

Les Grains Nobles

Italien

TRENTINO - E. FORADORI biodynamisch Demeter

1018 Fontanasanta Manzoni bianco 2015 - we - Rebsorte ist Manzoni, Kreuzung zwischen Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie - Farbe: mittleres Gelb - Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heublumen und Bienenschwachs. Haselnuss, Mineralik, Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Mund: Reife Säurestruktur nach Limette, gelben Früchten, Birne und reifem Apfel, Stachelbeere. Wiese mit Kräutern, mineralisch-salzig. Frisch-fruchtig, sehr lang. Anders. - Zu: Suppen, Vorspeisen, weißem Fleisch wie Kaninchen. Fisch und Käse. Zu Austern - GR: 6 J. +

1005 Foradori Teroldego DOC* 2012 - ro - Teroldego Rotaliano, Reben des Granato sind enthalten, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - Nase: wunderbar zugänglich mit Schmelz und dunklen Früchten, Leder und Pilzen, Kräutern und Blüten - Mund: kirschtig, dann schnell Cassis mit Tiefe und Frucht. Gewürzig mit Leder und Pilzen und frischer Frucht. Sehr gut entwickelt. Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter) - Osso bucco. - GR: 7 J.

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

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

LUGANA

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

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

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1051 Bianco Di Custozza DOC 2015 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten Farbe: helles Grüngelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - GR: 3 J.

1052 Bianco Di Custozza Superiore DOC Cà Del Magro 2014 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig, viel Wein fürs Geld, gute Länge - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - GR: 4 J.

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

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2015 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - GR: 3 J.

1061 Bardolino DOC 2015 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - GR: 3 J.

1058 Corvina DOC 2015 - ro - reiner Corvina Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtstübe - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: ideal zu Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - GR: 7 J.

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

1054 Valpolic. Classico Superiore Ripasso DOC 2013 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüsse und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute

Länge. Viel Tiefe. - Zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - GR: 8 J.

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOC 2012 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. - Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikate, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoße. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. GR: 12 J. +

1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic. Cl. DOC 08/09 - ro - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Selektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikate. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - GR: 15 J. +

FRIZZANTE/PROSECCO/SPUMANTE

1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we - 100% Glera

1205 Val D'Oka-Prosecco Treviso Brut Oro -we - 100% Glera

1207 Astoria-Prosecco Spumante Treviso DOC Galie - we - 11%/14 Gramm, 100% Glera

1202 Val D'Oka-Prosecco Milles. ExDry 2015 - we - 11%/16 Gramm, 100% Glera

1201 Val D'Oka-Prosecco Sup.Valdob. Barbozza Brut - we - 11,5%/8Gramm, 100% Glera

1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut - we - Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla, Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - Nase: gelbe Früchte, weinig, cremig, mineralisch - Mund: reife Birne und reifer Apfel, auch Pfirsich. Cremig-mineralisch, sanfte CO2-aurplatzungen, Mineralik im Finale

1065 Mte del Frá-Scianco Spumante Custozza Brut - we - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15

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

1804 Reiterer-ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung 2015 - rs - im Spago, Flaschengärung ohne Dossage, naturtrüb, ohne Schwefel; 11,5% Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig. Meersalz und Jod. - Mund: edel mit feinem 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 - GR: 3 J.

FRIAUL COLLIO - RONCO DEI FOLO

1222 Pinot Grigio Doc Collio 2015 - we - Weingärten nahe Prepotto Farbe: strohgelb - Nase: Apfel, Orangen, Melone - Mund: frisch, reife Früchte, cremiger Nachhall - Zu: Vorspeisen, Meeresfrüchten, Terrasse - GR: 3 J.

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

FRIAUL COLLI ORIENTALI - D'ATTIMIS-MANIAGO

1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2015 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5%

Farbe: grüngelb - Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - Zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - GR: 3 J.

1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orient. 2015 - we - Nordhanglage, 12,5% Farbe: miielgelb - Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Mund: Stachelbeeren, weiße Johannisbeeren, Mango, Gewürze mit weißem Pfeffer - Zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - GR: 3 J.

1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2015 - we - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. - Farbe: strohgelb - Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Sehr elegant, ein besonders gelungener Jahrgang. - Zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - GR: 4 J.

1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2010 - we - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, gebackener Apfel, Trockenfrüchte, Hage-butte, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitrussschalen - Mund: getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuß und exotische Früchte. Burgundisch mit viel Mineralik - Zu: Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käsen - GR: 8 J.

1163 Tazzelenghe Doc Colli Orientali 2010 - ro - autochtone Rebsorte (Zungenschneider), zunächst im großen Fass, dann im Barrique ausgebaut, nur ca. 2000 Flaschen. Farbe: violettrot - Nase: elegant nach roten Früchten. Man merkt die Herbeheit und Säure. - Mund: merkt man den "Zungenschneider", nämlich die Säure. Gut zusammengesetzte Elemente. Viele rote Früchte, Cassis und Minze. Mutet burgundisch an. Sehr interessant, guter Essensbegleiter. Etwas für Geduldige. - Zu: Kalbskopf, Braten aller Art mit leichteren Soßen, Geflügel, Käse. - GR: 5 J.

1166 Picolit Doc Colli Orientali 0.50 2011 - we - autochtone Rebsorte, zunächst Antrocknung am Stock, dann auf Gittern getrocknet. Farbe: bernsteinfarben - Nase: Bratapfel, Rosinen und getrockneten Aprikosen. Feldblumen wie Ginster, Zitrusfrüchte, Mandeln. - Mund:

kandierte und getrocknete Früchte und Honig, Aprikosen, Feigen, mandelig. Große Länge mit Honig und Frucht - Zu: einer ruhigen Stunde im Kreise lieber Menschen. - GR: 6 J. +

PIEMONTE - CORNAREA

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2015 - we - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig Farbe: strohgelb - Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittemus und Kräuter. Mineralik. - Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloiden, Kerne, feinen Kräutern, Honigwabe. Viel Eleganz und Struktur durch das Alter der Reben und der Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotto, Suppen, Käse und weißem Fleisch - GR: 8 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC 2015 - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique Farbe: granatroter - Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradeste ein Fruchtkorn auch Cassis, Blaubeeren, außerdem dicht und reich für einen Dolcetto - 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 - GR: 5 J.

1172 Barbera d'Alba DOC 2015 - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique Farbe: granatroter - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Fruchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschtig, aber sehr reif, dennoch viel Eleganz. Viel Tiefe und Struktur. Ein beeindruckender Einstieg in die Altare-Weinwelt - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - GR: 8 J.

1208 Langhe rosso DOC Larigi 2013 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte Farbe: purpurrot - Nase: Veilchen, Waldfrüchte, reich, ansteigende Früchte nach Schwarzkirsche. Sehr einnehmend - Mund: warm mit ansteigenden, dunklen Früchten wie Knupperkirsche, Cassis, Waldbeeren, vanillig, saftig und frisch. Tiefgründig mit guter Frische - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, Käse - GR: 12J.

1174 Langhe rosso DOC Larigi* 2011 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. **94 GP** Farbe: purpurrot - Nase: rote Grütze, süße Gewürze, likörig, Fruchtsüße, saftig, beerig - Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief, ja opulent. Schwarzkirsche am langen Finish mit Hagebutte. Man spürt die fast 40jährigen Reben. - Zu: Grilladen, Käse, - GR: 15 J. +

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2013 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigen Böden, 18 Mte im neuen Barrique Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: viele Blüten, milde Schokolade, Kaffee, tänzerisch - Mund: kirschtig, frisch, dunkle Früchte, dann Schokolade und Kakao. Berauschend schöner Wein von perfekten Trauben - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - GR: 12 J.

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

1204 Langhe rosso DOC Giàrborina* 2012 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques. **94GP, 93PP** Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: Rose, Himbeere, reich - Mund: Fruchtsüß, gewürzig, reich, gewisse Tiefe, warm, verschwenderisch - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - GR: 15 J.

1259 L. Insieme 2011 - ro - CS35, Barb20, Nebb20, Dolc10, Syrah10, PeVerdot5, 18 Mte Barrique Farbe: rubinrot - Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig, aber im Charakter kühler Typ. Gelungene Balance zwischen Piemont und Bordeaux. - Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - GR: 15 J.

1177 Barolo DOCG 2010/2012 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique (Taransaud). Großes Jahr, begrenzte Mengen. Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: gekochte Früchte, Blumen, Wachholder, reich und verführerisch - Mund: reife, dunkle Früchte, geschmeidige Tannine, Hauch Süße, Pflaumen, Cassis, Leder. Sehr balanciert und lang - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - GR: 15 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina* 2012 - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf Kalkböden von La Morra, 24 Mte im neuen Barriques Farbe: rubingranat - Nase: floral, viele Blüten, Tabak, dunkle Früchte, süße Gewürze, Minze, balsamisch - Mund: Fruchtsüße von Kirschen, Pflaumen, Minze, Tabak, gekochte Nuancen, aber auch viel Frische. Einer des besten Baroli des Jahrganges - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - GR: 15 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bricco* 2010 - ro - nur 1 Ha Reben auf den Kalkböden von Serralunga. **98PP, 96+GP** - Farbe: rubingranat - Nase: Veilchen, Rose, Tee, schwarze Früchte, likörig-geistige Fruchtaromen, dicht - Mund: kirschtig und warm, weiche Tannine, langsam ansteigende, dunkle Früchte mit Cassis, Pflaume, auch mit Tabak. Sehr reich und dicht. Dauerhaft ansteigend, groß - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - GR: 20 J.

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2015 - ro - Reben von La, Stahltank. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm und voll, Cassis Morra und Monforted Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 und süße Gewürze, vielversprechend - Mund: viel Fruchtfleisch nach Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. viel Kraft für einen Dolcetto, toll - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - GR: 5 J.

1186 Barbera d'Alba DOC 2015 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990, Stahltank. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, Leder, milde Gewürze, Lakritz und Sandelholz, Hauch von Veilchen, Mineral - Mund: reich, ansteigende Früchte wie Kirsche und Cassis, schön fruchtig durch die Säure, sanfte Tannine,

schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - GR: 8 J.

1195 Langhe Nebbiolo Angelo 2014 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmes, rotbeeriges Nebbiolobouquet, Rosen, gewürzig nach Lorbeer. - Mund: Cassis und Himbeere, gewürzig, Kalkmineralik, im Nachhall eine Fülle an Fruchtaromen. Lebendig und reich, schön. - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - GR: 8 J.

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

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

1189 Barolo DOCG 11/12 - ro - von den jüngeren Weinbergen und von dem, was nicht in die Crus geht. 24 Mte. im Holz. 92 GP - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: floraler Duft nach Rosen, Minze. Eleganz und Finesse. Etwas Tabak, Lakritz und Rauch. Früchte von Waldbeeren - Mund: saftig, viel rote Frucht und Lakritz. Scharzkirschtige Frucht nach Cassis, dann Schokolade. Reich mit toller Länge. Generös und schon trinkbar - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - GR: 10 J.

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

1194 Barolo DOCG Arborina 2012 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen geistig sich entfaltend - Mund: Eleganz mit kirschtiger Frucht, dann Cassis, Leder, Kakaopuder. Eleganter Abgang mit weichen Tanninen und etwas Tabak. Süße Gewürze. Sehr gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - GR: 10 J. +

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

1184 Barolo DOCG Rocche dell Annunziata* 2012 - ro - kleines Stück (0,5ha) bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. 91 GP - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: kühl mit kleiner Fruchtsüße, Lakritz, hohe Eganze, feine Düfte von Blüten, zarten Gewürzen. Veilchen. Toll. - Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtsüße. Pflaumensaft, dann strukturierende Säure und auch Tannine kommen ins Spiel. Springt an, dicht, mundfüllend, viel Eleganz, groß. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - GR: 15 J. +

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2015 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: viele Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - GR: 5 J.

1007 Kepos IGT Maremma* 2013 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, 92 PP Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Mund: kirschtige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - GR: 7 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 2013 - ro - 60% Cabernet Franc, 25% Sangiovese und 15% verschiedene Mittelmeersorten. 15 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dichtes Granatroter - Nase: Bouquet. - Mund: Cassis, Pflaumenmus und Holunder, sehr reich, gute Struktur. Ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Im Abgang "voluminös" (Galloni). Kirschtig-vanillig, viel Potenzial. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - GR: 10 J. süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Leder, dicke Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches

MAREMMA - COL DI BACCHE

1666 Morellino di Scansano DOCG 2014 - ro - Sangiovese 90% mit Syrah, CS, Merlot; Ausbau zu 40% in gebrauchten Barriques; 14% Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, gepaart mit burgundischen Noten. Wirkt dicht und dennoch elegant. Sehr trinkanimierend - Mund: dunkle Früchte mit Tiefe und Struktur. Ein dichter Sangiovese mit fast schokoladigen Komponenten. Reiche, reife Kirsche, dann Cassis bis hin zur Pflaume. Spät dann milde, schoko-ladige Tannine. Am Ende Zwetschge und etwas Rauch - Zu: Wild und Geflügel, Grilladen, Pasta und auch zur Pizza - GR: 8 J.

1672 Campo Amarene IGT Toscana Rosso 2014 - ro - Sangiovese/Merlot70 und Cabernet/Syrah30, ein Jahr in einjährigen Barriques Farbe: dunkles Rot - Nase: fein, reich, elegant. Sandelholz und etwas Rauch. Zum Reinbeißen. - Mund: kirschtig, Unterholz, kalkige Mineralik von Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Himbeeren zu Brombeeren. Schöne, saftige Länge, schokoladiger Schluss. Die beiden Rebsorten

ergänzen sich in der Fruch - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotelett, Steaks - GR: 10 J.

1667 Rovenante Morellino di Scansano Riserva DOCG 2012 - ro - Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen und einmal gebrauchten Barriques, 14% Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, reich, saftig, Sandelholz, Cassis und etwas Rauch. - Mund: kirschig, Graphit, kalkige Mineralik, Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Cassis zu Brombeeren, Pflaumen, Leder. Sehr sauber und eher kühl, samtig. Etwas Kakao am langen Ende. Generös. - Zu: kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Toll zu Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotelett, Steaks - GR: 12 J.

CHIANTI/MAREMMA-Verschiedene Winzer

1234 Nozzole-Chianti Classico Riserva DOCG 2012 - ro - Sangiovese, 14-16 Mte. Holzfass Farbe: rubinrot - Nase: voller Fruchtekorb, elegant, Blüten, Lakritz und Vanille. Fruchtsüße lockt, Mineralik von Galestro - Mund: kirschig-floral, etwas Cassis, kleiner Vanilleton, milde Tannine, schöne Länge. Bereits gut trinkbar. - Zu: rotem Fleisch wie Wild, Rind, Lamm, Zicklein, Ente und Gans. Käse. - GR: 10 J.

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

1251 Argentiera-Poggio Ai Ginepri Bolgheri DOC 2010 - ro - CS50, Sy30, PetVerdot20; 14%/1/4,6; Basiswein dieses berühmten Weingutes in Bolgheri - Farbe: dunkelrot - Nase: Kirschen und Lakritz mit Kakao, Veilchen. Reich und warm - Mund: konzentrierte, dunkle Früchte, Cassis. Zunächst viel Cabernet-Sauvignon, dann Rückgrat vom Syrah mit rundem Tannin. Durch den Wein zieht sich eine kirschige Frucht, die viel Eleganz verleiht. Dichte Frucht, ein Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgerieftem Käse. - GR: 7 J.

1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2011 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen Wildkirschen mit saftiger Struktur und guter Frische. Schön saftig ansteigend, dann gewürzig, dann erst milde Tannine. Sehr lang und strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - GR: 7 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT 2013 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP - Farbe: dunkles Rot mit Violett - Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu: Grilladen und Solist - GR: 9 J.

1147 Fertuna-Messio Maremma IGT 2008 - ro - Sang40, CS30, Sy20, M10; 13,5% - Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: Boreaux-Eröffnung mit Cassis, etwas Leder, Gewürzen. Sehr sauber und strukturiert. - Mund: kirschig-schwarzbeeriger Auftakt, ansteigende Fruchtigkeit mit Heidelbeeren, Kirschfleisch und Fruchtsüße. Sehr elegant und feingliedrig. Saftig und frisch, später Hauch Minze und Pfeffer. Samtene Tannine, etwas Kakao. Gute Länge. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, Grilladen, gereiftem Käse. Großer Wein. - GR: 10 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio-Umstellung

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

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

1081 Chianti Riserva I Tre Borri DOCG 2013 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 14,5/1/5,1, Extrakt 25g/L; 86 W+P Farbe: rubinrot - Nase: saftige Beeren, Cassis, reif und dicht, Hauch Leder, Lakritz, Graphit, toll - Mund: reife Kirschen, Cassis, Kakao, milde Tannine, sehr vielschichtig. Hat eine große, saftige Länge mit Gewürzen und Frucht. Einer der seltenen reinen Sangiovese. Viel Potenzial. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - GR: 10 J. +

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

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2002 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques, hohe Auszeichnungen; (11/356/8,4) Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosinen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erleben haben. - Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensobiet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - GR: 20 J. +

CHIANTI - POGGIO AL SOLE Bioumstellung

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

1102 Chianti Classico 2013 - ro - Sangiovese90, CabSau10 Farbe: rubinrot - Nase: warm, sauber, elegant. Wildkirsche, etwas Vanille und Mineralik vom Galestro. - Mund: Frische mit Weichsel und Schwarzkirsche. Leder, Graphit, Tannine, am Ende mit Schokotouch und Gewürzen - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - GR: 8 J.

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

1114 Seraselva IGT 2013 - ro - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, dann Cassis mit Extraktssüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - GR: 15 J.

1105 Syrah IGT 2013 - ro - Reben von 1992 Farbe: granatrot - Nase: ungeheuer konzentriert, Boden, viel Saftigkeit von schwarzen Früchten, Veilchen, Hauch Süße - Mund: schwarze Früchte, die sich ansteigend entwickeln, Süßholz, milde Tannine, konzentriert. Langer Abgang mit großer Mundfülle, toll. - Zu: Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - GR: 15 J.

MONTALCINO - PIAN DELL'ORINO biodynamisch ICEA-Organic

1096 Piandorino IGT 2014 - ro - reiner Sangiovese, 7 bis 30jährig auf Kalkmergel, Farbe: granatrot - Nase: reife, schwarze Früchte, viel Brombeere, dicht und wirklich sehr reif - Mund: kurz ein kirschiger Auftakt, dann schwarze Früchte mit milder Säure. Dichter Wein mit süßer Frucht. Gewürze kommen dazu, sehr trinkig. - Zu: Grilladen, gebratenes Fleisch, Antipasti, Zicklein, Wild - GR: 7 J.

1092 Rosso di Montalcino DOC* 2013 - ro - Sangiovese der Lage Pian Bossolino, 15 Jahre alt auf skelettreichem Kalkmergel, Hälfte 17 Mte. in slowenischer Eiche und 500L-Barriques; 93 GP - Farbe: rubinrot, sehr dicht - Nase: Veilchen, rote Grütze, Mineralik, frische Pilze, warm - Mund: sehr reife Früchte, zunächst Kirschen, langsam ansteigende dunklere Früchte, gewürzige Aromen. Leder, Zwetschke, Kirsche, Minze, Tee. Im Mittelteil auch geistige Aromen mit Kirschbrand, Himbeerbrand, langer Ausklang mit Frische. Woanders ein Brunello - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehbrücken, Fleisch mit feinen Soßen, milde Käse - GR: 15 J.

1099 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante DOCG* 2011 - ro - Sangiovese auf skelettreichem Kalkmergel von den Lagen Pian Bossolino und Canello Rosso, Reben von 1998 und 1997 auf 340 Metern. 14,8/1,0/5,3; 97GP - Farbe: rubingranat - Nase: fängt geistig an, vielschichtig mit Blüten, Tee, Tabak und reifen Früchten von Himbeere und Kirschen bis Backpflaume. Sehr reich und strahlend. - Mund: reich, ansteigend. Kirschig über einen längeren Zeitraum, dann gewürzig bis hin zur "Roten Grütze". Große Länge, spannend, vanillig, mineralisch, saftig. Groß - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der nicht erschlägt, sondern subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - GR: 15 J.

1091 Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra DOCG* 2010 - ro - Sangiovese von einem Teilstück aus Pian Bossolino; 97GP, 100PP Farbe: rubingranat - Nase: fängt geistig an, vielschichtig mit Blüten, Tee, Tabak und reifen Früchten von Himbeere und Kirschen. Hält noch Überraschungen bereit. - Mund: reich, ansteigend. Kirschig über einen längeren Zeitraum, dann gewürzig. Große Finesse feingliedrig, rotfruchtig, kühler Typ. Große Länge, Der beste Brunello bislang. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der nicht erschlägt, sondern subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - GR: 15 J. +

MONTEPULCIANO - SALCHETO

1121 Chianti Colli Senesi DOCG Organic 2014 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo auf Tuffsteinböden - Farbe: granatrot - Nase: harmonisch nach roten Früchten und Gewürzen, Vanille - Mund: fruchtig und saftig, Cassis und Brombeeren, Pilze, milde Tannine, schokoladiger Abgang, trinkig - Zu: Pasta, Grilladen, Abendbrot - GR: 5 J.

1122 Rosso di Montepulciano DOC Organic 2014 - ro - Sangiovese und etwas Merlot, jüngere Reben auf tonhaltigen Böden, kein Holz Farbe: granatrot - Nase: viel saftige Frucht, Kirsche und Waldbeeren, warm, Schokolade - Mund: weich und gleichmäßig, herrliche Frucht und Gewürze mit kleiner Blütensüße, Tabak und Lakritz, schöne Länge - Zu: Grilladen und Braten, Pasta - GR: 7 J.

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

1128 Riserva Nobile di Montepulciano DOCG 2011 - ro - PruGen95, Colorino5 im Holz. 2. Gärung mit zusätzlichen, angetrockneten Trauben im Februar Farbe: dunkles Rot - Nase: warme, beerig, Leder, komplex. Heidelbeeren - Mund: Fruchtsüße, Kirschsäure, kleine Bitternis. Tannine kommen mit einer kirschigen Frucht, sehr guter Aufbau. Elegant bis ins lange finale. - Zu: Steaks, kräftige Speisen mit würzigen Soßen, Solist - GR: 10 J.

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

1320 Obvius Giallo Oro IGT organic - we - Trebbiano und Malvasia mit Edeläule, 1,5 Jahre ausgebaut, kein Schwefel; 13,5/81/5,9 Farbe: strohgelb - Nase: Honig, kandierte Früchte, Frische, Zesten. Sehr reich. - Mund: wunderbar mild und herrlich süß, Honig und viel reife Frucht nach Ananas, Exotik, Rosinen. Dennoch frisch, gute Länge. Ein kleiner "Sauternes" oder "Tokaji", nur deutlich günstiger - Zu: Dessert, vor- und nach dem Essen - GR: 10 J. ++

MARCHE - SERRA SAN MARTINO Umstellung auf bio u. biodynamisch

1561 Roccuccio Igt 2012 - ro - Montepulciano60, Merlot25, Syrah15; 14%; 14 Mte in gebrauchten Barriques; 90VP, 2 Gläser GR - Farbe: dunkles Rot - Nase: warm mit Fruchtsüße, dicht, Waldbeeren und

Sandelholz. Viel Eleganz und Struktur - Mund: frischer Auftakt, saftig mit Kirsche, dann dunkle Beeren. Kräuter und etwas Lorbeer, gute Länge mit runden Tanninen. - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch - GR: 8 J.

1564 Costa Dei Zoppi Igt Merlot 2011 - ro - Merlot; 14%; 22 Mte im Barrique; 91 VP, 1 Glas GR - Farbe: dunkles Rot - Nase: warmer Auftakt mit Leder, eingekochten Pflaumen und Schwarzkirschen, mineralisch und elegant, eher zurückhaltend, reich und dicht - Mund: steigt an mit saftigen, roten Früchten, kalkiges Mineral, Hagebutten und Cassis. Kein Unterholz, keine Animalik, gute Länge - Zu: Wildbraten und Käse, Ente und Gans, Lammbraten - GR: 10 J.

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

1566 Lysipp (Riserva) Igt Montepulciano 2010 - ro - Montepulciano, 36 Mte im Barrique; 14,5%, 91VP, 2 Gläser GR - Farbe: dunkles Rot - Nase: dunkle Kirsche, Minze, Pflaume, Veilchen und etwas Tabak, elegant und reich - Mund: milde Kirsche, Hauch Pflaume, reich und ansteigend, gewürzig-trocken, spät erst die milden Tannine, Frucht, Graphit und erdige Mineralik, viel Eleganz, sehr lang und dicht. Groß - Zu: dekantieren und ein großes Glas nehmen. Zu festlichen Braten - GR: 12 J.+

1555 Lysipp (Riserva) Igt Montepulciano Magnum 2006 - ro - Montepulciano, 30 Mte im Barrique auf der Feinhefe, optimale Wetterbedingungen - Farbe: Rubinrot - Nase: komplex mit Schwarzkirsche, Minze, Pflaume, Veilchen und etwas Tabak, elegant und reich - Mund: reife Süßkirsche, anhaltende Noten von Pflaume, Tabak, Brombeeren. Hat etwas Feierliches. Graphit und milde Tannine, Kakaopulver mit eleganter Frucht im langen Finale. Jetzt perfekt ausbalanciert. - Zu: zum festlichen Essen und besonderen Anlässen - GR: 13 J.+

1567 Lo Sconosciuto (Riserva) Igt Sagrantino 2009 - ro - Sagrantino, 4 Wochen auf der Maische, 36 Mte Barrique; 15%, 93VP, 2 Gläser GR - Farbe: dunkles Rot mit Brauntönen - Nase: männlicher Auftritt mit kühlen Noten. Klar, gerade. Feine Blüten und Fruchtansätze, hinten Schoko, reich, burgundisch - Mund: herzhafter Anfang mit Tanninen, Frucht, guter Säure. Dann Rauch, Lebendigkeit und Würze. Kirsche Frucht, geballte Ladung Tannine, große, feste Länge. Sehr schön u - Zu: großes Glas nehmen. Zu Ente und Gans, Lamm und Rind, Steakweine. Solist. - GR: 13 J.+

APULIEN - A MANO/ VOLUNTE /MENHIR u.a.

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

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

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

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

1326 IMPRINT Primitivo Appassito 2013 - ro - Primitivo von alten Weinbergen, an der Rebe angetrocknet. 14,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - GR: 10 J.

1311 IMPRINT Susumaniello 2014 - ro - Susumaniello ist ein autochthone Rebsorte, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - GR: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2013 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) aus dem Salento, Apulien. 14% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse. Pasta, Wurst. Als Solist. - GR: 6 J.

1324 Colle al Vento-Primitivo Manduria Pacato DOC 2015 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee, Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - GR: 6 J.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2011 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) 14% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassis, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen - GR: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2013 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee, Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - GR: 6 J.

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

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2013 - ro - Primitivo, Gaglioppo, Maglicocco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - 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 - GR: 6 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2013 - ro - Primitivo, 15/13/5,5; Achtung: halbtrocken - Farbe: dunkelrot - Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - 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 - GR: 6 J.

1323 Luccarelli-Primitivo di Manduria DOC Folle Old Vine 2015 - ro 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast Schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, Gewürzen, dennoch komplex und finessenreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - GR: 10 J.

SIZILIEN - CUSUMANO/MIOPASSO

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

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

1402 Angimbe IGT 2015 - we - Insolia70 und Cardonnay30, Glasverschluss, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 14 und 10 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - GR: 3 J.

1398 Cubia 2013 - we - Insolia aus dem großen Fass, Glasverschluss, 12,5%. Von Ficuzza, Reben sind 14 Jahre alt. 90PP - Farbe: goldgelb - Nase: wunderbare Kombination von den charmanten, feinen Düften des Insolia mit süßen Holzaromen - Mund: Fruchtsüße mit vanilligen Tönen, Mineral. Gelbe Früchte wie Pfirsich und Aprikose, auch Mandelgebäck, Gewürz und Thymian. Weich im Auftakt, moderat am Gaumen, schöne Länge - Zu: Fisch und hellem Fleisch. Toller Solist - GR: 6 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2015 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Atna, 600-1000 Höhengemeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 3 Becher von Gambero Rosso - Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisegeist, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelig, viele Blüten. - Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - GR: 5 J.

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

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

1408 Sagana Nero d'Avola IGT 2013 - ro - von den ältesten und besten Trauben. 92+PP, Flaggenschiff des Weingutes. Kommt von Butera (kalkreich) - Farbe: dunkelrot mit violetter Rand - Nase: gestaucht, dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Fruchtsüße von Schwarzkirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Mund: mineralisch-kirschtig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Koriandersamen, Fenchel, Himbeermus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. - Zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Zu kaltem Fleisch. Toller Solist. - GR: 10 J.

1409 Noa IGT 2013 - ro - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pregni, 14 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique, 92PP - Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschfleisch, Mineralik - Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze, Cassis, Schoko, dann mineralisches Finale. - Zu: Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist GR: 10 J.

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

Verschiedene Winzer

1274 Coppadoro-Vermentino Diomede 2015 - we - Vermentino aus der Region Gargano, Apulien, 13% - Farbe: gelb - Nase: frisch und duftig, Blüten, reife Gelbfrüchte, Mango - Mund: mittelkräftig mit viel Fruchtigkeit und Mineralik, Würze mit dem kleinen Bitterton - Zu: Risotto mit Fisch, Dorade, Wolfsbarsch - GR: 3 J.

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2014 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - GR: 3 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2011 - ro - Montepulciano d'Abruzzo 90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - GR: 9 J.

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

1148 Falesco-Tellus Syrah Latium IGT 2014 - ro - reiner Syrah Farbe: dunkles Rot - Nase: würzig und dicht, springt an mit Blaubeeren und Brombeeren, reich - Mund: beerig und stoffig, dunkle Tannine, warm. Reich und seidig. Viele schwarze Frucht von Beeren und Schoko im Abgang, gute Länge Zu: kräftigen Gerichten, gebratenem Fleisch, Grilladen, Käse - GR: 6 J.

1329 Luccetti-Lacrima di Morro D'Alba 2013 - ro - 100% Lacrima di Morro d'Alba, Reben von 1991 auf kalium- und eisenreichen Böden, 13%, kein Barrique - Farbe: Rubinrot - Nase: reich und präsent nach Erdbeere, Kirschen, Himbeermus. Rosen, Veilchen - Mund: seidig-fruchtig mit roten Früchten, Waldbeerenkompott, frischem Pfeffer, lebendig und feingliedrig - Zu: Tafelspitz, Braten aus dem Ofen mit nicht so intensiven Soßen - GR: 5 J.

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

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

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

PORTUGAL

DOURO-P+S QUINTA DE RORITZ BIO-zertifiziert

1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2014 - ro - Touriga Nacional, Toriga Franca und Tinta Barroca - Farbe: purpurrot - Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig, Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - GR: 7 J.

1135 Post Scriptum DOC Douro 2014 - ro - Touriga Nacional, Toriga Franca und Tinta Barroca - Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, Brombeeren bis Pflaume. Likörig mit Veilchen und Vanille, betörend - Mund: frisch und reich, Graphit, floral mit Fruchtfleisch der reifen Kirsche. Dann Trockenpflaume, Zimt, Nelken. Reich und lang. Eleganter Verlauf mit schokoladigen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - GR: 10 J.

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

MOLDAWIEN

VALUL LUI TRAIAN - FAUTOR

1632 Sauvignon blanc 2014 - we - 13%, Broncemedaille in London Farbe: helles Gelb - Nase: würziges Heu, Apfel und Birne, Hauch Bitternis. Leichter Cassiston. Gut strukturiert mit typischen Noten vom Sauvignon. Ganz spannend. - Mund: frisch, sauber, leichter Cassis-anklang, mit guter Fruchtigkeit und Frische mit Ananas und Kernen ist er sehr lang, am Ende etwas weißer Pfeffer. - Zu: Fisch und Ziegenkäse, Terrassenwein - GR: 5 J.

1631 Cabernet-Sauvignon 2011 - ro - 13,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: saftige, reife Kirsche, Trockenpflaume, Gewürze. Sauber - Mund: nach sehr reifen Kirschen, ansteigende Fruchtigkeit, die Struktur bringt und die reife Frucht trägt, sehr gute Länge, bleibt frisch. Am Ende

Röstaromen von Kaffee. Überraschend gut, ein Preishit. - Zu: Abendbrot und rotem Fleisch, Pasta, Antipasti, auch als Solist - GR: 7 J.

LIBANON

LIBANON - CHATEAU MUSAR BIO IMC

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

1994 Musar Jeune Red 2012 - ro - Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault und Grenache - Farbe: dunkelrot - Nase: weich und reich. Waldbeeren, gewürzig - Mund: Kirsche, Heidelbeeren, Johannisbeeren, weiche Tannine, Gewürze. Tief und lang. - Zu: Grilladen, Gebratenem - GR: 10 J.

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

1992 Chateau Musar Red, vegan 2009 - ro - Der Grand Cru. CS, Cinsault, Carignan von Weingärten auf 1000 Meter Seehöhe; 40 Jahre alte Reben, älteste von 1930. - Farbe: dunkelrot - Nase: Finesse, sauber, elegant mit viel Würze. Korb reifer, dunkler Früchte. Leder und Blüten - Mund: Kirsche und Mineralik, burgundisch. Ansteigend mit Fruchtsüße und Schwarzkirsche, auch Zwezschke. Enorm lang mit Gewürz und pflaumig-kirschiger Frucht. - Zu: Rinderfilet, Lammkotlett und -keule, Kitzlein, Wild, Ente, Gans, Käse. Vorher dekantieren - GR: 15 J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL in Bio-Umstellung

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 14/15 - we - auf Urgestein von der Terrasse Hochrain; 12,5/2/4,9 - Farbe: helles Grüngelb - Nase: zarte Gelbfrucht, kleiner Kräuterton, sauber und leicht - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - GR: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 14/15 - we - auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz; 12,5/1,3/5,3 - Farbe: helles Grüngelb - Nase: klare Frucht, brillant, sauber. Steinige Mineralik, Hauch Ananas, strukturiert. - Mund: sauber und klar mit Frische im Auftakt, gute Säure in Richtung Limette, Aprikose und rosa Grapefruit. Wunderbare, frische Länge, Tipp. - Zu: Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - GR: 4 J.

1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2015 - we - vom Ried Bachsatz, 12,5/1,3/5,4 - Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneclode, mittlerer Fuchtaufakt. Frisch. Kleiner Kräuterton - Mund: saftig, Apfelsine, Gerbstoffe. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Weiter mit Apfel und bodenstämmigen Noten. Gute Länge. Spargelwein. - Zu: Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen und Spargel - GR: 5 J.

1352 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2015 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; auf der Maisehe vergoren; 13/3,1/6,1 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Reneclöden, Pfirsich, alles sehr fein und elegant. Strahlt Größe aus. - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang mit floralen Noten, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - GR: 10 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2015 - we - auf Urgestein, Reben von 1968, 13,8/1,4/4,5 - Farbe: goldgelb - Nase: feine Noten nach gelben Früchten, Steinmehlmineralik, feine Reneclode. Reife und Frische, Potenzial - Mund: komplex Anklänge von gelben Früchten, auch Apfel, Jod, Salz, Mineralik. Zitrone und Reneclode. Bleibt fein strukturiert durch die stets stützende Säure, langer Nachhall mit Frische und Würzigkeit. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und -rücken - GR: 10 J. +

1359 Riesling Federspiel Mitz und Mütz 2015 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. 12,4/2/7,4, also mit kräftiger Säure - Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: mineralisch (Feuerstein) mit knackiger Frucht nach Aprikose und Pfirsich mit Limette und Blüten - Mund: sauber, fruchtiger Auftakt, dann Mineralik, die mit der Frucht zusammengeht. Klingt lange aus, mandeliger Nachhall, Frucht bleibt. - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - GR: 3 J.

1361 Riesling Smaragd Kollmütz 2015 - we - Von alten Reben auf reinem Urgestein von Kollmütz und Steinterrassen; 13,5/4,8/6 - Farbe: grüngelb - Nase: Rassiger Rieslingduft nach Quitten, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling - Mund: klar, focussiert, strahlend, schöner Trinkfluss - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - GR: 10 J.

1366 Riesling Reserve Alte Reben Kollmütz* 2014 - we - von alten Reben auf reinem Urgestein; 12,5/9/7,6, also viel Restsüße, aber noch trocken - Farbe: kräftiges Goldgelb - Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Mund: milde Limette, Apfel, Pfirsich, dann Mineralik und dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - GR: 12 J.

1368 Pinot Blanc Smaragd Kollmütz 2015 - we - 13/5,5/7,5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Ananas, Piment Esplenett, cremig. - Mund: gelbe Früchte nach Apfel, Reneclode, exotischen Früchten mit Hauch von Maracuja, Haselnuss, Weingartepfirsich. Mineralik und Gewürze am Ende, schöne Länge, groß. - Zu: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - GR: 7 J.

1376 Pinot Gris Smaragd Postolern* 2015 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank; 13,9/1,5/6,3 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Bratapfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, sauber und klar - Mund: am Anfang Honig, Apfelsine, dann fast ins limettige gehend, feines

Mineral, mit der Wärme Bratpfel und Maronen, am Ende Mineral und Honigton. Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - GR: 7 J.

1355 Syrah Harzenleiten 2010 - ro - kein Holz (12/1/5,4)
Farbe: Rubinrot - Nase: warm und cremig, Leder, Schoko - Mund: Leder, Cassis, Heidelbeeren, sehr gerade, viel Schoko, tolle Struktur. Potenzial. Zu: gebratenem Fleisch und Grilladen, vielseitig - GR: 10 J.

1364 Zweigelt Postolern 2011 - ro - in gebrauchten 300 Liter-Fässern ausgebaut; 13,4/1/5,8 - Farbe: mittleres Rot mit dunklem Kern - Nase: kleine, schwarze Beeren Sauerkirsche, Cassis, Tabak - Mund: Brombeere, Lakritz, Feuersteinmineralik. Dicht und fruchtig, milde Tannine, die mit der Frucht kommen, durchaus elegant, saftig und lang, viel Finesse. - Zu: gebratenem Fleisch und Grilladen, vielseitig - GR: 10 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

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

1414 Grüner Veltliner Kies 2015 - we - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalkstein; 89FP - Farbe: helles Gelb - Nase: feine Düfte, reich, elegant mit Qitte, Reneclode, Mandeln, Blüten - Mund: limettiger Auftakt, Grapefruit, dann Mineralik nach gemahlene Steinen, Gelbe Früchte. Gute Struktur, Frische und Länge, Mineralik im Finale - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - GR: 4 J.

1431 Grüner Veltliner Loam 2015 - we - Lössterrassen; 93FP
Farbe: mittelgelb - Nase: würzig mit gelber Frucht und süßen Blüten, obwohl knochentrocken. Man riecht den "Hammerjahrgang" - Mund: Stachelbeere, Aprikose, Bitternis. Reif und saftig mit Rück-grad. Apfelsine Säure, Mango. Guter Aufbau und schön elegant, toller Weinviel e. Etwas kalter Rauch, schöne fruchtige Länge - Verw. zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - GR: 6 J.

1428 Grüner Veltliner Spies 2015 - we - Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund. 92FP - Farbe: kräftiges Gelb - Nase: gradlinig und fest, gelbe Früchte, Eleganz vom Feinsten. Feingliedriger Aufbau mit enormer Tiefe. Mineralik - Mund: mineralisch-fester Auftakt, kleine Bitternis. Weinbergpfirsich und Grapefruit, Eleganz. Sehr lang mit steiniger Mineralik. Groß - Zu: weißem Fleisch und Fisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - GR: 7 J.

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2015 - we - Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgesteinterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique; 92 FP
Farbe: deutliches Gelb - Nase: überraschend zurückhaltend und sehr mineralisch, burgundisch. Stachelbeere und Mango, auch weiße Johannisbeere - Mund: großes Kino, feiner Auftakt nach Quitte, dann Birne, Mineralik, wunderbar ausklingend? Nein, es geht weiter mit Fruchtfleisch, Fruchtsüße, Honigwaben und mit großer Eleganz. Großartig - Zu: Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - GR: 10 J.

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2015 - we - Löss, Granit, Schotter und Sand, Terrassen; hochreife Trauben, teilw. in Barriques vergoren.
Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - GR: 10 J. und mehr

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

1433 Riesling Ametzberg 2015 - we - Steine, Staub von Granit; 92 FP
Farbe: grüngelb - Nase: sauber und saftig mit Mandelblüten, Weinbergpfirsich, Hagebutte, verführerisch schön - Mund: Feuerstein, saftig, Pfirsich. Dann limettige Stütze mit feinen Fruchtaromen. Großartig. - Zu: Spargel und Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt u. Zander. - GR: 8 J.

1435 Riesling Pfeiffenberg 2015 - we - war bislang Teil von Ametzberg, Steine und Staub von Granit; 93 FP - Farbe: grüngelb - Nase: sauber und saftig mit Mandelblüten, Weinbergpfirsich, Hagebutte, verführerisch schön - Mund: Feuerstein, saftig, Pfirsich. Dann limettige Stütze mit feinen Fruchtaromen. Großartig. - Zu: Spargel und Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. GR: 8 J.

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

1415 Zweigelt GRANIT 2012 - ro - 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques. - Farbe: granatro - Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - Mund: konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Verführerisch mit Vanille und Schoko und sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - GR: 15 J.

1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro - CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau - Farbe: granatro - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassisaft, Fruchtkorb - Mund: viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - GR: 15 J.

1439 Pinot Noir 2012 - ro - Barriqueausbau - Farbe: rubinrot - Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild. Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - GR: 10 J.

1438 Merlot 2011 - ro - Barriqueausbau, - Farbe: granatro - Nase: Fruchtkorb, Pilze,... - Mund: herrlich warm und reich mit roter Grütze,

Vanille und süßen Gewürzen. Hat große Tiefe mit milder Säure und milden Tanninen - Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - GR: 10 J.+

1436 Cabernet-Franc 2011 - ro - Barriqueausbau, 13,5/1/5,2
Farbe: granatro - Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - GR: 12 J.

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

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

1442 Syrah 2011 - ro - Barriqueausbau, - Farbe: granatro - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - GR: 10 J.

1422 Red Granite Syrah 2011 - ro - bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. Höchstnote im Vinaria
Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: dicht und fleischig, hochelegant, saftig. Cassis, Waldbeeren, auch Rauch, milder süßer Tabak, Veilchen - Mund: elegant-opulent, voller Saftigkeit, langsam ansteigende reife Schwarzkirsche, Cassis, Brombeere. Mit den milden Tanninen kommen auch Tee und Süßholz, berauschend harmonisch und dennoch wild. Hauch Vanille, sehr lang. - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Beauf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - GR: 40 J.

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

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengärung 2014 - we - 9 Mte. Flaschengärung, Champagnermethode - Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - Nase: prickelnd, weinig, saftig - Mund: weinig, frisch. Die Perlung zersteubt sanft und reich. Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und weinig. - Zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen. Toll zu Austern und sonstigen Meeresfrüchten. - GR:

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

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

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

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

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

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

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

1458 Sauvignon blanc Nußgarten (mit Restsüße) 2015 - we - kalkiger Löss und braune Erde, 12,6/7 14,5/ 6,6 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Heu, exotische Früchte, viel Schmelz, Hauch Honig, hier merkt man die Restsüße - Mund: Ananas mit kleiner Bitternis, Limette und Honig. Exotische Früchte wie Mango und Maracuja, gute Länge mit weißem

Pfeffer, im Gleichgewicht. - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Ziegenkäse, Gorgonzola, Hühnchen - GR: 4 J.

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

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

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER Umstellung auf BIO

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

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

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

1494 Zweigelt 2015 - ro - kein Holz - Farbe: purpurrot - Nase: gestauchte Frucht, sehr dicht. Schwarzkirsche, Leder, Waldfrüchte. Saftig und einladend. Man riecht das große Jahr schon im kleinen Zweigelt - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Viel Körper wird von der Frucht verschluckt. Dadurch trinkimierend. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - GR: bis 2017

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

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvine und Leo SOMMER

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

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

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

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

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

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

1621 Blaufränkisch Klassik 2013 - ro - Farbe: rubinrot - Nase: gestauchte Frucht, Schwarzkirsche und Blaubeeren, viel Kraft und Schmelz, strukturiert.. - Mund: Schwarz-kirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche. Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendrot. GR: 7 J.

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

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

1625 Leithaberg DAC Blaufränkisch 2012 - ro - 14%, alte Blaufränkischreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot, fast schwarz Nase: kirschig-saftig, dicht. Blüten, Lakritz, Eleganz - Mund: würzig,

saftig, Schattenmorellen, Graphit, beerig. Hat feine Tannine mit etwas Kakao, lang - Zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet, Käse und später als Solist - GR: 12 J. +

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

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

NEUS-SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING Kontr.Integr. Produktion

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

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

1695 Zweigelt Umriss 2013 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 90FP Farbe: rubinrot - Nase: rote Früchte, Pflaumen, wilde Rose Mund: rotfruchtig und saftig, durchaus süffig, Frucht zieht sich durch bis zum frischen Abgang, etwas Schoko durch runde Tannine, sehr geschliffen, dunkler Typ - Zu: Alltagswein zu Vorspeisen, Pasta, - GR: 7 J.

1717 Zweigelt Reserve 2012 - ro - 35 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques; 91 FP Farbe: rubingranat - Nase: zurückhaltend, saftig, klar, duftet aus einer Mitte heraus. Etwas Rauch und Veilchen. - Mund: konzentrierte, schwarze Früchte, saftig. Bald kommen sanfte Tannine, mit Schwarzkirsche und Zartbitter-Schoko wunderbar. Geistige Noten, burgundische Eleganz. Reife Kirschen auch im Finale. - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - GR: 12 J.

1697 Blaufränkisch Umriss 2011 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 12,5/1,3/4,8; Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - GR: 7 J.

1699 Blaufränkisch Guter Roter 2013 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8; 92 FP Farbe: rubin-granat - Nase: präsenste Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - GR: 9 J. +

1715 Blaufränkisch Reserve 2012 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuem Barrique; 13,5/tr/4,8; 5 Sterne Vinaria - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, sympatische Extraktsüße, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern - Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Wein zum Schneiden, Frucht nach Schwarzkirsche und Brombeeren, milde Süße und Röstnoten am Ende, Gewürze und mürbe Tannine, lang - Zu: Wild und Wild-geflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Gerichte mit kräftigen, dunklen Soßen, Festtagswein und zuverlässiger Solist. - GR: 15 J.+, dekantieren

1702 Cavallo Pinot Noir 2011 - ro - 35 Jahre alte Reben von der Riede Umriss, 20 Monate Ausbau in neuen Barriques, 13/1,2/4,7 Farbe: rubingranat - Nase: gekochte Himbeeren mit Orangenzesten, Schoko, Tabak, Veilchen und Kräuter, Mineralik - Mund: sehr reich, auch Himbeeren, Erdbeeren, Gewürze, sehr elegant und lang mit Extraktsüße und Malz, auch Pilze und erdige Mineralik, Ingwer, eingewobenen Tannine, sehr groß mit langem Abgang. - Zu: Wild und Lammrücken, Gans und Ente, gebratenem Kalb - GR: 15 J.+, dekantieren.

1696 Syrah Reserve 2009 - ro - 15 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, 18 Mte in neuen Barriques; 13/1,9/4,8; 92 FP Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: saftige Heidelbeeren, Kräuter, etwas Schoko und Tabak, Unterholz Mund: dunkle Beeren und Kräuter, Extraktsüße, fest und saftig, etwas Pfeffer und Leder. Extraktsüßer Abgang mit viel Schmelz, lang. - Zu: Grilladen Schmorgerichte, Käse, sehr vielseitig, guter Solist - GR: 12 J. +

1705 Marco Polo 2012 - ro - (50Sy, 25CS, 25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 FP, 5 Sterne Vinaria Farbe: granatrot - Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Florale Eindrücke, auch Schokolade, Nougat und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - GR: 15 J.+, dekantieren

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

1711 Neuburger Spätlese 0.5 2012 - we - Handselektion von der Riede Umriss, 11/45,8/5,7 Farbe: goldgelb - Nase: Honig und Dörrobst, klare

Struktur, Agrumen; prämiert - Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu: Nachspeisen wie Kaiserscharren, Fruchtstrudel, Sorbets. Solist - GR: 10 J.

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

1716 Trinkessig von Chardonnay 0.20 - we - von einer Trockenbeerenauslese aus 1998, in Barriques gereift, 3% Säure, kein Alkohol - Farbe: dunkles Bernstein - Nase: Honig und Himbeergeist, balsamisch - Mund: flüssiger Honig und eingedickte Früchte, leicht sauer, viele Aromen von Feigen, Orangen, immer mit milder Säure unterlegt, fruchtig im Mund - Zu: Salaten, Soßen, Carpaccio, frisch aufgeschchnittenes Gemüse, asiatischer Küche, Sushi, Degistiv, Gesundheitstrunk am Morgen - GR: ewig

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER

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

1759 Riesling VDP. Gutswein tr. 2015 - we - 12,5/5/6 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtauftritt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - GR: 3 J.

1725 Riesling feinherb 2015 - we - 12,5/23,3/9,5, also mit Restsüße Farbe: mittleres Gelb - Nase: elegante, feine Blütennoten mit Honig, Pfirsich - Mund: saftiger, reifer Pfirsich und kleine Kräuternoten, tragende Süße mit zitroniger Begleitung, strukturiert, gute Länge. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist für Freunde restsüßer Weine - GR: 6 J.

1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2015 - we - 2. Füllung; 14/4,1/6,8; wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfirsich mit Fruchtsüße. Kleine Blüten, Mineralik von Stein und Erde. In der Mitte apfeli mit etwas Rauch. Macht Lust auf den ersten Schluck. - Mund: kernig und gerade, saftig. Strukturiert und elegant mit viel Länge, wunderbar schlank jetzt in der Jugend. Mineralisch, kleiner Pfefferton, Bitterorange - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - GR: 4 J.

1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2015 - we - 2. Füllung; 14/5,4/7. Wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden, ein mineralisches Kraftpaket. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfirsichschale, viel Mineral. Feine, würzige Blüten, ganz kleiner Honigtong von der Wabe, elegant - Mund: zitronig-fruchtsüßer Auftakt, ansteigend mit kleiner Bitternis und Pfirsich, Honigwabe, kraftvoll und saftig. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - GR: 5 J.

1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 2015 - we - 2. Füllung; 14/6/8; fast 60jährige Reben auf kalkarmen, sandigen Böden Farbe: mittleres Gelb - Nase: wilde Rose, Hauch Pfirsich, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: elegant und kraftvoll. Limette und Pfirsich, saftig. Große, elegante Länge mit frischem Nachhall. Harmonisch ausgeglichen sind Kraft und Eleganz, Körper und Säure. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - GR: 8 J.

1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2015 - we - 14,5/2,4/6,3; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Rieslingkraft mit reifen, gelben Steinfrüchten. Wilde Rose, Hagebuttenmark, gemahlene Mandeln, enorm mineralisch - Mund: kraftvoll mit Limette, Pfeffer, Pfirsich, Knackbirne, burgundisch. Auch Eukalyptus, Salz und Thymian. Gut abgepufferte Säure. Ein tolles Preis-/Trinkvergnügen - Zu: Edelischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - GR: 10 J.+

1767 Riesling Kirchenstück GG 2015 - we - 14,5/2/6,6; Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tänzerisch und feingliedrig mit Aprikose und Pfirsich, Zitronenzesten und Muskat, frisch und einladend. Elegant - Mund: noch zart in den Eingangskomponenten, harmonisch, dann doch kratzbürstig (Potential). Zarte Fruchtsüße nach Pfirsich mit Säure unterlegt, Pfeffer. Mild ansteigend, kraftvoll auslaufend, immer frisch. Kleine Zesten, Bernadottbirne. Hochelegant mit Ausdauer - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - GR: 10 J.+

1768 Riesling Hölle GG 2015 - we - 14/6,3/7,3; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel Farbe: mittleres Gelb - Nase: ein Vollblut-Riesling auf dem Sprung. Steinobst mit Würze und Limette. Kraft und Eleganz, wunderbar harmonisch - Mund: ansteigende Frucht nach Nektarinen, Birnen und Limetten, dazu später Ananas und Orangenzenen. Große Tiefe und Frische, gewaltiges Potential. Ein schlummernder Riese, für eine lange Lagerung geeignet. - Zu: Edelfisch und Hummern, Langusten. Solistenformat. - GR: 15 J.+

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

RHEINGAU - P.-J. KÜHN biodynamisch Demeter

1851 Riesling - Liter tr. 2015 - we - auch von zugekauften Trauben Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - Mund: sehr gerade und mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch. - Zu: leichter Terrassenwein und zum Fisch - GR: 3 J.

1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2015 - we - auf Ton, Quarz, Lehm; 11,5% Farbe: strohgelb - Nase: sehr strikte, gerade, puristische Restlingnase, Hauch Mandeln, angedeutet Weinberppfirsich - Mund: Frische, gerade, sauber. Limettiger Auftakt mit Grapefruit und Aprikose, sehr gelungen,

feinmaschige Säure - Zu: zur Asiaküche, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - GR: 4 J.

1855 Quarzit Oestrich Riesling tr. 2015 - we - vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und knackig mit Limette, sanfter Aprikose. Ansteigend in der Frucht mit Limette, Apfelsine, immer klar bleibend. Gerade und sauber. Riesling pur ausklingend. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - GR: 10 J.

1868 Hendelberg Riesling tr. Erste Lage 2015 - we - Lößlehm und Schiefer Farbe: strohgelb - Nase: noch zurückhaltend, kleiner Schiefer-ton, mehr Haselnuss als Mandeln, Blüten, reifer Pfirsich. - Mund: Limette mit den klaren Rieslingnoten Pfirsich und Aprikose. Mineralik stützt zunächst unmerklich, dann deutlich. Lang anhaltende, gelbfruchtige Länge. Ganz toller Riesling. - Zu: Edelfische, Spargel, toller Solist. - GR: 7 J.

1869 St. Nikolaus Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS 2014 - we - 60 Jahre alte Reben auf reinem Löß. Lange Maischestandzeit, lange Gärung. Farbe: goldgelb - Nase: zurückhaltend mit frischen Mandeln, etwas Kräutern, gelber Frucht, eher Pfirsich. Gras und Thymian - Mund: knackig, gerade. Total im Gleichgewicht mit Frucht und Säure. Mineralik pur bis ins lange Finale. Potenzial. - Zu: großem Fischgang, Solist. - GR: 15 J.

1859 Doosberg Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS 2014 - we - über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. Lange Maischestandzeit, lange Gärung. Farbe: goldgelb - Nase: Fruchtsüße mit Aprikosen und Mandeln, zart-fruchtig, sehr reich und tiefgründig mit strammer Mineralik nach kaltem Rauch, kräuterige Aromen. - Mund: offener Auftakt mit Steinfrüchten und Kräutern, gewürzig mit etwas Tee, Pfeffer und Minze, Apfelsine und Ananas, sogar Exotik. Große Länge, viel Potenzial. - Zu: großem Fischgang von einem guten Koch. Solist. - GR: 15 J.

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

1866 Spätburgunder Rose Brut Flaschengärung 2014 - rs Farbe: - Nase: mineralisch mit Burgundnoten - Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundnoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - Zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - GR: 4 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO-Umstellung

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

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

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

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

1798 Silvaner Himmelpfad GG Retzstadter Langenbg 2015 - we Reben von 1963 im Filetstück des Langenbg, seit 2014 VDP. Großes Gewächs, nur 600 Flaschen Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, beerig mit viel Mineralik, feine Blüten, berauschend feingliedrig und enorm strukturiert. Ein Meisterwerk an Eleganz. - Mund: floraler Grundton mit saftigen Fruchtaromen und enorm viel Mineralik. Weißer Pfirsich, Birne, ansteigende, milde Würze. Sehr, sehr lang, groß. Wohl der beste Wein seit Bestehen des Weingutes. - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fich mit Schalottensoße, frischem Käse - GR: 10 J.

1799 Silvaner Rothlauf GG Thüngersheimer Johannisberg 2015 - we - knapp 50 Jahre alte Reben auf skelettreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, 70% im Betonei ausgebaut, 30% Edelstahl. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Finesse mit feinen Blüten von Veilchen. Ananas, Hauch Gewürze, kühler Typ - Mund: kühler Fruchtauftritt, milde ananas, saftig und sehr lang und strukturiert. Ananas und Limette im Nachhall. Groß. Braucht noch Zeit - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - GR: 10 J.

1793 Weissburgunder Retzstadter Langenbg EL 2015 - we - 13,5/2,3/6,5; 30% im Tonneau ausgebaut, Reben von 1999 auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: etwas Feuerstein, gelbe Früchte wie Renecode, Marille. Blüten, einladend - Mund: burgundisch mit guter Mineralik, fein und elegant, dennoch mit viel Kraft und guter Länge. Toll - Zu: Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - GR: 5 J.

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

1795 Spätburgunder Retzstadter Langenbg EL 2015 - ro - 13/0,1/6,1; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Sattelleder, Mineralik, Hauch Zwetschke, sehr trinkig - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - GR: 10 J.

1796 RECIS Spätburgunder Retzbacher Benediktusbg EL 2013 - ro - im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk, VDP-Erste Lage Farbe: granrot - Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann wieder geistig, reich. Burgundisches Finale - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - GR: 10 J.+

1789 Silvaner Auslese ReLa 0.375 2015 - we - 9,5/108/9,3; etwa 20% Edelfäule, 91W+P Farbe: sattes Gelb - Nase: Honigaromen und kandierte Früchte - Mund: Honig mit beliebender Säure, Hagebuttengelee, reich - Zu: Dessert und Solist - GR: 25 J

1788 Silvaner Trockenbeerenauslese ReLa EL 0.375 2013 - we - 9/218/15,5; vom Himmelpfad, Barriqueausbau, nur 500 Flaschen, 91W+P Farbe: bernsteinfarben - Nase: Honig, Ananas und andere kandierte Früchte, reich - Mund: hohe Konzentration von süßer Frucht, Honig und Mineralik vom Kalk. Großes Kino. - Zu: Dessert und Solist - GR: 45 J.

1781 Rieslaner Trockenbeerenauslese ReLa Erste Lage 0.375 2015 - we - Lage Retzstadter Langenberg auf Muschelkalk, 7,5/250/13,9; 95 W+P Farbe: dunkles Gelb - Nase: kandierte Zitrusfrüchte, feine, süße Kräuter, Wachs - Mund: Limette, Kandi, Bitterorange und süße Früchte mit tragender, straffer Säure. Betörend! Hohe Konzentration. Ein Erlebnis. - Zu: Dessert und Solist - GR: 65 J.

NAHE - Gebr. KAUER

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

1812 Scheurebe tr.* 2015 - we - 11,5/4/7 - Farbe: hellgelb - Nase: Cassisblatt und Grapefruit, würzig - Mund: traubig mit Paprika, Marakuja und kleiner Bitternis. Milde säure, sehr trinkig mit Charakter. Leichter Wein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - GR: 3 J.

1941 Riesling trocken Gutswein 2015 - we - 12%, 6 Gramm Restsüße/6 mg Säure pro Liter; 40% spontanvergoren, Ausbau im Edelstahl Farbe: hellgelb - Nase: springt mandeln sn mit Pfirsich, wie es sein soll - Mund: Grapefruit, Apfelsine, Pfirsich. Trinkig - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - GR: 3 J.

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

1943 Windesheimer Römerberg Ri tr 2015 - we - 13%, 6,8, 7,2; die besten Trauben vom Römerberg, 8 strenge Selektionen. Kalkhaltige Sandsteinböden, alte Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Frucht- aromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Toll. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - GR: 8 J. +

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

1844 Schlossböckelheimer Felsenberg Ri tr 2015 - we - sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, Strenge Traubenselektion, die besten Trauben vom Felsenberg. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine, cremige Noten nach Pfirsich und Aprikose, etwas Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Mit Luft kommt ein großer Bogen gelber Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steiniges Mineral. Sehr reich. - Mund: limettiger Rieslingauftritt mit Pfirsich und Aprikose, zugleich fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch und lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmonische Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. Vergleich - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - GR: 10 J.

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

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

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

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

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

PFALZ - FRED BECKER Bioland und vegan

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

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

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

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

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

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

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

1529 Sauvignon blanc Kab.tr. 2015 - we - 12,9/3/7 Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Paprika, Marakuja. Feuerstein und Cassisblatt Mund: Feuerstein, ansteigende Würze, Stachelbeere. Weiter mit Zitro, viel später auch Marakuja. Elegant und frisch, toller Sauvignon ohne Aromahilfen, Stachelbeeren mit zitroniger Länge. - zu: Ziegenkäse und Fisch, Terrassenwein - Gen.: 3 J.

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

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

1534 Spätburgunder tr. 2015 - ro - im Holzfass gereift Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarena-kirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - GR: 7 J.

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

BADEN - BERNHARD HUBER eventuell spätere Auslieferung

Wir haben einige Weine des Jahrganges 2014 im frühen Stadium probiert und waren begeistert. Die Weine wurden im August 2016 auf die Flaschen gefüllt und sie werden am 20. November 2016 in den Markt kommen. Von daher liegen noch nicht alle Weinbeschreibungen vor. Kenner wissen, dass alle Weine von Huber zweifelsfrei ein Erlebnis sind. Kenner wissen auch, dass viele der jetzt angebotenen Weine schnell wieder ausverkauft sind. Was wir davon im Herbst noch anbieten können, ist jetzt nicht abzusehen.

1837 Grauer Burgunder trocken 2014 - we - nur im Stahl, keine Malo Farbe: strohgelb - In der Nase: Blüten, Stachelbeere, reife Birne, Mango. Im Mund: frisch, mandelig. Dann Augustapfel, Limette, Frische mit Mineralik. Wirkt schlank und reich - Verwendung zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - GR: 7 J.

1831 Weißer Burgunder trocken 2014 - we - im jährigen Barrique mit Malo Farbe: strohgelb - In der Nase: reifer Apfel mit Vanille, Banane, Blüte. Reich und saftig-cremig - Im Mund: sehr schön. Cremig und frisch. Mit Ananas, Zitro-Zesten, rosa Grapefruit. Toller Wein. - Verwendung zu: Fisch und Käse - GR: 5 J.

1836 Rosé brut natur 2008 - rs - mdst. 5 Jahre Flaschengärung, Pinot-Noir-Sekt

Farbe: hellrosa, gebundene Perlung - In der Nase: sauber und fein, kleine Blüten, feine Hefetöne, die ganz feine Perlung verströmt zarte Fruchtnoten - Im Mund: springt auf im Mund, frisch und zartes Mineral, Veilchen, weich. Kleiner Mandelton mit feiner Bitternis. Sehr, sehr schön, fast ein Wein. Champagnerlike - Verwendung zu: zu jeder Tageszeit und zu jedem Essen - GR: 5 J.

1622 Alte Reben Spätburgunder 2014 - ro - von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert Farbe: granatrot - In der Nase: reich mit Blüten, Lakritz und Unterholz sowie Bitterschokoladenpulver. Geistige Düfte, Veilchen und Tabak, dann Himbeeren, Himbeer- und Kirschegeist. - Mund: geistig entfaltend, kirschtig ansteigend bis Himbeer- und limettig unterlegt. Stahlig-mineralisch strukturgebend. Hat noch viel in der Hinterhand. GR: 12 J.