralik. Honigton am Ende... - zu: vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: bis 2013

1376 Pinot Gris Smaragd Postolern 2015 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank; 14,7/3,9/6,5 Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Bratapfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, sauber und klar - Mund: am Anfang Honig, Apfelsine, dann fast ins limettige gehend, feines Mineral, mit der Wärme Bratapfel und Maronen, am Ende Mineral und Honigton. - zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7-10 J.

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

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

KAMPTAL - KURT ANGERER

1413 Angerer-Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we - 8 Jahre Flaschengärung von einem Blanc von Pinot Noir Farbe: kupfer-gelb - Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Mund: reife, gelbe Früchte, mit der Perlung extrem gut - zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Gen.: 5 J.

1424 Angerer-Blanc de Blanc Flaschengärung 1995 - we - er hatte ihn vergessen. Ein Chardonnay als Flaschengärung, etwa 20 Jahre auf der Höhe. Farbe: sattes Gelb - Nase: reifer Apfel und Pfirsich, Akazie-note, zurückhaltende Perlage, cremig - Mund: erinnert an große Champagner - zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2015 - we - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalkstein Farbe: helles Gelb - Nase: feine Düfte, reich, elegant mit Qitte, Reneklode, Mandeln, Blüten - Mund: limettiger Auftakt, Grapefruit, dann Mineralik nach gemahlene Steinen, Gelbe Früchte. Gute Struktur, Frische und Länge, Mineralik im Finale - zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Gen.: 4 J.

1431 Grüner Veltliner Loam 2015 - we - Lössterrassen Farbe: mittelgelb Nase: würzig mit gelber Frucht und süßen Blüten, obwohl knochentrocken. Man riecht den "Hammerjahrgang" - Mund: Stachelbeere, Aprikose, Bitternis. Reif und saftig mit Rückgrat. Apfelsinige Säure, Mango. Guter Aufbau und elegant, toller Wein. Etwas kalter Rauch, schöne fruchtige Länge - zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche - Gen.: 6 J.

1428 Grüner Veltliner Spies 2015 - we - Granitstaub und Urgestein, Quarzglomer als Untergrund. Farbe: kräftiges Gelb - Nase: gradlinig und fest, gelbe Früchte, Eleganz vom Feinsten. Feingliedriger Aufbau mit enormer Tiefe. Mineralik - Mund: mineralisch-fester Auftakt, kleine Bitternis. Weinbergpfirsich und Grapefruit, Eleganz. Sehr lang mit steiniger Mineralik. Groß - zu: weißem Fleisch und Fisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genuss: 7 J.

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2015 - we - Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgesteinsterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique Farbe: deutliches Gelb - Nase: überraschend zurückhaltend und sehr mineralisch, burgundisch. Stachelbeere und Mango, auch weiße Johannisbeere - Mund: großes Kino, feiner Auftakt nach Quitte, dann Birne, Mineralik, wunderbar ausklingend? Nein, es geht weiter mit Fruchtfleisch, Fruchtsüße, Honigwabem und mit großer Eleganz. Großartig - zu: Kann viele Essen durchgängig begleiten. Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang sehr zu empfehlen. Exzellent zu Muscheln, Längusten und Hummer - Genuss: 10 J.

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2011 - we - Löss, Granit, Schotter und Sand, Terrassen; hochreife Trauben, teilw. in Barriques vergoren. Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist Genuss: 10 J.+

1432 Riesling Donatus 2015 - we - auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grüngelb - Nase: ansteigend, weißer Pfirsich, beerig. Feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Mund: klarer, frischer Auftakt, beerig. Fruchtsaftig, bleibt kühl und strukturiert bis ins aprikosige Finale - zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalte Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

1433 Riesling Ametzberg 2015 - we - Steine und Staub von Granit Farbe: grüngelb - Nase: sauber und saftig mit Mandelblüten, Weinbergpfirsich, Hagebutte, verführerisch schön - Mund: Feuerstein, saftig, Pfirsich. Dann limettige Stütze mit feinen Fruchtaromen. Großartig. - zu: Austern, Spargel. Edlem Fisch mit leichten Soßen, Steinbutt und Zander. - Gen.: 8 J.

1434 Zweigelt Barrique 2012 - ro - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques Farbe: rubinrot - Nase: süffig, vanillig, reich, springt an mit Fruchtsüße und roten Beeren, Veilchen, Süßholz - Mund: saftig mit vielen roten Beeren, reich, Schmelz, rauchig. Frucht trägt, später Schoko und Kakaopulver - zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 Zweigelt GRANIT 2012 - ro - 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques. Farbe: granatrot - Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche, Fruchtsüße, Rauch. 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. Verführerisch mit Vanille und Schoko und sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. - zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro - CS und etwas CF und Wz; Barriqueausbau, Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassis, saftig, Fruchtkorb - 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. Toll gelungen. - zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 12-15 J.

1436 Cabernet-Franc 2011 - 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, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

1421 Cabernet-Franc Spezial 2012 - ro - Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen. Farbe: granatrot - Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. Ein besonderer Wein. - zu: Grilladen, Steaks, reifem Käse, Wild und Lamm - Genuss: 20 J.

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

1425 Merlot Spezial 2011 - ro - Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen. Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe, tragender Säure und milden Tanninen - zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 20 J.

1442 Syrah 2011 - ro - Barriqueausbau, Farbe: granatrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 12 J.

1439 Pinot Noir 2011 - ro - Barriqueausbau Farbe: rubinrot - Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild, Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz - zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genuss: 10 J.

1422 Red Granite Syrah 2011 - ro - bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: dicht und fleischig, hochelegant, saftig. Cassis, Waldbeeren, auch Rauch, milder süßer Tabak, Veilchen - Mund: elegant-opulent, voller Saftigkeit, langsam ansteigende reife Schwarzkirsche,

Cassis, Brombeere. Mit den milden Tanninen kommen auch Tee und Süßholz, beräuschend harmonisch und dennoch wild. Hauch Vanille, sehr lang. - zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken. Wenn Koberind auf dem Teller liegt. - Genuss: 40 J.

1423 Red Granite Syrah 2012 - ro - bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Korianaersamen. Betörend, Finesse - Mund: Fruchtauftritt mit feinen Aromen von Kirsche und Cassis, dann ein langer Weg mit sanften Gerbstoffen und Mineralik und untenliegenden dunklen Früchten. Die Früchte wachsen aus der Mineralik heraus und werden zu Schwarzkirsche, Cassis und Backpflaume. Sehr lang - zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edlen Grilladen vom (Kobe)-Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2015 - we - 12,3/1,2/5,6 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: grüner Apfel, Knackbirne, Blüten - Mund: Augustapfel, Birne, kleine Bitternis wie Apfelkerne, gewürzig bis zum Pfefferl, toll in dieser Klasse - zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2015 - we - 12,4/2,3/5,8 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Limette, grüner Apfel, Blüten - Mund: cremig, gleich mit Biss, dann Apfelsine, gewürzig, sehr im Gleichgewicht, trinkig - zu: auf der Terrasse, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2015 - we - tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt, 12,7/2,5/5,8 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: angenehm zurückhaltend, was auf Potenzial deutet, Blüten, Apfelsine, Mango - Mund: frische Orangen (mit Zesten), Kerne und Schmelz, elegant mit ausgereiften Fruchtaromen, wohlproportioniert - zu: Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

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

1453 Gemischter Satz 2015 - we - 15 verschiedene Rebsorten auf einem eng beplanten Weingarten, RoVeltliner30, WeBurg15, Neub. 20, 30-60 Jahre alte Reben, Farbe: helles Gelb - Nase: feine Blüten, viel Charakter, gelbe Früchte. 2015 war ein gutes Jahr für den Gemischten Satz - Mund: Biß mit fruchtigem Körper, saftig, Apfelsine. Exotische Frucht am Ende, gute Länge. Schön. - Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Gen.: 4 J.

1466 Riesling DAC 2015 - we - verschiedene Lagen Farbe: mittleres Gelb Nase: zurückhaltend-elegant, Blüten, Mandeln, Aprikose und Renekloden - Mund: frischer Apfel, dann Fruchtsüße, Apriko, Bitternis nach Apfelkern, Kräuter. Sehr gelungen in diesem Segment - zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1474 Riesling DAC Res. Hinter d. Schloß 2014 - we - Premiumriesling des Weingutes, 12,9/1,6/5,5 Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Aromen, Ananas, Pfirsich, Haselnuß - Mund: etwas Gerbstoff und Mineralik von Stein. Dann gelbe Früchte, alles noch verhalten, ist auf dem Sprung mit Potenzial. Sehr günstig für diese Qualität. - zu: Fisch mit Zitronensoße, Spargel, abends vor dem Fernseher. - Genuss: 6 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten (mit Restsüße) 2015 - we - kalkiger Löss und braune Erde, 12,6/7,14,5/6,6 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Heu, exotische Früchte, viel Schmelz, Hauch Honig, hier merkt man die Restsüße - Mund: Ananas mit kleiner Bitternis, Limette und Honig. Exotische Früchte wie Mango und Maracuja, gute Länge mit weißem Pfeffer, im Gleichgewicht. - zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Ziegenkäse, Gorgonzola, Hühnchen - Genuss: 4 J.

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

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

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER

1491 Gemischter Schatz 2015 - we - Sauvignon bl, Welschriesling und Neuburger gemischt gepflanzt am Schatzberg. 13/1/5,9 Farbe: helles Gelb - Nase: blumig und fruchtig und mit Zitrus und tropischen Früchten - Mund: frisch mit gelben Früchten und exotischem Touch, schöne Länge, guter Traubenmix - zu: Vorspeisen, nur so - Genuss: 2 J.

1482 Grauer Burgunder Tipp 2015 - we - von der Lage Znaimer Haide; 14,5/12/6 Farbe: helles Gelb - Nase: Stachelbeere, Schmelz. Dicht mit reifer Fucht, Honig - Mund: Fruchtsüße, Birnenmus und Pfirsich mit gesüßter Limette, langsam ansteigend mit Akazienhonig, trinkig - zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2015 - we - drei verschiedene Weingärten, Basislage ist Feldbergen. 12,5/1/6 Farbe: helles Gelb - Nase: würzig, fein, kernig, Blüten, Stachelbeere - Mund: floral und mineralisch, wirkt deshalb leicht, gelbe Frucht, saftig, milde Säurestruktur - zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2015 - we - kalkhaltiger Löss, reife Trauben; 14/1/5 Farbe: mittleres Gelb - Nase: dicht, reif, gelbfruchtig, Veilchen - Mund: sehr dicht mit reifer Frucht, traubig, etwas Gerbstoff. Mineralik, etwas Salz. Potenzial. Prima Wein mit wertungsgünstigem Preis - zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

1487 Zweigelt Reserve 2014 - ro - Barrique, hälftig neu, Farbe: dunkles Granatrot - Nase: burgundisch anmutend mit Himbeere, dann aber doch Schwarzkirsche und Cassis - Mund: warm, Schwarzkirsche, Lakritz. Weich

mit etwas Graphit, sehr gute Länge - zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 6 J.

1489 Cabernet-Merlot Roter Schatz 2013 - ro - Barriqueausbau, 13,5%, 90FP Farbe: purpurrot - Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und reich, Sauber und einladend - Mund: Brombeerconfit, Schwarzkirsche, Tabak, Saftig mit eingebundenen Tanninen, samtene Länge. Ist sehr preisgünstig. - zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 8 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE UND LEO SOMMER

1611 Chardonnay Quadrophonie 2015 - we - Chardonnay. 13,5% Farbe: hellgelb - Nase: blumig, gelbe Früchte, reif - Mund: viel Wein im Mund, offen, frisch nach Apfel und Grapefruit. Gute Länge, gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - zu: Abendbrot, Fisch, hellem Fleisch, Käse - Genuss: 3 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2015 - we - 12/2/5,5, auf Urgestein, Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: apfelsinig-frisch, Blüten, Birne - Mund: apfelsinig mit Fruchtsüße, Birne. Sehr klar mit Mineralik, etwas Salz - zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargelsuppe und kalter Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2015 - we - 13,5/8/5,6; wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer, Farbe: grün-gelb - Nase: Renekloode, reifer Apfel, feine Blüten - Mund: saftig-steinig, gelbe Früchte, fleischiger Pfirsich und Renekloode. Fruchtsüße mit einem Hauch Honig (Achtung, hat 8 Gramm), ansteigende gelbe Früchte, Mineralität nach Schiefer kommt durch. Hat Potenzial und schmeckt jetzt schon lecker. - zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2014 - we - 13/1,8/6,2; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz, zu 70% Akazie Farbe: grün-gelb - Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten, reife Trauben - Mund: frisch, Kerne, Mineralität. Dann erst gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Potenzial. Großer Wein - zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalbsgerichten, Kaninchen, auch zum Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken oder Schweinefilet - Genuss: 8 J. und mehr

1616 Riesling Bergweingarten 2015 - we - 13,5/6/6,1, sandiger Lehm mit Glimmerschiefer Farbe: grün-gelb - Nase: feine mandeln und Meeresluft, feine Aprikosen, saftig, mineralisch - Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich, Honig und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch - zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2015 - we - 14/4/6, mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk Farbe: helles Gelb - Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nessel... Hat Mango und Maracuja. - Mund: hat viel Kraft mit typischen, aber nicht parfümierten Aromen, so mag man Sauvignon, Mango und Maracuja kommen durch, kleine Bitternis. - zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1623 Quadrophonie in Rot 2013 - ro - 13%, (50Bf,30Zw,10CS,10M) Farbe: rubinrot - Nase: Cassis, Minze, dunkle Früchte, Gewürz. - Mund: sehr schön reich und offen. Ganz reife Kirschfrucht, Orangeade, Pfeffer, Wärme und Vanille. Gute Länge. - zu: Universal-Rotwein im anspruchsvollen Segment - Genuss: 7 J.

1624 Schieferstein Zweigelt 2012 - ro - alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer, 90FPkte. Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: feingliedrig und gewürzig, elegant mit Rosenblüten und Waldbeeren - Mund: Kirschen und Waldbeeren, warmer Typ, milde Tannine. Rauch, gewürzig im Finale - zu: Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - Genuss: 10 J.

1625 Leithaberg DAC Blaufränkisch 2012 - ro - 14%, alte Blaufränkischreben auf Glimmerschiefer Farbe: dunkelrot, fast schwarz Nase: kirschig-saftig, dicht, Blüten, Lakritz, Eleganz - Mund: würzig, saftig, Schattenmorellen, Graphit, beerig. Hat feine Tannine mit etwas Kakaó, lang - zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet, Käse und später als Solist - Genuss: 12 J. +

1626 Camer Reserve 2012 - ro - Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques, mehrfach dekoriert Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Cassis und Pilze, Blaubeeren. Viel Konzentration, reich, Bordeauxstilistik. - Mund: Fruchtkomponenten von Cassis, Schwarzkirschen und Waldfrüchten, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. und mehr

1627 Welschriesling/Chardonnay TBA 0.375 2005 - we - aus 90% WR und 10% Ch, (11/250/10), 91FP Farbe: gelb - Nase: sauber, Honignote, Mandeln, reich, elegant - Mund: Honig und Säure im ausgewogenen Spiel, sehr elegant und fruchtig nach Orangeade und exotischen Früchten, sehr lang, schön - zu: Dessert, Geflügelleber, Bauschimmelkäse. Schokolade - Genuss: 15 J.

NEUSIEDLER SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING Integr. Prod.

1693 Chardonnay Contessa 2011 - we - 20 Jahre alte Reben auf Kalksandböden, 2 Jahre im Barrique, 13,5/2,2/5,4, 90FPkte Farbe: sattes Gelb - Nase: Karamell, Mandarine, Zesten, auch reife Birnen und Aprikosen, reife, exotische Früchte - Mund: cremig und mineralisch, burgundisch. Sehr voluminös und dabei fein, Mango, reife Birnen, etwas Zitrone mit Schale, sehr gute Struktur, fein ein-gebundenes Holz. Ein vielschichtiger, komplexer und eleganter Wein mit großer Länge. - zu: Fisch, Käse, Geflügel mit Rahmsoufflé, Kaninchen, Kalb. Großer Auftritt als Solist - Genuss: 15 J., Burgunderglas nehmen, dekantieren

1691 St.Laurent Umriss 2014 - ro - 7 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 12/tr/4,8 Farbe: rubingranat - Nase: warm, kirschfruchtig, gewürzig. - Mund: frisch und saftig mit Schoko-Tanninen. Reife Kirsche und ein Hauch Himbeere, elegant mit geistigen Komponenten, also etwas burgundisch. Glatter Trinkfluß, unkompliziert u. durchaus süffig. zu: Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, Abendbrot - Genuss: 7 J.

1717 Zweigelt Reserve 2011 - ro - 35 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques; 13/tr/4,7; Farbe: rubingranat - Nase: zurückhaltend, saftig, klar, duftet aus einer Mitte heraus. Etwas Rauch und Veilchen. - Mund: konzentrierte, schwarze Früchte, saftig. Bald kommen saftige Tannine, mit Schwarzkirsche und Zartbitter-Schoko wunderbar. Geistige Noten, burgundische Eleganz. Reife Kirschen auch im Finale. - zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

1697 Blaufränkisch Umriss 2011 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 12,5/1,3/4,8; Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge.

Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2013 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 Farbe: rubin-granat - Nase: präzise Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

1715 Blaufränkisch Reserve 2011 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk, 2 Jahre in neuem Barrique; 13,5/tr/4,8, mehrfach prämiert Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat aus Beerenmus, sympathische Extraktsüße, Saft von Cassis, Blau- und Brombeeren mit Kräutern - Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Wein zum Schneiden, Frucht nach Schwarzkirsche und Brombeeren, milde Süße und Röstnoten am Ende, Gewürze und mürbe Tannine, lang - zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Gerichte mit kräftigen Sößen, Festtagswein und zuverlässiger Solist. - Genuss: 15 J.+; dekantieren

1702 Cavallo Pinot Noir 2011 - ro - 35 Jahre alte Reben von der Riese Umriss, 20 Monate Ausbau in neuen Barriques. 13/1,2/4,7 Farbe: rubingranat - Nase: gekochte Himbeeren mit Orangenzesten, Schoko, Tabak, Veilchen 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. - zu: Wild und Lammrücken, Gans und Ente, gebratenem Kalb - Genuss: 15 J.+; dekantieren

1696 Syrah Reserve 2009 - ro - 15 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, 18 Mte in neuen Barriques; 13/1,9/4,8 Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: saftige Heidelbeeren, Kräuter, etwas Schoko und Tabak, Unterholz. Mund: dunkle Beeren und Kräuter, Extraktssüße, fest und saftig, etwas Pfeffer u. Leder. Extraktssüßer Abgang mit viel Schmelz, lang. - zu: Grill-laden Schmorgerichte, Käse, sehr vielseitig, guter Solist - Gen.: 12 J.+

1705 Marco Polo 2011 - ro - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques 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, Nougat und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+; dekantieren

1707 Cardinal 2011 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 90Bf, 5Zw, 5Cabs, 13,5/1,3/4,8; 3 Jahre neue Barriques; 93 Fpkte Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Schwarzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschen, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig, auch etwas Unterholz, paßt perfekt. Süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. - zu: festlichen Braten, besser als Solist - Genuss: 15 J.+; dekantieren

1711 Neuburger Spätlese 0.5 2012 - we - Handselektion von der Riede Umriss, 11/45,8/5,7 Farbe: goldgelb - Nase: Honig und Dörrrost, klare Struktur, Aromen; prämiert - Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - zu: Nachspeisen wie Kaiserschmarren, Fruchtstrudel, Sorbets. Solist - Genuss: 10 J.

1709 Ruster Ausbruch Chardonnay Essenz 0.375 2007 - we - Chardonnay TBA, 7,2%, 275g/Liter Restsüße, 7,6 g Säure/Liter, 92FPkte Farbe: goldgelb - Nase: Ananas, Aprikose, Honig, Orangenzesten, reich und frisch Mund: milde Honigsüße (Akazie) mit deutlicher Säureunterlage, sehr im Gleichgewicht und strukturiert. Dörrrost mit Orangenzesten. Nicht aufdringlich, sondern fließend und elegant. Honigfinale. - zu: Nachspeisen, Blaukäse und Lebergerichten, Schokolade, Solist - Gen.: 20 J.

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1772 Steirercuvée 2015 - we - Sauvignon und Welschriesling; 12/1,4/5,7 Farbe: hellgelb - Nase: knackiger Apfel, Cassisblatt, Hauch Exotik, aromatisch und frisch. - Mund: Apfel, und Birne, Ananas, Stachelbeere. Leicht, frisch und trinkig. Idealer Sommerwein. - zu: leichterer Wein zu Vorspeisen und zu sommerl. Gerichten - Genuss: 2 J.

1774 Sauvignon Blanc Lamberg 2015 - we - von der Weststeiermark; 12/1/6,5 Farbe: grüngelb - Nase: Feuerstein und zarte, typische Aromen. Nessel, Paprika, Stachelbeere, Maracuja, viel Mineralik, exotische Früchte. - Mund: Feuerstein, gerade, mineralisch, frisch. Gelbe Früchte, Ananas. Exotische Früchte im Finale - zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genuss: 4 J.

1777 Schilcher Exklusiv Tipp 2015 - rs - Rosé von der Wildbachertraube; 11,5/2,8/7,9 Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Blüten, Erdbeeren, Himbeeren, Mineralik vom Boden - Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Mineralik, Limette. Einfach Sommer. - zu: toller Rosé, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1778 Schilcher Lamberg 2015 - rs - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12,5/1/7,4 Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Blüten, Kern, Frucht und Mineralik - Mund: cremig-frisch, reife Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein. Edler Rosé mit Struktur und Finessen - zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch - Genuss: 4 J.

1803 Schilcher Frizzante 2015 - rs - Kronkorken; Charmatmethode, also kein zugesetztes CO₂; 10,5/8/8 Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit Rosen, frisch gepflückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Jodig wie Meerluft - Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere pur, dann zitronige Frucht, frisch und jodig. Durchgehend prickelnd - trinken im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Gen.: 2 J.

1804 Schilcher Frizzante Zero 2015 - rs - im Spago, Flaschengärung, naturtrüb, ohne Dossage, ohne Schwefel; Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig. - Mund: edel mit feinem Schaum und zarten Früchten. Mineralik, Limette, dann auch Erdbeeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - trinken im Garten, mit Häppchen - Genuss: 3 J.

1779 Schilcher Sekt - rs - Charmat-Methode; 11,5/15/8 Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche und feine Perlung - Nase: spritzig-frisch nach Erdbeeren, Himbeeren, Blüten, Hauch Leder - Mund: fruchtig-herb, dennoch cremig mit viel gebundenem Schaum, wenig, auch Erdbeeren. ernsthafter, fruchtiger Spumante, der immer paßt. - Genuss: 4 J.

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER:

1758 Riesling Künstler Liter tr. 2015 - we - 12,5/5/6 Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtauftritt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 3 J.

1759 Riesling Gutswein tr. 2015 - we, wie Liter, ist derselbe Wein

1761 Riesling Herrnberg tr. EL 2015 - we - 12,5/7/6,9/7,8; Sandlöss mit Kalksteinen Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mit feinen Mandeln, dann Pfirsich und Schmelz, Haselnuss, gewürzig. Toll - Mund: Gelbfrucht und milde Säure, fast etwas Honig, dann Stachelbeere, Zitrone, reich. Mineralik im Finale. - zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Sauerkraut, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2015 - we - 12/7,7/8; auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm Farbe: mittleres Gelb - Nase: tolle Rieslingnoten, sehr sauber und gerade, Mandeln, Blüten - Mund: kühler, klarer Auftakt mit Mineralik und Weinbergpfirsich, etwas Limette. Frisch-apfelsinig, gewürzig. Gute, frische Länge - zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2015 - we - 12/4,7/7,6; Löss mit Feinsand und kalkreichem Tonmergel Farbe: mittleres Gelb - Nase: reduktiv mit viel Mineralik am Anfang, Stachelbeere, dann auch Aprikose und Pfirsich - Mund: schöner Auftakt mit grünem Apfel und etwas Kern. Schmelzig mit Pfirsich, Mineralik mit kleiner Bitternis, tolle, frische, mineralische Länge. - zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. EL 2015 - we - 12,5/7,5/6,9; reichlich Sand und Lösslehm und Linsen von Tonmergel (mit nur geringem Kalk), über 60 Jahre alte Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr verhalten zunächst, dann Weinbergpfirsich, Hagebutte, komplex - Mund: Pfirsich, Limette, kleine Bitternis, Mandel mit viel Mineralik, braucht Zeit. Eben ein Riesling von alten Reben. - zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 10 J.

1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2014 - we - 13/6,4/7; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. Leuchtet im Sommer hell, 92 PP Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Rieslingkraft mit reifen, gelben Steinfrüchten. Wilde Rose, Hagebuttenmark, enorm mineralisch - Mund: gelbe Früchte mit Birne, Weinbergpfirsich, Hagebutte. Milde Säure, dadurch fast schmelzig, burgundisch. - zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen., Muscheln, - Genuss: 10 J.+

1767 Riesling Kirchenstück GG 2014 - we - Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel Farbe: mittleres Gelb - Nase: tänzerisch mit Aprikose und Pfirsich, etwas Zitrone und Muskat, frisch und einladend - Mund: feine Aromen von Weinbergpfirsich, Aprikose und Honigmelone, Hauch Macis, finessenreich und zart, dennoch mundfüllend. Potenzial - zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,.... - Gen.: 10 J.+

1768 Riesling Hölle GG 2014 - we - 12,5/4,7/6,9; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel, ein mineralisches Kraftpaket Farbe: mittleres Gelb - Nase: ein Vollbutt-Riesling auf dem Sprung. Steinobst mit Würze spiegeln die Frucht und die Mineralität. Weinbergpfirsich und Aprikose sind da, aber auch Ananas, Blüten und Hagebuttenmark - Mund: gute Frucht mit viel Kraft und gut unterlegter Säure. Limette, Aprikose, Pfirsich, Mandeln. Ein schlummernder Riese mit frischer Ausstrahlung. Überraschungspaket. - zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,.... - Gen.: 15 J.+

1721 Riesling Berg Rottland GG 2014 - we - Rüdeshheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillage Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steiniger Mineralik Mund: druckvoll mundfüllend, dabei fein und irgendwie doch leichtfüßig. Gelbe Früchte, grüner Tee, Mineralik nach Stein und etwas rauchig. Der kräftige Wein nutzt die gute Säure für Struktur und Frische - zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,.... - Genuss: 15 J.+

1769 Sauvignon Blanc tr. 2015 - we - 13,5/2,7/4,8; 2000 gepflanzt auf Kalkböden (Herrnberg) am Main, Edelstahl und Großes Holz Farbe: mittleres Gelb - Nase: zarte Stachelbeere, Holunderblüten, Hauch Mango und Maracuja. Zurückhaltend für einen Sauvignon - Mund: gelbe Früchte, Gewürz und weißer Pfeffer. Schmelzig mit milder Säure und Kräutern, gute Länge, Maracuja und Mango im Finale. - zu: Fisch, Spargel, Ziegenkäse - Genuss: 5 J.+

1723 Spätburgunder Tradition tr. 2014 - ro - Reben von Hölle und Reichental Farbe: karmisrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typ - zu: edlem Fleisch - Genuss: 5 J.+

1724 Spätburgunder Stein GG 2013 - ro - oben Flugsand und grobkörnigen Sand, unten Lehm und Kalkmergel, ein ehemaliges Flußbett, dann eiszeitliche Terrasse. Perfekt für PN Farbe: karmisrot - Nase: zurückhaltend-feingliedrig. Fruchtsüße und Blüten, reich. Später Himbeergeist, Pflaumengeist und Schokosahne - Mund: etwas Rote Grütze mit dominanten Himbeeren, aber feingliedrig, sehr reich und fein, edel, tolle feingliedrige Früchte und spielerische Säure. - zu: besonderen Anlässen mit gutem Fleisch, toller Solist - Genuss: 10 J.+

RHEINGAU - PETER J. KÜHN biodynamisch Demeter

1851 Riesling - Liter tr. 2015 - we - auch von zugekauften Trauben 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. - zu: leichter Terrassenwein und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1852 Jacobus Gutsriesling tr. Tipp 2015 - we - auf Ton, Quarz, Lehm; Farbe: strohgelb - Nase: sehr strikte, gerade, puristische Rieslingnase, Hauch Mandeln, angedeutet Weinbergpfirsich - Mund: Frische, gerade, sauber. Limettiger Auftakt mit Grapefruit u. Aprikose, sehr gelungen, feinmaschige Säure - zu: zur Asiaküche, zur Suppe, z. gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Gen.: 4 J

1854 Rheinschiefer Hallgarten Riesling tr. 2015 - we - vom Hallgarten. Arme Böden, steinig, bunter Schiefer. Farbe: strohgelb - Nase: feine Blüten, Hauch Schmelz, Haselnüsse, Eleganz. - Mund: Kräuter und Zitrone, Grapefruit. Dann der Rieslingaufstieg mit zartem Weinbergpfirsich, Kernen, milder Kräuterigkeit, immer mit der Frische von Limette. Sehr lang - zu: feinen Fischen mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

1855 Quarzit Oestrich Riesling tr. 2015 - we - vom Doosberg; Lösslehm und grauer Quarzit Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und knackig mit Limette, sanfter Aprikose. Ansteigend in der Frucht mit Limette, Apfelsine, immer

klar bleibend. Gerade und sauber. Riesling pur ausklingend. - zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2012 - we - biodynamisch; Champagnermethode Farbe: hellgelb, schöne Perlung. - Nase: mineralisch und gelbe Früchte. Wirkt leicht und frisch. - Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Sehr frisch, gelbe Früchte, etwas Macisblüte. Minze. - zu: Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - Genuss: 4 J.

1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2014 - rs - biologisch; 15 Mte Flaschengärung, 13 Gramm Restzucker/Ltr. Farbe: - Nase: mineralisch mit Burgundernoten - Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, erfrischend. - zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Genuss: 4 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY

1783 Silvaner Gutswein 2015 - we - 12/3/6,5; Reinzuchtheffe, von Retzstadt, Thüngersheim und Stetten auf Muschelkalk mit Kalkmergel Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Aroma, lebendig und fruchtig nach Stachelbeere, Mango und Orangenzesten. Hauch cremig mit Honigwaben, wenig Erdigkeit - Mund: fruchtig, Feuerstein, saftig mit guter Struktur. Pfeffrig-lang mit Limettentouch - zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 2015 - we - 12/2/6,4; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten und etwas Lorbeer, Honigwabe, Kalknase nach Hagebutten, elegant mit toller Aromatik - Mund: Stachelbeere, saftig, Apfel mit kleiner Bitternis, Knackbirne und milde, strukturierende Säure. Schöne milde Länge. - zu: allen Gemüsesorten, Suppen, Körnerfrikadellen. Für Nichtvegetarier auch zu weißem Fleisch - Genuss: 5 J.

1785 Silvaner Retzstadter Langenbg EL Tipp 2015 - we - 13/2,0/6,2; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk. Hanglage Farbe: mittleres Gelb - Nase: Wahnsinn! Tolle Aromen nach süßen Orangen, klar, strukturiert, Finesse, reich. Alles reiht sich folgerichtig zart aneinander, ganz groß - Mund: Orangen und >Limette, weißer Pfirsich, sauberer Aufbau, Hauch Minze. Wirkt tänzerisch mit Kalkmine-ralik und der feinen Säure. Toller Wein. - zu: feinen Speisen mit Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Gen.: 7 J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2015 - we - Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut Farbe: mittleres Gelb - Nase: floral mit guter Fruchtigkeit, weiße Johannisbeere, Stachelbeere, kraftvoll. Mineralik von den Kalkböden, Elaganz und Tiefe, Hauch Würze - Mund: kräftiger Auftritt, dann etwas zurückhaltend, Ananas, Mirabelle, Fruchtsüße, Rauch und Speck. Viel Potenzial. - zu: verträgt auch kräftige Speisen wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch, Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 8 J.

1791 Riesling Retzstadt 2015 - we - 12,5/6,5/9,2; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich und mandelig, Pfirsich, Blüten. Saftig. - Mund: Frucht nach frischer Aprikose mit Limette und Mineralik. Süffig und lang - zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

1792 Riesling Retzstadter Langenberg EL 2015 - we - 12,5/11,3, also nicht trocken/9,2; 25 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüß-mandelig, Aprikose, Pfirsich, Hagebutten, Honig - Mund: Honigtouch, cremig und süffig. Mit Pfirsich und Aprikose und guter Säure-Stuktur. Gute Länge mit Honig und Limette. - zu: edlen Fischen mit feinen Soßen - Genuss: 8 J.

1793 Weissburgunder Retzstadter Langenberg EL 2015 - we - 13,5/2,36,5; 30% im Tonneau ausgebaut, Reben von 1999 auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: etwas Feuerstein, gelbe Früchte wie Renekode, Marille. Blüten, einladend - Mund: burgundisch mit guter Mineralik, fein und elegant, dennoch mit viel Kraft und guter Länge. Toll - zu: Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - Genuss: 5 J.

1794 Grauburgunder Retzst. Bened.berg EL 2015 - we - 13,5/2,8/6,8; 30% im Tonneau, 12jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, viel Finesse - Mund: reifer Apfel mit Würze und weißem Pfeffer, etwas Minze, sehr schöne, tragende Säure. Lebendig mit viel Kraft - zu: Wurst und Fleisch, Eintöpfen, vegetarischen Speisen mit Gewürzen und Kräutern, Solist - Genuss: 5 J.

1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg EL 2014 - ro - 13/0,1/6,1; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Sattelleider, Mineralik, Hauch Zwetschke, sehr trinkig - zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 0 - ro - 13,5/0,4/5,4,; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk, VDP. Erste Lage Farbe: granatrot - Nase: Waldbeerenkorb und Schattenschmorelle, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: sehr reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Cassis und Schokolade, dann wieder gewürzig, reich. Viel Schmelz, dennoch fein - zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 15 J.+

1789 Silvaner Auslese ReLa 0,375 2015 - we - 9,5/108/9,3; etwa 20% Edeläule Farbe: sattes Gelb - Nase: Honigaromen und kandierte Früchte - Mund: Honig mit belebender Säure, Hagebuttengelee, reich - zu: Dessert und Solist - Genuss: 10 J.

1788 Silvaner Trockenbeerenauslese Retzstadter Langenberg 0,375 2015 - we - 9/218/15,5; vom Himmelspfad mit totaler Edeläule, Barriqueausbau, nur 500 Flaschen Farbe: bernsteinfarben - Nase: Honig, Ananas und andere kandierte Früchte, reich - Mund: hohe Konzentration von süßer Frucht, Honig und Mineralik vom Kalk. Großes Kino. - zu: Dessert und Solist - Genuss: 15 J.

NAHE - Gebr. KAUER

1813 Spätburgunder blanc de noir tr. 2015 - we - 12,5/6,6/7,7 Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere und Walderdbeere, Johannisbeere - Mund: Stachelbeere mit Fruchtsüße, trinkig und kräftig mit erdigen Noten zu: Abendbrot und hellem Fleisch, Häppchen auf der Terrasse - Gen.: 3 J.

1812 Schurebe tr. 2015 - we - 11,5/4/7 Farbe: hellgelb - Nase: Cassisblatt und Grapefruit, würzig - Mund: traubig mit Paprika, Maracuja und kleiner Bitternis. Milde säure, sehr trinkig mit Charakter. Leichter Wein - zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.
1941 Riesling trocken Gutswein 2015 - we - 12%, 6 Gramm Restsüße/6 mg Säure pro Liter; 40% spontanvergoren, Ausbau im Edelstahl Farbe: hellgelb - Nase: springt mandelig mit Pfirsich an, wie es sein soll - Mund:

Grapefruit, Apfelsine, Pfirsich. Trinkig - zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Ri tr. vom roten Sandstein 2015 - we - 12,5/4,5/6,5; Reben bis 32 Jahre alt. Auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Rosen und andere Blüten, Pfirsich und Aprikose - Mund: Pfirsich, Grapefruit, fast limettig. Mineralik, schöne, saftige Länge mit gelbfruchtigem Finale - zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist mit moderater Säure - Genuss: 4 J. +

1943 Windesheimer Römerberg Ri tr 2014 - we - 13%, 6,8, 7,2; die besten Trauben vom Römerberg, 8 strenge Selektionen. Kalkhaltige Sandsteinböden, alte Reben. Körken Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Toll. - zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Gen.: 8 J. +

1944 Schlossböckelheimer Ri tr Vulkangestein Tipp 2015 - we - 12,5/3,2/7,8; alte Reben auf Vulkangestein im Felsenberg, kein Kalk. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüße mit süßem Rauch, Weinbergpfirsich. Reich und hochelegant mit unvergesslichen Aromen im Glas - Mund: Pfirsich, milde Säure, ansteigende Fruchtaromen mit rauchiger Mineralik, frisch mit limettigem Grund, Kumquats, Maracuja und Mango, Tee, wunderbar. - zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoben, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 5 J. +

1844 Schlossböckelheimer Felsenberg Ri tr 2014 - we - sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, Strenge Traubenselektion, also die besten Trauben vom Felsenberg. Körken. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine, cremige Noten nach Pfirsich und Aprikose, etwas Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Mit Luft kommt ein großer Bogen gelber Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steiniges Mineral. Sehr reich, Mund: limettiger Rieslingauftritt mit Pfirsich und Aprikose, zugleich fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch und lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmonische Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. Vergleichbar mit Großem Gewächs der VDP-Winzer. - zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoben, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

1946 Weissburgunder tr. 2015 - we - keine Malo, bis 28 Jahre alte Reben, Drehverschluss; 12,5/4/6,6 Farbe: helles Gelb - Nase: sauber und klar, weiße Früchte, eher Birne, wunderbare Aromatik - Mund: Birne u. Ananas, kleine Bitternis, Mineralik mit Salz. Gut strukturiert, eher kühler Typ - zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder S tr Tipp 2015 - we - 35% in mehrjährigen Barriques und im Edeltstahl, alte Reben. Selektion. 13/3/6,8 Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, sauber, süße Birne, Mineral, elegant und komplex - Mund: Birne, mildes Säuregerüst, apfelig. Sehr klar, viel Mineralik mit etwas Salz, genial - zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. Gen.: 5 J.

1947 Weissburgunder R tr 2014 - we - 14%, 40% Barrique Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Mund: Apfel, auch Bratapfel. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt, bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitronen, etwas Haselnuss und Kräuter, vielleicht Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlten Steinen. Großer Wein. - zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 5 J.

1949 Grauburgunder tr 2015 - we - ältere Reben, 5% Barrique. 12,5/2,8/7 Farbe: leicht strohblondes Gelb - Nase: Ananas, Birne, Mango. Zesten. Saftig - Mund: fruchtiger Auftakt, Mineralik mit Meersalz, kräuterig nach Thymian, Orange, Nachhall nach gelben Früchten und etwas Zitronen und Tee. Wunderbar. - zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder S tr 2015 - we - alte Reben, 25% Holzeinsatz, alte Reben. Eine Selektion. 13,5/3/6,6 Farbe: strohblondes Gelb - Nase: Birne, Ananas, reich und elegant, Mineralik, wieder gelbe Früchte, durchgängig frisch, hat Tiefe und Eleganz. - Mund: Birne, Rénékloden, erdiges Mineral, etwas Gewürze, apfelsinige Säure, nun etwas Ananas, elegant und lang - zu: weißem Fleisch, gebraten oder geschmort wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen. Kräftigem Käse - Gen.: 5 J.

PFALZ - FRED BECKER Bioland und vegan

1521 Silvaner tr. Liter 2015 - we - 12/3/6,7, auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1532 Müller-Thurgau tr. Liter 2015 - we - 12/4,5/6,3 Farbe: hellgelb - Nase: gelbe Früchte, cremig, Kerntöne. Sauber mit feinen Blüten - Mund: ansteigend fruchtig, gelber Apfel, kleines Pfefferl, Apfelsine bis hin zur Limette. Sehr frisch für einen Müller. Schöne Länge mit gelben Früchten und einer minzigen Mineralik. - zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

1522 Riesling tr. Liter 2015 - we - 12/4,5/6,7, vom kalkigen Kalmit und von Rosenkranz; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - Nase: Muscatblüte, Aprikose, Pfirsich - Mund: traubig und frisch, Gelbfrucht; sehr trinkig - zu: frühabendlichen Gelegenheiten, auf der Terrasse, für die anspruchsvolle Schorle - Genuss: 3 J.

1525 Riesling Kalmit Ilbesheim Spl.tr. 2015 - we - 13/5/7; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 Jahre alte und 15jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich an Pfirsich und Aprikose, wilde Rose, Reneklude - Mund: mineralischer Auftakt, saftig und frisch, rote Grapefruit, Aprikose und weißer Pfirsich, Honigton, gute Länge mit mandeligem Finale - zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoben, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 6 J. +

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2015 - we - 12,5/3/ 5,8; auf schweren Lehm- und Tonböden Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch mit reifer Birne, Bratapfel, aber auch Blüten - Mund: reifer Apfel mit Kernten, gute apfelsinige Säure, frischer und eleganter Abgang - zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1513 Spätburgunder blanc de noir Kab. Tr. 2015 - we - 13/3/7 Farbe: mittleres Gelb - Nase: kräftiger Auftakt, Blüten, Blutorange mit Bitternis, sauber - Mund: traubig und saftig, gute Frische, Hagebutte, weiße Johannisbeere, Stachelbeere, Minze. - zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1527 Auxerrois Spl. tr. 2015 - we - 13/3/6,3 Farbe: sattes Gelb - Nase: kraftvoll mit gelben Früchten und Rauch, sauber mit Fruchtsüße, reifer Birne und Honigmelone - Mund: reich und mineralisch, weißer Pfeffer, Apfel und Birne. Viel Schmelz, fruchtige Länge. Schön - zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrot. Hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2015 - we - 12/3/6,5; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: zarte Blüten, und andere florale Aromen, Fruchtsüße, elegant, Hauch Erde - Mund: schöne Frucht und Frische, limettig, Schmelz, gerade mit mineralischen Schluß. Leichterer Wein mit Trinkfluß. - zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. Tipp 2015 - we - 13,1/3/7,0; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: schmelziger Auftakt mit gelben Früchten, zarte Blüten, elegant - Mund: Ananas, Reneklude, Mineralik, Knackbirne, Potenzial - zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1338 Chardonnay Kab. tr. 2015 - we - 13,7/3/6,8; auf schwerem Lehm und Löss, 10jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: mineralisch, zart nach Pfirsich und hellem Apfel, zarter Mandelton, immer stärker nach Weinbergpfirsich, reintonig - Mund: frische Rieslingfrucht mit harmonischer Säure, apfelsin-frisch mit Kernton vom Apfel, dann mandelige, cremige Aprikose, etwas Würze wie von weißem Pfeffer, klingt mineralisch aus. Gute Struktur, gradlinig und frisch. - zu: Fisch und Muscheln, Speisen mit cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Kab.tr. 2014 - we - 12,9/3/7 Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Paprika, Maracuja. Feuerstein und Cassisblatt Mund: Feuerstein, ansteigende Würze, Stachelbeere. Weiter mit Zitro, viel später auch Maracuja. Elegant und frisch, toller Sauvignon ohne Aromahilfen, Stachelbeeren mit guter Säure und zitroniger Länge. - zu: Ziegenkäse und Fisch, Terrassenwein - Gen.: 3 J.

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

1537 Gewürztraminer Spl. 2015 - we - 12/33/6,1; ist eigentlich eine Auslese, noch nie so schöne Trauben geerntet Farbe: gelb - Nase: milde Gewürzigkeit, reich und elegant, Honig und Waben - Mund: Fruchtsüße und Honig, hochelegant, edelsüß - zu: Blaukäse, Nachtsch - Gen.: 10 J.

1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2014 - ro - im Holzfass gereift Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 7 J.

1533 Huxelrebe Beerenauslese 0.5 2003 - we - Farbe: goldgelb - Nase: Akazienhonig, eingelegte Rosinen, zarte Edelfäule, reich - Mund: angelegte Früchte, Honig, traubig, sehr lang mit Frucht- und Honig-süße, schmelziger Säure und tiefgründigen Aromen von gelben, reifen, süßen Früchten - zu: Dessert und blauem Käse, Solist - Genuss: 20 J.

BADEN - BERNHARD HUBER

1823 Malterdinger Spätburgunder 2013 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut Farbe: granatrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde, spannend mit dezenten Tanninen und rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und Erdbeeren - zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 10 J. +

1824 Spätburgunder alte Reben 2013 - ro - von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert Farbe: granatrot - Nase: aus einem Kern heraus kommen Leder Veilchen, Himbeeren, reich und verführerisch. Kräuter kommen hinzu, Mineralik vom Kalkboden - Mund: reich und aufgehend mit feinen Röstaromen im Hintergrund. Himbeeren und Kirschen sind der Fruchtbogen, zarte geistige und gewürzige Aromen, erdige Mineralik, nachhaltig mit Frucht ausklingend - zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - Genuss: 15 J. +

1826 Sommerhalde Spätburgunder GG R 2013* - ro - bis 45jährige Reben auf eisenhaltigem Boden mit Muschelkalkadern Farbe: granatrot - Nase: ausdrucksstarke Frucht nach Himbeeren und Kirschen mit Orangen, Mandeln, süßem Tabak. - Mund: kühle, rote Früchte, grüner Pfeffer, Brombeeren, wunderbar frisch mit reifer Säurestruktur und feingliedriger, pfeffriger Tanninen, saftig und dicht, gewürzige Kirsche und ein Hauch Lakritz bleiben. - zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse, Das richtige Glas ist ausschlaggebend - Genuss: ab 2017, dann noch 20J. +

1831 Weißer Burgunder trocken 2014 - we - überwiegend im Stahl, kleiner Teil im Holzfass Farbe: strohgelb - Nase: gelbfruchtig und frisch mit kleinem Honigton, cremig, einladend - Mund: reife Birne, Pfirsich, Mango und gleichauf Frische von Limette, cremig, im weiteren Verlauf exotisch - zu: Fisch und Käse - Genuss: 5 J.

1835 Grauer Burgunder tr 2014 - we - überwiegend im Stahl, kleiner Teil im Holzfass Farbe: strohgelb - Nase: dezent-cremig mit Blüten, Mandeln, feinen Kräutern - Mund: Gelbe Früchte mit Schmelz, dann Frische mit Limette und Grapefruit, Mineralik, viel Rückgrat, Nachhall mit Pfirsich, Birne, Limette - zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 7 J.

1836 Rosé brut natur 2007 - rs - mdst. 5 Jahre Flaschengärung, Pinot-Noir-Sekt Farbe: hellrosa, gebundene Perlung - Nase: sauber und fein, kleine Blüten, feine Hefetöne, die ganz feine Perlung verstört zarte Fruchtnoten - Mund: springt auf im Mund, frisch und zartes Mineral, Veilchen, weich. Kleiner Mandelton mit feiner Bitternis. Sehr, sehr schön, fast ein Wein. Champagnerlike - zu: zu jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

Abholung

am Sonnabend, 18. Juni von 10:00 - 17:00 Uhr
und am Sonntag, 19. Juni von 10:00 - 13:00 Uhr

Thomsen Fleischmarkt, 24245 Kiel-Wellsee
Edisonstr. 20