

## Les Grains Nobles

## Italien

## ALTO ADIGE - TRÖPFTALHOF BIO-DEMETER

**1701 LeVIOGN Viognier 2018 - we - 13,5% AlkVol, 1,7 Gramm Restsüße;** 15jährige Viognier auf 300smL und 15% Sauvignon blanc, Kalkschotterboden, Großes Holz Farbe: mittelgelb mit Kupfer - In der Nase: Blüten, Orangenschale, Apfel, HoniGTon, reich, Reiffruchtig, sanfter Viognier ohne Barrique - Im Mund: Ananas, reifer Hauch, Orangen mit Würze, Andenbeere, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Strukturiert. - Zu: Solist und zu raffinierten Vorspeisen. Zu Fisch z.B. Seeteufel und Krebsen. Kalb, Land-Hähnchen - Genuss: 4 J.

**1704 GARNELLEN Anphora Sauvignon blanc 2016 - we - 14%, nur 3.000 Flaschen von 1,2ha.** 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphyrit und Kalkdolomit, 500smL. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als abgezogener Wein. Wenig geschwefelt Farbe: tiefes Gelb, kupferfarben - In der Nase: ein Traum. Sanft, reintonig, finessenreich. Reife Aprikose, Stachelbeere, reife Birnen, Hauch Ingwer und Quitten. Kräuter, komplex und dicht ohne Schwere, strukturierter als 15er - Im Mund: Saft, traubig, Stachelbeere, Qitten, Birne, Kräuter und etwas Pfeffer. Komplex und reich, strukturiert mit leichtem Gerbstoff. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Klar und fruchtig, komplex. Ein Weinabenteurer. - Zu: Solist, zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. Ziegenkäse vom Ziegenhof Rehder - Genuss: 10 J.

**1712 RoséMARIE Anphora 2018 - rs - 13,5% AlkVol, 2 Gramm Restsüße;** 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, vergoren in der Amphore. - Farbe: lachsfarben - In der Nase: Blüten, Johannisbeeren, Röstaromen, Blüten, reich. - Im Mund: traubig, Tabak, saftig nach Wildkirschen und Schattenmorellen, kleiner HoniGTon, Salz. Edelrosé. - Zu: weißem und rotem Fleisch, Vorspeisen, auch ein toller Begrüßungswein. Auf der Terrasse - Genuss: 4 J.+

**1706 BARLEITH Anphora 2016 - ro - 13%, nur 0,7 ha mit 2000 Flaschen Cabernet-Sauvignon und etwas Cabernet-Franc, 25jährig, auf 300smL.** Lehmgiger Kalkschotterboden. 7 Wochen oder mehr auf der Maische in der Amphore, dann 14 Monate in der Amphore und in gebrauchten Fässern. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Fruchtsüße, Schmelz, Sandelholz und Schoko. Springt an mit Schwarzkirschen, Cassis und Lakritz. Einladend - Im Mund: Fruchtsüße und Saft, Kirschen, auch Himbeere, etwas Cassis und Lakritz. Mutet burgundisch an, feingliedrig, jetzt Waldbeeren und Würze von den sanften Tanninen. Harmonisch-elegant im langen Finale mit Kräutervürze. Durchgängig saftig. - Zu: allen Gerichten und als Solist. - Genuss: 10 J.

## ALTO ADIGE - ELENA WALCH/HOFSTÄTTER

**1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2018 - we - 13;2,3;5,5, kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Im Mund: nussig nach gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.**

**1643 Hofstätter-Weissburgunder 1819 - we - Mergelböden Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, Pfirsich mit Apfel und Birne - Im Mund: elegant und frisch, Apfel, Birne, hinten Haselnuss. Schön und klar. - Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.**

**1644 Hofstätter-Pinot Grigio 1819 - we - Mergelböden - Farbe: strohgelb - In der Nase: saftige Birnen, vielschichtig - Im Mund: reife Birne mit Würze, Stachelbeeren, Hauch Mango - Zu: Nudeln, Suppen, weißem Fleisch - Genuss: 3 J.**

## TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER

**1018 Fontanasanta Manzoni bianco 2019 - we - Rebsorte ist Manzoni, Kreuzung zwischen Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie - Farbe: hellgelb - In der Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heublumen und Bienenwachs. Haselnuss, Mineralik. Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Im Mund: reife Säure nach Limette, gelbe Früchte, Birne und reifer Apfel, Stachelbeere. Wiese mit Kräutern, mineralisch-salzig. Frisch-fruchtig, sehr lang. Anders. - Zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch wie Kaninchen, Fisch und Käse. Toll zu Austern - Genuss: 6 J.+**

**1039 Foradori Teroldego DOC 2018 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - In der Nase: Sandelholz, rauchig, erdig. Dunkle Früchte wie Pflaume und Cassis. Später Kräuter und Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineralik von Granit - Im Mund: Kirsche mit granitiger Mineralik, milde Tannine, dann die Frucht. Dicht und saftig, Gewürze, bleibt mit Waldfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, floral-Lorbeer-Wachholder-Abgang, schöne, elegante Länge. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild, Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Osso bucco. - Genuss: 7 J.**

**1019 Granato IGT 2016 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. 93+ PP, 98 JSP Farbe: Rubinrot - In der Nase: zarte, reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Graphit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Im Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süßholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. Kultstatus - Zu: rotem Fleisch, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J.+**

## PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1171 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro - 20-40 Jahre 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. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.**

**1174 Langhe rosso DOC Larigi 2017 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP - 2016: Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Frucht-süße, saftig, beerig - Im Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief, ja opulent. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich - Zu: Grilladen, Käse, - Genuss: 20 J.**

**1253 Langhe rosso DOC La Villa 2017 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinig Böden, 18 Mte im neuen Barrique - 2016: Farbe: tiefes Rubinrot - In der Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - Im Mund: Reich, sauber, Mineralik, Kirschen. Ziemlich geradeaus, feine Früchte, etwas pfeffrig, Erde, Würze. Viel Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Genuss: 20 J.**

**1204 Langhe rosso DOC Giàrborina 2017 - ro - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques 2016. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Im Mund: Fruchtsüße, dann aber auch mübe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik, reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.**

**1259 L. Insieme 2017 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berausend - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig. Lecker - Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J.**

**1192 Barolo DOCG 2016 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique, von einem großen Barolo-Jahrgang - 2015: Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Tee, Rosen, Himbeere geistig, Hauch Schoko, gut entwickelt - Im Mund: Weichsel, ansteigende geistige Aromen, Würze. Auch Tee, Lakritz, standhafte Säure. Gerbstoffe nur im Nachhall direkt auszumachen. Toll. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist Genuss: 15 J.**

## PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2019 - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - 2018: Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.**

**1186 Barbera d'Alba DOC 2017 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - 2018. Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sehr reife Brom-beeren mit milden Gewürzen, Sandelholz, Blüten - Im Mund: tolle Fruchtigkeit, Kirschen, Brombeeren, Cassis. Sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.**

**1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2018 - 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. Schon der Duft verführt. - Im Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.**

**1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2017 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 PN; 18 Mte. neue Barriques. 2016: 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. Frucht-süße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.**

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2018 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz, für Nebbiolo schmeichelnd - Im Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+**

**1189 Barolo DOCG 2016 - ro - von allen Barolo-Crus, 91Galloni - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: 2015: reife Kirschen, Tee, Veilchen, Waldbeeren, süßer Pfeffer, vielschichtig - Im Mund: reich und frisch mit Weichsel, ansteigender Würze. Wärmt, seidige Tannine, Himbeergeist, Agrumen, gute Länge. Kann jung mit Vergnügen getrunken werden. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.**

**1194 Barolo DOCG Arborina 2016 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 93 Galloni - 2015: Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: 2015: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakao-puder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.**

**1193 Barolo DOCG Gattera 2016 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 92 Galloni 2015: Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: 2015: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosen-blüten - Im Mund: große Eleganz mit reifen Früchte nach Kirschen und Cassi, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Hat Statur mit großer herrschaftlicher Eleganz - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 20 J.**

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2016 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. 94 Galloni 2015: Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: 2015: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee - Im Mund: kuzer Fruchtplosion, dann strukturiert durch die Gerbstoffe. Großer Wein mit Lakritz, Würze, Tabak und kirschtigen Früchten. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.**

**1127 Barolo DOCG Paigallo 2016 - ro - nur 4tausen Flaschen, mehr als 30 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique,**

dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfass. 94 Galloni - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

#### PIEMONTE - WEISS

**1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2019 - we** - Arneis von 1977 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 und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloiden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

#### LOMBARDEI - BULGARINI und CA LOJERA

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2019 - we** - Turbiana (Trebiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

**1141 Cá Lojera-Lugana DOC 1819 - 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: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

**1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2019 - rs** - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - In der Nase: rote Waldweiden - Im Mund: weinig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

**1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 1819 - rs** - 13,5%; Merlot und CS auf steinigem Böden, reich an Salzen - Farbe: helles rubinrot - In der Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompost, dunkle Mineralik - Im Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze. Toller Aufbau, komplex. Rosé der Oberklasse - Zu: Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

#### VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

**1072 Custoza DOC 2019 - we** - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

**1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 1718 - we** - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Im Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

**1064 Lugana Garda DOC 2019 - we** - Trebbiano di Lugana Farbe: helles Gelb - In der Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Renecloide, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

**1062 Bardolino Chiaretto DOC 2019 - rs** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - In der Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Im Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

**1061 Bardolino DOC 2019 - ro** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

**1058 Corvina DOC 2016 - ro** - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, 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. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

**1068 Valpolic. Class. DOC 2018 - 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 - Zu: Grillwein, Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2017 - ro** - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester - Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und 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. - Zu: Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2015 - ro** - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - 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. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.CI. DOCG 2013 - ro** - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit

Reselektion, 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. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

#### FRIAUL Colli Orientali - CASTELLO DI BUTTRIO

**1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2018 - we** - Nordhanglage, 12,5% - Farbe: miielgelb - In der Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Im Mund: Stachelbeeren, weiße Johannisbeeren, Mango. Gewürze mit weißem Pfeffer, äußerst preisgünstig - Zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genuss: 3 J.

**1169 Pinot Grigio Doc Colli Orientali 2018 - we** - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: hellgelb - In der Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Apfel, Birne, exotische Früchte - Im Mund: mild und feingliedrig, frischer Apfel, Knackbirne, dennoch milde Säure und cremige Anflüge. Sehr schöne, elegante Länge. Mineralik. Gelungen - Zu: weißem Fleisch und zum Käse, zu Vorspeisen, zu rohem Schinken. - Genuss: 3 J.

**1151 Sauvignon Doc Colli Orientali 2018 - we** - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga, 91 Fpkte Farbe: strohgelb - In der Nase: Feldblumen, Birnen, Fenchel. Auch Stachelbeeren und exotische Frucht. Klar strukturiert - Im Mund: beerig mit Mineralik, exotische Früchte, Melone, Pfirsich, vibrierende Säure. Perfekt balanciert, Paprika. Mineralität mit Salz. Hat Tiefe. - Zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

**1159 Chardonnay Doc Colli Orientali 2018 - we** - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: strohgelb - In der Nase: Weißdornblüte, Exotik, Schmelz. Feine Blüten. - Im Mund: Birnen und Pfirsich, etwas Orange und Maracuja, cemig und weich, milde Säure. Gute Länge, sehr ausgeglichen - Zu: Vorspeisen, Nudeln, weißem Fleisch, zu Fisch und zum Käse - Genuss: 3 J.

#### FRIZZANTE/SPUMANTE

**1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we** - Glera, 11%

**1228 Nino Franco-Orosecco Vald. Superiore Rustico Brut DOCG - we** - 11%, Glera

**1065 Mte del Frá-Custoza Superiore Riserva Spumante Brut - we** - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15

**1066 Mte del Frá-La Picia Spumante Extra Dry - rs** - Corvina90, Rondinella10

#### MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

**1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 1819 - ro** - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: viele Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

**1012 Kepos IGT Maremma 2018 - ro** - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 11 Mte. im Zementfass. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Im Mund: kirschtige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichten, Lammschulter; mediterraner Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

**1006 Ampeleia IGT Maremma 2016 - ro** - reiner Cabernet Franc. 15 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dichtes Granatrot - In der Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Wachholder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Im Mund: Fruchtsüße und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

#### MAREMMA und andere Toskaner

**1146 Borgo Scorpito-Borgonero IGT 2016 - ro** - CS, Sangiove, Syrah; 13,5% - Farbe: 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 - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1251 Argentera-Villa Donoratico Bolgheri DOC 2016 - ro** - CS40, CF30, M20; 14% Farbe: dunkelrot - In der Nase: Kirschen und Pflaumen mit Kakao, Veilchen. Reich und warm - Im Mund: konzentrierte, dunkle Früchte, Cassis. Zunächst Cabernet-Sauvignon, dann Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin. Durch den Wein zieht sich eine kirschtige Frucht, die viel Eleganz verleiht. Ein Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgerieftem Käse. - Genuss: 7 J.

#### CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

**1071 Il Corzanello Bianco IGT 2019 - we** - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Hagebutte - Im Mund: Fruchtsüße, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

**1079 Il Corzanello Rosso IGT 2019 - ro** - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig, Früchtekorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Im Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

**1073 Terre di Corzano DOCG 2018 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Im Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas

Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

**1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2017 - ro** - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: berauschend animierend, reich, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Im Mund: Schwarzkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, geistigen Komponenten. Hinten reife Cassis, milde Tannine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf an kommt. - Genuss: 10 J. +

**1083 II Corzano IGT Toscana 2017 - ro** - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dicht, gestaut, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Im Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

**1076 II Passito Di Corzano VDT 0.375 2005 - we** - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques 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. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

#### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO

**1115 Chiara IGT goldene Kapsel 2018 - we** - Chardonnay80, Sangiovese20, weiß gekeltert - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitrone, Blüten - Im Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

**1128 Chiara IGT schwarze Kapsel 2018 - we** - Sangiovese, weiß gekeltert - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral, Apfel, Blüten, Mandarine, Zesten - Im Mund: Apfel, Rauch, Grapefruit. Ansteigende Würze mit Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge mit Apfelnoten, Mineralik. Minze im Nachhall. - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 3 J.

**1101 Trittico IGT 2017 - ro** - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Strohholz, trinkanimierend. - Im Mund: frisch mit festem Körper. Cassis und Würze, reife Kirsche. Ansteigende Früchte gehen mit den milden Tanninen, Mineralik vom Galestro. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

**1102 Chianti Classico 2017 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5 - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Blüten nach Rosen. Tee, reife Himbeeren. Feingliedrig, warmer Typ mit feinem Gewürz und einem Hauch vanille - Im Mund: Kraft und Fülle, dicht. Fruchtsüße und kirschige Töne, milde Würze, etwas Nelke, runde Schokotannine, Lakritz, Waldfrüchte. Ein warmerherziger, empathischer Sangiovese. - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

**1107 Casasilia Chianti Classico Gran Selezione 2016 - ro** - Sangiovese100 Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten, Fruchtsüße, Struktur, reife Himbeeren, Tee, Hauch Vanille. Sehr reich, mineralisch - Im Mund: Sangiovese-Feuer mit Fruchtsüße von der Schwarzkirsche und von Cassis, Schokotannine, Kakaopulver. Strukturierter Verlauf mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, am Ende Cassis. Großer Wein mit enormem Potenzial. j - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J. +

**1114 Seraselva IGT 2015 - ro** - CS60, Merlot40, Reben von 1992. Bordeaux-Charakter mit Chianti-Terroir Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro. Braucht Zeit, kein Kraftprotz, aber hochelegant und finessenreich. - Im Mund: Dicht, dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, Cassis mit Extrakt Süße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Chianti-Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. Eine Besonderheit. Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.

**1591 Syrah IGT 2016 - ro** - Reben von 1992 - Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: Cassis und Mineralik mit Rauch, Veilchen. Syrah auf Galestro ist genial. - Im Mund: rotfruchtig, samtene Struktur, Mineralik mit Rauch. Unterlegte Frucht mit Cassis und Kirsche, die schnell durch die Tannine dringt. Sehr lang ausklingend mit Minze, Mineralik und dunler Frucht. Groß - Zu: Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genuss: 12 J.

#### CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

**1635 II Monte bianco IGT 2019 - we** - 12,5% - Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrone - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitterness, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

**1636 Sangiovese Toscana IGT 2019 - ro** - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: warm und reich, schwarze Früchte und Gewürze - Im Mund: reich mit weicher Tanninstruktur, Kakao, Kirsche, Bleicht reich bis in den Nachhall mit würzigen Noten. In dieser üpreiklasse ein Hit. - Zu: Pasta und Abendbrot, Fleisch- und Soßen gerichte - Genuss: 3 J.

**1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2017 - ro** - 13,5% Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

**1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montespertoli DOCG 2017 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese Farbe: mittelrot - In der Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit ein-gebundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Scharzfrucht-iger Nachhall. Preis-/Qualitätshit - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

**1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2015 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber.

Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale, großer Wein, wird im Preis nicht deutlich - Genuss: 10 J.

**1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2013 - ro** - 15,5%, Cabernet Sauvignon - Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: ungläublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein Supertoskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 10 J.

**1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2009 - we** - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia - Farbe: goldgelb - Genuss: 20 J.

#### MONTEPULCIANO - LA MAGIA BIO

**1577 ECO Rose - rs** - von Sangiovese, 5-15 Jahre alte Reben, 10 Stden Mazeration - Farbe: kräftiges Rosé - In der Nase: jundlich-frisch, Erdbeere - Im Mund: beerig mit Zitrus, Grapefruit. Lebendig und beschwingt - Zu: Terrasse - Genuss: 2 J.

**1578 II Vispo IGT Toscana 2018 - ro** - 14%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben Farbe: rubinrot - In der Nase: Veilchen, Champignon, dunkle Beeren. Rauch und Würze. - Im Mund: Fordernde Würze, Gerbstoffe, Tee, Kirschen und Zwetschken. Frisch und saftig. Wacholder und Kakaopulver im Finale. Leicht zu trinken. - Zu: Pasta, Vorspeisen. Unbedingt zum Essen reichen. Der Wein verlangt eine Speise. Auch gut zu Grilladen. Hält offen drei Tage. - Genuss: 4 J.

**1579 Rosso di Montalcino DOC 2018 - ro** - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: Würze und Frucht. Lorbeer, Wachholder, Rosenblüten und Veichen sowie Lakritz umrahmen Kirschen und Himbeeren. Tiefer liegen Fruchtsüße und richtig reifer Cassis. - Im Mund: saftig mit Himbeeren und Kirschen. Hagebutten mischen sich ein, Wachholder und Minze. Saftig bis zum Finale, das warm und würzig ist. Hat Struktur, fordert ein Steak. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

**1581 Brunello di Montalcino DOCG 2015 - ro** - 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu. 17,5 Jancis Robinson, 96 Pkte James Suckling - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - In der Nase: süßes Unterholz, Würze, gute Dichte mit Brombeeren und Blaubeeren. Reich und fein. Etwas Lakritz und Lorbeer. - Im Mund: weich und sehr reich. Ansteigende Würze, feine Gerbstoffe, reiche Fruchtnoten mit Cassis und Wildkirschen. Lakritz, Mineralik, etwas Rauch. Auch Schoko deutet sich an. Ein reifes Jahr mit viel Kraft und Würze. Großartig. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

**1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2012 - ro** - 14,8%, 38 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: ein großer Jahrgang mit dichtem Fonds aus Cassis, Kirsche und Lorbeer, Rosen, - Im Mund: Süßkirschen, sauber, feine Würze. Hauch Lakritz, großes Finale. Trinken, nicht lesen. Das ist ein Erlebnis. Ein Preis- Qualitätshit und für Fortgeschrittene ein Muss. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

**1586 Brunello di Montalcino Cilegio DOCG OHK 2015 - ro** - 40 Jahre alte Sangiovese, ausgesuchte Parzellen zwischen den Kirschbäumen, 730 Flaschen, 3 Jahre in neuen Tonneaus. 17,5 FR, 95JS Farbe: mittleres Rot - In der Nase: Kompakt mit Schwarzkirsche und Kräutern, mineralisch, Blüten, Fruchtsüße, Hauch Vanille, enorme Tiefe - Im Mund: großartiger Anstieg mit Kirschen, Lorbeer und Würze, finessenreich, komplex. Dabei fein und dicht, ohne Wucht. Im Finale mit Wachholder, eingebundenen Tanninen. Ein Weinerlebnis. Bis 2022 warten. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

#### MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

**1731 Deodato Bianco 2019 - we** - Malvasia, Grechetto und Trebbiano - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch und nussig, Blüten - Im Mund: gelbfruchtig und frisch, kleine Gewürze. Reifer Apfel, etwas Birne, Honig? - Zu: Vorspeisen, Aperitiv, mildem Käse - Genuss: 3J.

**1732 Rosso di Montepulciano DOC 2018 - ro** - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. - Farbe: granatrot - In der Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit Lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Im Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassi. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Frucht deckelt, fruchtiges Finale, fast ein VN. - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

**1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2016 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schon in der Nase wird der gute Jahrgang deutlich. Dicht mit Finessen: Wildkirsche, warme Noten von Kakao, reife Himbeeren. Saftig und reif. - Im Mund: Konsquent im Verlauf, sehr strukturiert. Kirschtig mit Fruchtsüße im Antritt, Süßholz, etwas Pfeffer und Nelken, Wachpflde. Sehr lang, Gerbstoffe völlig integriert. Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

**1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2016 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen Farbe: purpurrot - In der Nase: hohe Konzentration, dicht und reich. Frucht und süße Würze kommen aus der Mitte, Hauch Vanille, verführerisch - Im Mund: auch kräftiger Antritt mit Frucht von Kirschen und reifer Cassis. Klingt nach, wird schokoladig. Gerbstoffe starten. Frucht im Retro mit Würze, Schwarzkirschen, ....Großes Finale. Hat Feuer. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

#### APULIEN

**1301 A Mano Bianco IGT 2019 - we** - aus Fiano60, Greco10 und Falghina30, 12,5% - Farbe: gelb - In der Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Im Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1303 A Mano Rosato IGT 2019 - rs** - trockener Rosé von Primitivo, 12% - Farbe: pinkfarben - In der Nase: weinig, saftig, Blüten nach Rosen - Im Mund: klar mit Himbeeren, Erdbeeren, saftig und frisch - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

**1608 Integro Negroamaro IGT 2019 - ro** - 14/8,5/5,9; BIO - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: würzigen Noten nach Tabak und dann reifen, roten Früchten mit Graphit, reiche Blüten - Im Mund: Leder, Fruchtsüße, reich und dennoch

ansteigend. Trinkig mit milden Gerbstoffen - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1305 A Mano Negroamaro IGT 2018 - ro** - 30-60 Jahre alte Reben, 13,5 % - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1391 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2018 - ro** - reiner Primitivo (Zinfandel), 13,5%, 9 Gramm Reststübe - Farbe: 0 - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, Schoko, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1308 Volunte Primitivo IGT 2019 - ro** - 100% Primitivo (Zinfandel) von Salento, 14,5% Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenzesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1224 Integro Primitivo IGT 2019 - ro** - 14/11/6,3; BIO Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1304 A Mano Primitivo IGT 2018 - ro** - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte Reben, 2 Monate in Barriques, 14,5 % - Farbe: rubingranat - In der Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1075 Carlomagno Primitivo Appassito IGT 2019 - ro** - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1326 IMPRINT Primitivo Appassito IGT 2018 - ro** - Primitivo von 40-60 Jahre alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5%, - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Im Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

**1311 IMPRINT Susumaniello IGT 2019 - ro** - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 14% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Im Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - Genuss: 10 J.

**1306 Prima Mano Primitivo IGT 2016 - ro** - Primitivo von 70-90 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren, 15% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Fruchtkonzentrat mit Blütensüße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Im Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Halte lange nach. - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

**1366 Prima Mano Negroamaro IGT 2017 - ro** - 14,5, von alten Reben, kein Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - In der Nase: eher kühler Typ, burgundisch, aber schon Kraft, dunkle Beeren, elegant für die Konzentration - Im Mund: dunkle Beeren, saftig und burgundischer Anklang, reife Kirschen, Johannisbeeren, balsamisch-elegant, sehr viel Länge - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2018 - ro** - Primitivo, 14% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwazkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlorig Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse, Pasta, Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

**1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2017 - ro** - Primitivo, 14,5% - 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 Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

**1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2017 - ro** - Primitivo, 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Im Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

**1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2018 - ro** - Primitivo 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Im Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassisacht, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

**1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2016 - ro** - Primitivo 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 Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2017 - ro** - Primitivo, Gaglioppo, Magliococco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1313 Emera-Primitivo di Manduria 365 DOC 2017 - ro** - Primitivo, 15/13 Farbe: dunkelrot - In der Nase: reife, dunkle Früchte, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Markante Würze und Fülle, dennoch mit Eleganz. Emera kann das. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2016 - ro** - Primitivo, 14,5; Farbe: rubinrot - In der Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Im Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Fruchtsüße, Kirschkompott und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2016 - ro** - Primitivo, 15/13/5,5; Farbe: dunkelrot - In der Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines Il Bacca 2016 - ro** - 60-90 Jahre 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. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1261 Farnese-Edizione 18 Cinque Autoctoni 0 - ro** - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: mächtige Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Im Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

**1225 Farnese-Tre Autoctoni Gepa Yume\* 0 - ro** - Montep, Primi, Nero D Avola. Aufwändige Präsentation - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: balsamisch und kraftvoll mit Cassis und Pflaume. Blüten und dunkle Früchte verströmen verlockende Aromen - Im Mund: saftig und kraftvoll mit den warmen und weichen, aber auch vollmundigen Aromen Südtaliens. Für die Liebhaber kraftvoller Rotweine ein Muß. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist, tolles Geschenk - Genuss: 10 J.

#### SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

**1402 Angimbe Terre Sizziliane IGT\* 2018 - we** - Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit 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, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

**1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2018 - we** - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-750 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 93 P JS Farbe: strohgelb - In der Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelig, viele Blüten. - Im Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

**1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2018 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. - Farbe: purpurrot - In der Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose, Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1418 Miopasso Nero d'Avola Appassimento DOC 2018 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 20 Tage getrocknet (appassito). - Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Beeren und Trockenfrucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Fruchtsüße - Im Mund: Fruchtekorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2019 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung. 13,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2017 - ro** - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2017 - ro** - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Ätna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. 93 P JS - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Im Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Tymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

**1395 Alta Mora Etna Rosso Feudo di Mezzo DOC 2014 - ro** - Nerello-Mascalese, Nur 2 ha, 100jährige Reben auf Vulkanverwitterungsböden, 650 Höhenmeter. Ausbau im großen Holz. Farbe: dunkles Kirschorot - In der Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Rotbeerig, Mineralik, Finesse. - Im Mund: dicht gepackte Fruchtnoten, hochelegant, burgundisch. Reich mit Tiefe und Finessen. Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

**1396 Alta Mora Guardiola DOC 1314 - ro** - Nerello-Mascalese 150 Jahre alt, Terroir ist einzigartig. 800 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven Vulkans, eine Grand Cru-Lage. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Im Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein mit viel eigenem Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

**1419 Moscato dello Zucco 0.5 2011 - we** - 13%, 190 Gramm Restsüße, 7 Gramm Säure/L. - Farbe: goldgelb - In der Nase: Blüten, Honig, Aprikosen. Sehr reich und betörend - Im Mund: getrocknete Aprikosen, Zitrus und Rosinen, Honignote. Dicht und konzentriert, sehr komplex - Zu: Blauschimmelkäse, Stoppfleber, nur so. Cantuccini - Genuss: 10 J.

**1291 700 sml Premium Collection Brut 2013 - we** - Ein Spumante von der Tenuta Ficuzza im Champagnerverfahren (36 Monate) von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. - Farbe: helles Gelb In der Nase: Ginster, Salz und Jod, feine Düfte, kein Aufdringling - Im Mund: feine Zerstäubung mit Zitro, Wiesenblumen, nur leicht cremig. Schöne und perlige Länge. hochelegant - Zu: vorweg oder dazu - Genuss: 3 J. +

#### ITALIEN - Verschiedene Regionen

**1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralchetto 2017 - ro** - Montepulciano d' Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendrotwein - Genuss: 3 J.

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro** - Montepulciano d' Abruzzo 90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - In der Nase: Pflanzen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Im Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2017 - 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 und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirschtiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Gang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

**1138 Coppadoro-Aglianico Pescorosso IGT 2014 - ro** - 13,5%, drei Monate Barriques - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: reife Pflaumen, Vanille und Gewürzen, auch Veilchen - Im Mund: Backpflaumen, Kirschen und dicht, dabei eher rund und samtig - Zu: deftigen Vorspeisen, Grilladen, Eintopf, Wurstplatten, reifem Käse - Genuss: 4 J.

**1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro DOC 2015 - 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 kirschtiger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

#### ANDERE LÄNDER

**1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2015 - ro** - vorwiegend Toriga Franca und Tinta Barroca; 14,3/1,2/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig, Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und 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 - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7 J.

**1135 Post Scriptum DOC Douro 1516 - ro** - Touriga National, Toriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 92 Fpkte - Farbe: purpurrot - In der Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, reife Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Im Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen, geschliffenen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

**1648 Tarapaca - Camenere Reservado 2017 - ro** - 14%; aus dem Vallee Central, Chile - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Gewürze, rauchig, mehr Pflaume als Kirsche, etwas Leder. Cassisnoten - Im Mund: Brombeeren, ansteigende Würze, Kirscharomen, Lakritz. Hinter saure etwas Minze und Cassisnoten. Gute und würzige Länge. Zu diesem Preis ein Hit. - Zu: Grilladen, Terrassenwein nach Sonnenuntergang. Kühl trinken. - Genuss: 5 J.

**1653 Tarapaca-Cabernet-Sauvignon Gran Reserva 2014 - ro** - 14,5%; aus dem Maipo-Valley Farbe: dunkelrot - In der Nase: Brombeeren, Schoko, Fenchel. Saftig und würzig. - Im Mund: schwarzen, reifen Früchten, auch Pflaume und Feige, viel Würze. Fruchtsüße, sanfte Tannine. Dicht und kraftvoll Zu: Grilladen, Käse, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

**1655 Silverboom-Black Label Cabernet-Sauvignon 2017 - ro** - 15%, Stellenbosch, Südafrika Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, sehr fruchtig und dicht - Im Mund: schwarze Früchte, dicht. Konzentration mit weichen Tanninen. Kraftvoll mit langem Nachhall. - Zu: Grilladen, Pilzen, Solist - Genuss: 7 J.

#### ÖSTERREICH

##### WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2019 - we** - 12,2/1/5,2; auf Urgestein - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne

und Steinfrüchte. - Im Mund: cremig, reif, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

**1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2019 - we** - 12,4/1,3/4,4; auf Paragneis - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. - Im Mund: cremig mit sehr reifen, gelben Früchten am Kerngehäuse, später Zitrusnoten, Orangenschale. Mild in der Säure, reife Frucht im Finale - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

**1367 Grüner Veltliner for friends only Magnum 2018 - we** - 15/2,3/5,7/auf Urgestein, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - In der Nase: Reneclode, Apfelsine, Salz, Jod, weißer Pfeffer. Viel Konzentration. - Im Mund: komplex mineralisch, feinwürzig, Anklänge von gelben Früchten, Hauch Salz. Thymian und Macis, fast wie ein Riesling. Mineralik, wieder Früchte, große Länge. Potenzial. Super. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und -rücken - Genuss: 10 J.

**1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2019 - we** - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. Farbe: mittleres Grüngelb - In der Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Im Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtlich - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

#### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1446 Roter Veltliner 2018 - we** - 12,5/2,1; von Kies- und Schotterböden - Farbe: hellgelb - In der Nase: cremiger Duft von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend - Im Mund: reife, gelbe Früchte, cremig, voll und reich, gute Stütze durch Säure und die durchgängige Frucht. Viel Schmelz, exotische Früchte, gute Länge. - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terrasse, zum Abendrot. - Genuss: 4 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2019 - we** - 12,5/1,2 Gramm Restzucker/Liter; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb mit Grünlich - In der Nase: sehr sauber und feingliedrig mit Schmelz. Mineralik und Klarapfel, Weißdornblüten, burgundisch anmutend. Birne, Marille, feine Würze. - Im Mund: Stachelbeere, reife Marille und rosa Grapefruit tauchen auf, etwas Meersalz und eine kleine Bitternis wie von Apfeln. Pfefferminze, Zitronenzesten und feine minzige Gerbstoffe. Hauch Kräuter und eine runde, milde Säure leiten die gute Länge ein - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2019 - we** - Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss - Farbe: helles Gelb - In der Nase: 2018dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Im Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskatig, Apfelerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

**1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2019 - we** - 13,5/5; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund - Farbe: mittleres Gelb mit Grünlich - In der Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Im Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillenektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J.+

**1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2018 - we** - 14,5/6,4; Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique Farbe: mittelgelb - In der Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Im Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apfelkerne). Minze und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

**1427 GV DAC Reserve Ried Schreckenstein 2018 - we** - 13,5/7,5; Granit Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

**1416 GV Veltliner Unfiltriert 2017 - we** - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. - Farbe: mittelgelb - In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

**1432 Riesling Donatus DAC 2019 - we** - 13,5/5,5; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) - Farbe: grünelb - In der Nase: 2018 Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

**1433 Riesling Ried Ametzberg DAC Reserve 2018 - we** - 13,5/6,5; Steine und Staub von Granit, 5 - 6 Gramm Restsüße. - Farbe: grünelb - In der Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner HonIGTon und Orangenschale - Im Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

**1435 Riesling Ried Pfeiffenberg DAC Reserve 2015 - we** - Granit - Farbe: grünelb - In der Nase: puristischer Antritt mit gemahlenden Mandeln, getrockneten Kräutern, Weinbergpfirsich. Zarte Blüten im Hintergrund mit Mineralik - Im Mund: Riesling pur, dann cremiger mit Weinbergpfirsich und Aprikose, Würze, Limette. Haftet lange am Gaumen, geht fruchtig-mandelig ins Finale mit weißem Pfeffer - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 12 J.

**1444 VI 2017 - we** - Vignier vom Ametzberg auf Granit, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch Vignier, exotische Früchte, Orangen,

Kumquats, Sandelholz - Im Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 5 J.

**1445 Rosenmuskateller 2019 - rs** - 11%, 1,1 Gramm RZ; seltene Rebsorte, weil sehr empfindlich Farbe: zartrosa - In der Nase: zarter Rosen- und mandelförmig, Honigmelone und Ananas. Dazu etwas salzige Meerluft. Feingliedrig und fast zart zu nennen - Im Mund: Himbeere, Erdbeere, etwas Marille. Muskatig. Frisch und saftig, aber keine spitze Säure. Kleiner Bitterton und andgeduetetes Gerbstoffchen, die den Wein stützen und Struktur geben. Leicht salzige Mineralik und Fruchtnoten sorgen für Trinkvergnügen. Ein lei - Zu: Spargel mit Schinken, Kalbs- und Hühnerfrikassee - Genuss: 2 J.

**1448 Rosé 9 grape varieties 2019 - rs** - 11,5%/ 1 Gramm RZ. Farbe: apricotfarben - In der Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feinen Kräutern - Im Mund: saftig, feine Himmlerben, Mandaranzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

**1434 Zweigelt Barrique 2017 - ro** - 13,5/1; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - In der Nase: upps, reich und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, Sandelholz, Veilchen. Wirklich nur der Zw. Barrique? - Im Mund: saftig und fruchtig mit Wechsel, dann Cassis, milden Nougat-Gerbstoffen und guter Länge. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

**1415 Zweigelt GRANIT 2017 - ro** - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - In der Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Im Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessentrich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkehl oder Entenbrust mit Orangensoße. - Genuss: 15 J.

**1443 Cabernet Sauvignon 2012 - ro** - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau. - Farbe: granatrot - In der Nase: pure Kraft und Dichte, Cassis, 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. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

**1442 Syrah 2016 - ro** - 13,5/1; von Schotter und Granit; 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 und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

**1425 Merlot Limited Edition 2015 - ro** - 15,5/2,9; Riede Kiesling, Granitschotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 300 Flaschen - Farbe: granatrot - In der Nase: Fruchtsüsse, reich, Schoko, Unterholz - Im Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe mit tragender Säure und milden Tanninen. Zu jung für weitere Beschreibungen - Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 20 J.

**1436 Cabernet-Franc Limited Edition 2012 - ro** - 13,5/1,5/5,9; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen Farbe: granatrot - In der Nase: reife und süsse Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Im Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanillon, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. Noch nicht ansprechbar. - Zu: Grilladen, Steaks, reifem Käse, Wild und Lamm und nur mit Kennern - Genuss: 20 J.

**1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2015 - ro** - 14,5/ 4,7; bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Fassausbau 4 Jahre. Nur 643 Fl. Farbe: tiefrot, fast schwarz - In der Nase: reich und saftig, zelGT jetzt schon enorme Größe, erinnert an große - Im Mund: sehr saftig mit schwarzen Früchten und Gewürzen. Enorme Dichte und Tiefe, hochelegant, nimmerendend. Sehr spät eine erdige Mineralik, mit Graphit. Das ist sensationell. - Zu: ganz besonderen Anlässen - Genuss: 40 J.

**1413 Angerer-Blanc de Noir 2008 - we** - degorgiert 2020 - Farbe: kupfer-gelb In der Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Im Mund: reife, gelbe Früchte, extrem gut - Zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

**1454 Grüner Veltliner Meßwein 2019 - we** - 11,5 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Knackbirne, kräftige Aromen - Im Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1465 Grüner Veltliner DAC 2019 - we** - 12,2/2,5,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen., - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2019 - we** - 13/2,3/4,6; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: elegant mit Fruchtsüsse, reifer Birne, etwas Pfirsich, Ananas - Im Mund: gelbfruchtig mit Reneclode. Frische von Apfel und etwas Ananas, gutes Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1453 Gemischer Satz 2019 - we** - 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten Farbe: helles Gelb - In der Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere, Hauch Honig Im Mund: Paprika, Kräuter, gelbe Früchte. Guter Verlauf der reifen und kräuterigen Aromen, gelbfruchtiger Nachhall - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Genuss: 3 J.

**1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2019 - we** - kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; 13%/12Gramm Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Honig, Maracuja, reich und saftig - Im Mund: Ananas und Mango, Pfeffrig Honig, Stachelbeere, Restsüße schmeichelt - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Blasschimmelkäse - Genuss: 4 J.

**1461 Muscat Ottonell 2019 - we** - auf Löss mit Kalkinseln; 11,5/4,8/4,8 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuss, Nougat. Frisch bei milder Säure - Im Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macisblüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Zu: Nachmittagswein, Begrüßungsschluck, wo Birnen und Äpfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

**1459 Zweigelt 2017 - ro** - Lage Hochschopf - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

**1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2016 - ro** - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Im Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reife, Fülle und kleine Extraktstoffe. Elegant und reich, besonders lang. Zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Käsegang. - Genuss: 7 J.

#### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

**1491 Gemischer Schatz 2019 - we** - Sauvignon bl40, Welschriesling30, Neuburger20 und Traminer10, vom Schatzberg. 12/1,2/6,1 - Farbe: helles Gelb In der Nase: kernig, gelbe Früchte, Blüten. Stachelbeere, gelbe Pflaume - Im Mund: frisch mit Klarapfel, exotisch, kleine Würze, Haselnuß. Mandelige Länge - Zu: Vorspeisen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

**1482 Grauer Burgunder 2019 - we** - von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre; 13/7/6,4 Farbe: helles Gelb - In der Nase: Blüten, kernig mit Mandeln. Cremig, reifer Apfel, etwas Quitte, dunkle Mineralik - Im Mund: Pfirsich, Zitro. Ananas. Orange-Zitro im Finale, wieder wunderbar gelungen - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

**1493 Grüner Veltliner DAC 2019 - we** - drei verschiedene Weingärten. 12,5/1/5,6 Farbe: helles Gelb - In der Nase: Finessen, Blüten, zurückhaltend mit Quitte und Birne - Im Mund: schöner, würziger Auftakt. Dann Frische mit Mandarine, Klarapfel, Limette. So soll ein Basisveltliner schmecken. - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1497 Grüner Veltliner Spezial 2019 - we** - kalkhaltiger Löss, reife Trauben; 14,5/ 1/ 5,2 - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, Gelbfrucht, Ananas, Mango. Schön - Im Mund: cremig und reich mit Limette, Apfelsine, Minze und Haselnuß. Dann Reneclode und Ananas und das Pfefferl. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

**1483 Riesling Wachstum Fuchs 2019 - we** - von Untermärkersdorf, 12,5/11,8/7,8 - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Klarapfel, Birnen, feine Rosenblüten, bisschen Ananas. Sauber und mineralisch, HonIGTon. - Im Mund: cremig und saftig, mineralisch unterstützte Früchte, Birnen, Ananas, Pfirsich. Zarte Süße mit guter Säure. Sehr gute Länge, frischer Abgang. - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 3 J.

**1499 Zweigelt 2018 - ro** - kein Holz, 12,5/1/5,3 - Farbe: purpurrot - In der Nase: gestauchte Frucht, sehr dicht. Schwarzkirsche, Leder, Waldfrüchte. Saftig und einladend. Man riecht das große Jahr schon im kleinen Zweigelt - Im Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Viel Körper wird von der Frucht verschluckt. Trinkanimierend. Toll in dieser Preisklasse. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1487 Zweigelt Reserve 2017 - ro** - auf Löss und Kalk, Barrique, hälftig neu. 13,5/1/5,1 - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: reich , betörend, Schoko und Himbeere. Saftig mit Jod. - Im Mund: warm, Schwarzkirsche, Lakritz. Weich mit etwas Graphit. Dicht und würzig mit Salz und Jod. Langer, fruchtiger Nachhall, sehr gelungen - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 6 J.

**1496 Zweigelt Privat 2016 - ro** - die besten Trauben von der Straßhaide. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. 13/1/5,6 - Farbe: dunkl. Granatrot - In der Nase: dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Graphit, Vanille, sehr reich süße Holzwürze. Mon Cheri - Im Mund: Korb von dunklen Beeren, Zwetschken, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 10 J.

**1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2017 - ro** - Barriqueausbau, 13/1,2/5,1 Farbe: purpurrot - In der Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und reich. Sauber und einladend - Im Mund: Bromberconfit, Schwarzkirsche, Tabak. Saftig mit eingebundenen Tanninen, samtene Länge. Ist sehr preisgünstig. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 8 J.

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

**1612 Grüner Veltliner Klassik 2019 - we** - 12%, auf Urgestein - Farbe: grün-gelb - In der Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - Im Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

**1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2019 - we** - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - In der Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefermineralik. - Im Mund: saftig-wenig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2018 - we** - nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte - Farbe: grün-gelb - In der Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten,jodig und etwas Rauch. Schiefermineralik - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

**1616 Riesling Bergweingarten 2019 - we** - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - In der Nase: feine Mandeln und Meeressluft, Aprikosen,saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch.

Gefällt uns sehr - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1617 Chardonnay Kreuzjoch 2019 - we** - 13%, keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - In der Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Im Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2019 - we** - mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nessel. Hauch Mango und Maracuja. - Im Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. Rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

**1629 Blaufränkisch VomThal 2017 - ro** - 13% Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassi, Piment. Ansprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot Genuss: 4 J.

**1622 Zweigelt VomThal 2017 - ro** - 13%, 7 Mte in gebrauchten Barriques - Farbe: rubinrot - In der Nase: gestauchte Frucht, Schwarzkirsche und Blaubeeren, viel Kraft und Schmelz, strukturiert. - Im Mund: fleischige Schwarzkirsche, dann Cassis und Kirsche. Gewürze wie Zimt und Kardamon, dabei frisch von reifer Säure, schöne Länge. Gutes P-/Q-Verhältnis. - Zu: Braten und Gulasch, Frikadellen, Lamm, Zicklein - Genuss: 5 J.

**1624 Zweigelt Schieferstein 2017 - ro** - 13,5%, alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: feingliedrig und gewürzig, elegant mit Rosenblüten und Waldbeeren - Im Mund: Kirschen und Waldbeeren, warmer Typ, milde Tannine. Rauch, gewürzig im Finale - Zu: Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - Genuss: 10 J.

**1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2017 - ro** - 14%, alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Fruchtkorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, 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. - Zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

**1626 Camer Reserve 2016 - ro** - 14,5%, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 91 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Im Mund: gestauch und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

#### NEUS-SEE-HÜGELLAND - C u. E GIEFING Kontr.Integrierte Prod.

**1606 Chardonnay Muschelkalk 2019 - we** - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Im Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßig. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 6 J.

**1693 Chardonnay Contessa 2017 - we** - 40 Jahre alte Reben auf Kalksandböden, Riedenwein von Gemärk, 2 Jahre im Barrique - Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Karamell, Mandarine, Zesten, auch reife Birnen und Aprikosen, reife, exotische Früchte - Im Mund: cremig und mineralisch, bur-gundisch. Sehr voluminös und dabei fein, Mango, reife Birnen, etwas Zitrone mit Schale, sehr gute Struktur, fein eingebundenes Holz. Ein vielschichtiger, komplexer und eleganter Wein mit großer Länge. - Zu: Fisch, Käse, Geflügel mit Rahmsößen, Kaninchen, Kalb. Großer Auftritt als Solist - Genuss: 15 J.

**1691 St.Laurent Umriss 2016 - ro** - 7 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel; 90 Falstaff - Farbe: rubingranat - In der Nase: warm, kirschfruchtig, gewürzig. - Im Mund: frisch und saftig mit Schoko-Tanninen. Reife Kirsche und ein Hauch Himbeere, elegant mit geistigen Komponenten, also etwas burgundisch. Glatte Trinksüße, unkompliziert und durchaus süffig. - Zu: Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, Abendbrot - Genuss: 7 J.

**1717 Zweigelt Reserve 2015 - ro** - 35 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - In der Nase: Valille, dicht, extraktreich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis - Im Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

**1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2018 - ro** - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2016 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräftn, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8; 92 FP - Farbe: rubin-granat - In der Nase: präsen-te Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Im Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenkernus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J. +

**1715 Blaufränkisch Reserve 2015 - ro** - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuen Darnajou; 95PALaCarte Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Im Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein

Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J. +

**1705 Marco Polo 2015 - ro** - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93PALaCarte Farbe: granatrot - In der Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+, dekantieren

**1707 Cardinal 2015 - ro** - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw, 10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PALaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - In der Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschen, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Im Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Genuss: 15 J.+, dekantieren

**1711 Neuburger Spätlese 0.5 2017 - we** - Handselktion von der Riede Umriss Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig und Dörrobst, klare Struktur, Agrumen; prämiert - Im Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu: Nachspeisen wie Kaiserscharren, Fruchtstrudel, Sorbets. Solist - Genuss: 10 J.

**1708 Ruster Ausbruch Furmint 0.375 2015 - we** - 94 PALaCarte - Farbe: goldgelb - In der Nase: Ananas und Mandarine mit Honig - Im Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu: Blauschimmelkäse, zu Nachspeisen und Konfekt, zu später Stunde. Versöhnt mit der Welt. - Genuss: 15 J.

#### WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

**1773 Weißburgunder Klassik DAC\* 2019 - we** - 12/3/6,4; - Farbe: hellgelb - In der Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Weißdornblüten - Im Mund: saftig, Apfel und Birne, hat Biss. Tolle Mineralik, die bis in den Nachhall geht - Zu: Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch - Genuss: 4 J.

**1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2019 - we** - 12,5/1/6,2 Farbe: grüngelb - In der Nase: sauber, mineralisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen - Im Mund: klar, gerade, zarte Marakujaanklänge, etwas Cassis, Stachelbeeren. Feuerstein im Finale - Zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genuss: 4 J.

**1729 Sauvignon Blanc Lamberg DAC 2019 - we** - vom Lamberg mit Lehm und Kalk, lange auf der Feinhefe - Farbe: grüngelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, Nessel, getrockneter Thymian. Hagebutte - Im Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße mit Mango und Maracuja. Nessel, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

**1777 Schilcher Klassik DAC\* 2019 - rs** - Rosé von der Wildbachertraube; 11,5/1/7 - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Im Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, wenig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

**1778 Schilcher Lamberg 2019 - rs** - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12,5/3/7; - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Rosen, Hagebutten, rote Johannisbeeren, hochelegant - Im Mund: cremig-frisch, reife Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein. Edler Rosé mit Struktur und Finessen - Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genuss: 4 J.

**1803 Schilcher Frizzante 0 - rs** - 11/8/8; Charmatmethode, also kein zugesetztes CO2 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - In der Nase: prickelt mit Rosen, frisch gepflückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft - Im Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere pur, dann zitronige Frucht, frisch und jodig. Durchgehend prickelt - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Genuss: 2 J.

**1804 ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung 0 - rs** - Flaschengärung ohne Dossage, naturtrüb, ohne Schwefel; stehend zu lagern 11,5/0/8,5 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - In der Nase: prickelt mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig. Meersalz und Jod. - Im Mund: edel mit feinerem Schaum und zarten Früchten. Mineralik, Limette, dann auch Erdbeeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint, mit Häppchen - Genuss: 3 J.

#### DEUTSCHLAND

##### RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

**1754 inspiration blanc tr. Gutswein 2019 - we** - Riesling55, Müller-Thur-gau45 Farbe: hellgelb - In der Nase: Schmelz, Blüten, Birne und Pfirsich - Im Mund: unkompliziert mit Mundfülle und reifen Fruchtaromen nach Birnen und Pfirsich mit etwas Zitro. Guter Verlauf, etwas pfeffrige Würze. Bis zum Finale im Gleichgewicht, sauber. Terrassenwein und mehr. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2019 - we** - 12/6/ - Farbe: hellgelb In der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2019 - we** - 12,5/6 / ; von Hochheimer Lagen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Pfirsich, Blüten, kraftvoll und saftig - Im Mund: apfelsinig-zitronig, saftig, reifer Pfirsich. Hauch Fruchtsüße. Mehr Druck als der Liter, sehr gelungen. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2019 - we** - wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feingliedrig, Blüten, Pfirsich und Aprikose, nicht überschwänglich, eher elegant, Mandeln - Im Mund: frischer und kerniger Auftakt, Fruchtsüße, Mineralik. Sehr harmonisch. Für die nächsten drei Jahre ein großer Genuss. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 3 J.

- 1762 Riesling Kirchenstück tr. Erste Lage 2019 - we - 13/3,6/8;** auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sauber, klar, Pfirsich und Kern. Blüten. - Im Mund: schon gut entwickelt, Mineralik, Jod. Fruchtsüße von reifem Pfirsich, Limette. Reich, floraler Stil, Hauch Mandeln. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 4 J.
- 1757 Riesling Hölle tr. Erste Lage 2019 - we -** wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Im Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten. Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Stuktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.
- 1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 2019 - we -** 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonige Böden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: puristischer Riesling mit Kanten, grünem Apfel, Pfirsich. Blüten von wilder Rose. Geschlossen, zurückhaltend, pures Potenzial - Im Mund: geschlossen, saftig. Halt alte Reben, zaghaft sich entfaltend. Hat Ecken und Kanten, Apfel, etwas Pfirsich auf dem Sprung. Konzentrierter Wein, sehr, sehr gut. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+
- 1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2018 - we -** kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: burgundische Anmutung. Gelbe Steinfrüchten, wilde Rose, Hagebuttenmark, gemahlene Mandeln, zart-mineralisch-rauchig. Ich mag das - Im Mund: weich im Mund, langsame Entwicklung mit guter Frische und reifen Früchten. Burgundisch, jodig, Ananas, Pfirsich, Zitrone. Milde Bitternis und feine Kräuter, enorm lang und finessenreich, großartig - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J.+
- 1767 Riesling Kirchenstück GG 2018 - we -** Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit Blüten, weißem Pfirsich, mit Aprikose, Zitronenzesten und etwas Mandelaroma - Im Mund: reife Früchte und saftig. Dann kurzes Innenhalten, um aufzusteigen mit Ananas, Aprikose, Zitrone und Macisblüte. Reich und dicht, frisches und lang anhaltendes Finale. Groß. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+
- 1768 Riesling Hölle GG 2018 - we -** Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, fast zart für Hölle - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feinglidrig mit gelber Frucht. Auch im Mund eine langsame Entwicklung, aber mit viel Ausdruck. Potenzial für 20 Jahre - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten. Solistenformat. Genuss: 20 J.+
- 1721 Riesling Berg Rottland GG 2018 - we -** Ganztraubenpressung, Rüdeshelm, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen ur 0,3ha; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten und steinig-erdiger Mineralik. Sehr präzise - Im Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... Genuss: 12 J.+
- 1787 Riesling Berg Schlossberg GG 2018 - we -** Ganztraubenpressung, Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineralik nach Stein und Jod. Pfirsich, Tee. Eindrucksvoll mit weißen Blüten - Im Mund: Mineralischer Auftakt, reduktiv-zurückhaltend, entfaltet sich langsam mit gelben Früchten und Zitrus. Keine Wucht, nur Kraft und Eleganz, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling. Langes Finale - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+
- 1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2019 - we - 13/0,7/5,4;** 2000 gepflanzt, Herrnberg mit Kalksteinen. Ein Teil spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Stachelbeer, Maracuja, Nesseln ohne Übertreibungen, süßliche Cassisnoten. Wunderbar zurückhaltend und harmonisch - Im Mund: cremig, klar, gute Säure. Stachelbeere, limettige Frische. Auf hohem Niveau Gleichklang, später feines Maracuja, hat eine frische Länge. Eleganz - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+
- 1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2019 - we -** 1995 auf Herrnberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - Im Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem HoniGTon. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+
- 1752 Spätburgunder Rosé tr. Gutswein 2019 - rs - 12,5/5/6;** mit alten Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: feine Himbeeren, Blüten, Hagebutte, Veilchen - Im Mund: fester Auftritt mit feinen roten Früchten und etwas Honig, aufkommende zarte Bitternis. Gute und frische Länge, fruchtiges Finale. Sehr gut, Edelrosé. - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J.+
- 1724 Spätburgunder Asmannshäuser Rotschiefer tr. Ortswein 2018 - ro -** kommt vom Asmannshäuser Hölleberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Eleganz und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+
- 1755 Spätburgunder Hochheim Stein tr. Erste Lage 2017 - ro -** grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Fruchtkorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Im Mund: sehr schön. Dichte Schwarzkirsche, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Kakao mit Kirsche. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+
- 1719 Spätburgunder Hochheim Reichelst GG tr. 2016 - ro - 13%,** 1 Gramm Restsüße; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. 1. Platz bei enos - Farbe: kaminrot - In der Nase: Cassis, Kirsche, Süßholz. Geistige Komponenten mit verführerischen Aromen. Veilchen, Fruchtsüße,... - Im Mund: Verführung setzt sich fort, Fruchtsüße, Cassis, reife Himbeere. Tiefe, dunkle Schokolade, Tabak, Schattenmorelle. Langer und seidiger Nachhall mit vielen geistigen Aromen, groß. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+
- 1799 Spätburgunder Assmannshausen Hölleberg GG 2014 - ro -** von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. Farbe: kaminrot - In der Nase: Schwarzkirsche, Rauch, Sandelholz, Blüten. Süße Schiefernoten, generös - Im Mund: schwarzer Tee, Fruchtsüße, Schwarzkirsche, strukturiert. Dann Cassis mit Kern. Hohe Eleganz im Nachhall mit großer Länge, zeigt Größe auf, sehr guter Jahrgang. Sammlerstück. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

#### RHEINGAU - P.J. KÜHN biodynamisch Demeter

**1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2018 - we -** auf Ton, Quarz, Lehm; 11,5% - Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, frisch, weißer Pfirsich und Kräuter. Macisblüte - Im Mund: Frische, gerade, sauber. Gelbe Früchte, reich, floral, Wiesenkrauter. Standhafter Nachhall - Zu: asiatische, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

**1854 Rheinschiefer Hallgarten Ortswein Riesling tr. 2018 - we -** Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. - Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Muscatblüte, saftiger, gelber Pfirsich, Blüten - Im Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Apfel und Pfirsich. Auch etwas Mandarine, Zesten und Kräuter - Zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

**1855 Quarzit Oestrich, Ortswein Riesling tr. 2018 - we -** vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - In der Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Im Mund: gerade und saftig mit Limette, Mandarine, Pfirsich, Mineralik. Straffer Wein mit viel Tiefe und Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

**1877 Hallgarten, Ortswein Riesling tr. 2018 - we -** Lößlehm und Schiefer - Farbe: strohgelb - In der Nase: Pfirsich, Frische, Kräuter, Tee. Gewisse Cremigkeit - Im Mund: Fruchtsüße, Kräuter mit Hagebutte, Würze, lang. Sehr schön. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

**1856 Klosterberg Oestrich Riesling tr. ERSTE LAGE 2018 - we -** Sandböden mit Muschelkalk, Quarzit - Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, strukturiert mit Ecken und Kanten, Mineralik, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: saftig, engmaschig, reife Pfirsiche und Limette, gute Säure, Macisblüte, fruchtige Länge. Mineralik nach Quarzit. - Zu: Edelfische, toller Solist. - Genuss: 5 J.

**1868 Hendelberg Hallgarten Riesling tr. ERSTE LAGE\* 2018 - we -** Lößlehm und buntem Phylit-Schiefer, kühlere Zone - Farbe: strohgelb - In der Nase: cremig, Rauch, Fruchtsüße und Blüten, Haselnuss und reifer Pfirsich. - Im Mund: Flintstein, Rauch, Aprikose und Apfelsine, gute Säurebasis mit Würze und weißem Pfeffer. Lang anhaltende, gelbfruchtige Länge. Ganz toller Riesling. - Zu: Edelfische, Spargel, toller Solist. - Genuss: 7 J.

**1859 Doosberg Riesling GG\* 2017 - we -** über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. - Farbe: strohgelb - In der Nase: Zesten, Kräuter, Tee und gelbe Früchte. Mirabelle und Ananas. Druckvoll - Im Mund: intensive Frucht und rassige Säure mit Mineral spielen harmonisch miteinander. Minze und Zitrone sind dabei, etwas Kräuter deuten sich an. Herrlich - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 15 J.+

**1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2016 - we -** Champagnermethode, 4,5 Gramm Restsüße. 2 Jahre Flaschengärung - Farbe: hellgelb, schöne Perlung. - In der Nase: Blüten, cremig, wunderbar - Im Mund: sehr gelungener Blanc de Riesling mit angedeutetem Pfirsich, Frische und einem Hauch Muscatnuss. Großartig. - Zu: Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - Genuss: 4 J.

**1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2016 - rs - 15 Mte** Flaschengärung - Farbe: rosé perlend - 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. - Zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Genuss: 4 J.

#### RHEINGAU - QUERBACH BIO

**1814 Riesling Schoppen 2016 - we - 12%,** Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte wie Reneclode, springt an, kleine Sekundäraromen, Hauch Hefe, einladend - Im Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitrone, Agrumen mit mehr Wärm. Etwas Gerbstoff., sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 4 J.

**1815 Riesling Classik sur lie 2014 - we - 12%,** Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten; reife, gelbe Früchte wie Birne, Hauch Sekundäraromen, Holunderblüte, wohlwendig anders - Im Mund: große Geschmacksfülle mit frischen Früchten und Zitrone wie Apfelsine, Stachelbeere, Pfirsich. Dann Würze mit Pfeffer und Piment Esplenett. Etwas Akazienhonig. Lang und trinkig. - Zu: Fischgerichten, nur so - Genuss: 8 J.

**1808 Riesling Classik sur lie 2008 - we - 12%,** Gutswein, Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gereifter Riesling, mineralisch, zarte Düfte, Hauch Sekundäraromen, verbobener Duft - Im Mund: reifer Riesling mit Schmelz, Aprikose, reifer Apfel, Mineralik, Hauch Petrol. Gute Länge, kleiner Mandelton im Finale. - Zu: weißem Fleisch, Fisch und Käse - Genuss: 8 J.

**1846 Riesling Hallgarten 2015 - we - 12%,** sehr lange Spontangärung - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mandeln, Feuerstein, gelbe Früchte, Hagebutte, Eleganz und Mineralik mit zarten Fruchtaromen gelber Steinfrüchte - Im Mund: Minze, Aprikose, Erde, kleine Bitternis. Fängt zart an, stelGT an, würziger Verlauf. Wunderbar verwoben, großer Wein - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.+

#### FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

**1783 Silvaner Gutswein 2019 - we - 12/2/6,1;** auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Birne, Fruchtsüße und süßliche Kräuter, Tee, Hagebutte und Apfelkerne - Im Mund: weiße Johannisbeeren, grüner Apfel, Mineralik. Gute Frische, Säure stützt gelbe Früchte. Ansteigend in der Aromatik, gute Länge mit Mineralik. Gelungen. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

**1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 1819 - we - 12,5/1,4/6,2;** 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Hauch Rauch, Birne, sauber. Hagebutte mit Honig, Mineralik - Im Mund: reife gelbe Früchte mit guter Frische, süffig, Tee, Mineralik mit einem Hauch Cremigkeit. Apfelfrische, sehr gute Länge mit Kalkmineralik - Zu:



vielen Speisen. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 4 J.

**1785 Silvaner Retzt. Langenbg EL\* 2018 - we** - 13,5/0,7/6,3; über 40 Jahre alte Reben auf skelttreichem Muschelkalk, Hanglage Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: fruchtiges Spiel, Hagebutte, Exotik, Mineralik, weiße Blüten - Im Mund: Klarapfel, Mineralik, elegante Aromen mit Birne, Hagebutten. Langes Finale mit Minzfinessen und Eleganz - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

**1756 Silvaner Rossthalberg Stettener Stein EL\* 2018 - we** - 13,5/1/6; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, Eleganz mit Finessen, Struktur - Im Mund: weiche Noten, reich mit Birne und Exotik, Mineralik von Kalk, burgundisch anmutend, von Eleganz geprägt, betörend. - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

**1878 Silvaner Der Schäfer Reserve ReLa Erste Lage\* 2018 - we** - Reben von 1969 auf Muschelkalk, 18 Monate auf der Feinhefe, ungefiltert, nur 1000 Flaschen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verführerische Aromatik mit reifen, gelben Früchten (Früchtekorb), etwas Vanille, reich. - Im Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Fruchtsüße mit gelben Früchten, richtig groß. Darf im gehobenen Weinkeller nicht fehlen. - Zu: verträglich auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 7 J.

**1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2018 - we** - 12,5/4,4/6,6; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Im Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

**1795 Spätburgunder Retzt. Langenbg EL 2018 - ro** - 13/0,9/5,5; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - In der Nase: reiche, kühle Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Im Mund: mürbe Kirschen, Himbeeren, rauchige Mineralik. Sehr gelungen - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

**1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 2016 - ro** - 13/0,1/5,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - In der Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Im Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J. +

**1727 Rieslaner Retzstadt Spätlese Ortswein 2018 - we** - 12/35,9/7,6; - Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Trockenobst, Honig, feine Kräuter, florale Noten - Im Mund: Orange, reife Birne, Honig, limettige Säure, sehr lang und Fruchtsüß - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

**1781 Rieslaner Auslese 0.375 2018 - we** - 8,5/189/10,3; Farbe: sattes Gelb - In der Nase: kandierte Zitrusfrüchte, feine, süße Kräuter, Wachs - Im Mund: Limette, Kandis, Bitterorange und süße Früchte mit tragender, straffer Säure. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

**1789 Silvaner Beerenauslese ReLa 0.375 2017 - we** - 9,5/127/13,5; - Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Honigaromen und kandierte Früchte - Im Mund: Honig mit lebender Säure, Hagebuttengelée, reich - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 25 J.

**1788 Rieslaner TBA ReLa EL 0.375\* 2018 - we** - 7/267/10,9; es gibt nur 90 Flaschen - Farbe: sattes Gelb - In der Nase: Honig, Ananas und andere kandierte Früchte, reich - Im Mund: hohe Konzentration von süßer Frucht, Orangeade, Honig und Mineralik vom Kalk. Großes Kino. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

#### NAHE - Gebr. KAUER

**1813 Blanc de noir tr. 2019 - we** - 12/7/7; Weißwein vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - In der Nase: Blüten von Rose, animierende gelbe Frucht, etwas Himbeere - Im Mund: "süffig", Orangen, finessenreich, weiße Johannisbeere, Apfelkerne und Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

**1812 Scheurebe tr. 2019 - we** - 12/5,5/6,5; von 5 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: angedeutet Cassisblatt, Marakuja, sauber und fein, sehr schön - Im Mund: würzige Stachelbeere, Minze. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und Feuerstein sowie etwas Salz. Perfekt gelungen. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

**1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2019 - we** - 12,2/3,8/6,5; bis 28 Jahre alte Reben Farbe: helles Gelb - In der Nase: Weißdornblüten, zurückhaltend, sauber, gelbe Früchte wie Quitte mit kleinem Honigton - Im Mund: frisch, Orangen, Apfel und reife Zitrone. Pfirsich und feine Kräuter. Wunderbar. - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet, Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1811 Weissburgunder Selektion tr 2019 - we** - 13/3,5/ 6,5; 30% im Barrique, 5% neu. Rest im Edelstahl, alte Reben. Farbe: helles Gelb - In der Nase: Finessen, Honigton, Pfirsich. Etwas Brotkrume, Potenzial - Im Mund: saftig, etwas Gerbstoffe, Würze mit Tee und Minze. Gelbe Früchte, Minze bleibt, wird kernig. Eleganz am Gaumen bei großer Länge. - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

**1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2019 - we** - 12,5/3/6; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten und feine Mandeln, finessenreich, gelbe Früchte, reifer Apfel, sauberer Honigton - Im Mund: Birne, Pfirsich mit etwas Salz, später Honig. Feine Würze, die ansteigt, etwas Minze. Standhafte frische bis ins Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1948 Grauburgunder Selektion tr. 2019 - we** - 13/3,5/6,8; 40% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, zurückhaltend, elegant, leicht vanillig, viel Tiefe - Im Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, die einen Honigton annimmt mit Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, Carambola und Pomela, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Sehr ausbalanciert. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

**1941 Riesling tr. Gutswein 2019 - we** - 12/4,7/6,2; - Farbe: hellgelb - In der Nase: Pfirsich mit Macisblüte, auch Aprikose. Frisch und sauber - Im Mund: saftig, frisch mit Birne, Pfirsich und Zitrone. Kleiner Mandelton mit feiner Kräutervürze. Frisch auch im Finale. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

**1843 Schuppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2019 - we** - 12,5/4/6; Reben von 2000, Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: leicht rauchig mit Fruchtsüße und "tanzendem" Pfirsich mit Mandeln, auch feine Blüten. Moselig. - Im Mund: Limettiger Antritt, dann sofort Pfirsich, Apfelsine, kleine Würze. Zitrone kommt wieder. Klar und frisch im Finale, Hauch Jod. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2019 - we** - 12,5/4/6,x; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln. Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. Honigton - Im Mund: Fruchtsüße, Aprikose, Zesten, Zitrone, später Pfirsich. Ansteigende Würze mit Zitrone-Untergrund. Feine gelbe Frucht, frisch auch in der Länge - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

**1775 Rosé vom Spätburgunder 2019 - rs** - 11,5/10/9; Farbe: lachsrot - In der Nase: Blüten, Himbeere, durchaus kompakt mit fruchtsüßen Finessen - Im Mund: Himbeeren und Limetten. Wandelt sich in Grapefruit, toller Tanz zwischen Frucht und milder Säure, würzig im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

#### PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

**1538 Riesling brut Sonnenberg Flaschengärung - we** - 11,5/3/6,7, auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Im Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1521 Silvaner tr. Liter 2019 - we** - 12,5/4/4; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, eigentlich eine Spätlese - Farbe: hellgelb - In der Nase: reifer Apfel, Mineralik nach Erde, frisch - Im Mund: Zitronote, Klarapfel, Frische Länge moit Grapefruit und Apfel - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1405 Weißburgunder tr. Liter 2019 - we** - 11,5/4/6,x - Farbe: hellgelb - In der Nase: Blüten, Kräuterwiese, reife Frucht nach Birne, Mango. Fruchtsüße, trinkanimierend - Im Mund: grüner Apfel, Hauch Minze, frisch und lebendig, gute Länge - Zu: Schoppenwein - Genuss: 2 J.

**1532 Riesling tr. Liter 2019 - we** - 12/6/; 25 Jahre alte Reben. - Farbe: hellgelb - In der Nase: saubere Frucht mit ananas, Mandeln und Blüten - Im Mund: frischer Auftakt mit Zitrone, Hauch Tee. Später Aprikose und Pfirsich, standhafte Säure, frisch auch im Finale - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

**1513 Blanc de noir Kab. tr. 2019 - we** - 12,5/5/6,x vom Vorlauf der Spätburgunder Farbe: aprikofarben - In der Nase: kraftvoll, ein Blütenstrauß, Johannisbeere und Birne, Hauch Kräuter - Im Mund: ansteigend in den Aromen von Zitrone, Apfelsine, weiße Johannisbeeren, Stachelbeeren. Kräuterig im Finale. So soll es sein. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

**1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2018 - we** - auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten und Kräuter, Pfirsich, Zitrone. Frisch - Im Mund: sehr trinkig mit gelben Früchten, Tee und Ananas, sauber und frisch, cremig. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. 2019 - we** - 13/5/6,x; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Brotkrume, weiße Früchte, feine Blüten, hat Eleganz und Frische - Im Mund: "süffig" mit gelben Früchten, schnell auch Frische nach Zitrone bis Apfelsine, hinten etwas Feuerstein und Ingwer, gute Länge. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

**1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2019 - we** - 12,5/4/4; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten, gemähte Kräuterwiese, reifer Apfel, etwas Rauch - Im Mund: kurz cremig, Cassisblatttee, Zitrone, Apfel. Sehr frisch für einen Grauen, eher schlank und trinkfreudig, im Finale etwas Würze nach Pfeffer. Wie es uns gefällt. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1527 Pinot Auxerrois Rittersberg Spl. tr. 2019 - we** - 13,5/4/6,x - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit Kraft und Finessen, Hauch Süße nach honig, Blüten, Birne. Ziemlich verführerisch, noch Pfirsichnoten - Im Mund: steigt an mit gelben und weißen Früchten, etwas kräuterig, Hauch Honig. Immer mit einer notwendigen Portion milder Säure, gute Länge - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.

**1338 Chardonnay Rittersberg Spl.tr. 2019 - we** - 13/4/; vom Rittersberg mit Lehm- und Tonböden, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig mit Feuerstein und einem Hauch Honig, frisch - Im Mund: mit guter Kraft in Richtung Grapefruit, Mango und frischer Ananas. Limette. Ein Chardonnay mit Frische. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

**1447 Silvaner Rittersberg Spl. tr. 2019 - we** - 13/4/6,5; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - In der Nase: Tee, feine Kräuter, reifer Apfel, Zitronenabrieb - Im Mund: cremig-saftig, schwarzer Tee, Apfel, Zesten, gute Länge. Wieder sehr gut. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

Bleiben Sie gesund und ausreichend zuversichtlich.  
Wir informieren Sie zeitnah über die Abholmodalitäten.

Danke für Ihren Zuspruch auch in diesen schwierigen Zeiten.  
Viel Spaß mit unseren Weinen.