

**ELSASS - CLAUDE DIETRICH**

**231 Sylvaner 2012** Granitboden, neben dem Schlossberg.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, zitronige Frucht, Mineral, dann Mirabelle - im Mund: reich, weiße Früchte und Zitrone, dagegen deutliches Mineral vom Granit, öffnet sich immer mehr im Abgang, erstaunliche Länge für einen Sylvaner - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genussreife: jetzt bis 2018.

**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.

**258 Pinot Gris Schlossberg 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.

**238 Gewürztraminer 2011** deklassierter Grand Cru Fürstentum.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Nelkenpfeffer und Rose - im Mund: deutliche floral Note, Hauch von Honig, dann etwas Gewürz von Nelke, gute Säure, im Abgang dezenter Gewürzton und wieder floral - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2017.

**239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2012** armer Kalkboden, steile Südlage.  
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, ganz große Länge - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2018.

**232 Pinot Noir barrique 2012** Vogelgarten, Ausbau in Barriques von mehreren Weinen, ohne Schöpfung 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 2011** 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: Aperitif und Frucht-desserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

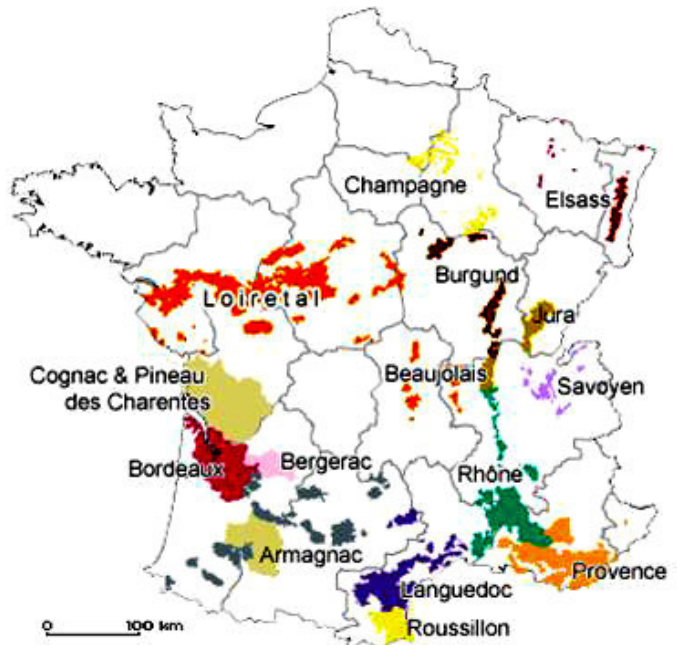
**ELSASS - DOMAINE MAURICE SCHOECH**

**217 Edelzwicker-Liter\* BIO 2014** 50 % Sylvaner, 50 % Chasselas.  
Farbe: brillant, 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, spürbare aber eher dezente Säure, cremig, Frucht bleibt im Abgang, sehr zugänglicher Wein - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: jetzt bis 2016.

**219 Pinot Blanc\* BIO 2014** Pinot Blanc und Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas Pampelmuse - im Mund: Frucht zwischen Cox und Birne, dann frische Säure und Mineral vom Granit, gute Länge - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2017.

**218 Côtes d' Ammerschwir BIO 2014** 97 % Pinot Blanc, 3 % Muscat d' Alsace, Granitboden.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mirabelle, etwas Brioche - im Mund: schöne Frucht, erst Mirabelle, dann leichte zitronige Säure, schönes Mineral - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**221 Pinot Auxerrois Veille Vigne 2014** 50 Jahre alte Reben in der Ebene.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Aprikose und weiße Blüten - im Mund: reife Aprikose, etwas Mandarine, gute Länge - Verwendung zu: weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2015.



**224 Pinot Gris 2014** je zur Hälfte Lehm und Granitböden, sehr kurz geschnitten, Selection Massalle, 18 g/l Restsüße.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: leichter Honigton, und etwas Brioche - im Mund: reife Frucht, Litchi, dann auch Honig, gute Säure, die den Abgang dominiert und den Wein im Gleichgewicht hält - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2016.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru 2014** Granitboden und Granitboden und Grès, 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 floral, Zitrusfrüchte, reich, leichter Mandelton im Abgang Mineral und Säure - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2017.

**ELSASS - PAUL BLANCK & FILS**

**30 Chasselas 2014** Katzenthal, Vogelgarten, Rosenbourg, alte Reben.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, Nektarine und Mirabelle - im Mund: expressiv, Frucht von Birne und Pampelmuse, dann ein leichter Kernton, Zitrusfrüchte, schöne Frische, im Abgang Mineralität - Verwendung zu: zur Wurstplatte, zum So-Trinken, Antipasti - 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, Kürbiskerne - im Mund: frische Säure und Mineral, dann weiße Früchte und Pampelmuse, im Abgang Verbindung der angenehmen zitronigen Säuren mit Mineral - Verwendung zu: Dorsch, rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2018.

**4 Pinot Blanc d'Alsace 2014** Colmar, Katzenthal und Kientzheim.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Croissant, dann feine Frucht - im Mund: zwischen reifer Mirabelle und, dann ein leichter Kernton, mineralische Note, auch eine deutliche zitronige Säure - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

**16 Auxerrois Vieilles Vignes 2012** im Mittel knapp vierzig Jahre alt.  
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: gekochte reife Aprikose mit Kern, dann reife Ananas und etwas Jasmin - im Mund: reife Pflaume und Südkirsche, dann sehr aromatisch, schöne Honignoten, endet mineralisch, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Charcuterie - Genussreife: jetzt bis 2018.

**5 Riesling Rosenbourg 2014** wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 40 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Unterholz, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: erst Zitrone, dann der Mandelton, reich, Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, im Abgang dann eine feine Salbeinote, große Länge, Mineral und Säure integriert - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2019.

**12 Riesling Schlossberg Gr. 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, im Abgang eine florale Note, verbunden mit der Säure und einem kräftigen Mineral und ein Hauch von Mandeln, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, Zitrone 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 2017.

**21 Gewürztraminer 2014** tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, dahinter dezente Gewürznote, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: reife Frucht mit einer feinen Säure, dahinter Frucht zwischen Zitrone und Feige, Gewürznote, abgelöst durch die reife Frucht, gute Länge - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2017.

**LOIRETAL - SANCERRE - FRANCOIS COTAT**

**378 Sancerre Caillottes 2014** Caillottes, hieß früher Jeunes Vignes. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisch, schöne Frucht zwischen Zitrone und Birne, dann ein Hauch Mineral - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas Birne, dann ein leichter Kernton, angenehme Säure, im Abgang Hauch von Mandeln, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2019.

**376 Sancerre Les Monts Damnés 2014** Sauvignon, Kalk-Lehmboden. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: weiße Früchte, dann Aprikose und das Mineral elegant - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, reife Griesbirne und etwas weiße Blüten, viel Potenzial, im Abgang Zitrone und ein leichter Kernton, sehr lang mit mineralischen Tönen - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

**377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2014** Sauvignon, Kalklehmboden, 43 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leichte Honigsüße, dann mineralisch, jetzt noch verschlossen - im Mund: reich, leichte Süße zwischen floralen und fruchtigen Tönen, Zitrone, dann Mineral, viel Körper, im Abgang die zitronige Frucht mit der Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**LOIRETAL - SANCERRE - FRANCOIS COTAT**

**379 Sancerre La Grande Côte 2014** zur Hälfte junge Reben. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: eher verschlossen, dann florale und feine Fruchtnoten - im Mund: zitronige Säure, dann weiße Pfirsiche, weiße Blüten, schließlich Mineral, im Abgang bleiben die Fruchtnoten - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, zu Fisch mit eher leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**375 Sancerre Rosé 2014** Pinot Noir und ein wenig Gamay, direkt gepresst.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: floral aber auch ein Hauch von Himbeere und Walderdbeere - im Mund: etwas Zitrone, dann frische Walderdbeere, Mineral vom Kalk, auch eine florale Note hin zur Rose - Verwendung zu: ganzem Essen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**LOIRETAL - SANCERRE - HYPOLITE REVERDY**

**734 Sancerre Blanc 2014** Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Attacke, dann mineralisch, deutliche Jasminnote, sehr reich - im Mund: sehr reich, weiße Pfirsiche, dann ein Hauch Jasmin, danach die Mineralität, Zitrone, darüber wieder das Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**737 Sancerre Rosé 2014** direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: ein Hauch von Himbeere und Walderdbeere, dann Weinbergpfirsich und Rose - im Mund: zu Beginn angenehme Säure, dann leicht mineralisch und ein Hauch Walderdbeere, im Abgang florale Noten, sehr elegant - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum gegrillten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**739 Sancerre Rouge 2012** 100% Pinot Noir, drei Wochen Maceration, ungefiltert und nicht geklärt.

Farbe: rot-schwarz, braunvioletter Rand- in der Nase: erst Kirsche, dann Himbeere und Tabak, sehr reich - im Mund: gekochte Kirsche, ein Hauch von Himbeere, dann Tannine hin zur Bitterschokolade und Tabak, beachtliche Konzentration und Länge - Verwendung zu: Reh, Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2020.

**Bordeaux - HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS**

**124 Côté Pontoise Primeur Lief. 2016 2014** von jungen Reben, 60 % Merlot, Rest Cabernet-Sauvignon.

Farbe: schwarz mit deutlich violettem Rand- in der Nase: Cassis, dann würzige Tannine, eher verschlossen - im Mund: Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, auch etwas Brombeere, eher weiche Tannine, im Abgang leicht würzige Töne - Verwendung zu: rotem Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2016 bis 2020.

**125 Côté Pontoise 2012** 58 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 30 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.

Farbe: schwarz mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Früchtebrot, Confit von Orange und ein Hauch Vanille - im Mund: frische Frucht von Kirsche und Cassis, etwas Nelkengewürz, Hauch von Holz, dann etwas Schokolade, gute Länge und Struktur, sehr fein im Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**126 Côté Pontoise 2013** von jungen Reben, 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: elegantes Bukett, Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann auch Minze - im Mund: frische rote Früchte, leichte schokoladige Tannine, im Abgang wieder die Fruchtnote und ein Hauch Minze und Schokolade - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2019.

**129 Château Pontoise Cabarrus Primeur Lief. 2016 2014** 58 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc in der ersten Oktoberhälfte geerntet.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: deutlich Cassis und Halbbitterschokolade, dann ein Hauch von Pfeffer - im Mund: Frucht von Schwarzkirsche, Cassis und frische Brombeere, dann

Tannine zwischen Schokolade und Kaffee, danach auch wieder die Fruchtnote - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 2017 bis 2022.

**128 Château Pontoise Cabarrus 2013** 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc 2 %

Farbe: rot-schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Confit von schwarzen und roten Früchten, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: reife Cassis und Brombeere, dann Halbbitterschokolade, etwas Gewürz, im Abgang Verbindung von Frucht und weichen Tanninen - Verwendung zu: Ragout von Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

**BORDEAUX - HAUT MEDOC - CHATEAU ST. ESTEPHE & CHATEAU POMYS**

**115 Château St. Estèphe Primeur Lief. 2016 2014** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade - im Mund: Schwarzkirsche, dann deutlich Cassis angenehme Tannine, später frische Kirsche, gute Konzentration - Verwendung zu: Lamm, Entrecôte - Genussreife: 2017 bis 2024.

**122 Château St. Estèphe 2013** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: erstaunlich offen, fruchtig mit schwarzen Früchten, Cassis, leicht cremige Note am Ende - im Mund: elegant, Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, dann auch im Mund der cremige Ton, sehr weiche Tannine, schon gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

**119 Château St. Estèphe 2008** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, leichte Süße, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, gekochte Kirsche, sehr weiche Tannine, reifer Wein mit schokoladig-fruchtigem Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2020.

**121 Château Pomys Primeur Lief. 2016 2014** Pomys: 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: saftig, dann Frucht mit weichen Tanninen, deutlich Cassis - im Mund: sehr reich, Kirsche, Cassis und Brombeere, Kaffee und dann wieder RuChâteau Sehr gutes Potenzial - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: ab 2017 bis 2024.

**123 Château Pomys 2013** 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand- in der Nase: Aroma von Leder, dann Cassis, Brombeere, bleibt auf der Frucht, feine Aromatik, gut entwickelt - im Mund: erstaunlich saftig für diesen Jahrgang, Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, dann ein leichter Kernton, gute Länge, schon sehr offen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**BORDEAUX - COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER**

**152 Château Bel Air La Royère Blanc 2014** 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 40 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: eher leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, sehr elegant und reich - im Mund: sehr reiche Frucht von Pfirsich, etwas Birne, dann weiße Blüten und Zitrone, im Abgang feine Säure, Hauch Mandarine - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2019.

**151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2014** 100 % Merlot.

Farbe: schwarzrot mit lebhaftem violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und bitterschokoladige Tannine - im Mund: Frucht von frischer Schwarzkirsche, danach etwas Halbbitterschokolade mit der Frucht verbunden, im Abgang frische Frucht, gute Länge - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**150 L'Esprit de Bel Air La Royère 2013** 80 % Merlot, 10 % Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violettem Rand- in der Nase: geistige Töne, frische Schwarzkirsche und feine vanillige Töne von den Barriques - im Mund: sehr elegant und zugänglich, frische Frucht von Kirsche und etwas Cassis, eher dezente Tannine, dann auch im Mund die geistigen Töne - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**146 Château Bel Air La Royère 2012** 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 20 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue.

Farbe: schwarz, mit kräftigem Violett am Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche und Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten, sehr elegant - im Mund: leichte Süße, dann Frucht von reifer Kirsche und deutlich Blaubeere, feine leicht schokoladige Tannine, sehr elegant, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2020.

**147 Château Bel Air La Royère Primeur Lief. 2016 2014** 65 % Merlot, 35 % Malbec, zur Hälfte neue Barriques, die andere Hälfte Barriques eines Weines. Wird im nächsten Jahr erst abgefüllt.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: sehr konzentriert, klassische Malbecnote von schwarzen Früchten, vor allen Dingen Blaubeere, saftig - im Mund: feine Süße, ganz viel Frucht, reife Schwarzkirsche und Blaubeere, Gleichgewicht von Frucht und Tanninen, ganz leichte Barriquenote, schon erstaunlich präsent. - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2018 bis 2024.

**BORDEAUX - ST. EMILION - PHILIPPE FAURE**

**160 Château La Caze Bellevue 2013** 80 %Merlot, 20 %Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Schokolade, dahinter Frucht von Schwarzkirsche, angenehme Frucht - im Mund: frische Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, dann deutlich Schokolade, im Abgang deutlicher Schokoladenton - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

**159 Château La Caze Bellevue 2012** 80 %Merlot, 20 %Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: Kirschkompott mit den Kernen gekocht, darüber deutlich Halbbitterschokolade - im Mund: Kirsche mit Kern, etwas Brombeere, elegant, Bitterschokolade im Abgang, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2018.

**166 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2012** 85 %Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: reiches Bukett, schwarze Früchte, Tabak und etwas Pfeffer perfekt verbunden, Hauch Vanille - im Mund: beginnt mit Cassis und Kirschtönen, gut verbunden mit den leicht schokoladigen Tanninen, im Gleichgewicht, nach der Frucht kommen dann die Tannine und umgekehrt, sehr große Länge, schon erstaunlich offen - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

**158 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2010** 85 %Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Cassis und Kirsche verbunden mit Bitterschokolade - im Mund: Cassis und Schwarzkirsche, tolle Frucht, dann schöne Halbbitterschokoladentöne, sehr gute Struktur und perfekt im Gleichgewicht, im Abgang dominieren die schokoladigen Tannine ohne jede Aggressivität, großer Wein - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2025.

**BORDEAUX - ST. EMILION - CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE**

**82 Les Terrasses de Tour Saint Christophe Grand Cru 2012**

Zweitwein des Châteaux Tour St. Christophe.

Farbe: sehr dunkles Rot, rot violetter Rand- in der Nase: leichte Barriquenote, etwas Schokolade, Schwarzkirsche, dann wieder Schokolade - im Mund: Frucht von frischer Aprikose, dann deutlich Zitronen, auch im Mund sehr aromatisch, am Ende leichter Kernton - Verwendung zu: zur Brotzeit, zu gegratenem Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**85 Château Tour Saint Christophe Gr. Cru 2011** 80 %Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche mit leichter Kernnote, etwas Vanille - im Mund: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine und etwas Vanille, im Abgang Schokolade und die Frucht verbunden - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2018.

**BORDEAUX - SAINT EMILION - CHATEAU HAUT BRISSON**

**101 Château Haut-Brisson 2011** 90 %Merlot, 10 %Cabernet Franc, BIO.

Farbe: schwarzrot mit rotem Rand- in der Nase: sehr aromatisch,, tolle Verbindung von schwarzen Früchten, weichen schokoladigen Tanninen und geistigen Tönen - im Mund: voll, Frucht von Cassis, frischer Kirsche, etwas Kirschbrand, weiche Tannine, Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Châteaubrand, Dammwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

**BORDEAUX - POMEROL - CHATEAU LA PATACHE**

**87 Badine la Patache 2010** Zweitwein von La Patache, Pomerol.

Farbe: rotschwarz mit leicht violetter Rand- in der Nase: Brotkrume, dunkle Früchte, - im Mund: sehr reich und anschniegsam, volle Frucht von Kirsche, Cassis und frischer Brombeere, leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

**BORDEAUX - COTES DE CASTILLON-CHATEAU ROBIN**

**561 Château Robin 2011** 60 %Merlot, 30 %Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques bausgebaut, Cabernet im Stahlfass, 26 hl / ha Ertrag.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletter Rand- in der Nase: Cassis, frische Schwarzkirsche, dann Brioche und würzige Noten in Pflanzung Nelke und Kümmel - im Mund: saftig, gute Konzentration, Kompott von schwarzen Früchten, Tannine an den Zähnen, konzentriert und gute Struktur, beachtliche Länge, im Abgang leichter Pfefferton und ein Hauch Tabak - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

**563 Château Robin 2012** 60 %Merlot, 30 %Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques bausgebaut, Cabernet im Stahlfass.

Farbe: Schwarzrot mit kräftig violetter Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche mit leichter Kernnote, etwas Vanille - im Mund: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine und etwas Vanille, im Abgang Schokolade und die Frucht verbunden - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2022.

**BORDEAUX - GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD**

**457 Château d'Arricaud 2013** Semilion 70 % Sauvignon 30 %

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr aromatisches Bukett, reife Stachelbeere und etwas Mango - im Mund: Stachelbeere und Zitrone, auch exotische Früchte, dann etwas Rose, kalkige Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: Dorsch und auch Lachs - Genussreife: jetzt bis 2017.

**458 Château d'Arricaud Cuvée Prestige 2012** Semilion 70 %

Sauvignon 30 % neun Monaten in neuen Barriques und Barriques eines Weines.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Brioche, dann Zitrone und etwas Mandarine, eher diskret - im Mund: reich, Frucht von Ananas, Mandarine und dann Noten von Brioche, sehr dezente Barriquenote - Verwendung zu: Krustentieren und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

**459 Château d'Arricaud Réserve du Comte 2011** 50 %Cabernet Sauvignon, 50 %Merlot, im Fass ausgebaut, 2011 einige Barriques.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: eher diskretes Bouquet, Pflaume und etwas Schwarzkirsche und auch etwas Tabak - im Mund: sehr anschniegsam, gekochte Kirsche und Pflaume, feine Süße, erstaunliche Länge - Verwendung zu: (fast) allem, nur mit den besten Freunden - Genussreife: jetzt bis 2017.

**460 Château d'Arricaud Grand Vin 2012** 90 %Cabernet Sauvignon, 10 %Merlot, Ausbau 20 Monate im Barrique.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Brotkrume, dann deutlich Cabernet Sauvignon, sehr fein - im Mund: Cassis, dann etwas Schokolade und Ingwer, Frucht von Pflaume mit Kern, schöne Länge - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH**

**34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2014** 40 %Sauvignon blanc, 60 %Sémillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliche Sauvignonnote hin zu Jasmin, frische weiße Pfirsiche, schöne zitronige Note, dann deutliches Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen Aprikose und Ananas, dann Zitrone, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2016.

**40 Château Haut-Rian Bordeaux Excellence 2012** 100 %alte

Sémilion, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, Brioche, die Barriquenote ist integriert, florale Noten, dann feine Vanilletöne - im Mund: sehr schöne Frucht zwischen ganz reifer Birne und etwas Pampelmuse, dann deutliche florale Noten, etwas Vanille, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, beachtliche Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: jetzt bis 2017.

**41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2014** 30%Merlot, 10%

Cabernet Franc, 60 %Cabernet Sauvignon, direkte Pressung nach zwei bis drei Stunden Maceration und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: ziegelrot- in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Erdbeere, dann leichte mineralische Note - im Mund: sehr fruchtig, reife Walderdbeere und auch ein Hauch Himbeere, angenehme Säure und auch Mineralität, dadurch frisch und strukturiert, - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2017.

**42 Château Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2012** 65 %Merlot 25 %

Cabernet Sauvignon, 10 %Cabernet Franc, 21 Tage Maceration, sechs Monate in Barriques mehrerer Weine.

Farbe: sehr dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, dann Schokolade und feine Tannine - im Mund: Mon Cherie-Note mit Kirsche und deutlicher Schokolade, auch etwas Cassis, etwas Pfeffer und ein Hauch Lakritze, sehr gute Länge, im Abgang die Kirschtöne und etwas Kern - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2017.

**36 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2012** 70 %Merlot, 30 %

Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Maceration 21 Tage, 9 Monate neue Barrique, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Frucht von Feige und Kirsche, dann Lakritz, sehr elegant - im Mund: sehr reich und elegant gleichzeitig, rund, Frucht von reifer Schwarzkirsche, etwas Lakritz, dezente schokoladige Tannine, im Abgang wieder Lakritz und Kirsche - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

**RHÔNE - CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE**

**544 Côtes du Rhône\* 2013** 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: fast schwarz- in der Nase: Cassis mit Schokolade, dahinter ein Hauch Himbeere - im Mund: deutlich Schokolade, erstaunlich weit entwickelt, Schwarzkirsche, weiche Tannine, nach einigen Monaten in der Flasche gut zu trinken, sehr viel Konzentration - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2018.

**546 Cornas Renaissance 2013** im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz- in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas. - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2018.

**543 Cornas 2013** Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 %Syrah.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: 2016 bis 2020.

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

**54 Château St. Louis-la-Perdrix 2014** 50 % Roussanne, 50 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren.

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

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

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

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

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

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

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, danach Note vom Vanillepudding - im Mund: Walderdbeere, auch reife Süßkirsche und etwas Mandarine, im Abgang ein Hauch von Minze, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2016.

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

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Süßkirsche und etwas Erdbeere, dann Biskuit - im Mund: Frucht vom Saft von Süßkirsche, Walderdbeere, dann Biskuit und Frucht verbunden - Verwendung zu: ganzen Essen oder einfach zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Zwetschge, auch etwas Halbbitterschokolade und Pfeffer - im Mund: saftige Kirsche, Bitterschokolade, dann gewürzig, gut im Gleichgewicht und gute Länge, sehr gut auf diesem Niveau - Verwendung zu: Lammragout, Eintöpfen mit Lammfleisch und Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2017.

**46 Mas St. Louis AR 2010** 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Kompott von schwarzen Früchten, Holzton - im Mund: gute Verbindung von Frucht und Holznoten, Cassis, etwas Vanille, im Abgang leichte Rösttöne - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

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

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

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

**LANGUEDOC - MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE**

**103 Leukadios Rosé 2014** Syrah.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: nussig, etwas Walderdbeere und Karamell - im Mund: Süßkirsche, leichte Tannine, Hauch von Karamell auch im Mund - Verwendung zu: ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2016.

**105 Leukadios 2014** Syrah, Grenache.

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: sehr aromatisches Bouquet, reife schwarze Früchte, Garrigues - im Mund: sehr anschniegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig im Abgang, leicht gewürzt - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2017.

**LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT**

**779 Sauvignon - VdP d'Oc 2014** noch nicht biozertifiziert, aber nach Bio-Prinzipien angebaut, in Konversion.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Cassis und gleichzeitig Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, sehr frisch und offen - im Mund: zitronige Säure, angenehme Mineralität, dann etwas Cassisblüte und Frucht von Zitrone, gute Länge, im Abgang deutlicher Mineralton verbunden mit einer schönen Säure, gute Länge - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**771 Merlot BIO- VdP d'Oc 2014** wächst auf Kalklehmboden, Thermovinifikation.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Frucht von schwarzen Früchten und Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht von schwarzen Beeren, Bitterschokolade und dann deutlich Brombeere - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**776 Palombières - C. du Languedoc 2009** Grénache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, 5 Jahre im Edeltahlfass ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Hauch von Himbeere, auch Kirsche und Johannisbeere, dann Gewürz - im Mund: Kirsche und Orangeschalen, etwas Schokolade, auch Hauch von Minze, eleganter Wein, schöne Länge mit den Gewürzen m Abgang - Verwendung zu: Lamm in den verschiedensten Variationen und Kottelett vom Schwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

**775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2012** 50 % Grénache, 5 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Cinsault, 5 % Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: Kirsche und Brombeere, auch vom Obstbrand, deutliche Gewürznoten, Pfeffer und Koriander - im Mund: viel Frucht, Kirsche, ein Hauch von Himbeere und Brombeere, auch etwas Schokolade, dann die Gewürznote hin zu Pfeffer, im Abgang leichte Süße - Verwendung zu: gegrilltem Thunfisch oder Wolfsbarsch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**768 Prestige - VdP d'Oc 2005** 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Frucht von Kirsche, Cassis und Brombeeren, leichte Fruchtsüße - im Mund: sehr viel Frucht, Cassis, Brombeere und auch etwas Himbeere, angenehme Tannine hin zu Mokka, auch ein Hauch Orangenzesten im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**769 Prestige - VdP d'Oc 2003** 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: getrocknete Früchte von Heidelbeeren, Brombeeren und Feige, auch alter Pflaumenbrand - im Mund: saftig, Cassis, Pflaume, etwas Schokolade, dann Schwarzkirsche und Minze, im Abgang viel Frucht, auch wieder die Schokolade. - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet, Osso Bucco - Genussreife: jetzt bis 2016.

**766 La Pharaonne - C. du Languedoc 2005** auch in F Plyozän?: in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, Terroir des Plyozän.

Farbe: schwarz, schwarzvioletter Rand - in der Nase: Gewürze, dann Kirschwasser, Orangenzesten, Mousse au Chocolat - im Mund: Vanille, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, etwas Schokolade und Minze, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues, sehr große Länge, immer noch sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2017.

**ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL**

**744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2014** Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 %

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Zitrone, Muskatton und dann ein wenig Jasmin, sehr frisch - im Mund: weiße Blüten leicht muskatiert, schöne frische Säure, elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit Zitrone - Verwendung zu: Apéritif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2016.

**743 Clarisse - Côtes Catalanes 2014** 60 % Grenache, 40 % Viognier.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann auch weiße Pfirsiche, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, Noten Aprikose und reife weiße Johannisbeere, auch hier florale Noten, aromatisch - Verwendung zu: Confit von der Ente oder Gans - Genussreife: jetzt bis 2016.

**759 Les Terres Grillées - CdR 2013** alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 30 % in neuen Barriques.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: etwas Rose und dann etwas Mandel, danach reife Sachelbeere - im Mund: deutliche reife Zitrone, dann weiße Blüten, danach zitronige Säure und deutliches Mineral - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**742 Romain - Côtes Catalanes 2014** Merlot, Grenache und Syrah, direkt gepresst.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: dezente Frucht von Süßkirsche und Walderdbeere und Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern, etwas Walderdbeere, am Ende Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2016.

**749 Les Terres Grillées - CdR 2014** 60 % Syrah, 40 % Grenache Noir, direkte Pressung, 4 Monate in Barriques von drei Weinen ausgebaut.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, dahinter leichter Kernton und eine feine Süße - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Süßkirsche, im Abgang leichte Mineralität und ein wenig cremig - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**746 Pierre Audonnet - Côtes Catalanes 2013** Syrah, 75 % Merlot und Grenache Noir.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: schokoladige Tannine, Frucht zwischen Brombeere und Schwarzkirsche - im Mund: frische Schwarzkirsche, auch ein Hauch Sauerkirsche, dann etwas Kakao, Frucht dominiert - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2017.

**750 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2014** 35 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon sehr spät geerntet, 35 % Grenache Noir.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: zunächst etwas Schokolade, Fruchtaromen zwischen gekochter Pflaume und Schwarzkirsche - im Mund: Halbbitterschokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, gute Struktur, mit weichen Tanninen, dann wieder die Halbbitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2018.

**741 Tradition - Côtes du Roussillon 2013** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmazeration.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: sehr weich und voll, Aroma von Kirsche, Brombeere und Gewürzen - im Mund: leichte Süße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann wieder die feine



Süße, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2017.

**753 Le Chant des Frères - CdR 2014** Grenache und Syrah, je zur Hälfte, im 400 l - Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, Hauch von Holz, gut im Gleichgewicht - im Mund: fruchtige feine Süße, Schwarzkirsche, etwas Kakao und ein Hauch Vanille, schöner Wein - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

**760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2013** Carignan, Grenache, 45 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, dann ein Hauch von Leder, dann gekochte Cassis, deutliche Schokolade - im Mund: sehr weich und anschniegsam, Kirsche, Cassis und etwas Schokolade zusammen, dann die Noten vom Schiefer, im Abgang frisch gemahlener Pfeffer - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2019.

**748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2014** Syrah, Grenache Noir, Carignan und viel Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: Mokkanote, leichte Note vom Barrique, etwas Kirschbrand und Gewürz, sehr komplex - im Mund: etwas Rosmarin mit viel Kirsche und Brombeere, Halbbitterschokolade leichte Note vom Holz, dann Thymian und Rosmarin, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**763 Galatée - CdR Villages 2012** 65 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Carignan, auf Schiefer.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: sehr saftig, Brombeere mit Kräutern der Provence - im Mund: gekochte schwarze Früchte, vor allem Brombeere, etwas Vanille und auch etwas Thymian, große Länge - Verwendung zu: Hase mit Schokoladensauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### VINS DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

**752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 2014** Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, Mango, etwas Marzipan und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Mango, Zesten von Zitrone, im Abgang leicht cremig und lang - Verwendung zu: Apéritif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2018.

**754 Rivesaltes Grenat La Perle Pourpre 2011** Vin Doux Naturel.

Farbe: kräftiges Rotschwarz- in der Nase: Pflaume, Schokolade - im Mund: Pruneaux d'Agens eingelegt in Armagnac, lebendig, sehr lang - Verwendung zu: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2018, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

#### ROUSSILLON - ST. CHINIAN LES - DOMAINE JOUGLA

**785 AOC St. Chinian Les Tuileries BIO 2014** 40 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, weiße Blüten, auch etwas Zitrusfrüchte, angenehm frisch - im Mund: frische Zitrone, auch Mirabelle und etwas Aprikose, florale Noten, dann eine angenehme Säure, deutliches Mineral - Verwendung zu: Fisch und andere Meeresfrüchte, gedünstet mit einer eher feinen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2016.

**790 St. Chinian Rosé Initiale BIO 2014** Syrah, Mourvèdre, Grenache, etwas Saignée von Mourvèdre.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: deutliche Mineralnote vom Schiefer, dann Frucht von Süßkirsche und etwas Zitrone, schöne Frische - im Mund: deutliches Mineral, dann Frucht zwischen Johannisbeere, Walderdbeere und Süßkirsche, reich, auch wilde Rose, im Abgang Frucht, vermischt mit den mineralischen Tönen - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**784 AOC St. Chinian Initiale BIO 2014** Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: zwischen Pflaume und Cassis, gekochte reife Kirsche, dahinter angenehme dezente Tannine und Mineral - im Mund: Schwarzkirsche und schokoladige Tannine hin zu Kaffee, voll und saftig, dann frische Kirsche, gute Länge mit Frucht und Mineral - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**787 AOC St. Chinian Ancestrale BIO 2010** Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: frisches Pflaumenmus, Kaffeetannine und ein Hauch von Schokolade - im Mund: Vanille, sehr weich, reife Schwarzkirsche, getrocknete Pflaume, Schokoladentannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Lamm, Wild - Genussreife: jetzt bis 2018.

**788 AOC St. Chinian Signée 2012** Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: reiches Bukett, Mischung von Frucht und Tanninen, sehr im Gleichgewicht und eher dezent, Hauch von Süße - im Mund: leichte Süße, dann kirschige Frucht mit Halbbitterschokolade, angenehme Tannine, etwas Mineral, im Abgang Verbindung zwischen Frucht und Schokolade - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### LANGUEDOC - CORBIÈRES-CHRISTIAN BAILLAT

**139 Domaine Baillat Rosé 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.

**135 Domaine Baillat Corbières BIO 2014** 60 % Syrah, Rest Carignan und Cinsault, assembliert, aus dem Fass probiert.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: saftig, Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, auch etwas Pflaume - im Mund: reich, Frucht zwischen Pflaume und Himbeere, schon präsent, weiche Tannine im Abgang mit einem leichten Schokoladenton - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

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

**136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2012** 100 % Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: eher diskret, etwas Pflaume - im Mund: deutliche Süße, reiche Schokolade, etwas Himbeere, im Abgang dominiert die Schokolade - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### ROUSSILLON - JEAN GARDIES

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Blüten, insbesonere etwas Jasmin, Hauch von Zitrone - im Mund: Zitrone und ein Hauch Jasmin, dann wieder deutlich Zitrone und etwas Stachelbeere, frisch und gute Länge, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2017.

**879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2014** Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: reife Töne, zerstoßene Mandeln, hat jetzt noch einen leichten Holzton, der im Herbst bestens integriert sein wird - im Mund: komplexer Wein, Zitrone, dann Mandeltöne vom Roussanne, florale Noten und angenehme Säurestruktur, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**895 Mas Las Cabes Rosé - C. de Catalanes 2014** 70 % Cinsault, Grenache et Mourvèdre, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes warmes Rosé- in der Nase: Erdbeere und ein Hauch Minze - im Mund: frische Walderdbeere, dann auch etwas Zitrone und wieder die Erdbeere, lebendiger Wein - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2016.

**888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2014** 60 % Syrah, 10 % Carignan, 30 % Grenache.

Farbe: sehr dunkles Rot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: viel Frucht, Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere, etwas Lakritz, angenehme Tannine - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Brombeere, sehr schöne Frucht, gute Tanninstruktur mit schokoladigen Tönen, wie immer ein Erfolg - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

**880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2013** alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Himbeere, dann deutliche aber weiche Tannine mit Schokolade, Hauch von Barrique - im Mund: sehr saftig, gekochte Schwarzkirsche und dann Cassis, danach Schokolade, dann wieder die Frucht, beachtliche Länge, im Abgang feine Fruchtsüße, sehr gut im Gleichgewicht Château Wieder ein beachtliches Niveau! - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

**881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2012** Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: fruchtig, danach frisch gemahlener weißer Pfeffer, deutlich Blaubeere, leichte Süße, dezente Tannine verbunden mit der Frucht - im Mund: Vanille verbunden mit gekochter Schwarzkirsche, dann Cassis, Pfeffer, dann wieder Vanille, sehr reich, im Abgang leichte Süße, große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

**882 La Torre - CdR Villages 2012** Kalkböden, alte Reben (Grenache 60 % Syrah 20 % etwas Mourvèdre und Carignan) von mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Vanille, dann Gewürze, insbesondere etwas Nelkenpfeffer, etwas Kirschbrand - im Mund: deutliche Fruchtsüße und ein Hauch Barrique, Holunderbeere, sehr konzentriert und gleichzeitig 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.

**883 Les Falaises - CdR Villages 2012** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: verschlossen, schwarze Früchte, deutliche Tannine, dahinter eine feine Fruchtsüße - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschniegsam, Frucht von reifen Brombeeren und etwas Holunderbeeren, dann weiche Tannine mit Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### DESSERTWEINE von GARDIES

**889 Muscat de Rivesaltes Flor 0.51 2014** Muscat Petits Grains und Muscat d'Alexandrie.

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

**884 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2011** Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Kirsche, etwas Schokolade, dann Kirschkonfitüre, sehr intensiv - im Mund: feine Süße, deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen - Verwendung zu: Mousse au Chocolat - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### LANGUEDOC - FRANCOIS LURTON

**699 Sauvignon Blanc Sparkling Terres Fumées 2013** wie ein Prosecco.

Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen- in der Nase: frisch, Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: Zitrone und florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2016.

**728 Sauvignon FL n° 9 2013** Sauvignon, alkoholarms (9 %), aus einer besonderen Lage, die frische Weine gibt.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Sauvignonnote mit kräftiger Cassisblüte, dahinter Zitrone - im Mund: reife Zitrone, dann Jasmin, danach wieder Zitrone, angenehme Frische, leichter Wein, gute Länge - Verwendung zu: Sommerwein, auch zu einer Brotzeit gut - Genussreife: jetzt bis 2016.

**679 Mas Janeil Terret Sauvignon 2014** Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: Veilchenaroma- in der Nase: schöne florale Note, etwas Jasmin, auch Frucht von Stachelbeere und Banane - im Mund: Frucht von Zitrone, weiße Blüten, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: auf der Terrasse, zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

**677 Terra Sana Sauvignon Blanc BIO 2014** Vin de Pays d'Oc, Sauvignon.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leichtes Cassisaroma, weiße Blüten, etwas Kern dahinter Zitrone - im Mund: frische Frucht von Zitrone, danach die Jasminnote vom Sauvignon, im Abgang gekochte Birne - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

**704 Mas Janeil Petit Pas Blanc 2014** 40 % Grenache Blanc, 35 % Grenache Gris, Rest Macabeu, Ausbau im Barrique.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, Brioche, dann sehr reife weiße Frucht, gekochte Griesbirne, dann auch florale Note - im Mund: sehr reich, gekochte reife Williamsbirne, reife Pampelmuse, auch Brioche, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchte, Fische mit reicher Sauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

**678 Les Salices Viognier 2014** teilweise Ausbau im Barrique.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Pfirsiche, darüber ein Hauch von Veilchen - im Mund: reich, Aromen von gekochter Aprikose und Veilchen, dann leicht pfeffrige Noten - Verwendung zu: Apéritif, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2017.

**669 Terra Sana Rosé BIO 2014** ein Rosé von der Syrahtraube.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche mit deutlicher Note vom Kern, Hauch von Walderdbeere - im Mund: sehr anschmiegsam, schöne Frucht zwischen Süßkirsche und reifer Birne, im Abgang Spiel von Säure und Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2017.

**702 Merlot MJ Janeil 2014** Vin de Pays d'Oc, reiner Merlot.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche und Brombeermarmelade, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: volle Fruchtattacke, Konfitüre von Kirsche und Brombeere, kräftige Schokolade, leicht zu trinken, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Grilladen, Ragout von Rind und Lamm, gefällt sowohl Kennern als auch Biertrinkern - Genussreife: jetzt bis 2017.

**698 Les Hauts de Janeil - Syrah-Grenache 2014** Syrah und Grenache, Vin de Pays d'Oc.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand- in der Nase: saftig, Kirschmarmelade und ein feiner Himbeerton - im Mund: leichte Süße, gekochte Schwarzkirsche, etwas Himbeere, dann Schokolade, im Abgang Mokkatannine - Verwendung zu: Lamragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2017.

**706 Mas Janeil Tiradou 2006** 60% Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre im Barrique ausgebaut.

Farbe: rot-schwarz, violetter Rand- in der Nase: überraschendes Bukett von reifer roter Johannisbeere, Hauch von frischem Leder und Brotkrume - im Mund: sehr reich und komplex, gekochte rote Früchte, Kirschsäfte und etwas Cassis, darüber Halbbitterschokolade, später Gewürzaromen von Thymian, im Abgang dominiert die Frucht - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

**695 Mas Janeil Sans Soufres 2014** 36 % Grenache Noir, 32 % Carignan, 32 % Syrah, ohne Zugabe von Schwefel.

Farbe: sehr kräftiges Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: lebendige Frucht von Kirsche und Himbeere - im Mund: Brombeere, auch etwas Schwarzkirsche, dann auch Vanilletöne, ausgesprochen fruchtig, beachtliche Länge und füllt den Mund - Verwendung zu: Entenbrust mit einer fruchtigen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

**664 Chateau des Erles Cuvée des Ardoises 2011** 30% Syrah, 40% Grenache, 30% Carignan, Haut - Fitou, Sedimentboden und schwarzer Schiefer, 12 Monate in Barriques.

Farbe: rot-schwarz, violetter Rand- in der Nase: saftige Aromen von schwarzen Früchten - im Mund: feine Süße, Kirsche und Frucht zwischen Brombeere und Blaubeere, dann etwas Schokolade, schöne Konzentration, im Abgang Gewürz und Frucht, beachtliche Länge -

Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2017.

**703 Château des Erles Grand Vin 2013** alte Grenache, Carignan und Syrah auf kargen Schieferböden, Barriqueausbau.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: mineralische Note, dann schwarze Früchte, Lakritz - im Mund: sehr weich und gleichzeitig konzentriert, leichte Süße, Frucht von Schwarzkirsche mit leichtem Eau-de-Vie-Ton, auch etwas Schokolade, dann deutliche Mineralität, sehr lang und komplex - Verwendung zu: zu streichen: Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### CHAMPAGNE - VILMART

**642 Champagne Vilmart Grande Reserve 0** Basis cuvée 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 \* 0** 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.

**635 Champagne Gr. Cellier d'Or Magnum\* 2008** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe.

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

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

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: Frucht zwischen Birne und reifem Pfirsich, Brioche, Mineralität, konzentriert - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Birne und Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas Orange - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

**623 Champagne Selse Brut-Initial 0** 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren, 3,6 g/l Dosage.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: typisch Selse, etwas Brioche, getrocknete weiße Früchte und ein Hauch Mandeln - im Mund: sehr reich, explodiert im Mund, reife Birne und auch ein wenig Orange, gute Struktur, Klassiker - Verwendung zu: Apéritif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2018.

**627 Champ. Selse Version- Originale 0** aus Avize, Cramant und Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage! Flasche vor acht Monaten degorgiert.

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen- in der Nase: sehr fein, Aromen von Obstschneapsen - im Mund: Frucht von reifer Stachelbeere, dann etwas Brioche, beachtliche Länge und immer frisch durch das Kohlendioxid, das geradezu explodiert - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

**628 Champagne Selse Rosé \* 0** 95 % Chardonnay und 5 % Pinot Noir als Wein zugegeben, gerade degorgiert.

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse- in der Nase: diskret, etwas rote Johannisbeere - im Mund: reich, anschmiegsam, reife Frucht eher von weißen Früchten, Hauch von Nuss, schöne Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

#### SPANIEN

##### RUEDA und TORO – HERMANOS LURTON

**660 Hermanos Lurton Rueda Verdejo 2014** Verdejo.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: deutliche Holunderblüten und etwas Rose - im Mund: Frucht zwischen Aprikose und Passionsfrucht, Pfirsich auch schöne zitronige Säure, darüber die floralen Töne - Verwendung zu: Fisch mit Sahneseucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

**707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2013** aus Castilla y Leon.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: deutliche Fruchtsüße, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, Mon Chery Note, sehr zugänglich. - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

#### UNGARN

**97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2014** Ungarn Furmint.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: sehr floral, weiße Blüten und auch etwas Rose - im Mund: Rosenblüten, dann zitronige Säure, auch weiße Früchte hin zu Litchi, schöne Länge und Frische - Verwendung zu: Fisch und Meeresfrüchte mit eher feinen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

#### DEUTSCHLAND

##### RHEINHESSEN – WEINGUT ADAM

**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.

**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.

**502 Riesling Selection 2012** handgelesen, etwa 40 hl/ha.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: mineralische Attacke, darüber feine Süße, dann wieder das Mineral - im Mund: leichte Litchinote, dann auch Mirabelle, deutliche zitronige Säure, etwas Quitte und die Süße, dann Mineral im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**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 Mätsche.

Farbe: deutliches Rot- in der Nase: Himbeere, Hauch von Tannenhonig - im Mund: fruchtig, fucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann etwas Schokolade und auch der Tannenhonig ohne Süße - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2017.

**511 Secco Rosé 2014** vom Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rosé, feine Perlung- in der Nase: dezentes Bukett, rote Früchte - im Mund: schäumt gut auf, frische rote Frucht - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2016.

**FAIR TRADE - 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 2016.

**607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2013** aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Apéritif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2016.

**608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2012** 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Toppstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Kaffeestöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetanne, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

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

**614 Cinco Sentidos Espumante 0** 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: Apéritif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2015.

**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: Apéritif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2016.

**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: geräuchertem Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

**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 2016.

**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 Frucht süße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - 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 Orangenzenen - 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 Halbbitterschokoladentanne, 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 2018.

**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, Mokatanne, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2016.

**MENDOZA - 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 2016.

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

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2016.

**MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE**

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

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare

Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**174 Cabernet Sauvignon 2012** Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.  
Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

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

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

**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 AYNÍ - FAIR TRADE

**598 Sauvignon Blanc 2011** Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: klassische Sauvignonnoten von Zitronen 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 2011** Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert, Probenotizen vom Jahrgang 2010.  
Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

#### CHILE - TEILLERY - FAIR + BIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### SÜDAFRIKA

##### UNIWINES PALESA FAIR - TRADE

**817 Chenin Blanc 2014 und 820 Chenin Blanc 2014 1,51\***  
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitronen und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2016.

**818 Sauvignon Blanc 2014**

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2016.

**819 Pinotage 2011** Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

##### STELLENRUST - FAIR TRADE

**836 Sauvignon Blanc \* 2012** 11,0 Vol.% Alkohol und das in Südafrika!  
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: deutlich süße Paprika, dann Jasmin, dann schwarze Johannisbeer-Blüten - im Mund: frische Attacke, dann Sachelbeere und etwas Cassisblüten, im Abgang zitronige Säure, schöne Länge - Verwendung zu: gegrillten Gambas, Schinken mit Frank - Genussreife: jetzt bis 2016.

#### FRANKREICH

##### PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

**452 Pineau des Charentes Blanc** Most von Ugni Blanc und Colombard wird junger Cognac zugesetzt, bekam 2009 eine Silbermedaille, aus den Jahren 2001 und 2002.

Farbe: goldgelb- in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Apéritif, Kaninchen, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2017.

**451 Pineau des Charentes Rubis** Most von Merlot wird junger Cognac zugesetzt, aus 2005.

Farbe: rot-schwarz mit leichten Brauntönen am Rand- in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure - Verwendung zu: Apéritif und zu Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2018.

**454 Pineau des Charentes Rosé** Merlot, aus den Jahren 1997 und 1998, Medaille d'or in Paris.

Farbe: mittleres Ziegelrot- in der Nase: Zwetschgenmus mit Kerntönen, dahinter feiner Cognac, Rauch - im Mund: Frucht zwischen Pflaume und überreifer Schwarzkirsche, dann Hauch von Kakao, beachtliche Länge, im Abgang bleibt ein Confit von Früchten und Mandeln - Verwendung zu: Schokoladendesserts, Blauschimmelkäse, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

**453 Pineau des Charentes Blanc - Vieux** Most von Ugni Blanc und Colombard wird junger Cognac zugesetzt, oxydativer Ausbau mit bis zu dreißig Jahre alten Pineaus, hat 2009 die Goldmedaille in Paris bekommen und Coup de Coeur des Guide Hachettes.

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leichter Rancio, cremig und angenehm nussig, getrocknete Feigen, feine Säure - im Mund: deutlicher Ton von getrockneter Feige und getrockneter Pflaume, dann etwas Schokolade, feine Säure, sehr groß und lang - Verwendung zu: Apéritif, Berawecka (Früchtebrot), Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2020.

##### COGNAC - DOMINIQUE CHAINIER

**447 Cognac V.S. Petite Champagne** ca. 6 bis zehn Jahre alte Cognacs.

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2020 wenn ungeöffnet.

**448 Cognac V.S.O.P. Fine Champagne** knapp zehn Jahre alter Cognac aus Petite und 15 jährigem Grande Champagne.  
Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: eingedickte gekochte Pflaume mit Kern, leichter Mandelton und ein Hauch von Karamell - im Mund: konzentrierte gekochte Zwetsche, etwas Nougat, viel Finesse, leichter Mandelton, schöne Länge mit leicht rauchigem Abgang - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

**443 Cognac X.O. Grande Champagne 0** ca. 20 Jahre alter Cognac aus der Grande Champagne.

Farbe: kräftige Bernsteinfarbe- in der Nase: viel Finesse, getrocknete Aprikose, danach leicht rauchig, etwas Rosinen und ein Hauch von Marzipan - im Mund: ganz mild, geradezu anschniegig, viel Finesse, nach wie vor ein Gesamtkunstwerk, schwer zu beschreiben, eingedicktes Birnenmus, sehr weich und lang im Abgang, leicht rauchige Töne - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

**444 Cognac Très Vieille Res. Petite Champ. 0** Petite Champagne, 25 Jahre und ältere Cognacs.

Farbe: kräftiges Bernstein- in der Nase: rauchig, Schokotöne, getrocknete Feigen, Hauch von Holz - im Mund: sehr weich, dann schokoladige Töne, Datteln, Rauch, sehr große Länge, bleibt ganz lange im Mund - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.



## Les Grains Nobles

## Italien

## TRENTINO - ELISABETTA FORADORI Bio Demeter

**1005 Foradori Teroldego DOC 2012 - ro - Teroldego Rotaliano**, im 12er ist der Granat enthalten, 40 J. alte Reben, 12 Monate in gebrauchten Barriques. Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - In der Nase: schon zugänglich mit Schmelz und dunklen Früchten, Leder und Pilzen, Kräutern und Blüten - Im Mund: kirschtig, dann schnell Cassis mit Tiefe und Frucht. Würzig mit Leder und Pilzen und frischer Frucht. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter), Osso bucco. - Trinken: 7 J.

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

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

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

## LUGANA

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

**1064 Monte del Frá-Lugana Garda DOC 2014 - we - Trebbiano di Lugana**. Farbe: helles Gelb - In der Nase: gelbe Früchte: Birne, Aprikose, Reneclode. Mineralik - Im Mund: schöner Verlauf: reife, gelbe Früchte, etwas Ananas, Mineralik. Klingt lange nach mit fruchtigen Komponenten, die frisch bleiben. Gute Kombination von Frucht u. Mineralik - Verwendung zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Trinken: 3 J.

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

## VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

**1051 Bianco Di Custoza DOC 2014 - we - Garganega40, Cortese20, Trebbiano Toscano20, Tocai10, Chardonnay-Riesling10 und Malvasia** Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: dicht und cremig, Bienenwachs, harter Bergamottbirne, Akazienblüten, aromatisch - Im Mund: Apfel mit Fruchtsüße, dann fruchtig-herb, sehr angenehm mit etwas Gerbstoff, Birne, Zitrusfrüchte, fruchtige Länge, etwas Haselnuss am Ende. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Trinken: 3 J.

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

**1063 Soave Classico DOC 2014 - we - Garganega**. Farbe: mittleres Gelb In der Nase: Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fliegerbeeren, frisch - Im Mund: florale Komponenten und dann apfelsinige Früchte, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Elegant. - Verwendung zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Trinken: 3 J.

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

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

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

**1068 Valpolicella Class. DOC 2013 - ro - Corvina80, Rondinella20**, kein Holz. Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Verwendung zu: Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Trinken: 7 J.

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

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

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

## FRIZZANTE/ PROSECCO/ SPUMANTE/ FRANCIACORTA

**1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC 0 - we - Glera**, Charmatverfahren. Farbe: hellgelb, Perlung aus der Mitte - In der Nase: feine Blüten, Carambola und Apfel. - Im Mund: frisch, Melone u. Apfel, etwas Restsüße macht den frischen Frizzante trinkig u. angenehm weich - Verwendung zu: Terrasse, Aperitif im Sommer, zum Spritzen - Trinken: 1 Jahr

**1209 Astoria-Spumante Brut Cuvee Lounge 0 - we - 11%**, aus der Region ConVal, Glera und aromatische Rebsorten. Farbe: hellgelb, deutliche Perlung - In der Nase: Hauch Exotik, Apfel, Blüten, sauber und frisch - Im Mund: schöne, weiche Perlung, die schaumig anmutet. Etwas Salz, Apfel mit Kern, nussig, Litchi. Dann sanft-mandelige Bitternis, anheimlich frisch, limettig. Sehr gute Länge, eine Überraschung zu dem Preis - Verwendung zu: Aperitif, Terrasse, zum Auftakt und Ende eines Essens - Trinken: 1 Jahr

**1207 Villa Selli-Prosecco DOC Trev.ExDry Milles. 2013 - we - 11%**, einer Glera, Jahrgangprosecco. Farbe: feine, lebhaft Perlung, hellgelb - In der Nase: einladend mit Blüten, Apfel, Frische - Im Mund: milde, gelbe Früchte, fast trockenes Zerstäuben der Perlung, Apfel mit Kern, etwas Limette. Das trockene Zerplatzen der Perlen hat man eher nur bei einer Flaschengärung. - Verwendung zu: Aperitif, Terrasse, zum Auftakt und Ende eines Essens - Trinken: 2 J.

**1206 Tordea-Prosecco DOC Treviso Saome Brut 0 - we - 90Glera, 10Chard von Valdobbiadene; 11,5%/9gRZ/5,6gSäure**. Farbe: strohgelb, fein. Anhaltende Perlung - In der Nase: grüner Apfel und Meerbrise, etwas Akazienhonig vom Chardonnay - Im Mund: frisch und Lebhaft, anhaltende Frucht, eleganter Abgang mit Frische - Verwendung zu: Terrasse, Aperitif und zum Fisch sowie Pasta - Trinken: 2 J.

**1225 Cornaleto-Franciacorta Brut - we - 12,5 aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero**. Trinken: 3 J.

**1226 Cornaleto-Franciacorta Rose - we - Chardonnay45, Pinot Nero45, Pinot bianco10**. Trinken: 3 Jahre

**1227 Cornaleto-Franciacorta Blanc de blancs - we - Chardonnay** Trinken: 3 J.

**1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut - we - Charmat-Spumante** aus früh geerntetem Ribolla Gialla. Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - In der Nase: gelbe Früchte, wenig, cremig, mineralisch - Im Mund: reife Birne und reifer Apfel, auch Pfirsich. Cremig-mineralisch, sanfte CO<sub>2</sub>-aufplatzungen, Mineralik im Finale. Sehr angenehmer Spumante, wie ein Champagner - Verwendung zu: Begrüßung, zum Abschluß, zur Belohnung - Trinken: 4 J.

**1065 Mte del Frá-Scianco Spumante Custoza Brut - we - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15**. Farbe: strohgelb - In der Nase: blumige Aromen - Im Mund: weißer Pfirsich, gelbe Früchte, geht auf im Mund, elegant, weicher Abgang - Verwendung zu: Begrüßung, Abschied und dazwischen - Trinken: 3 J.

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

## FRIAUL Collio - RONCO DEI FOLO

**1221 Sauvignon Doc Collio 2014 - we - Weingärten nahe Prepotto** Farbe: strohgelb - In der Nase: Cassis und Tomatenblätter, Pfirsich und tropische Früchte, insbesondere Maracuja - Im Mund: reife, frische, knackige Früchte, Apfel, Pfirsich, Maracuja, Mango, etwas Grapefruit. Gute, frische Länge. Sehr typisch - Verwendung zu: Canapés, Vorspeisen, Fisch aller Art, Ziegenkäse - Trinken: 3 J.

**1222 Pinot Grigio Doc Collio 2014 - we - Weingärten nahe Prepotto** Farbe: strohgelb - In der Nase: Apfel, Orangen, Melone - Im Mund: frisch und dennoch cremig, reife Früchte, cremiger Nachhall - Verwendung zu: Vorspeisen, Meeresfrüchte, Terrasse - Trinken: 3 J.

## FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

**1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2014 - we - Südlage auf 170 m.u.d.M. 12,5%**. Farbe: grüngelb - In der Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Im Mund:

frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Trinken: 2 J.

**1153 Casali Maniogo-Sauvignon Doc Colli Orient. 2014 - we - Nordhanglage, 12,5%. Farbe: mittelgelb - In der Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Im Mund: guter Auftakt mit mittlerem Körper, Tee, Gewürze, Apfelkerne, Zitrusfrucht. Beachtliche Länge, würziger Abgang, dann auch mit typischen Noten vom Sauvignon. - Verwendung zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Trinken: 3 J.**

**1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2014 - we - von italienischen und französischen Klone, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. Farbe: strohgelb - In der Nase: intensiv und elegant nach weißem Fruchtfließen. Zitrusfrüchte, Cassisblätter, Holunderblüten - Im Mund: nach weißen Früchten wie Pfirsich, Aprikose, Würze in Richtung Brennesseln, schöne Länge mit warmen Nuancen, Mineralik vom Boden. Verwendung zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Trinken: 10 J.**

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

**1163 Tazzeleghe Doc Colli Orientali Holzkiste 2010 - ro - autochtone Rebsorte (Zungenschneider), zunächst im großen Fass, dann im Barrique ausgebaut, nur ca. 2000 Flaschen. Farbe: violettrot - In der Nase: elegant nach roten Früchten. Man merkt die Herbheit und Säure. Im Mund: merkt man den "Zungenschneider", nämlich die Säure. Gut zusammengefügte Elemente. Viele rote Früchte, Cassis und Minze. Mutet burgundisch an. Sehr interessant, guter Essensbegleiter. Etwas für Geduldige. - Verwendung zu: Kalbskopf, Braten aller Art mit leichteren Soßen, Geflügel, Wild, Käse. - Trinken: 10 J. +**

**1166 Picoliti Doc Colli Orientali 0.50 Holzkiste 2011 - we - autochtone Rebsorte, zunächst Austrocknung am Stock, dann auf Gittern getrocknet. Nur 2000 Flaschen. Farbe: bernsteinfarben - In der Nase: Bratapfel, Rosinen u. getrockneten Aprikosen. Feldblumen wie Ginster, Zitrusfrüchte, Mandeln. - Im Mund: kandierte und getrocknete Früchte und Honig, Aprikosen, Feigen, mandelig. Große Länge mit Honig u. Frucht - Verwendung zu: einer ruhigen Stunde im Kreise lieber Menschen. - Trinken: 10 J. +**

#### PIEMONTE - CORNAREA

**1031 Roero Arneis DOCG (von alten Reben) 2014 - we - Arneis von 1977-1979 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig. Farbe: strohgelb - In der Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten u. frisch gemähem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renetoden, Kerne, feine Kräuter, Honigwabe. Viel Eleganz u. Struktur durch das Alter der Reben und der Mineralik, gute Länge, wenig Säure. - Verwendung zu: kalten u. warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Trinken: 10 J.**

#### PIEMONTE - ELIO ALTARE

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

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

**1173 Langhe Nebbiolo DOC 2014 - ro - 20 bis 50 J. alte Reben, 5 Mte im Barrique. Farbe: rubinrot - In der Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Im Mund: rote Früchte wie Himbeeren u. Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Verwendung zu: Antipasti und rotem Fleisch - Trinken: 7 J.**

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

**1175 Langhe rosso DOC Arborina 2011 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques. 96 GP. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: süße Blüten, und Gewürze, Pfeifentabak, Veilchen, rote Früchte. Verführerisch - Im Mund: ansteigende Früchte mit viel Kirsche, später Cassis und Pflaume. Geistig bleibend, reifer Nebbiolo, dicht. Leder und samtene Tannine. Sehr reich. Großartig. - Verwendung zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Trinken: 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 Grantreflexen - In der Nase: 0 - Im Mund: 0 - Verwendung zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Trinken: 10-15 J.**

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

**1192 Barolo DOCG 2011 - ro - 19 bis 30 J. alte Reben, 24 Mte. im Barrique, 92GP. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Rauch, Gewürze nach Rosen, Zimt, Nelken, Muskatblüte. Lakritz. Sehr reich. - Im 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. - Verwendung zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Trinken: 10 J. +**

**1177 Barolo DOCG 2010 - ro - 19 bis 30 J. alte Reben, 24 Mte. im Barrique (Taransaud). Großes Jahr, begrenzte Mengen. 92 GP Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: gekochte Früchte, Blumen, Wachholder, reich und verführerisch - Im Mund: reife, dunkle Früchte, geschmeidige Tannine, Hauch Süße, Pflaumen, Cassis, Leder. Sehr balanciert und lang - Verwendung zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Trinken: 10 J.**

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

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

#### PIEMONTE - MAURO VEGGIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2013 - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980, Stahltank. Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm und voll, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: viel Fruchtfließen nach Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtrichtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. viel Kraft für einen Dolcetto, toll - Verwendung zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Trinken: 2 J. +**

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

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

**1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2012 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. Farbe: granatrot - In der Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtbestandteile - Im Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Verwendung zu: Fleischgängen mit kräftigen Soßen, Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Trinken: 10 J. +**

**1189 Barolo DOCG 2011 - 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 - In der Nase: floraler Duft nach Rosen, Minze, Eleganz und Finesse. Etwas Tabak, Lakritz und Rauch. Früchte von Waldbeeren - Im Mund: saftig, viel rote Frucht und Lakritz. Scharzkirschtige Frucht nach Cassis, dann Schokolade. Reich mit toller Länge. Generös und schon trinkbar - Verwendung zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Trinken: 10 J.**

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

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

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

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



**MAREMMA - AMPELEIA BIODYNAMISCH**

**1008 Unlirto di Ampeleia IGT Liter\* 2013 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: vile Blüten, Himmlern, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himmlern, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Verwendung zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Trinken: 3 J.**

**1007 Kepos IGT Maremma 2012 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, 92 PP Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren u. Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verbogen u. elegant. - Im Mund: kirschtige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig u. dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brom-beeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Verwendung zu: Grillgerichten, Lamm-schulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Trinken: 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 J. alte Reben von drei Rebgräten mit kalkigem und schwerem, roten Ton sowie mit vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. Trinken: 10 J.**

**1012 Ampeleia IGT Maremma 2011 - ro - 60% Cabernet Franc, 25% Sangiovese 280-350m ü. S. und 15% verschiedene Mittelmeersorten 200-350m ü. S. 15 J. alte Reben von drei Rebgräten mit kalkigem u. schwerem, roten Ton sowie mit vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. 94 GP. Farbe: dichtes Granatrot - In der Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz u. Leder, dichte Frucht nach Kirsche u. Wald-beeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Im Mund: Cassis, Pflaumenmus und Holunder, sehr reich, gute Struktur. Ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Im Abgang "voluminös" (Galloni). Kirschtig-vanillig, viel Potenzial. - Verwendung zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Trinken: 10 J. u. mehr**

**MAREMMA - COL DI BACCHE**

**1666 Morellino di Scansano DOCG 2013 - ro - Sangiovese 90% mit Syrah, CS, Merlot; Ausbau zu 40% in gebrauchten Barriques; 14% Farbe: dunkelrot - In der Nase: reife, dunkle Früchte, gepaart mit burgundischen Noten. Wirkt dicht und dennoch elegant. Sehr trinkanimierend - Im Mund: dunkle Früchte mit Tiefe und Struktur. Ein dichter Sangiovese mit fast schokoladigen Komponenten. Reiche, reife Kirsche, dann Cassis bis hin zur Pflaume. Spät dann milde, schokoladige Tannine. Am Ende Zwetschge und etwas Rauch - Verwendung zu: Wild und Geflügel, vom Gulasch bis zum festlichen Braten. Auch gut zur Lammkeule und als Solist. Ein dienlicher Wein zum Essen - Trinken: 7 J.**

**1667 Rovente Morellino di Scansano Riserva DOCG 2011 - ro - Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen und einmal gebrauchten Barriques, 14%. Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, reich, saftig. Sandelholz, Cassis und etwas Rauch. Klar und Größe ausstrahlend - Im Mund: kirschtig, Graphit, kalkige Mineralik von Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Cassis zu Brombeeren, Pflaumen, Leder. Sehr sauber und eher kühl, samtig. Etwas Kakao am langen Ende. Generös. - Verwendung zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Toll zu Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotelet, Steaks - Trinken: 10 J.**

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

**MAREMMA-Verschiedene Winzer**

**1146 Fertuna-Pactio Maremma IGT 2012 - ro - Sang60, CS20, M20; 14%. Farbe: dichtes Rubinrot - In der Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Im Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - Verwendung zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Trinken: 7 J.**

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

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

**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 Violet - In der Nase: rote Früchte, balsamisch, kühler Charakter von roten Beeren, sehr harmonisch - Im Mund: angenehm rund und fleischig, zugänglich. Nach roten Beeren, etwas Unterholz und Leder, gute Länge. Zugänglich und überzeugend - Verwendung zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Trinken: 7 J.**

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

**CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio-Umstellung**

**1079 Il Corzanello Rosso Igt 2014 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl. Farbe: rubinrot - In der Nase: einladend reich und saftig-gewürzig. Veilchen und kleine, rote Beeren, etwas Lakritz und Schoko. Elegant, kirschtig-schoko im Abgang - Im 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 Tannin, schöne, kirschige Länge, ein "kleiner" Supertuscan. - Verwendung zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Trinken: 5 J.

**1073 Chianti Terre di Corzano DOCG 2012 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85%. Farbe: rubinrot - In der Nase: Schmelz, Saft, Lakritz, Veilchen. Etwas Pflaume. Bemerkenswert konzentriert. - Im Mund: ansteigende Kirschfrucht, murbe Tannine, schokoladig. Säure kommt verhaltend, stützt die immer dunkler werdende Frucht. Etwas Kakao und saftig im Finale. Reicher Chianti mit weichen Tanninen - Verwendung zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Trinken: 7 J.**

**1081 Chianti Riserva I Tre Borri DOCG 2012 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 14,5/1/5,1, Extrakt 25g/L; 86 W+P. Farbe: rubinrot - In der Nase: saftige Beeren, Cassis, reif und dicht, Hauch Leder, Lakritz, Graphit, toll - Im Mund: reife Kirschen, Cassis, Kakao, milde Tannine, sehr vielschichtig. Hat eine große, saftige Länge mit Gewürzen und Frucht. Einer der seltenen reinen Sangiovese. Viel Potenzial. - Verwendung zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - Trinken: 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 - In der Nase: sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte und dahinter der burgundisch anmutende Sangiovese. - Im Mund: Cassis und Backpflaume, dann florale und mineralische Komponenten, Sezuanpfeffer. Dunkle Früchte und Trüffel, Boden, Salz. Tiefgründiger Wein mit bemerkenswert viel Frucht. Einer der gelungenen Supertuscans. - Verwendung zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Trinken: 10 J. und mehr**

**1076 Il Passito Di Corzano VDT 0,375 2002 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf J. Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques, hohe Auszeichnungen; (11/356/8,4) Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Im 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. - Verwendung zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensobot, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Trinken: 15 J. und mehr**

**CHIANTI - POGGIO AL SOLE BIO-Umstellung**

**1115 Chiara 2014 - we - Chardonnay70, Sangiovese, weiß gekeltert30 Farbe: klar und von hellem Gelb - In der Nase: frisch, Blüten, trinkanimierend - Im Mund: wunderbar sauber und gerade mit Melone, Birne und kleinen Kräutern. Leicht exotischer Touch. Ein Sommerwein - Verwendung zu: Terrasse, sommerlichen Essen - Trinken: 2 J.**

**1101 Trittico IGT 2013 - ro - Sangiovese90, Merlot10. Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: erdiger Auftakt, dunkle Beeren und Schwarzkirsche, warm - Im Mund: Kirsche, Leder, langsam ansteigend, fast samtig. Kirschtönen bringt Frische, etwas Sandelholz, Vanille. Gewürz von weißem Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Trinken: 5 J.**

**1102 Chianti Classico 2012 - ro - Sangiovese90, CabSau10; 14,3%, 3 Becher Gam.Rosso. Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, Blüten, Sandelholz, Wildkirsche. Etwas Vanille und Macisblüte. Mineralik vom Galestro. - Im Mund: Leder, rote Früchte, Mineralik vom Galestro, schöne Länge. Sekundäre und Fruchtnoten halten sich die Waage. Frischer Abgang. Gewürze nach Thymian. - Verwendung zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Trinken: 7 J. und mehr**

**1107 Casalia Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2012 - ro - Sangiovese95, CabSau5, 30 Monate ausgebaut. Farbe: dunkles Rubinrot In der Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüßenach Schwarzkirschen und Cassis. Bisschen Tabak und Leder und florale Noten. Schiefer mischt sich ein. - Im Mund: Sehr reiche Fruchtaromen werden ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Zwetschken, Lakritz, Pfefferminz, Kirschen. Tolle Struktur und murbe Tannine. Lang mit Frucht und Mineralik. Groß. - Verwendung zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Trinken: 15 J.**

**MONTALCINO - PIAN DELL`ORINO ICEA-Organic**

**1096 Piandorino IGT\* 2013 - ro - reiner Sangiovese, 7 bis 30jährig auf Kalkmergel, nur 1500 Flaschen. Farbe: granatrot - In der Nase: reife, schwarze Früchte, viel Brombeere, dicht und wirklich sehr reif - Im Mund: kurz ein kirschtiger Auftakt, dann schwarze Früchte mit milder Säure. Dichter Wein mit süßer Frucht. Gewürze kommen dazu, sehr trinkig. Es gibt viel zu wenig. - Verwendung zu: Grilladen, gebratenes Fleisch, Antipasti, Zicklein, Wild - Trinken: 6 J.**

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

**1097 Brunello di Montalcino DOCG 2009 - ro - Sangiovese auf skelett-reichem Kalkmergel von den Lagen Pian Bossolino u. Cancelli 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 - In der Nase: feine Blüten, Rosen u. rote Früchte, Gewürze, Leder. Viel Eleganz, aromatisch. Gewürze nach Wacholder. Gefällt sehr wegen der Feinheit u. Eleganz - Im Mund: warm, viele reife Früchte, kirschtig, wald-beerig wie Brombeere, Kaffee und Lorbeer, auch hier burgundische Eleganz, Waldboden, Mineralik. Später Pflaume u. Schwarzkirsche. Sehr viel Eleganz im Nachklang, femininer Wein - Verwendung zu: Fleisch-gängen wie Filet, Rücken, Wildkeule. Käse, als Solist, - Trinken: 15 J.+**

**1099 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante DOCG\* 2010 - ro - Sangiovese auf skelettreichem Kalkmergel von den Lagen Pian Bossolino und Cancelli Rosso, Reben von 1998 und 1997 auf 340 Metern. 14,8/1,0/5,3; 97GP. Farbe: rubingranat - In der Nase: fängt geistig an, vielschichtig**

mit Blüten, Tee, Tabak und reifen Früchten von Himbeere u. Kirschen bis Backpflaume. Sehr reich und strahlend. - Im Mund: reich, ansteigend. Kirschtig über einen längeren Zeitraum, dann gewürzig bis hin zur "Roten Grütze". Große Länge, spannend, vanillig, mineralisch, saftig. Groß - Verwendung zu: idealer Speisenbegleiter für Rind u. Wild, der nicht erschlägt, sondern subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Trinken: 15 J.

**1089 Brunello di Montalcino DOCG 2008 - ro - Sangiovese der Lagen Pian dell'Orino und Moro, 7-30 J. alt auf Kalkmergel. Farbe: rubingranat** In der Nase: würzig nach Wachholder, Piment. Dichte, schwarze Früchte, warm, etwas Unterholz u. Leder. - Im Mund: ansteigende Früchte nach Cassis u. Schwarzkirschen. Gewürze, rauchige Mineralik, Maraschinokirschen, Tannine kommen spät. Durchaus schon trinkbar. - Verwendung zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der nicht erschlägt, sondern subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Trinken: 12 J.

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

#### MONTEPULCIANO - SALCHETO BIO

**1121 Chianti Colli Senesi DOCG Organic 2014 - ro - Sangiovese 85, Canaiolo und Mammolo auf Tuffsteinböden, 30% Tonneaux, 70% Edelstahl. Farbe: granatrot** - In der Nase: harmonisch nach roten Früchten und Gewürzen, Vanille - Im Mund: fruchtig und saftig, Cassis und Brombeeren, Pilze, milde Tannine, schokoladiger Abgang, trinkig - Verwendung zu: Pasta, Grilladen, Abendbrot - Trinken: 4 J.

**1122 Rosso di Montepulciano DOC Organic 2014 - ro - Sangiovese 84, Canaiolo und etwas Merlot, jüngere Reben auf tonhaltigen Böden, kein Holz. Farbe: granatrot** - In der Nase: viel saftige Frucht, Kirsche u. Waldbeeren, warm, Schokolade - Im Mund: weich und gleichmäßig, herrliche Frucht und Gewürze mit kleiner Blütensüße, Tabak und Lakritz, schöne Länge - Verwendung zu: Grilladen und Braten, Pasta - Trinken: 6 J.

**1123 Nobile VINO Nobile di Montepulciano DOCG 2012 - ro - Prugnolo gentile, großes Fass und 300ltr für 18 Mte, Drei Becher vom GR. Farbe: dunkles Rot** - In der Nase: klassisch nach Kirsche u. Erde, aber auch Zwetschke, reich u. vielversprechend - Im Mund: reiche rote Früchte am Anfang, wärmer werdend, Pflaume, Cassis. Etwas Tabak u. Rauch, milde Tannine. Delikat im Nachhall, man merkt den guten Jahrgang - Verwendung zu: großem Braten, Filet, Lammkeule mit nicht zu üppigen Soßen Trinken: 10 J.

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

#### TOSCANA - TENUTE FOLONARI

**1234 Nozzole-Chianti Classico Riserva DOCG 2011 - ro - Sangiovese, 14-16 Mte. Holzfass. Farbe: rubinrot** - In der Nase: voller Fruchtekorb, elegant, Blüten, Lakritz und Vanille. Fruchtsüße lockt, Mineralik von Galestro - Im Mund: kirschtig-floral, etwas Cassis, kleiner Vanilleton, milde Tannine, schöne Länge. Bereits gut trinkbar. - Verwendung zu: rotem Fleisch wie Wild, Rind, Lamm, Zicklein, Ente und Gans. Käse. - Trinken: 9 J.

#### APULIEN - A MANO/ VOLUNTE/ MENHIR

**1301 A Mano Bianco Igt 2014 - we - aus Fiano60 und Falanghina30 sowie Verdecia10. Farbe: strohgelb** - In der Nase: gelbe Früchte, Exotik, Pfirsich und Mango, Blüten. - Im Mund: exotische Früchte (Maracuja) und Ananas, weißem Pfirsich, gute, milde Säure. Stoffig und frisch - Verwendung zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Trinken: 3 J.

**1305 A Mano Negroamaro Igt 2013 - ro - aus Negroamaro von 15 J. alten Reben. Farbe: mittleres Rot** - In der Nase: Hauch Süße, dunkle Früchte bis zur Trockenpflaume, warm, Leder, etwas Rauch - Im Mund: Frischer Auftakt, Kirsche und Piment mit Wachholder. Auch Graphit. Viel Eleganz, aber auch Feuer. Saftige Struktur. Viele Schattenmorellen und Schwarzkirschen. - Verwendung zu: Ente und Gans, Steaks, großen Braten mit Waldpilzen, Wild und reifen Käse. - Trinken: 7 J.

**1304 A Mano Primitivo (Zinfandel) Igt 2012 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques. Farbe: rubingranat** - In der Nase: Fruchtsüße mit Eleganz, Johannisbeeren, Leder, Anis und Zedern mit Blütensüße und Gewürzen, Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Im Mund: aufgehende, kühle Frucht, Johannisbeere und Kirsche, mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Lebendig, seidig und stoffig. - Verwendung zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Trinken: 5 J.

**1311 IMPRINT Appassito Tipp 2012 - ro - Primitivo von alten Weinbergen, an der Rebe angetrocknet. 14,8%, 96 Punkte vom Decanter. Farbe: dunkelrot** - In der Nase: reich, balsamisch - Im Mund: samtig, rund und geschmeidig mit weichem und langem Abgang - Verwendung zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Trinken: 10 J.

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

**1319 Menhir Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2012 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) aus dem Salento, Apulien. 14%. Farbe: dunkelrot, fast Schwarz** - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mit Uppigkeit des Primitivo,

gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Verwendung zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. - Trinken: 6 J.

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

**1321 Menhir Pietra Salento IGP 2013 - ro - Primitivo (Zinfandel) 60 und Susumanello 40, 15,5%. Farbe: dunkelrot, fast Schwarz** - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minze aromen. Am Ende trockene Schokolade, körnige Tannine und Kirsche. - Verwendung zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko u. Mandeln - Trinken: 6 J.

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

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

**1299 Vigneti d. Salento Primitivo Manduria Gold Series 2011 - ro - 70-jährige Reben, 14%. Farbe: dunkelrot, fast Schwarz** - In der Nase: eingekochte Kirschen, Waldbeeren, balsamisch - Im Mund: dicht und saftig nach likörigen Beeren mit Vanille und Würze, sehr dicht und kräftig. Dabei durchaus feine Nuancen von den alten Reben. Sehr lang. Verwendung zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Trinken: 10 J.

#### SIZILIEN -CUSUMANO/ MIOPASSO

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

**1419 Shamaris IGT 2014 - we - reiner Grillo von Monte Pietro und Maresca, südlich von Palermo (Monreale).; Farbe: mittleres Gelbgrün** In der Nase: jodig-frisch, haselnussig, exotische Früchte. - Im Mund: Reneclode und Limette mit kleiner Bitternis, etwas frische Haselnuss, erdig und gewürzig. Gute Länge - Verwendung zu: Vorspeisen, Abendbrot. Schön kalt als sommerlicher Terrassenwein. - Trinken: 3 J.

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

**1398 Cubia 2012 - we - Insolia aus dem großen Fass, Glasverschluss, 12,5%. Auch von Ficuzza, Reben sind 14 J. alt. Farbe: goldgelb** - In der Nase: wunderbare Kombination von den charmanten, feinen Düften des Insolia mit süßen Holzaromen - Im 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 - Verwendung zu: Fisch und hellem Fleisch. Toller Solist - Trinken: 6 J.

**1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2014 - we - Carricante, 12,5%. Vom nördlichen Abhang des Atna, 600-1000 Höhenmeter. 15 J. alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Sehr mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. Farbe: strohgelb** - In der Nase: im Auftakt Rauch, ausgeprägt nach Bitterorange, Aniseigt, gelbe Pflaume, Brotkrume mit einer zitronigen Trockenfrucht. Mandelig, viele Blüten. - Im Mund: zitronig-mandelig, wobei die zitronige Aroma bleibt und Frische einbringt. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtigen Aromen füllen den Mund aus. Auch im Abgang noch frisch, dann mit weißem Pfeffer. Viel feine Aromatik. - Verwendung zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Auch zu hellem Fleisch und zum Käse, guter Essensbegleiter. - Trinken: 5 J.

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

**1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2014 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 14 J. alte Reben, kein Holz. Farbe: dunkelrot mit violetttem Stich** - In der Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschtiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtekorb. Feingliedrig und elegant - Im Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant mit mineralisch-süßen u. samtigen Kompo-



nenten dunkler Früchte, schokoladige Tannine bringen viel Kraft an den Gaumen. Kakaopulver, reife Schattenmorellen, Tiefe u. Frische bilden ein anhaltendes Finale. - Verwendung zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Trinken: 6 J.

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

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

**1408 Sagana Nero d'Avola IGT 2012 - ro -** von den ältesten und besten Trauben mit mehr als 50% grüner Lese. Hochbewertet, Flaggship des Weingutes. Kommt von Butera (kalkreich). 15% mit 35,3 Trockenextrakt. Farbe: dunkelrot mit violetterm Rand - In der Nase: gestauch, dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Frucht-süße von Schwarzkirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Im Mund: mineralisch-kirschig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Koriandersamen, Fenchel, Himbeer-mus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. Ganz groß. Die 15% sind nicht auszumachen, werden vom Extrakt überdeckt. - Verwendung zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Zu kaltem Fleisch. Toller Solist. - Trinken: 10 J.

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

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

#### Verschiedene Winzer

**1341 Montresor - Nero del Nago Venetia 2012 - ro -** Merlot, CS, Corvina, Rondinella. Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: floral und fruchtig - Im Mund: saftig und kirschig mit kleiner Bitternis, Gewürze mit etwas Zimt, Alltagswein im Winter - Verwendung zu: Antipasti mit Schinken Oliven, eingelegtem Gemüse, Gebratenem - Trinken: 3 J.

**1342 Montresor-Valp. Ripasso Capitel della Crosara 2013 - ro -** Corvina60, Rondinella30 und Molinara. Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: saftig und reich, trinkanimierend, schwarze Früchte wie Brombeere, Cassis, Pflaume, Mandeln und Zimt - Im Mund: balsamisch mit reifen Kirschen, Pflaumen, reich und fruchtig. Kräftiger Wein, samtig, gewürzig. - Verwendung zu: Steaks und kräftigem Fleisch, auch zur Gans und zu Wildbraten - Trinken: 8 J.

**1274 Collefrisio-Montepulciano s' Abruzzo 2011 - ro -** Montepulciano aus dem Edeltahl, 13,5%; Umstellung auf Bio-Betrieb. Farbe: rubinrot - In der Nase: Waldfrüchte und Amarena-Kirschen - Im Mund: gewürzige Früchte, beerig, mildes Tannin, trinkig - Verwendung zu: Abendrot, Grilladen, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Trinken: 4 J.

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2010 - ro -** Montepulciano d' Abruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques. Farbe: dichter Purpurrot - In der Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Im Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Verwendung zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang - Trinken: 9 J.

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

**1148 Falesco-Tellus Latium IGT Syrah 2013 - ro -** 14,5%, Syrah Farbe: dunkles Rot - In der Nase: würzig und dicht, springt an mit Blau beeren und Brombeeren, reich - Im Mund: beerig und stoffig, dunkle Tannine, warm. Reich und seidig. Viele schwarze Frucht von Beeren und Schoko im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: kräftigen Gerichten, gebratenem Fleisch, Grilladen, Käse - Trinken: 6 J.

**1149 Colpo di Fulmine Toscana IGT Syrah 0.50 2009 - ro -** von den Collinen di Casale im Hinterland von Pisa. Syrah, 14,5%. Farbe: dunkles Rot - In der Nase: würzig mit Brombeere und schwarzem Pfeffer - Im Mund: sehr dicht und kompakt, komplex. Reife Kirsche, bodentypische Aromen, Würze, Unterholz und Rauch. Sehr saftig und lang - Verwendung zu: kräftigen Gerichten, gebratenem Fleisch, Grilladen, Käse - Trinken: 10 J.

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

**1138 Frattasi-Aglianico IGP Caudium 2013 - ro -** reiner Aglianico 13% Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Brombeere, Myrthe und Pflaume - Im Mund: Backpflaumen, kirschen und dicht, dabei eher rund und samtig Verwendung zu: Ragout, Rouladen, mittelreifem Käse - Trinken: 7 J.

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

**1346 Radici Taurasi DOCG 2008 - ro -** Aglianico aus Taurasi, 14,5% 92 GP. Farbe: tiefdunkelrot - In der Nase: dicht und tief; reife, dunkle Beeren, Kaffee, Tee, Nüsse und Mandeln, Schokolade, Gewürze, Veilchen - Im Mund: reife rote und dunkle Beeren, reife Fruchtsüße, Graphit und Lakritz. Sehr dicht und samtig, gut strukturiert durch frische Frucht-elemente, Pflaume, Beerenkonfitüre, Röstkaffee. Sehr lang. - Verwendung zu: Grilladen Lamm mit Kräutern, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Trinken: 10 J. +

#### PORTUGAL

##### DOURO-P+S QUINTA DE RORITZ

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

**1135 Post Scriptum DOC Douro 2012 - ro -** Aus Touriga National, Toriga Franca und Tinta Barroca; 14; 90PP. Farbe: purpurrot - In der Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Im Mund: frisch u. reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich u. lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Verwendung zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Trinken: 10 J.

#### MOLDAWIEN

##### VALUL LUI TRAIAN - FAUTOR

**1632 Sauvignon blanc 2014 - we -** 13%, Broncemedaille in London Farbe: helles Gelb, Hauch Kupfer - In der Nase: würziges Heu, Apfel und Birne, Hauch Bitternis. Leichter Cassiston. Gut strukturiert mit typischen Noten vom Sauvignon. Ganz spannend. - Im Mund: frisch, sauber, leichter Cassisanklang, 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. - Verwendung zu: Fisch und Ziegenkäse, Terrassenwein - Trinken: 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 - In der Nase: saftige, reife Kirsche, Trockenpflaume, Gewürze. Sauber - Im 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 Preisshit. - Verwendung zu: Abendrot und rotem Fleisch, Pasta, Antipasti, auch als Solist - Trinken: 7 J.

#### ÖSTERREICH

##### WACHAU - ERICH MACHHERNDL in Bio-Umstellung

**1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2014 - we -** auf Urgestein von der Terrasse Hochrain; 12/2,1/5,8. Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: zarte Gelbfucht, kleiner Kräuterton, sauber und leicht - Im Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Verwendung zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Trinken: 3 J.

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2014 - we -** auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz; 12/2,3/6,1. Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: klare Frucht, brillant, sauber. Steinige Mineralik, Hauch Ananas, strukturiert. - Im Mund: sauber u. klar mit Frische im Auftakt, gute Säure in Richtung Limette, Aprikose und rosa Grapefruit. Wunderbare, Frische Länge, Tipp. - Verwendung zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Trinken: 4 J.

**1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2014 - we -** vom Ried Bachsatz, 12,5/2,1/5,6. Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: knackige Birne, Reneclode, mittlerer Fuchtaufakt. Frisch. Kleiner Kräuterton - Im Mund: saftig, Apfelsine, Gerbstoffe. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Weiter mit Apfel u. bodenstämmigen Noten. Gute Länge. - Verwendung zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen und Spargel - Trinken: 5 J.

**1352 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2014 - we -** über 30 J. alte Reben, schwere Böden; 13/1,3/4,9, also recht wenig Säure. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Renecloden, Pfirsich, alles sehr fein und elegant. Strahl Größe aus. - Im Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang mit floralen Noten, würziger Nachhall. - Verwendung zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Trinken: 10 J.

**1359 Riesling Federspiel Mitz und Mütz 2014 - 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 - In der Nase: mineralisch (Feuerstein) mit knackiger Frucht nach Aprikose und Pfirsich mit Limette und Blüten - Im Mund: sauber, fruchtiger Auftakt, dann Mineralik, die mit der Frucht zusammengeht. Klingt lange aus, mandeliger Nachhall, Frucht bleibt. - Verwendung zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Trinken: 3 J.

**1361 Riesling Smaragd Alte Reben 2014 - we -** Von alten Reben auf reinem Urgestein von Kollmütz und Steinterrassen; 12,5/5,0/7,9. Farbe: grüngelb - In der Nase: Rassisger Rieslingduft nach Quitten, Pfirsich u. Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling - Im Mund: klar, focussiert, strahlend, schöner Trinkfluss - Verwendung zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Trinken: 10 J.



**1366 Riesling Reserve Alte Reben Kollmütz 2014 - we -** von alten Reben auf reinem Urgestein; 12,9/97,7,6, also viel Restsüße, aber noch trocken. Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln u. Wachholder - Im Mund: milde Limette, Aprikose, dann Mineralik u. dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - Verwendung zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Trinken: 12 J.

**1362 Pinot Blanc Smaragd Kollmütz 2013 - we -** vom Urgestein; 13/5,5/7,5. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Mango, Ananas, Piment Espenett, cremig. - Im Mund: gelbe Früchte nach Apfel, Reneclode, exotischen Früchten mit Hauch von Maracuja, Haselnuss, Weingartepfirsich. Mineralik und Gewürze am Ende, schöne Länge, groß. Super P/QV - Verwendung zu: ganzem Menue, Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Buffet - Trinken: 10J.

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

#### KAMPAL - KURT ANGERER

**1413 Angerer-Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we -** 8 J. Flaschengärung von einem Blanc von Pinot Noir. Farbe: kupfer-gelb - In der Nase: gebundene Perlung, braucht Schliff; - Im Mund: reife, gelbe Früchte, cremig, voll und reich, gute Stütze durch Säure und die durchgängige Frucht. Viel Schmelz, exotische Früchte, gute Länge. Verwendung zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Trinken: 5 J.

**1411 Grüner Veltliner Liter 2014 - we -** Farbe: hellgelb - In der Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, mit Mineralik - Im Mund: ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - Verwendung zu: allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - Trinken: 2 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2014 - we -** Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalkstein; 30% mit Malo, 89FPkte. Farbe: helles Gelb - In der Nase: gelbfruchtig und exotische Noten mit Mang, Nektararomen, springt an - Im Mund: weicher Auftakt, gelbfruchtig, milde Säure, mit Pfirsichlänge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Trinken: 4 J.

**1431 Grüner Veltliner Loam 2014 - we -** Lösterrassen, 92FPkte Farbe: mittelgelb - In der Nase: gerade und klar, Reneclode und Pfirsich - Im Mund: gerade Säure, Apfel, Apfelsine. Etwas kalter Rauch, schöne fruchtige Länge - Verwendung zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Trinken: 5 J.

**1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2014 - we -** Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgesteinsterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, 91 FPkte. Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: gestauchte Frucht, gelbe Pflaume, Mineralik, etwas Kräuter - Im Mund: kräuteriger Auftakt mit guter Säure, Aprikose, Mango, Gebstoffe, Rauch mit dem Pfefferl - Verwendung zu: Kann viele Essen durchgängig begleiten. Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang sehr zu empfehlen. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - Trinken: 10 J.

**1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2011 - we -** Löss, Granit und Sand, Terrassen; sehr reife Trauben, teilw. in Barriques vergoren. Bis August 2007 im Barrique ausgebaut. Gesuchter Spitzenwein. Farbe: mittel-gelb In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meerebrise mit Jod; Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Verwendung zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist nach drei J.n. - Trinken: 10 J. +

**1432 Riesling Donatus 2014 - we -** auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig). Farbe: grünelb - In der Nase: mandelig mit Aprikose und Pfirsich, Hauch Ananas - Im Mund: klare, sauberer Auftakt, sehr gerade mit Aprikose und Weinbergpfirsich. Bleibt kühl und strukturiert bis ins aprikosige Finale - Verwendung zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalte Vorspeisen. Solist - Trinken: 7 J.

**1433 Riesling Ametzberg 2014 - we -** Steine und Staub von Granit; 93 Fpkte. Farbe: grünelb - In der Nase: Mineralik, Pfirsich, Apfelsine und Mandeln, alles ausgehend von einem Punkt. Langsam ansteigend, elegant, leicht cremige Fruchtaromen, verführerisch schön - Im Mund: Steinobst und Mandeln, sehr reich und zunächst konzentriert. Langsam sich öffnend, klar und mit feinen Fruchtaromen. Großartig gelungen. - Verwendung zu: Spargel und Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. - Trinken: 8 J.

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

**1415 Zweigelt GRANIT 2011 - ro -** 92% Zweigelt mit Merlot und Cab-Franc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques. Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - Im Mund: konzentrierte Frucht, entfaltelt 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. Ein Traumwein. - Verwendung zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Trinken: 15 J.

**1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro -** CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau. Farbe: granatrot - In der Nase: pure Kraft und Dichte, Cassissaft, Fruchtkorb - Im 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. - Verwendung zu: rotem Fleisch, Käse. Wunderbar zu Wild, Ente, Gans. - Trinken: 12-15 J.

**1436 Cabernet-Franc 2011 - ro -** Barriqueausbau, 13,5/1/5,2. Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis u. süße Kirsche, kraftvoll u. dennoch klar u. kühl, Fruchtsüße u. Gewürze - Im Mund: Schwarzkirschen u. Cassis, saftig u. klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken,

fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Verwendung zu: Braten u. Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild u. Wildschwein - Trinken: 12 J.

**1438 Merlot 2011 - ro -** Barriqueausbau. Farbe: granatrot - In der Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Im Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille u. süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe mit tragender Säure u. milden Tanninen - Verwendung zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Trinken: 10 J. +

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

**1439 Pinot Noir 2011 - ro -** Barriqueausbau. Farbe: rubinrot - In der Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Im Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild. Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz - Verwendung zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Trinken: 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. Aufwendige Aufmachung, nur 800 Fl. Farbe: tiefrot, fast schwarz - In der Nase: dicht und fleischig, hoch-elegant, saftig. Cassis, Waldbeeren, auch Rauch, milder süßer Tabak, Veilchen - Im Mund: elegant-opulent, voller Saftigkeit, langsam ansteigende reife Schwarzkirsche, Cassis, Brombeere. Mit den milden Tanninen kommt auch Tee und Süßholz, berauschend harmonisch und dennoch wild. Hauch Vanille, sehr lang. - Verwendung zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Beauf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Trinken: 40 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER:

**1453 Gemischter Satz 2014 - we -** 15 verschiedene Rebsorten auf einem eng beplanten Weingarten, RoVeltliner30, WeBurg15, Neub. 20, 30-60 J. alte Reben, 11,5%. Farbe: helles Gelb - In der Nase: reif, sauber, rote Johannisbeere, Apfel und Birne, auch Stachelbeere, durchaus cremig - Im Mund: frisch mit etwas Gerbstoffen, roter Johannisbeere. Apfel, Stachelbeeren, Schmelz. - Verwendung zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Trinken: 4 J.

**1454 Grüner Veltliner Maßwein 2014 - we -** Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: frisch mit Blüten, Kräutern, Birne und Apfel, Mango, Hauch Exotik - Im Mund: fruchtig-äpfelig, Zitrone, Grapefruit. Mineralik mit kleiner Bitternis. Sehr klassisch - Verwendung zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zum kalten Suppe, Abendbrotwein - Trinken: 2 J.

**1465 Grüner Veltliner DAC 2014 - we -** 12/1/5,8% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: reifer Apfel, floral mit Blüten, Reneclode - Im Mund: klaräpfelig, Mandel, Birne Mineralik. Hauch Bitternis wie Apfeln und das Pfeffer am Ende. Saftig und frisch. - Verwendung zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zum kalten Suppe, zum Abendbrot - Trinken: 3 J.

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

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

**1474 Riesling DAC Res. Hinter d. Schloß 2011 - we -** Premiumriesling des Weingutes, 12,5% Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine, weiße Blüten, gelbe Steinfrüchte, Minze, Meerluft - Im Mund: Limette, Aprikose und Pfirsich, cremig. Schöne Länge mit Frische und Extrakt, fein unterstützt durch Mineralik. - Verwendung zu: Fisch mit Zitronensoße, Spargel, abends vor dem Fernseher. - Trinken: 6 J.

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

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

**1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2011 - ro -** ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau. Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sehr reif mit Pflaume, Rauch, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Im 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. - Verwendung zu: zum Fleischgang mit ungebratenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Trinken: 7 J.

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - S. U. L. SOMMER

**1611 Chardonnay Quadrophonie 2014 - we -** Chardonnay. 13%. Farbe: hellgelb - In der Nase: blumig, gelbe Früchte, Pinotnott - Im Mund: viel Wein im Mund, offen, frisch nach Apfel und Grapefruit. Gute Länge, gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - Verwendung zu: Abendbrot, Fisch, hellem Fleisch, Käse - Trinken: 3 J.

**1612 Grüner Veltliner Klassik 2014 - we -** 11,5%, auf Urgestein. Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: milde Frische und sauberer Apfelduft, kleine Blüten, wie Frühlingduft im Apfelparten - Im Mund: saftig-frisch mit Limone u. Apfel u. knackiger Birne, Lindenblütenhonig, exotische Früchte, Hauch Feuerstein - Verwendung zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargelsuppe u. kalter Gurkensuppe - Trinken: 3 J.

**1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2014 - we -** 12,5/2/6; wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer. Farbe: grün-gelb - In der Nase: Klaräpfel und cremig mit Reneclode, Blüten - Im Mund:

saftig-steinig, gelbe Früchte, fleischiger Pfirsich und Reneklade. Etwas Würze, frisch nach Limette mit Salz. Geht dann in Schiefer-Mineralik über. Sehr gelungen - Verwendung zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Trinken: 5 J.

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2013 - we - 13,5/3,5/6;** nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer. Spontanvergärung, großes Holz, zu 70% Akazien. Farbe: grün-gelb - In der Nase: süße Frucht nach reifer Reneklade, Birne, mit weißem Pfeffer, auch etwas Honig. Schieferkomponente. - Im Mund: kernige, reife Frucht, viel Würze, weißer Pfeffer, Frucht nach Birne und Mirabelle, weißem Pfirsich. Mischung aus Frucht und salzigem Mineral macht den Wein sehr elegant, Fruchtsüße und Bratapel im langen Abgang. Großer Wein - Verwendung zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalbsgerichten, Kaninchen, auch zum Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken oder Schweinefilet - Trinken: 8 J. und mehr

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

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

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

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

**1626 Camer Reserve 2012 - ro - Cabernet-Sauvignon und Merlot** von einem Weingarten, 40% neue Barriques, mehrfach dekoriert. Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Cassis, Blaubeeren, Kaffee. Viel Konzentration, reich, Boreauxstilistik. - Im Mund: Fruchtkomponenten von Cassis und Waldrüchen, ansteigend. Sehr saftig und stoffig. Kaffee, milde Tannine, Schokoladig mit Fruchtsüße. Schöne Länge, Potenzial. - Verwendung zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist und Gesprächsunterstützer. - Trinken: 12 J. und mehr

## DEUTSCHLAND

### RHEINGAU - MONIKA UND GUNTER KÜNSTLER

**1758 Riesling Künstler Liter tr. 2014 - we - 12,1/8,4/8,5.** Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saubere Rieslingnoten nach Pfirsich und Aprikosen, Blüten, muskatig, Schmelz - Im Mund: Klarapfel, Pfirsich, Fruchtsüße, zusammen mit apfeliger Säure. Mineralik und feinen Gerbstoffen, Pfirsichlänge - Verwendung zu: Terrasse und Fisch - Trinken: 3J.

**1761 Riesling Herrnberg tr. 2014 - we - 12,57/6,9/7,8;** Sandlöss mit Kalksteinen. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit feinen Mandeln, dann Pfirsich und Schmelz, Haselnuss, gewürzig. Toll - Im Mund: Gelbfrucht und milde Säure, fast etwas Honig, dann Stachelbeere, Zitrone, reich. Mineralik im Finale. - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Sauerkraut, gehobener Standardriesling - Trinken: 4 J.

**1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2014 - we - 12/7,7/8:** auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sauber und gerade in der Struktur, gelbe Früchte mit viel zartem Pfirsich, Mineralik, Blüten - Im Mund: Fruchtsüße bei 7,7 Gramm Restsüße, Pfirsich, der lange bleibt, Hauch Honig, kleine Bitternis nach Apfeln. Schöne, frische Länge, Pfirsich mit Frische, Mineralik, mit Zitrus u. reifen, gelben Früchten, viel Eleganz u. Finesse. - Verwendung zu: Terrasse, feinen Fischen mit Naturoßen Trinken: 5 J.

**1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2014 - we - 12/4,7/7,6;** Löss mit Feinsand und kalkreichem Tonmergel. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reduktiv mit viel Mineralik am Anfang, Stachelbeere, dann auch Aprikose und Pfirsich - Im Mund: schöner Auftakt mit grünem Apfel und etwas Kern. Schmelzig mit Pfirsich, Mineralik mit kleiner Bitternis, tolle, frische, mineralische Länge. - Verwendung zu: feinen Fischen mit Naturoßen - Trinken: 5 J.

**1765 Riesling Hochheim Stilweg Alte Reben tr. 2014 - we - 12,5/7,5/6,9;** reichlich Sand und Lösslehm und Linsen von Tonmergel (mit nur geringem Kalk), über 50 J. alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr verhalten zunächst, dann Rauch, Zitrus und Mango. Es kommt Weinbergpfirsich hinzu, hochelegant und vielversprechend - Im Mund: mineralisch mit gelben Früchten, die langsam ansteigen, braucht Zeit, wird immer mundfüllender, großartig. Eben ein Riesling von alten Reben. - Verwendung zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Trinken: 10 J.

**1766 Riesling Kostheim Weiß Erd VDP.GG 2014 - we - 13/6,4/7;** kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. Leuchtet im Sommer hell. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: nicht probiert. Verwendung zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen, Muscheln,.... - Trinken: 10 J. +

**1768 Riesling Hochheim Hölle VDP.GG 2014 - we - 12,5/4,7/6,9;** Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel, ein mineralisches Kraftpaket. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: nicht probiert - Verwendung zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Trinken: 15 J. +

**1769 Sauvignon Blanc tr. 2014 - we - 13/4,8/5,5;** 2000 gepflanzt auf Kalkböden (Herrnberg) am Main, Edelstahl und Großes Holz. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zarte Stachelbeere, Holunderblüten, Hauch Mango und Marakuja. Zurückhaltend für einen Sauvignon - Im Mund: Fruchtsüße bei nur knapp 5 Gramm Restsüße. Schöne, zarte Bitternis, viele Mineralik, elegant mit guter Länge. Ein sehr gelungener Sauvignon blanc ohne die expressiven Noten. - Verwendung zu: Fisch, Spargel, Ziegenkäse - Trinken: 5 J. +

### RHEINGAU - Peter Jakob KÜHN BIODYNAMISCH

**1851 Riesling - Liter tr. 2014 - we - 12%. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - Im Mund: sehr gerade u. mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch. Verwendung zu: leichter Terrassenwein und zum Fisch - Trinken: 2 J.**

**1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2014 - we - auf Ton, Quarz, Lehm; 12%, 7 Gramm RZ. Farbe: strohgelb - In der Nase: gerade u. klar, mandelige Blüten, Aprikose und Pfirsich - Im Mund: frisch, zitronig, Mandelton, Zesten, gelbe Steinfrüchte, mineralisch. Schön gerade. - Verwendung zu: zur Asiakuhe, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Trinken: 4 J.**

**1854 Rheinschiefer Riesling tr. 2014 - we - vom Hallgarten. Arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 12%, 4,7 Gramm RZ. Farbe: strohgelb In der Nase: feine Blüten, frisch, mineralisch, Mandeln, Hauch Honig, reife Frucht nach Pfirsich. - Im Mund: Verlauf von frisch zu cremig. Limette, Pfirsich, Aprikose. Am Ende ausgeprägt sauberer, mineralischer Rieslington. Trinkig. Sehr zu empfehlen - Verwendung zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Trinken: 5 J.**

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

**1856 Klosterberg Riesling tr. VDP.ERSTE LAGE 2014 - we - Sandböden mit Muschelkalk. Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, Pfirsich, Aprikose, feine Struktur - Im Mund: saftige und reife Pfirsiche, gute Säure, Macisblüte. Blumige Facetten, fruchtige Länge. - Verwendung zu: Edelfische, toller Solist. - Trinken: 5 J.**

**1853 Hallgarten Henselberg Riesling tr. VDP.ERSTE LAGE 2014 - we Lößlehm und Devonschiefer, 12,5%. Farbe: strohgelb - In der Nase: deutlicher Duft nach gelbem Steinobst, Blüten und Kräuter, Anis, cremig. - Im Mund: saftige und reife Früchte, cremig, auch Kräuter und viel Mineralik nach Erde. Dicht und lang mit kaum merkbarer, aromatischer, finessenreicher Säure. Hat Potenzial. - Verwendung zu: Edelfische mit guten Soßen, Spargel, toller Solist. - Trinken: 6 J.**

**1858 Riesling Landgeflecht 2013 - we - 2 spezielle Lagen im Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit, Unikat. Farbe: strohgelb - In der Nase: Kräuter, Stein, Macisblüte, weiße Blüten, gelbe Früchte. - Im Mund: cremig u. dicht, dann reife Traube, Mango, Pfirsich. Braune Erde, Orangenzesten. Viel Biss mit ansteigender, fruchtiger Säure, Pfirsich im Nachhall mit Mineralik. - Verwendung zu: Edelfische, Spargel, toller Solist. - Trinken: 10 J.**

**1869 St. Nikolaus Riesling VDP.GROSSE GEWÄCHS tr. 2013 - we - 60 J. alte Reben auf reinem Löß. Lange Maischestandzeit, lange Gärung. Farbe: goldgelb - In der Nase: zurückhaltend mit frischen Mandeln, etwas Kräutern, gelber Frucht, eher Pfirsich. Gras und Thymian - Im Mund: knackig, gerade. Total im Gleichgewicht mit Frucht und Säure. Mineralik pur bis ins lange Finale. Potenzial. - Verwendung zu: großem Fischgang, Solist. - Trinken: 15 J.**

**1864 Schlehdorn Riesling QbA tr. 2013 - we - Alter der Reben ist nicht bekannt, mdt. aber 80 J. alt. Im Halbtrock (600 Literfass) ausgebaut. Unikat. Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Düfte von reifen, gelben Früchten, Hagebutten, Gewürze. Enorme Konzentration, spannend - Im Mund: große Dichte, Komplexität u. salziges Mineral. Die feinen Aromen bleiben lange auf der Stelle. Dann Gewürze, wie Minze u. weißer Pfeffer. Limette u. Mineralik tauchen auf, Weinbergpfirsich, Hauch Macisblüte. Es gibt nicht viele, die besser sind. - Verwendung zu: Solist. Fischgängen, Austern, Hummer. - Trinken: 20 J.**

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

**1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2013 - rs - biologisch; 15 Mte Flaschengärung, 13 Gramm Restzucker/Ltr. - In der Nase: mineralisch mit Burgundernoten - Im Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - Verwendung zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Trinken: 4 J.**

### FRANKEN - RUDOLF MAY naturnaher Anbau

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

**1783 Silvaner trocken Gutswein 2014 - we - 11,5/4,5/6,5;** Reinzuchtheife, von Retzstadt, Thüngersheim und Stetten auf Muschelkalk mit Kalkmergel; 84WP. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Frucht springt an, dann Boden, Ananas und Pfirsich, Laub - Im Mund: gute Struktur, Ananas, frische Säure. Harmonisch bei nur knapp 3 Gramm RZ. Hut ab. Verwendung zu: weißem Fleisch, Spargel, Suppen - Trinken: 4 J.

**1784 Silvaner Retzstadt 2014 - we - 12,5/2,2/6,2;** 30 J. alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, spontanvergoren, Bocksbeutel; 86WP Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Apfel, Hagebutte, etwas Ananas, Mineral vom Kalk. Klassischer Frankensilvaner - Im Mund: guter Auftakt mit Apfelsine, Klarapfel, Apfeln. Bleibt auf gleichem Niveau mit gelber Frucht und Mineralik, immer frisch und lebendig, Abgepufferte Säure. - Verwendung zu: allen Gemüsesorten, Suppen, Körnerfrikadellen. Für Nichtvegetarier auch zu weißem Fleisch - Trinken: 7 J.

**1785 Silvaner Retzstadter Langenberg VDP.ERSTE LAGE 2014 - we - 13/2,0/6,2;** über 40 J. alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage, spontanvergoren; VDP.ERSTE LAGE; 88WP. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: süßer Feuerstein, feine Blüten, Fruchtsüße, Eleganz



Im Mund: sehr fein und zurückhaltend nach Ananas, Pfirsich. Feine Gerbstoffe, Mineralik. Selten so feinen Silvaner in dieser Klasse verkostet. Hat Klasse. Tipp: - Verwendung zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel Trinken: 8 J.

**1797 Silvaner Der Schäfer Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2014 - we -** 45-jährige Reben auf Muschelkalk, spontanvergoren; VDP. Erste Lage.

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Johannisbeere, Mineralik nach den Kalnböden, Elaganz u. Tiefe, Haselnuß, gelbfruchtig - Im Mund: cremig, saftig, reich. Steigt langsam an, dunkle Früchte, Mirabelle, Fruchtsüße, schöner Verlauf. Rauch und Speck. Apfelsiniges Finale mit Mineralik, Potenzial - Verwendung zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kottlett, Sauerkraut mit Rauchfleisch, Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Trinken: 10 J.

**1786 Silvaner Der Schäfer Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2013 - we -** 13/2,4/5,9; 45-jährige Reben auf Muschelkalk, spontanvergoren; VDP. Erste Lage. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase:

Johannisbeere, Mineralik nach den Kalnböden, Elaganz und Tiefe, Haselnuß, gelbfruchtig - Im Mund: cremig, saftig, reich. Steigt langsam an, dunkle Früchte, Mirabelle, Fruchtsüße, schöner Verlauf. Rauch und Speck. Apfelsiniges Finale mit Mineralik, Potenzial - Verwendung zu: verträgt auch kräftige Speisen, wie Kottlett, Sauerkraut mit Rauchfleisch, Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Trinken: 10 J.

**1798 Himmelpfad Silvaner GG VDP. GROSSE LAGE 2014 - we - vorher RECIS.** Reben von 1963 im Filetstück des Langenberg, seit 2014 VDP. Großes Gewächs. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral, rauchig und gelbfruchtig, cremig, erdige Mineralik mit Blüten, reich u. elegant - Im Mund: saftig und reich mit gelben Früchten, Lorbeer, Rauch, weißer Pfirsich, dann apfelsinig in der Säure. Frisch und floral. Entwickelt sich langsam, wird immer komplexer, bleibt saftig, langer Nachhall mit Mineralik. Langschläfer. - Verwendung zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel u. Filet, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - Trinken: 10 J.

**1788 RECIS Silvaner 1963 Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2013 - we -** 13,5/1,8/6,1; Reben von 1963 auf skelttreichem Muschelkalk, spontanvergoren, VDP. Erste Lage; 90WP. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral und gelbfruchtig, cremig, erdige Mineralik mit Blüten, reich und elegant - Im Mund: saftig und reich mit gelben Früchten, Lorbeer, apfelsinig in der Säure. Frisch und floral. Entwickelt sich langsam, wird immer komplexer, bleibt saftig, langer Nachhall mit Mineralik. Langschläfer. - Verwendung zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - Trinken: 10 J.

**1799 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheimer Johannishaus 2014 - we -** knapp 50 J. alte Reben auf skelttreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, spontanvergoren, im Betonei ausgebaut. VDP. Großes Gewächs. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Apfel und Birne mit fruchtiger Frische nach Limette, Blüten, feine Kräuter und frische Erde. Im Mund: schmelzig und gelbfruchtig, Haselnuß, Ananas. Gute Struktur durch milde Säure, die trägt. Viel elegante Kraft, Mineralik am Ende mit Thymian und Wiesenkräutern. Lang - Verwendung zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - Trinken: 10 J.

**1789 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheimer Johannishaus 2013 - we -** 13,5/1,5/5,9; sehr alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, spontanvergoren, im Betonei ausgebaut. VDP. Großes Gewächs; 89WP. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Apfel und Birne mit fruchtiger Frische nach Limette, Blüten, feine Kräuter und frische Erde - Im Mund: schmelzig und gelbfruchtig, Haselnuß, Ananas. Gute Struktur durch milde Säure, die trägt. Viel elegante Kraft, Mineralik am Ende mit Thymian u. Wiesenkräutern. Lang - Verwendung zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - Trinken: 10 J.

**1791 Riesling Retzstadt 2014 - we -** 12/4,8/7,3, spontanvergoren, Bocksbeutel, 25-jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mandelnote, Aprikose, Pfirsich. Saftig und sauber - Im Mund: Frucht nach frischer Aprikose, süß-bitter, mandelig. Gepufferte Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fischbegleiter und Terrasse - Trinken: 5 J.

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

**1793 Weissburgunder Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2014 - we -** 13,5/3,0/7,2; 25% im Barrique ausgebaut, spontanvergoren, 15-20-jährige Reben auf Muschelkalk, VDP. Erste Lage; 86WP. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: etwas Feuerstein, gelbe Früchte wie Renecloide, Marille, Blüten, einladend - Im Mund: Limette, gelbe Früchte mit viel Frische, sauber und klar, eleganter Verlauf mit gewisser Cremigkeit. - Verwendung zu: Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - Trinken: 4 J.

**1794 Grauburgunder Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2014 - we -** 13,5/3,2/7,2, 25% im Barrique ausgebaut, spontanvergoren, 10-jährige Reben auf Muschelkalk, VDP. Erste Lage; 87WP. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Marillen mit Feuerstein-Mineralik. Im Mund: steinig-mineral, dann gute Säure, weiße Johannisbeeren, dann Birne, reifer Apfel, Schmelz. Tolle Säure, die Frische garantiert. Mit dem Kalkmineral und der jahrgangstypischen Säure ein anspruchsvoller Wein - Verwendung zu: Wurst und Fleisch, Eintöpfen, vegetarischen Speisen mit Gewürzen und Kräutern, Solist - Trinken: 4 J.

**1795 Spätburgunder Retzstadter Langenberg VDP. Erste Lage 2013 - ro -** 13,5/0,7/5,6, im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, auf Muschelkalk, VDP. Erste Lage. Farbe: granrot - In der Nase: kirschtig und Himbeeren, Kräuter, Röstaromen nach Kaffee, kühler Typ, geistige Aromen, reich - Im Mund: Cassis, saftig, weinig, etwas Lakritz und Mokka. Eleganter Verlauf, geistige Aromen nach feinen Bränden, roeten Beeren, saftiger Ausklang mit Länge - Verwendung zu: Wildbraten, Käse, Solist - Trinken: 10 J.

**1796 RECIS Spätburgunder Retzbacher Benediktusberg VDP. Erste Lage 2012 - ro -** 13,5/0,4/5,4, im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20-jährige Reben auf Muschelkalk, VDP. Erste Lage. Farbe: granrot - In der Nase: Waldbeerenkorn und Schattenmorelle, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Im Mund: sehr reife Beeren mit Fruchtsüße u. Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Cassis u. Schokolade, dann wieder geistig, reich. Viel Schmelz, dennoch fein - Verwendung zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Trinken: 15 J.

## NAHE - Christoph und Markus KAUER

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

**1942 Windesheimer Ri tr. vom roten Sandstein 2014 - we -** 12/4,2/7,8; Reben bis 32 J. alt. Auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, Würze, Weinbergpfirsich, Ananas. Sehr einladend und vielversprechend. - Im Mund: frisch und kräftig mit Zitrusfrüchten und reifem Augustapfel, Aprikose. Zitro und Klarapfel im Finale. - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist mit moderater Säure - Trinken: 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. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Im Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Toll. - Verwendung zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Trinken: 8 J. +

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

**1844 Schlossböckelheimer Felsenberg Ri tr 2014 - we -** sehr bekannte Lage auf Vulkangestein. Strenge Traubenselektion, also die besten Trauben vom Felsenberg. Verwendung zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Trinken: 10 J.

**1945 Schlossböckelheimer Felsenberg Ri tr 2013 - we -** 13, 4,5, 6,7; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, Strenge Traubenselektion, also die besten Trauben vom Felsenberg. Korken. Vergleichbar mit Großem Gewächs der VDP-Winzer. Farbe: mittleres Gelb - In der 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 steinig Mineral. Sehr reich. - Im Mund: limettiger Rieslingauftritt mit Pfirsich u. Aprikose, zugleich fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch u. lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmon. Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. - Verwendung zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Trinken: 10 J.

**1946 Weissburgunder tr. 2014 - we -** keine Malo, bis 28 J. alte Reben, Drehverschluss; 12,5/4/6,6. Farbe: helles Gelb - In der Nase: elegant mit weißen Blüten, gelben Früchten wie Renecloide, ansprechend - Im Mund: Birne und Eierpflaume, ansteigende Cremigkeit, durch Säure gestützt, kleine Krater, gute Länge - Verwendung zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Trinken: 3 J.

**1811 Weissburgunder S tr 2014 - we -** 30% im Halbstück, Rest im Edelstahl, alte Reben. Eine Selektion. 13/3,5/6,7. Farbe: helles Gelb - In der Nase: reife Birne, Weißbrotkrume, cremig und komplex - Im Mund: frisch mit klarer Frucht, dann mit mehr Kraft Birne und Renecloide, elegant. Saubere, fruchtige Entwicklung, ziemlich lang. - Verwendung zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Trinken: 5 J.

**1947 Weissburgunder R tr 2013 - we -** 14%, 40% Barrique. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Im 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. - Verwendung zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und Krebsen - Trinken: 5 J.

**1949 Grauburgunder tr\* 2014 - we -** ältere Reben, reif geerntet, 2,5 Gramm Restsüße, wenig für Grauburgunder. Farbe: leicht strohblondes Gelb - In der Nase: Weißbrotkrume, reife Birne und Renecloide, Fruchtsüße, etwas Bratapfel, Orangade, Mineralik. - Im Mund: cremig und dennoch elegant mit durchgängige, mildere Säure, Apfel mit Kern, Orange. Nachhall nach gelben Früchten und etwas Zitrone, Melisse, Tee - Verwendung zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Trinken: 3 J.

**1948 Grauburgunder S tr 2014 - we -** alte Reben, 40% zweijähriges Holz, alte Reben. Eine Selektion. 13/3,2/6,5. Farbe: strohblondes Gelb in der Nase: Birne, Ananas, reich und elegant, Mineralik nach Stein-mehl, wieder gelbe Früchte, durchgängig frisch, hat Tiefe - Im Mund: reife Gelbfrucht mit viel Mineralik, die mit salzigen Noten und kleinen Gerbstoffen die fruchtigen Aromen stützt. Jodig, sehr zu empfehlen, Thymian-noten, Hauch Minze und guter Frische. - Verwendung zu: weißem Fleisch, gebraten oder aus dem Ofen, wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen. Zum kräftigen Käse, zu gebratenem Fisch - Trinken: 5 J.

## PFALZ - FRED BECKER Bioland

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

**1532 Müller-Thurgau tr. Bioland Liter 2014 - we -** 12/4,5/6,3. Farbe: hellgelb - In der Nase: gelbe Früchte, cremig, Kerntöne. Sauber mit feinen Blüten - Im 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. - Verwendung zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Trinken: 2 J.

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

**1524 Riesling Sonnenberg Landsweiler tr. Bioland 2014 - we - 12,4/3/6,8**; auf Muschelkalk, 20jährige Reben. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend mit Kalknase und kleinem Pfirsicht, sauber und mineralisch - Im Mund: cremiger Auftakt, reife, weißfruchtige Obst, Säure und Fruchtaromen sehr im Gleichgewicht, Mineralik von gemahlenem Stein, gute Länge. - Verwendung zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Trinken: 6 J.+

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

**1526 Grauer Burgunder tr. Bioland 2014 - we - 12,8/3/ 5,8**; auf schweren Lehm- und Tonböden. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: elegante Nase mit feinen Düften nach Birne und reifem Apfel, etwas frischer Haselnuss und Kokos - Im Mund: fast gewürzig, Grapefruit, Apfelsine und erst dann die gedeckten Töne reifer Kernfrüchte. Hauch Schmelz, gute, fruchtige Länge, schlanker Grauburgundertyp - Verwendung zu: Würstplattchen u. Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Trinken: 3 J.

**1531 Weißer Burgunder Kabtr. Bioland 2014 - we - 12,8/3/6,5**; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reich; Blüten, Birne, Ananas - Im Mund: Stachelbeere, Johannisbeere. Stringent und gerade, späte Säure bis hin zur reifen Ananas, schön lang. - Verwendung zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Trinken: 3 J.

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

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

**1529 Sauvignon blanc Kabtr. Bioland 2014 - we - 11,8/ 3/ 7,7**; 10jährige Reben auf Löss und Kalk. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Stachelbeere, Paprika, Bergamotbirne. Floral - Im Mund: Stachelbeeren, dann aber schnell stahlig mit guter Säure und zitroniger Länge, viel Mineralik. Richtig gut gelungen. - Verwendung zu: Ziegenkäse und Fisch. Toller Terrassenwein - Trinken: 3 J.

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

**1536 St. Laurent tr. Barrique 2009 - ro - Barriqueausbau**. Farbe: dichtes Rot - In der Nase: dicht und gestaut mit Cassis, Fruchtsüße und Mandeln, einladend - Im Mund: balsamische und reife Frucht nach Pflaume, Tabak, viel Cassis. Sehr dicht, echte Überraschung! Langes Fruchrende mit Eleganz durch die gute Säurestruktur- Trinken: 7 J.

**1533 Huxelrebe Beerenauslese 0.5 2003 - we - Farbe: goldgelb** - In der Nase: Akazienhonig, eingelegte Rosinen, zarte Edelfäule, reich - Im Mund: eingelegte Früchte, Honig, dennoch traubig, sehr lang mit Fruchtsüße, Honigsüße, schmelziger Säure und tiefgründigen Aromen von gelben, reifen, süßen Früchten - Verwendung zu: Dessert und blauem Käse, Solist - Trinken: 20 J.

#### BADEN - BARBARA HUBER

**1823 Malterdinger Spätburgunder 2012 - ro - von 13-20jährigen Reben**, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut. Farbe: granatrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignonen. - Im Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde, spannend mit dezenten Tanninen und rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenschmorelle und Erdbeeren - Verwendung zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Trinken: 10 J.+

**1824 Spätburgunder alte Reben 2012 - ro - von 20-40jährigen Reben**, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert Farbe: granatrot - In der Nase: aus einem Kern heraus kommen Leder Veilchen, Himbeeren, ...reich und verführerisch. Kräuter kommen hinzu, Mineralik vom Kalkboden - Im 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 - Verwendung zu: Braten mit Niedrigtemperatur u. Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - Trinken: 15 J.+

**1825 Bienenberg Spätburgunder GG R 2012 - ro - bis 54jährige Reben** auf kleinen Terrassen im Steihang auf Muschelkalk, 30hl/ha, Farbe: granatrot - In der Nase: frisch nach roten Johannisbeeren und auch Cassisbeeren, Kaffee, Tabak, Minze, auch Leder und Erde. Seidig im Mund: dicht mit Kirschen, sehr reich und früh kommen Gerbstoffe und Kalkmineralik. Geistige Aromen, reife Himbeeren, vielschichtig in der eher kühlen Fruchtaromatik, hört nicht auf. - Verwendung zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - Trinken: ab 2018, dann noch 20J.+

**1826 Sommerhalde Spätburgunder GG R 2012 - ro - bis 45jährige Reben** auf eisenhaltigem Boden mit Muschelkalkadern. Farbe: granatrot In der Nase: ausdrucksstarke Frucht nach Himbeeren und Kirschen mit Orangen, Mandeln, süßem Tabak. - Im Mund: kühle, rote Früchte, grüner Pfeffer, Brombeeren, wunderbar frisch mit reifer Säurestruktur

und feingliedrigen, pfeffrigen Tanninen, saftig und dicht, gewürzige Kirsche und ein Hauch Lakritz bleiben. - Verwendung zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - Trinken: ab 2018, dann noch 20J.+

**1827 Schlossberg Spätburgunder GG R 2012 - ro - bis 35jährige Reben** auf Steillagen(72 bis 96 ) mit skelettreichem Muschelkalk des Hecklinger Schloßberges. 28hl/ha. Farbe: granatrot - In der Nase: reiche Blüten nach wilder Rose, Cassisbeeren, Hagebutte, vanillig, Hauch Honig. Ausdrucksstarke Frucht mit Rauch und Pilzen - Im Mund: rote und dunkle Früchte, Brioche, sehr saftig und dicht mit Gewürzen wie Piment, Wachholder. Reife Himbeeren, pfeffrig, geistige Früchte. Viel Mineralik u. festes Tannin mit erdigen, trüffeligen Aromen. Bleibt ewig Verwendung zu: Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. Das richtige Glas ist ausschlaggebend - Trinken: ab 2018, dann noch 20J.+

**1829 Wildenstein Spätburgunder GG R\* 2012 - ro - Eine Parzelle im Wildenberg**, bis zu 54jährige Reben auf eisenhaltigem Muschelkalk . Der Wein ist sehr rar und gesucht. Farbe: granatrot - In der Nase: Veilchen und Mineralik, rote und schwarze Johannisbeeren, Laub, Waldboden. Unbeschreiblich reich, Kirschnoten, süßem Tabak. Frische und Finesse - Im Mund: Fruchtsüße, Röstaromen, dann ansteigende Frucht mit süßen Gewürzen, Tabak, Himbeeren, Kirschen. Kühl und dicht, komplex in seiner Fülle und Tiefe, dabei sanft und seidig in seiner nur ganz langsam ausklingender Eleganz - Verwendung zu: einem Treffen mit den besten Freunden und nur aus dem richtigen Glas - Trinken: ab 2018, dann noch 25J.+

**1831 Weißer Burgunder trocken 2013 - we - überwiegend im Stahl**, kleiner Teil im Holzfass. Farbe: strohgelb - In der Nase: gelbfruchtig und frisch mit kleinem Honigton, cremig, einladend - Im Mund: reife Birne, Pfirsich, Mango und gleichauf Frische von Limette, cremig, im weiteren Verlauf exotisch - Verwendung zu: Fisch und Käse, weißem Fleisch. - Trinken: 5 J.

**1832 Bienenberg Weißer Burgunder GG 2012 - we - 1/3 im Edelstahl**, neue Barriques und Zweitbelegung, 30 J. alte Reben auf Muschelkalk. Farbe: strohgelb - In der Nase: cremig und nach reifer Birne und Quitten duftend, vanillig und etwas Rauch - Im Mund: Williamsbirne, weißer Pfirsich, cremig mit etwas Honig und gerader Säurestruktur, die Frische verleiht. Schmelzige Länge mit Birne, Pfirsich, Limette und Mineralik von Kalk - Verwendung zu: gegrillten Krustentieren, gut gewürztem weißen Fleisch, Asiaküche, Käse - Trinken: 7J.+

**1835 Grauer Burgunder Bienenberg GG R 2013 - we - VDP.Großes Gewächs**; zweidrittel im Barrique, davon eindrittel neu, über 30 jährige Reben. Farbe: helles grün-gelb - In der Nase: dezent-cremig mit Blüten, Mandeln, feinen Kräutern (Lavendel)Pfirsich, Birnen. Es deuten sich schon exotische Noten an. - Im Mund: Rauchig und gleich viel Mineralik. Gelbe Früchte mit Schmelz, dann Frische mit Limette und Grapefruit, gibt Stuktur. Wieder eine Stecke mit weißfruchtig unterlegter Mineralik, viel Rückgrat, langer Nachhall mit Pfirsich, Birne, Limette. Ganz groß. - Verwendung zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Trinken: 7 J.

**1834 Chardonnay trocken 2012 - we - 70 J. alte Reben** von Steillagen auf Muschelkalk, im Barrique ausgebaut, unfiltriert. Farbe: leuchtend gelb - In der Nase: Weizen, Limette, Banane, Mango, Haselnuss, reifer Apfel, reife Birne und etwas Vanille. Komplex mit exotischen Aromen - Im Mund: mit Luft fest und kompakt, ausbalanciert, spürbar frisch und elegant. Ein Kraftpaket mit viel Finesse und weicher, opulenter Frucht. Großartig. - Verwendung zu: Hummer, Languste, Edelfisch mit kräftigen Soßen, Kalb, Geflügel - Trinken: 10 J.+

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

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

**1837 Schlossberg Rosé brut natur 2005 - we - Pinot Noir** von der Steillage Schlossberg Großes Gewächs, mdst. 5 J. Flaschengärung, letzte Flaschen. Farbe: hellrosa, feinperlig - In der Nase: Kirsche und süße Hagebutte, mineralisch, betörend - Im Mund: rote Früchte wie Himbeere und Erdbeere, dann Kirsche. Weißbrotkrume, große Länge mit Mineralität. Wunderbar reich und fein. Oberliga-Sekt und -Wein. Setzt Maßstäbe. - Verwendung zu: den schönsten Stunden zu Zweit oder mit den liebsten Gästen - Trinken: 5 J.+

## Das Abholfest ist

am Sonnabend 21. November 2015

10:00 - 17:00 Uhr

und Sonntag

22. November 2015

10:00 - 13:00 Uhr

Thomsen Fleischmarkt, Kiel Wellsee, Edisonstr. 20