



CHABLIS Jean-Marc Brocard
 ELSASS Claude Dietrich, Domaine Paul Blanck, Domaine Schoech
 BURGUND Dom. Capitain-Gagnerot Domaine Forey, Domaine Jacob
 JURA Rolet
 MACONNAIS Thevenet
 BEAUJOLAIS Large
 NÖRDLICHE RHONE André Perret Etienne & Christine Pochon, Pierre Gonon
 SÜDLICHE RHONE Grand 'Ribe, Clos des Papes
 COSTIERE DE NIMES Château St.Louis-la-Perdrix, Mas Carlot, -Château Paul Blanc-
 LANGUEDOC Domaine Belles Pierres
 CORBIÈRES Christian Baillat, Château Las-tours
 ROUSSILLON La Vista, Dom. Poudroux, Domaine Gardies

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

245 Riesling 2010 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leicht kalkiges Mineral, leichte Säure hin zur Mandarine - im Mund: florale Note, darüber Mineral, dann eine deutliche Säureattacke, danach wieder das Mineral vom Kalkboden, ein Wein, der noch lange zu genießen sein wird - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2022.

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

255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011 verwitterter Granitboden; der letzte Jahrgang, den Claude ausgebaut hat - letzte Chance, davon noch etwas abzubekommen.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht und Mineral verbunden - im Mund: leichte Süße, Konfitüre von Mirabellen verbunden mit einer guten Säure und deutlichem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

246 Riesling Fürstentum Grand Cru 2011 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Rose mit einem Hauch Honig darüber - im Mund: deutliche Honignote, reich, dagegen eine feine Säure, dann das kalkige Mineral, sehr gute Länge mit allen Komponenten: Rose, Säure und Mineral. Großer Riesling - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2020.

251 Die 3 Rieslinge div. Je vier Flaschen aus den Lagen Patergarten, Grand Cru Schlossberg und Grand Cru Fürstentum.

Farbe: - in der Nase: - im Mund: - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2018.

258 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2013 verwitterter Granitboden, junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: frisches Blütenhonigbouquet, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: dezente Honigsüße, Confit von Aprikosen mit etwas Zitrone, dann Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, gute Säure, sehr große Länge, im Abgang Mineral und Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2020.

230 Gewurztraminer Fürstentum Grand Cru 2012 40 Jahre alte Reben auf Kalklehmböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Rose, dahinter gewürzige Noten von Nelke, eher dezent, sehr elegant und auch ein Hauch von Zitrone - im Mund: voll, etwas Honig, deutlicher Rosenton, typisch Fürstentum, dann eine schöne Säure, am Ende Hauch von Nelke, ganz große Länge, perfekter Wein von großer Eleganz - Verwendung zu: weißem Fleisch exotisch gewürzt, zu Desserts auf Früchtebasis, aber auch als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand- in der Nase: Kirschsäure und ein Hauch Pflaume, viel Frucht und etwas Vanille vom Holz, auch ein Hauch Mandel - im Mund: gekochte reife Sauerkirsche am Kern, weiche Tannine und deutlich Schokolade, im Abgang auch ein Hauch von Brombeere, großartiger Pinot Noir - Verwendung zu: Filet vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

234 Crémant Extra Brut 2012 36 Monate Flaschengärung, Pinot Blanc und Chardonnay.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen- in der Nase: Aprikose, Mandarine und etwas Brioche und Mandeln - im Mund: explodiert, dann reife Frucht von Aprikose und Stachelbeere, danach Brioche, beachtliche Länge, hängt viele Champagner ab - Verwendung zu: Apéritif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2018.

DOMAINE MAURICE SCHOECH

217 Edelzwicker-Liter* BIO 2015 50 % Sylvaner, 30 % Chasselas, 20 % Pinot Blanc.

Farbe: brilliant, mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Aprikose und Mirabelle, auch florale Töne, dann ein Hauch von Baguettekrume - im Mund: Frucht zwischen Birne und Pfirsich, auch ein leichter Kernton, gute Säure, im Abgang die zironige Säure und der Kernton - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2017.

218 Côtes d' Ammerschwyr BIO 2015 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d' Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, Mirabelle, etwas Brioche und ein Hauch Muscat - im Mund: schöne Frucht, erst Mirabelle, dann leichte zitronige Säure, schönes Mineral hin zum Salz - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne 2015 50 Jahre alte Reben in der Ebene.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikosenkonfitüre und weiße Blüten - im Mund: sehr reich, auch Aprikosenkonfitüre, darüber ein Hauch Mandarine, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2019.

220 Riesling 2015 in der Ebene.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: eher verschlossen, etwas Zitrone - im Mund: weiße Früchte, dann Zitrone, elegant, im Abgang Verbindung zwischen Litchi und Zitrone, beachtliche Länge - Verwendung zu: Fisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru 2014 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb mit einem Hauch Grün- in der Nase: Zitrusfrüchte, viel Finesse und dahinter Mineral - im Mund: zitronige Säure, dann florale Süße, Zitrusfrüchte, reich, leichter Mandelton im Abgang Mineral und Säure, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2020.

224 Pinot Gris 2014 je zur Hälfte Lehm und Granitböden, sehr kurz geschnitten, Selection Massalle mit kleinen Trauben in der Ebene, kurz zurückgeschnitten, 18 g/l Restsüße.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: leichter Honigton, und etwas Brioche - im Mund: reife Frucht, Litchi, in Honig gekocht gute Säure, die den Abgang dominiert und den Wein im Gleichgewicht hält - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2018.

227 Gewurztraminer Obertorgut 2015 Abschwemmung vom Schlossberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliche Gewurztraminernote, leichte Pfeffernote - im Mund: schöne Säure, dann Honigsüße, dezenter Gewürzton, Frucht von reifer Aprikose, dann auch Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: exotischen Gerichte, Dessert oder Kuchen - Genussreife: jetzt bis 2018.

228 Pinot Gris Cuvée Justin 2014 kommt vom Sonnenberg nebem dem Kaefferkopf.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, deutliche Honignote, Confit von Birne - im Mund: frische angenehme Säure, darüber liegende Honignoten, gute mineralische Struktur, Zitronen, am Ende wieder deutliches Mineral - Verwendung zu: exotische Gerichte, Dessert - Genussreife: jetzt bis 2018.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

2 Chasselas 2014 ca. 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zitronen, etwas Mineral, dann Ananas - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Ananas, auch etwas Aprikose und dann leicht florale Noten, sehr gut eingebundene Säure und große Länge, großartiger Chasselas - Verwendung zu: Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

4 Pinot Blanc d'Alsace 2015 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, vor zwei Wochen abgefüllt.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Aprikose, dann auch etwas Banane - im Mund: zwischen reifer Aprikose und Banane, ein leichter Kernton, auch etwas Mineral und eine leichte Säure - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

3 Sylvaner Vieilles Vignes 2014 alte Reben von 35 bis 50 Jahren.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Noten, leichtes Mineral, dahinter Zitrusfrüchte - im Mund: weiße Früchte, dann frische Säure und etwas Mineral, etwas Pampelmuse, im Abgang Verbindung der angenehmen zitronigen Säuren mit Mineral - Verwendung zu: Dorsch, rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2019.

5 Riesling Rosenbourg 2014 wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 45 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: erst deutliche Zitronen, dann der Mandelton, reich, Confit von Zitronen, Mineral, im Abgang dann wieder der Mandelton, große Länge, Mineral und Säure im Abgang integriert - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2018.

12 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011 Steillage am Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reife Frucht, gekochte Süßkirsche, Honig, dann kräftige Säure, typisch Schlossberg, kräftiges Mineral - im Mund: sehr reife Limone, feine eher florale Süße, danach kräftiges Mineral, darüber gleichmäßig eine reife Frucht von Ananas, im Abgang eine eher florale Süße, verbunden mit der Säure und einem kräftigen Mineral und ein Hauch von Mandeln, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2020.

26 Pinot Gris Patergarten 2013 Kiesböden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feine Honignote, Confit von Birnen mit den Kernen - im Mund: feine Honigsüße, dann sehr schöne zitronige Säure, dadurch im Gleichgewicht, im Abgang Biskuit und Honig, im Mund bleibt ein mineralischer Ton und die schöne Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahneseauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2019.

15 Gewürztraminer Altenbourg 2012 tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Biskuit und Nelkenpfeffer - im Mund: angenehme Süße, sehr reife Banane, dann Nelke, gute Säure und Struktur, nicht überladen, im Gleichgewicht, im Abgang wieder die Nelke, sehr gute Länge - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen - Genussreife: jetzt bis 2020.

7 Muscat d'Alsace 2013 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, Zitronen und reife Birne - im Mund: gekochte Birne, dann auch Jasmin, ganz leichte Süße und schöne Säure, im Abgang bleibt eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

JURA - DOMAINE ROLET

306 L'Etoile - Chardonnay 2012 eine der besten Lagen des Jura.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: eingelegte Früchte, etwas Karamell, Hauch von Anis - im Mund: fruchtige Süße, Confit von Zitronen, dann auch etwas Karamell, schöne Mineralität, im Abgang deutliche Säure - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

309 Arbois Blanc Chardonnay 2012 Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, etwas Brioche, dann etwas Aprikose, aber auch florale Noten, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, Birne, cremig, Weißdornblüten, florale Süße, gute Säure, mineralische Note bleibt deutlich, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

307 Expression du Terroir 2010 70 % Chardonnay, 30 % Savagnin.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Hauch von Sherry, etwas Zitronen, etwas frische Wallnuss - im Mund: auch hier erst der Sherryton, dann zitronige Säure, etwas frische Wallnuss, im Abgang deutliche Sherrynote - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce und Flusskrebsen, Sauce mit dem Wein aromatisieren - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: Confit von roten Früchten, ausgeglichen, etwas Schokolade, leicht cremig - im Mund: fruchtig, Kirschwasser, Schattenmorellen, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang mit Konfitüre, etwas Schokolade - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2017.

318 Arbois Poulsard Vieilles Vignes 2012 50 Jahre alte Reben der regionalen Rebsorte Poulsard.

Farbe: mittleres Rot mit violetten Reflexen - in der Nase: angenehme, feine Tannine hin zur Brotkrume, dann Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere - im Mund: Verbindung von Frucht zwischen Kirsche und Himbeere mit angenehmen Tanninen, hin zur Brotkrume auch hier, sehr im Gleichgewicht und gute Struktur, im Abgang wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Schweinefleisch, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2018.

320 Arbois Mémorial* 2009 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir, Mergel-Lehmboden.

Farbe: dunkles Rot mit leicht violetter Rand - in der Nase: sehr feines Bukett, Hauch von Kirsche und Himbeere, auch florale Noten - im Mund: fruchtig, Kirsche und ein wenig Walderdbeere, dann eine deutliche Mineralität, im Abgang Kirschkonfitüre, sehr gut im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2018.

315 Crémant du Jura Blanc Brut 0 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - in der Nase: frisch, fruchtig, wenig, weiße Frucht und etwas Aprikose - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von reifem Pfirsich mit Kern, auch Stachelbeere, Frucht bleibt, sehr frisch - Verwendung zu: Apéritif, aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

317 Crémant du Jura Brut Rosé 0 Chardonnay, Poulsard, Trousseau.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft zwischen Walderdbeere, Himbeere und Kirsche, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, gute Struktur, schöne Säure, gute Länge, im Abgang deutlich Walderdbeere - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 0 von alten Chardonnayreben.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Aprikose am Kern und Birne, cremig und ein wenig Akazienhonig - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, gute zitronige Säure, weiße Blüten, lang, im Abgang, Frucht von sehr reifer Birne, ganz hinten ein Hauch von Honig ohne die Süße - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2015 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: florale Noten von Jasmin, feine florale Süße darüber, etwas Zitrusfrüchte und auch ein Hauch Mineral, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und auch Cassisblüte, dann Frucht von Zitronen und Mandarine, leichte florale Süße, schöne Mineralität, die im Abgang bleibt, da auch Brioche, sehr gute Länge - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2018.

CHABLIS - BROCARD

69 Bourgogne Kimméridgien 2015 Chardonnay, 35 Jahre alte Reben, direkt neben der Appellation Chablis und daher sehr Chablis! Aus dem Fass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, dann Blüten- und Heutöne, Mineral - Silex - im Mund: zu Beginn frische zitronige Säure, dann Mineral, später dann auch die typischen floralen Chablisnoten, im Abgang wieder die zitronige Säure und Mineral - Verwendung zu: Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

70 Petit Chablis BIO 2014 sehr kalkreich, eher Portlandkalk.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr offen, florale Süße, etwas Brioche - im Mund: Zitrusfrüchte, weiße Frucht, dann Mineral und Mandelcreme - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

79 Chablis 2015 40 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Brioche und florale Noten - im Mund: eher fruchtige Attacke mit etwas Brioche und dahinter liegendem Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Zander, auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

74 Chablis Sainte Claire BIO 2015 Reben um die Domaine herum, Probe direkt vom Fass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, auch ein Hauch Minze - im Mund: im Mund reich, auch florale Noten, dann zitronige Säure, frisch getrocknetes Heu, im Abgang cremig, schöner Wein - Verwendung zu: Zander, auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2019.

73 Chablis 1er Cru Montmains 2014 Kimmeridgienboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: klassisches Bouquet, Heutöne und Mineral von Feuerstein, weiße Blüten - im Mund: reich, floral und danach deutliches Mineral verbunden mit einer angenehmen Säure, beachtliche Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2018.

77 Chablis 1er Cru Vaulorent 2013 Premier Cru, Biodynamie, knapp fünfzig Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Blüten und Frucht zwischen Birne und Zitrone, auch etwas Brotkrume - im Mund: weiße Früchte, dann kräftiges Mineral mit darüber liegenden deutlichen floralen Noten, schöne Säurestruktur - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2020.

76 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2005 Hanglage, fünfzig Jahre alte Reben, Flasche mit Schraubverschluss, der den Wein frisch gehalten hat.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: erstaunlich frisches Bouquet, floral, weiße Blüten, typisch - im Mund: zitronige Säure, deutliches Mineral, darüber florale Noten von weißen Blüten, sehr gute Struktur, ungläubliche Länge, ein großer Wein - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2022.

BURGUND COTE DE BEAUNE DOM. JACOB

198 Hautes Côtes de Beaune (Akaziafess) 2014 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Pfirsiche, auch etwas Mirabelle, florale Noten Geißblatt - im Mund: leichte florale Süße, Aprikose und etwas Pfirsich, darüber Mineral, etwas exotische Frucht, - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

211 Hautes Côtes de Beaune (Eichenfess) 2104 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: strukturiert, weißer Pfirsich, auch florale Noten - im Mund: klassische Chardonnaynote zwischen floralen Aromen und weißen Früchte, sehr gleichmäßig und gute Länge, exzellent für einen Hautes-Côtes-de-Beaune - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2018.

204 Savigny Vergelesses 1er Cru 2014 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, etwas Brioche, florale Süße, viel Finesse - im Mund: Frucht von reifer Birne, dann auch weiße Pfirsiche und florale Noten, sehr reich und lang im Mund, großartiger Wein - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

195 Hautes Côtes de Beaune 2014 zur Hälfte 15 Jahre alte Reben, Rest alte Reben.

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, Hauch von Mandeln - im Mund: Aromen von Kirsche, Himbeere und Hauch von Halbbitterschokolade, sehr elegant und schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2018.

200 Savigny les Beaunes 2014 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Vanille, Kirsche und etwas Himbeere, sehr weich und zugänglich - im Mund: anschniegsam, schöne Frucht von gekochter Himbeere, sehr dezente Tannine, klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Säuren - Genussreife: jetzt bis 2020.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2014 Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand- in der Nase: Himbeere und Hauch von Vanille vom Holz, etwas Schokolade, sehr elegant - im Mund: Konfitüre von Himbeere und Kirsche, dann Schokolade, sehr zugänglich und doch expressiv, auch im Abgang Schokolade, sehr weich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak - Genussreife: jetzt bis 2020.

205 Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2014 Hanglage oberhalb von Beaune.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: noch verschlossen, feine Noten von roten Früchten - im Mund: sehr zugänglich, elegant, feine Frucht- und Schokoladentöne, deutlich Himbeere, sehr große Länge, im Abgang verbinden sich Frucht und Schokolade, perfekt, großes Potenzial - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2022.

206 Gevrey Chambertin 2014 Côte de Nuits.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand- in der Nase: noch verschlossen, rote Früchte, auch etwas Brotkrume, Halbbitterschokolade - im Mund: viel Frucht von Brombeere und Himbeere, sehr weiche Tannine, gute Länge, ein eleganter und sehr zugänglicher Côte de Nuits - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

215 Chambolle Musigny 2014 Côte de Nuits.

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

BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

265 Cuvée Appolline 2015 in Barriques von 600 l ausgebaut.

Farbe: dunkelrot mit violetten Rand- in der Nase: Kirsche mit Kern, Rose und etwas Kirsche - im Mund: Kirschsafte und Himbeere, dann florale Noten, etwas Pfeffer und Lebkuchen, im Abgang wieder Kirsche und etwas Halbbitterschokolade - Verwendung zu: gegrillten Steaks vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2018.

287 Bourgogne Passetoutgrain 2014 50 % Pinot Noir, 50 % Gamay.

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand

- in der Nase: Frucht von Himbeere und reifer Kirsche, dann Mokatannine - im Mund: zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, auch etwas Himbeere, leichte Tannine, gute Länge mit leichter Halbbitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Gulasch, Beinscheiben vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2018.

266 Bourgogne Pinot Noir 2014 Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St.

Georges, ohne Filtration, 10 % neue Fässer. Farbe: kräftiges Rot, aufhellender Rand- in der Nase: deutliche Himbeere und etwas Kirsche, dann leichte Tannine und ein Hauch Neke, klassische Burgundernase - im Mund: schöne Frucht von Kirsche und etwas Brombeere, dann etwas Himbeere, angenehme Tannine, im Abgang Sauerkirsche und ein Hauch Gewürz - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2018.

268 Morey St. Denis* 2014 1,5 ha, nördlich von St. Denis.

Farbe: kräftiges Rot mit violetterm Rand- in der Nase: leichter Ton vom Barrique, dann Frucht von Kirsche und Himbeere - im Mund: schönes Spiel von floraler Süße und dezenter Säure, dann Kirsche und etwas frische Brombeere, im Abgang Fruchtsüße und leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

264 Vosne Romanée* 2014 30 % neue Barriques, im Februar abgefüllt.

Farbe: rotschwarz mit leichtvioletterm Rand- in der Nase: Vanille und Mandeltöne, dahinter Frucht von Sauerkirsche und etwas Himbeere - im Mund: anschniegsam, gekochte Sauerkirsche, Halbbitterschokoladentannine verbunden mit einer feinen kirschtigen Frucht - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

272 Nuits-St. Georges* 2014 30 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: kirschtige Frucht verbunden mit den weichen Tanninen - im Mund: gekochte Sauerkirsche mit etwas Sauerkirsche darüber, sehr dezente Halbbitterschokoladentannine, schon zugänglich, gute Struktur - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2022.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2014 Lage oberhalb Corton Charlemagne.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von reifer Birne, Mirabelle und etwas weißem Pfirsich, etwas Brioche - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Birne, reich, angenehme frische Säure, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht mit einer schönen Säure - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2020.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2014 Grand Cru.

Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb- in der Nase: etwas Vanille und Weißdorn, sehr floral, auch etwas Brioche, konzentriert - im Mund: sehr reich, anschniegsam, weiße Blüten und etwas Maracuja, Vanilletöne, etwas Gebäck, dann angenehme zitronige Säure, ganz große Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2018.

366 Ladoix 2014 Dorflage, nur zwei Wochen maceriert.

Farbe: mittleres Rot Rot, violetter Rand- in der Nase: Kirsche und ein Hauch Himbeere, Kaffeetannine, leichter Kernter - im Mund: schöne Frucht mit Komponenten von Himbeere, Erdbeere und Kirsche, elegant und zugänglich, sehr feine Tannine, schon jetzt zu trinken - Verwendung zu: Haarwild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2020.

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2014 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: leichte Kaffeenote, dahinter Kirsche, Himbeere und etwas Brombeere - im Mund: aromatische Frucht von Himbeere und Kirsche, auch ein Hauch Blaubeere, darüber Mandeltöne, sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

360 Aloxe Corton 2014 eigentlich ein 1er Cru, junge Reben.

Farbe: kräftiges Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, weiche Tannine, ein Hauch Koriander - im Mund: Frucht von Kirsche, Himbeere und etwas Blaubeere, dann gewürzig, ein Hauch von Mokka, sehr anschniegsam und präsent - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2014 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: etwas Brotkrume, dann Kirsche, Himbeere und ein leichter Schokoladenton, dahinter Gewürz von Nelke - im Mund: saftige Note von gekochten roten Früchten, dann auch die Nelkennote, konzentriert, sehr lang und jetzt schon zu genießen - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022, jetzt unbedingt dekantieren.

369 Corton Les Grandes Lolières Grand Cru 2014 40 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Himbeer- und Brombeerkonfitüre, darüber ein leichter Röstton, gut eingebunden - im Mund: sehr elegant, die verschiedenen Aromen sind integriert, die Komponenten gehen von Himbeere über Kirsche zu Brombeere, weiche Tannine, auch ein Hauch Kaffee im Abgang - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: jetzt bis 2020, jetzt unbedingt dekantieren.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

327 Domaine de Roally Viré Clesse 2014 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, etwas Geißblatt, auch ein Hauch florale Süße, dann mineralisch, sehr reife Melone und darüber Honig - im Mund: Fülle und gute Säure zur gleichen Zeit, deutlich

weiße Blüten, dann das Mineral und die Säure zusammen, im Abgang kommt wieder die Frucht und die Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2018.

333 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2013 Kalkböden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Honig, dann Mineral, Maracuja und ein Hauch Orange - im Mund: sehr aromatisch und viel Körper, Frucht zwischen Maracuja und Mandarine, auch etwas reife Ananas, feine Süße verbunden mit einer angenehmen Säure, konzentriert, im Abgang steht eine schöne Süße gegen die Säure, dann deutliche Mineralität. - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2018.

334 Domaine de la Bongran - Viré-Clessé 2010 40 bis 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: konzentriert, Spiel von Honig und Mineral, dann schöne florale Töne - im Mund: deutliche Honigsüße mit einer guten Säure unterlegt, dann florale Noten, dann Frucht zwischen reifer gekochter Birne und reifem weißen Pfirsich - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

330 Domaine de la Bongran - Botrytis 2006 Trockenbeerenauslese.

Farbe: kräftiges Goldgelb hin zu Bernstein- in der Nase: typischer Botrytiston, Pollen und Honig, getrocknete Zitrone - im Mund: ausgezeichnetes Spiel von Süße und Säure, viel Honig, Frucht zwischen Mandarine und Orange, Mineral, sehr große Länge und unglaubliche Konzentration, großartig - Verwendung zu: Stopfleber - Genussreife: jetzt bis 2030.

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

403 Beaujolais Clos d. vieux Marronnier 2015 Chardonnay, sehr reife und gesunde Trauben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, ein wenig Geißblatt, Frucht zwischen Pfirsich und Aprikose - im Mund: sehr reich, erst florale Noten, dann Pfirsich, Mirabelle, sehr reife Stachelbeere, schöne Säure, schön im Gleichgewicht und lang - Verwendung zu: idealer Sommerwein, gekühlt servieren, zum Grillen oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2017.

401 Beaujolais Clos d. vieux Marronnier 2015 ohne Chaptalisierung, Silbermedaille beim Concours mondiale des Gamays, zum Teil hundert Jahre alte Reben.

Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand- in der Nase: frische Schwarzkirsche und deutliche Halbbitterschokolade - im Mund: Saft von reifer Kirsche, sehr konzentriert, Kakao, sehr weiche Tannine, reicher Wein, Kakao im Abgang - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2017.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

422 Condrieu Chéry* 2014 Steillage, alte Reben, Nonplusultra der Condrieuweine.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: weiße Pfirsiche gekocht, dann ein Hauch von Zitrusfrüchten, auch leichter Pfefferton - im Mund: Mineral und zitronige Säure, Hauch von getrockneten Aprikosen, darüber wieder das Mineral, klassischer Jura mit Hauch von Trockenfrüchten im Abgang - Verwendung zu: Krebsen, als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2019.

425 Syrah - Vin de France 2014 Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr reife Frucht zwischen Schwarzkirsche und reifer gekochter Himbeere, weiche Tannine - im Mund: frische Kirsche und etwas Himbeere dann gleich damit verbunden schokoladige Tannine, schöne Struktur und Länge, schon jetzt ein Trinkvergnügen - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

423 St. Joseph Blanc* 2014 Rousanne und Marsanne, Steillage.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich, dann Aromen von gemahlenem Pfeffer - im Mund: eingekochte Weinbergpfirsiche, sehr reich, Mineral hin zu pfeffrigen Noten, darunter immer die Frucht, eine gute Säurestruktur - Verwendung zu: Krebsen, als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2019.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

927 St. Joseph Rouge 2014 alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Kirsche, auch leichte florale Töne, dann eine fleischige Komponente - im Mund: Sauerkirsche, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2016 bis 2018, dann ab 2021 bis 2025.

CROZES-HERMITAGE - JEAN-LOUIS CHAVE

291 Crozes-Hermitage Rouge Silène 2014 Ausbau in Barriques.

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

CROZES-HERMITAGE - ETIENNE POCHON

342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2015 Marsanne, Roussanne je zur Hälfte, keine Milchsäuregärung.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Limone, dann Mirabelle, dann auch florale Noten und ein Hauch von Mandel - im Mund: weiße Pfirsiche, dann deutlich Limone, darüber ein Hauch Mandel, im Abgang Frucht und angenehme zitronige Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

341 Crozes Hermitage Château Curson 2014 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, Barriqueausbau, ohne Milchsäuregärung.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten, dahinter etwas Brioche, dann leichte Mandelnote, dahinter Frucht von Aprikose, dann leichtes Mineral - im Mund: erst der Mandelton, dann fruchtige Noten, Frucht zwischen Aprikose und Birne, darüber wieder ein leichter Mandelton, im Abgang frische Frucht mit angenehmer Säure, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2019

338 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2014 Syrah, in Barriques von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: reife Früchte, vor allen Dingen Himbeere, Tabak, auch etwas Rauch - im Mund: sehr weich, schöne Frucht von Himbeerkonfitüre und Brombeeren, verbunden mit den rauchigen Tönen, die aber von der Frucht dominiert werden, typisch für den Jahrgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2019.

350 Crozes Hermitage Château Curson 2013 40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: reich, sehr viel Frucht, dahinter gut eingebundene Tannine - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis und ein wenig Himbeere, leichte Süße, sehr weiche Tannine, gute Konzentration. Hinten wieder kirsche Frucht, gute Länge, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Hase mit sehr kräftigen und leicht süßen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

DOMAINE DES COLLINES CHRISTINE POCHON

337 Vin de Pays des Collines Merlot sulfittfrei 2015 reiner Merlot, Ausbau ohne Sulfite, Bio.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis vermischt mit Mousse au Chocolat - im Mund: viel Frucht von reifer Kirsche, dahinter kommt dann die Schokolade eher dezent, im Abgang wieder sehr schöne Frucht - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

348 Les Egrèves Rouge 2014 jüngere Reben, 70 % Syrah, 30 % Merlot.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, deutliche Schokoladennote, gut im Gleichgewicht - im Mund: Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, dann etwas Himbeere, weiche, leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2019.

345 Cuvéé Prestige 2014 ein reiner Syrah, in 600l-Holzfässern ausgebaut, Bio.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann deutliche Schokoladentannine - im Mund: gekochte rote Früchte, ein Hauch Vanille, sehr weiche Tannine, die im Abgang deutlicher zu spüren sind - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch und schön auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2017.

349 Les Blaches 5l Bag-in-Box 2014 Syrah, mit etwas Merlot, Bio.

Farbe: rot-schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: klassische Syrahnote, sehr schöne Frucht, sehr zugänglich - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, elegant, weiche Tannine, sehr dezent, bleibt auf der Frucht, auch im Abgang - Verwendung zu: zum Grillen ideal - Genussreife: jetzt bis 2016.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRANDE RIBE

183 Côtes du Rhône BIO 2014 Marsanne, Rousanne und Viognier, Roussanne und Viognier in Barriques ausgebaut, Goldmedaille beim Concours in Orange.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Ananas und Pfirsich, Hauch von Gewürz, etwas Mandel, auch etwas weiße Blüten - im Mund: Aprikose, weiße Pfirsiche, feine Süße, Hauch von Pfeffernote und Kernton, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2018.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2014 Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre und Syrah, „Saignée“ und direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: zwischen Walderdbeere und Himbeere, frische zitronige Säure, dann ein Hauch von Mandelton - im Mund: zwischen frischer Süßkirsche und Himbeere, dann mineralisch, gute Säure, Mandeln in der Schale im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Apéritif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2017.

185 Côtes du Rhône P`tit RIBE BIO 2015 Grenache, nur vier Tage maceriert, im Inoxfass ausgebaut.

Farbe: rotviolett- in der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, auch Mon Chery-Note - im Mund: Sauerkirsche, etwas Johannisbeere, dann angenehme Tannine, spürbar insbesondere an der Oberlippe, im Abgang wieder die Kirsche, eleganter Wein - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2017.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2014 60 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 5 % Carignan, drei Wochen Mazeration, danach zum Teil im Barrique ausgebaut und danach im großen Holzfass.

Farbe: rotschwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Brombeere, Schwarzkirsche am Kern und Cassis, dahinter Schokolade - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Himbeere, dann Gewürz und deutlich Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2018.

189 Côtes du Rhône Villages BIO 2014 Grenache, Syrah, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique.

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

191 Côtes du Rhône Village Centenaire* 2011 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ausgebaut in neuen Barriques und BARRIQUES von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: sehr konzentriert, gewürzige Holznote, dann gekochte schwarze Früchte, Tannine von Bitterschokolade - im Mund: sehr reich und elegant, gekochte Schwarzkirsche, Brombeere und ein Hauch Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine im Abgang, wieder perfekt - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2020.

468 CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

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

Farbe: strohgelb- in der Nase: florale Noten, zwischen Rose und Weißdorn, auch etwas Mirabelle - im Mund: reich, mit Quittenmus, auch etwas Aprikose und leichte zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2017.

477 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2015 35 % Bourbolenc, Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne, Anis, Marzipan und auch Zitrone - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne und etwas Litchii, Brioche, dann Mineral, große Länge, nicht überladen und im Gleichgewicht - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel, Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2020.

473 Petit Vin d'Avril Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2014, 2/3 2015.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: Brombeere, Cassis und etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang wieder sehr schöne Frucht, wohl einer der besten Petit Vin d'Avril, die Vincent Avril gemacht hat, wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs - Verwendung zu: Grillfleisch und Lamragout - Genussreife: jetzt bis 2018.

472 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2014 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha, gerade assembliert.

Farbe: dunkles Rot- in der Nase: Feigenmarmelade, sehr viel Finesse,, ein eher burgundriger Cateauneuf - im Mund: weich und elegant, dann Frucht von Feige und Kirsche sehr weiche Tannine, Halbbitterschokolade, im Abgang sehr elegant und lang, präsent Tannine, die aber nicht dominieren - Verwendung zu: Lammrücken, Wild - Genussreife: jetzt bis 2021.

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

54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2015 70 % Roussanne, 30 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leicht floral, dann weiße Früchte und ein Hauch Mandarine, dahinter ein leichter Mandelton - im Mund: reich an exotischen Aromen, frische Frucht, etwas Zitrone, Litchi und Birne, dann auch Mandel ohne Schale, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

53 Ch St Louis Derniere Croisade 2015 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % sechs Monate im Barrique ausgebaut, Goldmedaille in Orange.

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

52 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2015 40 % Syrah, 60 % Grenache, Goldmedaille in Orange.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische Himbeere, dann ein Hauch Ananas danach Brioche - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere, auch etwas Mandarine, im Abgang schöner Zitronenton, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2017.

51 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2014 45 % Syrah, 35 % Grenache und 20 % Carignan.

Farbe: sehr dunkles Rot mit leicht violetter Rand- in der Nase: rund mit schöner Frucht von Schwarzkirsche und reifer Brombeere - im Mund: Frucht von Brombeere und Kirsche, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine und im Abgang etwas Lakritz - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

46 Ch St Louis Derniere Croisade 2014 50 % Syrah, 35 % Grenache, 15 % Carignan.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Himbeere und Brombeere, auch leicht gewürzig - im Mund: deutliche Fruchtsüße, dann Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, etwas Vanille, sehr anschmiegsam - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

COSTIÈRES DE NÎMES -NATHALIE BLANC

652 Mas Carlot Cuvée Tradition 2015 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

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

657 Terre Natale (Clairette) 2015 100 % Clairette.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Früchte, auch etwas Mandeln - im Mund: fruchtig, Frucht zwischen Apfel und Birne, auch etwas Zitrusfrüchte, schöne Länge - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2015 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, dann Brioche, ein Hauch von weißen Blüten, dann auch weiße Pfirsiche und Gewürze und etwas Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, Viognier dominiert, Pfeffer, in der Mitte die leichten Holztöne, etwas Vanille, zitronige Säure, auch etwas Mandeln, schöne Länge mit reifer Frucht und etwas Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

650 Mas Carlot Cuvée Tradition 2015 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: frische Frucht von Walderdbeere, auch etwas Mandel - im Mund: Walderdbeere, Hauch von Himbeere und Cassis, dann angenehme Säure und auch Mineral - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2017.

654 L'Irrésistible 2015 Grenache Noir, Saignée nach zwei Stunden.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: floral, etwas Rose, auch ein Hauch von Biskuit und etwas Himbeere - im Mund: anschmiegsam, zwischen floralen und fruchtigen Noten, Hauch von Zitrusfrüchten, gute Länge - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

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

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

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

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2014 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde, gerade abgefüllt.

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

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

918 Cuvée Mosaïque Coteaux du Languedoc 2015 Sauvignon und Viognier, etwas Muscat Petits Grains.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Sauvignonnote, danach leichte Viogniernote und leichte Muskatnote - im Mund: frisch, zitronige Säure, dann Nektarine, aromatische Attacke, leichte Fruchtsüße, im Abgang Muskat - Verwendung zu: Antipasti, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

913 Les Clauzes de Jo Coteaux du Languedoc 2013 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 12 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: leichte Vanillenote, Minze, gekochte Birne, etwas Pfeffer - im Mund: reich, etwas Vanille und Brioche, reifer weißer Pfirsich und danach Pfeffernote, im Abgang kommt Viognier durch, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, etwa mit Safran, Fischsuppe mit Rouille - Genussreife: jetzt bis 2018.

911 Ineptie Vin de Table 2013 etwas Viognier, Petit und Gros Manseng, sehr reife Trauben mit etwa 15 g/l Restsüße.

Farbe: goldgelb- in der Nase: ein Hauch von Zitronenkuchen, etwas Honig, ganz leichte Pfeffernote - im Mund: Honig und auch die Note vom Zitronenkuchen, im Abgang Biskuit und reife Birne verbunden mit

einer guten Säure, die gut mit der Restsüße harmonisiert - Verwendung zu: Apéritif, Desserts, zum Beispiel Tarte aux Abricots, zum Käse - Genussreife: jetzt bis 2020.

912 Cuvée Mosaïque Coteaux du Languedo 2014 Syrah, Grenache Noir, Cinsault, gepresst nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: mittleres Rosé mit leicht violetterem Stich- in der Nase: Walderdbeere, Hauch von Himbeere - im Mund: frische Frucht, rote Johannisbeere und Walderdbeere, gutes Spiel zwischen Frucht und Säure, dann hauch von Salz, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2018.

921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Geor 2014 Syrah und Mourvèdre, 6 Monate im Barrique.

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

916 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedo 2013 Syrah, Cinsault und Grenache.

Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, Pfefferkörner - im Mund: Kirsche und Cassis, auch Himbeere, viel Frucht, im Abgang Pfeffer und Schokotöne - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2017.

910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2014 Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer. Farbe: schwarz mit purpurnem Rand- in der Nase: aromatisch, schwarze Früchte, Brombeere, Cassis und Blaubeere, dann ein Hauch von Holz und Schokolade - im Mund: schwarze Früchte, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang rund, auf der Frucht, auch Mokkanoten mit Schokolade - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: jetzt bis 2019.

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

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterem Rand- in der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokkaannine - im Mund: reich, fruchtige Süße, Brombeere und Schwarzkirsche am Kern, sehr aromatisch im Abgang mit weichen Tanninen und darin eingebundener Frucht, beachtliche Länge - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2019.

917 Monica El Encuentro 2011 Syrah, Grenache und Muscat petits grains noir, auch ein wenig Petit Manseng, aus am Stock eingetrockneten Trauben, im Barrique 2 Jahre ausgebaut, 80 g/l Restsüße.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Schokolade, dann Pflaume und Kirschwasser, sehr konzentriert - im Mund: feine Fruchtsüße von eingedickter Schwarzkirsche, auch etwas Himbeere, Schokolade und Honig, dann eine gute kirschtige Säure, elegant - Verwendung zu: Blauschimmelkäse, Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2017.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT-BIO

137 Domaine Baillat-Rosé BIO * 2015 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault, Saignée.

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen- in der Nase: Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, frische Säure, darüber auch wieder die floralen Noten, leichte Mineralität und gute Säure im Abgang. - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: Jetzt bis 2017.

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

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: frische Frucht von Süßkirsche, etwas Erdbeere - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, schöne Mineralität - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

134 Clos de la Miro 2014 100 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Cassis, Bitterschokolade, Minze - im Mund: deutlich Cassis, etwas Vanille, später Kirsche mit Kern, im Abgang zwischen Lakritz und Teer - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

892 Mas Las Cabes Blanc BIO 2015 Grenache, Muscat, Macabeu.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr floral, Hauch von Wermuth - im Mund: zitronige Säure, dann sehr floral, aromatisch, etwas Jasmin, gute Struktur und Länge, Muscat ist dezent aber präsent, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2018.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2015 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: einzeln probiert: Roussanne: klassisch mit schönem Mandelton, Grenache Blanc: Frucht zwischen Banane und Mandarine, sehr fein. Macabeu: Mirabelle, weißer Pfirsich - im Mund: Roussanne: reich, Birne und Mandel, gute Säure, voll. Grenache Blanc: Reich und feine weiße Früchte. Macabeu: Frucht, dann mineralisch hin zum jodigen Salz, danach reife gekochte Birne - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

895 Mas Las Cabes Rosé -C. de Catalanes 2015 70 % Cinsault, Grenache und etwas Mourvèdre, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes warmes Rosé- in der Nase: Erdbeere und ein Hauch Minze, dann auch Himbeere - im Mund: frische Walderdbeere, dann auch etwas Zitrone und wieder die Erdbeere, Hauch von Karamell - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2017.

894 Côtes du Roussillon - Les Millières Rosé BIO 2015 Grenache, Cinsault, Mourvèdre 30 %, im Barrique ausgebaut.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: dezentes Bouquet, etwas Brioche - im Mund: runde Frucht zwischen Pfirsich und Aprikose - Verwendung zu: bestimmt gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2018.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2014 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit rotvioletterem Rand- in der Nase: saftig, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, dann deutliche aber weiche Tannine mit Schokolade, Hauch von Barrique - im Mund: sehr saftig, gekochte Schwarzkirsche und dann Cassis, danach Lakritz und Bitterschokolade, dann wieder die Frucht, beachtliche Länge, im Abgang feine Fruchtsüße und wieder Lakritz, sehr gut im Gleichgewicht. Schon wieder ein beachtliches Niveau! - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

882 La Torre - CdR Villages 2013 Kalkböden, alte Reben vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterem Rand- in der Nase: Vanille, dann Gewürze, insbesondere etwas Nelkenpfeffer, noch etwas verschlossen - im Mund: Fruchtsüße und ein Hauch Barrique, Holunderbeere, sehr konzentriert, gute Struktur, Gewürze im Abgang, sehr lang, im Abgang sehr weich, dennoch Tannine am Gaumen zu spüren, Frucht und Gewürze bleiben lange - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

DESSERTWEINE von GARDIES

889 Muscat de Rivesaltes Flor 0.5l 2015 Muscat Petits Grains und Muscat d'Alexandrie.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, etwas reife Birne, Muskatnote am Ende - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

873 Rivesaltes Ambré Recolté 0.5l 2000 Grenache Blanc und Gris.

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

ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA UND POUDEROUX

945 La Vista Côtes Catalanes BIO 2015 Macabeu und Vermentino und ein wenig Muscat.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Pfirsich und reifer Stachelbeere, fruchtig - im Mund: Mirabelle, angenehme Säure, dann frische Frucht und im Abgang wieder die Stachelbeere - Verwendung zu: exotischen Gerichte - Genussreife: jetzt bis 2017.

949 Poudoux Latour de Grès BIO 2013 70 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Bio-zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit violetterem Rand- in der Nase: Potpourri schwarzer Früchte, etwas Tabak - im Mund: feine Süße, schwarze Früchte, dann gewürzige Noten, danach reife Schwarzkirsche und etwas Cassis; am Ende weiche Tannine, auch etwas Schokolade und auch etwas Tabak - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

947 La Vista Grains Mêlés BIO (Mes Ami 2014) Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés).

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterem Rand- in der Nase: Kirsche und Brombeere, dahinter Hauch von Nelke - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Cassis und auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang Schokoladenton - Verwendung zu: gegrilltem rotem Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2018.

950 Poudoux Terres Brunes BIO 2013 Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterem Rand- in der Nase: Mineral vom Schiefer, getrocknete Pflaume und Schokolade - im Mund: Schwarzkirsche, reife Brombeere, Trockenpflaume, Cassis, Pfeffer, sehr im Gleichgewicht, sehr aromatischer Abgang in Richtung der Vin Doux ohne die Süße, große Länge und sehr elegant - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

DESSERTWEIN von POUDEUX

952 AOC MAURY Vendange BIO 2014 moutierter Wein, 60 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu, 91 Parkerpunkte.

Farbe: rotschwarz hin zum Violett- in der Nase: sehr gewürzig, Nelke, dann eingekochte Jostelbeere und Trockenpflaume - im Mund: feine Süße, zwischen eingedickter Kirsche und Trockenpflaume, dann Schokolade, sehr reich und lang - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen (etwas vom Wein für die Sauce verwenden) aber auch Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2018.

954 AOC Maury Mise tardive 2008 moutierter Wein aus Grenache Noir.
Farbe: schwarzrot mit rotem Rand- in der Nase: Dörrpflaume mit Rancio-Tönen - im Mund: Pruneau d'Agén in Cognac eingelegt, sehr weich im Abgang, lebendig - Verwendung zu: Tartes aux prunes - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

CORBIÈRES CHÂTEAU LASTOURS

962 Rosé Syrah, Cinsault, Grenache. 5-15 Jahre alte Reben. Direkte Pressung, 3 Monate auf der Hefe.
Farbe: helles Rosé- in der Nase: frische rote Johannisbeere - im Mund: Walderdbeere, Brioche, gute Länge und leichte Süße im Abgang - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2017.

963 Arnaud de Berre 2012 Carignan, Grenache, Syrah, Ausbau in Stahltanks.
Farbe: schwarzrot mit dunkelrotem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, dahinter gewürzige Noten - im Mund: sehr saftig, reife Schwarzkirsche, dann etwas Cassis, angenehme leicht schokoladige Tannine, im Abgang leicht pfeffrig - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2019.

964 Simone Descamps 2010 Carignan, Syrah, Grenache; Zur Hälfte 12 Monate in Barriques ausgebaut.
Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: elegantes Bouquet, Frucht von schwarzen Früchten und leichter Holzton - im Mund: angenehme fruchtige Süße, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Himbeere, dann leicht rauchige Töne, im Abgang wieder die Süße und der leichte Holzton - Verwendung zu: Lamm, gegrillt oder im Ofen gebraten - Genussreife: jetzt bis 2020.

965 Grande Réserve 2010 Carignan, Syrah, Grenache, von den ältesten Reben der Domäne, .75% in Barriques ausgebaut.
Farbe: schwarz mit dunkelrotem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, angenehmer Holzton, Pflaumenbrand - im Mund: sehr viel Frucht, Cassis, auch etwas Pflaume, dann angenehme Tannine, übergehend in Schokolade, im Abgang wieder die pflaumige Frucht - Verwendung zu: Haarwild, zu Gemüse mit nicht zu starken exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2020.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

636 Champagne Vilmart Cœur de Cuvée* 2007 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.
Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: Frucht zwischen Birne und reifem Pfirsich, Brioche, Mineralität, konzentriert - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Birne und Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas Orange - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

643 Champagne Vilmart Grand Cellier * 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, gefällt uns sehr gut.
Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle und Aprikose, sehr lang auf der Frucht, im Abgang Mandelton, beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2018.

DEUTSCHLAND

WEINBAU FREDERIC FOURRE

488 Müller Thurgau 2015.
Farbe: mittleres Rot- in der Nase: leichte Süße, Kirsche und Süßkirsche - im Mund: deutliche Tannintöne, etwas Kaffee, dann Kirsche mit Bitterschokolade - Verwendung zu: Schweinefilet, Federwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

489 Kerner Gutedel 2015 105 Jahre alte Reben!
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: eher verschlossen, Cassisblüten, Orange - im Mund: gute Säure, dann Attacke von Zitrusfrüchten verbunden mit deutlichen mineralischen Komponenten, die lange anhalten, gute Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: Fisch mit Sahneseucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

491 Chimère de Saxe Grau- & Spätburgunder 2015 1/3 Chardonnay, 2/3 Pinot Noir.
Farbe: deutliches Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: sehr wenig, lebendig und mit floralen Noten - im Mund: gute Entwicklung im Mund, leichter Kernton, dann etwas Apfel, Aprikose und weiße Blüten - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

492 Traminer 2015 Pinot Noir, 6 Stunden mazeriert.
Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: sehr lebendig, frisch, Hauch von Himbeere und cremig Note - im Mund: im Mund explodierend, schöne Frucht mit einer leichten Himbeernote, frisch - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

RHEINHESSEN - WEINGUT ADAM

501 D3-Riesling Spätlese 2013 junge Reben.
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Quitte und ein Hauch Akazienhonig - im Mund: frische zitronige Säure, dann leichte florale Note, etwas Mandarine, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

503 Sylvaner 2014 15 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehmboden, 24 Stunden maceriert.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Früchte, dahinter feines Mineral - im Mund: schöne Frucht von Mirabellen, darüber deutliche Säure - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

504 Pinot Blanc 2014 junge Reben.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: eher verschlossen, etwas Birne - im Mund: schöne Frucht zwischen Mirabelle und Aprikose, zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

505 Pinot Gris 2014 Südhanglage, Freiburger Klon.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leichter Honigton, reife Birne - im Mund: auch leichter Honigton, dagegen eine frische Säure, Hauch von Orange und Rhabarber, leichter Nusston - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

KAISERSTUHL WEINGUT BÄRMANN

507 Müller - Thurgau QbA 2014 Lössboden, junge Reben.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: schöne frische weiße Frucht, angenehme Säure, leicht erdig, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: der Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2016.

508 Spätburgunder Rosé QbA 2014 Merdingen, frisch gepresst.
Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Frucht zwischen Walderdbeere und etwas Himbeere, später auch ein leichter floraler Ton - im Mund: Walderdbeere und Süßkirsche, dann leicht zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch und schön auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2017.

509 Regent QbA 2014 Lössboden, 15 Jahre alte Reben.
Farbe: sehr kräftiges Rot mit violettem Rand- in der Nase: Cassis, dezente Tannine, etwas Brotkrume - im Mund: angenehme schwarze Früchte, Cassis, Schwarzkirsche mit Kern, im Abgang leicht schokoladige Töne - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

510 Spätburgunder Rotwein QbA 2014 Pinot Noir, 10 bis 20 Jahre alte Reben, eine Woche auf der Maische.
Farbe: deutliches Rot- in der Nase: Himbeere, Hauch von Tannenhonig - im Mund: fruchtig, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann etwas Schokolade und auch der Tannenhonig ohne Süße - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2017.

512 Secco Noir 2014 Spätburgunder x Cabernet Mito Cuvee.
Farbe: dunkles Rot, schöne Perlung- in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: herb, dann auch Cassis und Brombeeren und ein Prickeln im Mund - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

ARGENTINIEN

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

606 Cinco Sentidos Reserva Chardonnay 2012 Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut.
Farbe: helles Gelb- in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: Jetzt bis 2017.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2012 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: rot-schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2017.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sa 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.
Farbe: rot-schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

614 Cinco Sentidos Espumante Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: Jetzt bis 2017.

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE

801 Santa Irene Torrontes BIO* 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: Jetzt bis 2017.

804 Medanos Chardonnay BIO 2014 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: Jetzt bis 2017.

808 Vinecol Rosé Cabernet Sauvignon BI 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: kräftiges Rosé- in der Nase: Süßkirsche und etwas rote Johannisbeere - im Mund: zwischen Süßkirsche, roter Johannisbeere, dann cremig, im Abgang Hauch weicher Tannine - Verwendung zu: So-Trinken, zu Antipasti, weißem Fleisch - Genussreife: Jetzt bis 2017.

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

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2017.

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO 2014 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

Farbe: dunkles Purpurrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: frische Kirsche, Mokkatannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: Jetzt bis 2017.

806 Medanos Malbec BIO* 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenzesten - Verwendung zu: Den besten Stücken vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

809 Medanos Cabernet Sauvignon BIO 2013 biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand- in der Nase: Obstbrand zwischen Kirsche und Pflaume, dezenter Holzton - im Mund: Kirsche, Brombeere und etwas Blaubeere, dann deutlicher Vanilleton und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2016.

MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

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

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon Cheri - Note - im Mund: frische Waldfrüchte, grüner Pfeffer und eine Note von geräucherter Eiche, leichte Säure, elegante Struktur und langer Nachklang mit fruchtigen und würzigen Noten - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: jetzt bis 2018.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

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

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: Jetzt bis 2017.

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

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade und ein bisschen Rauch - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: Jetzt bis 2017.

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

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

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

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

CHILE**AYNI - FAIR TRADE**

598 Sauvignon Blanc 2012 Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert.

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

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

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

TEILLERY - FAIR + BIO

844 Teillery Terroir Cabernet Sauvignon 2012 Fair und Bio zertifiziert

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetten Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftig, Brombeere und etwas Schwarzkirsche, Leder, gute Länge, sehr sauber - Verwendung zu: Rind, gegrillt oder gebraten - Genussreife: Jetzt bis 2017.

846 Teillery Terroir Merlot BIO 2012 Fair und Bio zertifiziert .

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche und ein Hauch Halbbitterschokolade - im Mund: viel Frucht, Kirsche und Pflaume, dann leichte Kakaotöne, im Abgang sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: junges Haarwild, Entrecôte - Genussreife: Jetzt bis 2017.

847 Teillery Cabernet ohne Sulfitzusatz * 2011 Fair und Bio zertifiziert, ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Cassis und Cassisblüte - im Mund: sehr reich, gekochte schwarze Johannisbeere, weiche Tannine, gute Länge mit der gekochten Frucht - Verwendung zu: Ragout vom Rind, nicht zu stark gewürzt - Genussreife: Jetzt bis 2017.

848 Teillery Syrah ohne Sulfitzusatz 2010 Fair und Bio zertifiziert, ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: gekochte Himbeere, Koriander - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und reifer Sauerkirsche, feine Aromatik, schöne Länge - Verwendung zu: Wildgeflügel, Schweinefilet, mild gewürzt - Genussreife: Jetzt bis 2017.

850 Teillery Reserva Cabernet Sauvignon 2010 Fair und Bio zertifiziert 12 Monate im Barrique gereift.

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

851 Teillery Reserva Syrah BIO 2010 Fair und Bio zertifiziert, 12 Monate im Barrique gereift.

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

SÜDAFRIKA UNIWINES PALESA

817 Chenin Blanc 2014 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: Jetzt bis 2017.

818 Sauvignon Blanc 2014 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: Jetzt bis 2017.

819 Pinotage 2011 Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violettem Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: Jetzt bis 2017.