

## Les Grains Nobles

## Italien

## ALTO ADIGE - TRÖPFTALHOF BIO DEMETER

**1701 LeVioign Viognier 2017 - we** - 13,5% AlkVol, 1,7 Gramm Restsüße; 15jährige Viognier auf 300sm, Kalkschotterboden, Großes Holz Farbe: hellgelb Nase: Blüten, Orangen, Apfel, cremig, reich. Etwas Honig und reiffruchtiger Viognier - Mund: Aprikosen, Orangen, Weinbergpfirsich, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Macht Trinkfreude. Zu: Solist und kräftigen Vorspeisen. Auch zu Fisch mit Krebsen, Seeteufel - Gen.: 4 J.

**1704 Garnellen Anphora Sauvignon blanc 2015 - we** - 14,5%, nur 3.000 Flaschen. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphy und Kalkdolomit, 500sm. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als ab-gezogener Wein. Farbe: tiefes Gelb, kupferfarben - Nase: ein Traum. Gelee von Litchi, reifen Birnen und Quitten. Kräuter, komplex und dicht ohne Schwere, Hauch Nuss, genial. - Mund: Litchi, Ingwer und Salbei, Honig, Würze. Komplex und reich, dabei sanft und harmonisch, aber fordernd. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Ein Weinlerlebnis und noch ein Geheimtipp. - Zu: Solist, aber auch zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. - Genuss: 10 J.

**1712 RoséMarie Anphora 2018 - rs** - 13,5% AlkVol, 2 Gramm Restsüße; 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon - Farbe: lachsfarben - Nase: frisch mit Johannisbeeren, Röstaromen, Blüten, reich. - Mund: Schatten-morellen, Salz, Zwetschkensaft, überhaupt sehr saftig und trinkig. Edelrosé mit großer Harmonie und hohem Genussfaktor. - Zu: weißem und rotem Fleisch, Vor-speisen, auch ein toller Begrüßungswein. Auf der Terrasse - Gen.: 4 J.+

**1706 Barleith Anphora 2015 - ro** - 13%, nur 0,7 ha mit 2000 Flaschen Cabernet-Sauvignon und etwas Cabernet-Franc, 20jährig, auf 300sm. Lehmgiger Kalkschotterboden. 4-8 Wochen Amphore, dann 1 Jahr in gebrauchten Fässern. - Farbe: dunkelrot - Nase: Fruchtsüße, Schmelz, Sandelholz. Springt an mit Schwarz-kirschen, Cassis und Lakritz. Einladend - Mund: Fruchtsüße und Saft, Cassis, Lakritz, Waldbeeren. Fließt durch den Gaumen mit großem Genussfaktor. Komplex bei gefühlter Leichtigkeit, hochgradig harmonisch-elegant. Im langen Finale mit Kräuterwürze. - Zu: allen Gerichten und als Solist. Ein - Genuss: 10 J.

## ALTO ADIGE - ELENA WALCH / HOFSTÄTTER

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

**1117 Walch-Pinot Grigio Castel Ringberg Alto Adige DOC 2016 - we** - 14;2,8;5,4, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15% im Barrique mit Malo. - Farbe: klares Strohgelb - Nase: reife Birnen, Salbei, Würze. Reif und dicht - Mund: cremige Fülle und Dichte. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten.erfrischend im Finale. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

**1118 Walch-Sauvignon Castel Ringberg Alto Adige DOC 2016 - we** - 13;3,9;6,1, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15% im Barrique Farbe: dichtes Strohgelb - Nase: Stachelbeeren, Paprika, Papaya und Holunderblüten, exotisch - Mund: exotische Frucht, saftig und frisch, die rassige Säure gibt Struktur und Eleganz, Potenzial, großartig - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Gen.: 5 J.

**1643 Hofstätter-Weissburgunder 2017 - we** - Mergelböden Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, Pfirsich mit Apfel und Birne - Mund: elegant und frisch, Apfel, Birne, hinten Haselnuss. Schön und klar. - Zu: Vorspeisen und Fisch - Gen.: 3 J.

## TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER

**1018 Fontanasanta Manzoni bianco\* 2018 - we** - Rebsorte ist Manzoni, Kreuzung zwischen Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliterfässern aus Akazie - Farbe: hellgelb - Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heu-blumen und Bienwachs. Haselnuss, Mineralik, Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Mund: Reife Säure-struktur 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. Toll zu Austern - Genuss: 6 J.+

**1005 Foradori Teroldego DOC\* 2016 - ro** - Teroldego Rotaliano, Trauben des Granato sind enthalten, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3-jährige 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. - Genuss: 7 J.

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

## PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro** - Reben von La Morra und Monforte' Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielerprechend - Mund: Schwarzkirsche,Zwetscke, im Unter-grund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

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

**1195 Langhe Nebbiolo DOC Angelo Tipp 2017 - ro** - Nebbiolo von jüngeren Reben - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: rotbeeriges Nebbiolobouquet, reife Himbeeren, Rosen, gewürzig nach Lorbeer. - Mund: reife Früchte mit Schwarzkirschen, Wildkirschen. Sanfte tannine, wunderschöne Frucht. Baroloanklänge - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 8 J.

**1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2016 - 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. Schon der Duft verführt. - Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratener Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

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

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2017 - ro** - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus.12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: mittleres Rot - Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz, für Nebbiolo schmeichelnd - Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Unter-grund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

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

**1194 Barolo DOCG Arborina 2015 - 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 - Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopuder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 12 J.

**1193 Barolo DOCG Gattera Tipp 2015 - ro** - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: große Eleganz mit reifen Früchte nach Kirschen und Cassi, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Hat Statur mit großer herrschaftlicher Eleganz - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Gen.: 12 J.

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2015 - 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 - Mund: kurze Fruchtexplosion, dann strukturiert durch die Gerbstoffe. Großer Wein mit Lakritz, Würze, Tabak und kirschtigen Früchten. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Solist - Genuss: 15 J.

**1184 Barolo DOCG Rocche dell Annunziata\* 2015 - ro** - nur 0,5ha bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: zeigt in jungen Jahren nur Finessen in feinen Nuancen. Veilchen, Him-beeren, Thymian... - Mund: dicht und komplex mit angedeuteter Fruchtsüße und Kräutern. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

## PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1174 Langhe rosso DOC Larigi 2016 - 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, hat Kraft, Fruchtsüße, saftig, beerig - Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief, ja opulent. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich - Zu: Grill-aden, Käse, - Genuss: 20 J.

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

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

**1259 L. Insieme 2016 - ro** - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, peVerdot, 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. Lecker - Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J.

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

## PIEMONTE - ELIO ALTARE Lieferung Herbst

**1181 Dolcetto d'Alba DOC 2018 - ro** - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatrot - Nase: kirschtige Frucht mit Gewürz-en. Geradezu ein Fruchte Kornb auch Cassis, Blaubeeren, dicht und reich - Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 6 J.

**1183 Barbera d'Alba DOC 2018 - ro** - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique Farbe: granatrot - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Fruchtstrauß 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: Anti-pasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 10 J.

**1175 Langhe DOC Nebbiolo 2018 - ro** - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques. 96 GP - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: süße Blüten, und Gewürze, Pfeifentabak, Veilchen, rote Früchte. Verführerisch - Mund: ansteigende Früchte mit viel Kirsche, später Cassis und Pflaume. Geistig bleibend, reifer

Nebbiolo, dicht. Leder und samtene Tannine. Sehr reich. Großartig. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 10 J.

**1257 Barolo DOCG Vig. Arborina\* 2015 - ro** - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die sich auch durchsetzen, immer Frucht und Schoko darüber. Weiselkirsche, Würze. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Wildgeflügel, Rinderfilet. Solist. - Gen. 15 J.

**1178 Barolo DOCG Cerretta Riserva 2013 - ro** - nur 1 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - Nase: fleischig, Cassis, dicht und saftig. Rose, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Cassi, Waldbeeren. Gewürz, Schoko-Tannine, fruchtige Länge, ein ganz großer Wein - Zu: rotem Fleisch, Rind, Wild, Lammkeule und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

#### LOMBARDEI – BULGARINI / CA LOJERA

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2018 - we** - Turbiana (Trebiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Gen.: 3 J.

**1141 Cál Lojera-Lugana DOC 2018 - we** - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee. Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

**1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2018 - rs** - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - Nase: rote Waldweeren - Mund: wenig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu einem Sommertag - Genuss: 2 J.

**1142 Cál Lojera-Rosé della Guardia 2018 - rs** - 13,5%; Merlot und CS auf steinigten Böden, reich an Salzen - Farbe: helles rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, dunkle Mineralik - Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze. Toller Aufbau, komplex. Rosé der Oberklasse - Zu: Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

#### VENETIEN - MONTE DEL FRA

**1072 Custoza DOC 2018 - 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. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

**1052 Custoza Superiore DOC Cál Del Magro 2016 - 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. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

**1051 Garganega ega IGT Veronese 2018 - we** - 12%; Garganega Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten von Weißdorn, Nüsse, Exotik - Mund: Mango, Marakuja, Haselnuss. Zitrus. Apfelsine am Ende. Herzhaft - Zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gewürzgerichten, Eierspeisen

**1064 Monte del Fra-Lugana Garda DOC 2018 - we** - Trebbiano di Lugana Farbe: helles Gelb Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Renoclude, elegant und fruchtig Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

**1062 Bardolino Chiaretto DOC 2018 - rs** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5 - Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

**1061 Bardolino DOC 2017 - 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. Kaltge-trunken schön frisch. - : Kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. Genuss: 3 J.

**1058 Corvina DOC 2016 - ro** - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

**1091 Corvina Lena IGT Veronese 2016 - ro** - 13%; reiner Corvina, ein Appassimento, also angetrocknete Trauben - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Fruchtsüße und schwarze Beeren, dicht und kraftvoll wie ein Ripasso - Mund: Kirschen und Cassis, viel Frucht und Kraft, hat Struktur und Würze. Fruchtkorb auch im samtene Finale - Zu: ideal zu Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - Genuss: 7 J.

**1068 Valpolic. Class. DOC 2017 - ro** - Corvina80, Rondinella20, kein Holz - Farbe: rubinrot - Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Mund: frisch und rotfruchtig, Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu: Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2016 - ro** - Corvina80, Rondi-nella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Kon-zentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und auchig. - 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 - Genuss: 8 J.

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2015 - ro** - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatrot - 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, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Solist - Genuss: 10 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.Cl. DOCG 2012 - ro** - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit ReSelektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure - Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. 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. Bezauhernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

#### FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

**1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2018 - 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 unauf-dringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. Zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genuss: 3 J.

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

**1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2018 - we** - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. - Farbe: strohgelb - Nase: intensiv und elegant nachStachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Sehr elegant, ein besonders gelun-gener Jahrgang. - Zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

**1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2012 - we** - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. - Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, geback-ener Apfel, Trockenfrüchte, Hagebutte, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitrusauslaß - 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 - Genuss: 8 J.

**1151 Cabernet Sauvignon Colli Orientali 2015 - ro** - reiner Cabernet-Sauvignon aus dem Colli Orientali, 13%. Gewachsen auf Ponca-Böden - Farbe: dunkelrot - Nase: einladend mit Cassis, Brombeeren, Wachholder und Thymian. Etwas Rauch - Mund: frischer Auftakt mit schwarzer Kirsche, zartbitteren tanninen, fruchtiger Länge. Ein wunderbar trinkiger Wein zu einem freundlichen Preis - Zu: Abendbrot, rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut - we** - Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla, - Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz Nase: gelbe Früchte, wenig, cremig, mineralisch - Mund: reife Birne und reifer Apfel, auch Pfirsich. Cremig-mineralisch, sanfte CO2-aufplatzungen, Mineralik im Finale. - Zu: 0 - Genuss: 4 J.

#### EMILIA-ROMAGNA - CANTINA DI SANTA CROCE

**1571 Pignoletto Frizzante Secco - we** - 11,5%; reiner Pignoletto (Grechetto), Charmat-Methode, Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, Apfel und Knackbirne - Mund: frisch und mild-prickelnd, Apfel mit Kern, Leicht und beschwingt - Zu: Terrasse, Vorspeisen

**1572 Il Castello Lambrusco dell Emilia IGP dry - rs** - 11%, Frizzante nach der Charmat-Methode. Rebsorten: 60Lambrusco Salamino und 40Sorbara, viele Auszeichnungen Farbe: helles Kaminrot - Nase: elegante Kirsch- und Himbeer-noten, etwas Hefe, untergründig Schale vom Cassis, frisch - Mund: prickelnd-saftig sanfter, würziger Antritt, frisch und saftig bleibt er, reife Himbeeren im Hintergrund. Würzig im Finale. Ein Rosésekt mit Charakter. - Zu: Terrasse, Vor-speisen, gegen den Durst - Genuss: 1 J.

**1573 Il Castello Lambrusco dell Emilia IGP dry - ro** - 11%, Frizzante nach der Charmat-Methode. Rebsorten: 70Lambrusco Salamino und 30Grasparossa, viele Auszeichnungen - Farbe: dunkelrot/lila moussierend - Nase: Rosenblüten, Cassis, Himbeeren, Waldbeeren. Auch Süßkirschen, reich und würzig, anregend Mund: durstlöschend spritzig, schwarze Johannisbeeren, Kirschsafft, klar und sehr saftig. Kleine Bitternis, süffig-herb, trocken. Hauch Lakritz. Ohne Fehl und Tadel. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst

**1575 Lambrusco Salamino S. Croce Traditione dry - ro** - 11,5%, zunächst Charmatgärung, dann weitere Gärung in der Flasche. Reiner Salamino in der trockenen Version - Farbe: dunkelrot - Nase: Veilchen, Rosen, Schmelz. Miner-alik und Hauch Karamell - Mund: saftig-schaumig. Frisch mit Saft von Wald-beeren, Hauch Salzmineralik. Edel mit zarten Fruchtaromen, dabei trinkig und wenig. Ragt heraus. - Zu: Vorspeisen, Terrasse, perfekt zu Schinken, Wurst

**1576 Lambrusco Salamino S. Croce DOC amabile - ro** - 8%, reiner Salamino in der süßeren Version, Frizzante nach der Charmat-Methode - Farbe: dunkelrot/lila moussierend - Nase: reife Himbeeren, Blüten mit Nektar, frisch - Mund: prickelnd, saftig mit ansteigender. Leichte Süße. Kirschen, Himbeeren, Mineralik. Saft von Brombeeren, im Nachhall etwas Honig - Zu: Wurstplatten, Schinken mit Melone, Kirschtorte, Dessert. Hat wenig Alkohol - Genuss: 1 J.

#### PROSECCO

**1203 Arcobello Prosecco Frizzante DOC - we** - Glera, 11%, 14 Gramm RZ

**1686 Gaiane Prosecco DOC Trev Frizzante - we** - Glera, 11,5%, 2 Gr. RZ

**1687 Gaiane Prosecco DOC Trev Brut - we** - Glera, 11,5%, 2 Gramm RZ

**1688 Lampo Prosecco DOC Trev Brut - we** - Glera, 11%, 12 Gramm RZ

**1692 Borgoluce Rive di Collalto DOCG Brut 2017 - we** - Glera, 11,5%, 3 Gr.

**1682 Ruggeri-Guistino B. Prosecco Sup DOCG ExtraDry 2015 - we** - Glera, 11,5%, 16 Gr. RZ

#### MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

**1008 Unlito di Ampeleia IGT Liter 1718 - 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 Genuss: 5 J.

**1012 Kepos IGT Maremma 2017 - ro** - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön erworben 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, Lamm-schulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

**1006 Ampeleia IGT Maremma 2015 - ro** - 60% Cabernet Franc, 25% Sangio-vese und 15% verschiedene Mittelmeersorten. 15 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton

sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dichtes Granatrot - Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Wachholder, dicke Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Fruchtsüße und Minera-lik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild, Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

#### MAREMMA-Verschiedene Winzer

**1146 Fertuna-Pactio Maremma IGT 2014 - 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 - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2015 - 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 erste milde Tannine. Sehr lang und strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1262 San Guido-Le Difese IGT 2016 - ro** - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP - Farbe: dunkles Rot mit Violet - 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 - Genuss: 9 J.

#### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO

**1115 Chiara IGT 2018 - we** - Chardonnay70, Sangiovese30, weiß gekeltet Farbe: klar und von hellem Gelb - Nase: frisch, beerig, Apffel, Zitrö, Blüten - Mund: Birne und reifer Apffel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

**1101 Trittico IGT 2016 - ro** - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 Farbe: rubinrot - Nase: würzig-würzig, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz. - Mund: dicht und frisch mit festem Körper. Cassis mit Würze beginnt, reife Kirsche. Gut strukturiert. Ansteigende Früchte gehen mit den milden tanninen, Mineralik vom Galestro. Hinten kakaopulver und Schwarzkirsche, gute Länge - Zu: Pasta mit Fleischsoßen, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

**1102 Chianti Classico 2016 - ro** - Sangiovese90, CabSauv10 - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Kraft und Dichte, feine Blüten, feines Gewürz. Eleganz und Kraft, saftig, etwas Vanille - Mund: reife Kirsche, Graphit, gemahlene Tanninen, Lakritz. Waldfrüchte und Würze, gute Länge - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemächten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

**1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2015 - 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. Tänzerisch bei aller Kraft. Toller Jahrgang, einer der besten Chianti Classico - Zu: Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.+

**1114 Seraselva IGT 2015 - ro** - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - Nase: Cassis, Mineralik nach Galestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirsche Frucht, dann Cassis mit Extraktsüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.

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

#### CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

**1071 Il Corzanello Bianco Igt 2018 - we** - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten - Mund: Fruchtsüße und Blüten, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Sehr gelungen. - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. In diesem Jahr austrinken. - Genuss: 1 J.

**1079 Il Corzanello Rosso Igt 2018 - ro** - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter. Gen.: 5 J.

**1073 Terre di Corzano DOCG 2016 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, allbeeren, sauber und typisch - Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

**1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2016 - ro** - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 13,5/1/5,1 - Farbe: rubinrot - Nase: berauschend animierend, reich, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Mund: schöne Aromen mit Kirsche und Cassis, etwas Schoko. Langanhaltend, milde Tannine, die einen Fruchtmantel haben. Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 10 J. +

**1083 Il Corzano Igt Toscana 2015 - ro** - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dicht, gestaucht, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

**1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2003 - we** - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosinigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig

am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apffel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

#### CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

**1635 Trebbiano Il Monte bianco 2018 - we** - 0 Farbe: heeles Gelb - Nase: frisch mit Apffel und Kanckbirne, Zitrus - Mund: lenendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisküller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

**1849 Santa Lucia Rosato 2018 - rs** - 12%, von Sangiovese Farbe: helles Rosé - Nase: Blüten, kirschg, frisch - Mund: Kirschen und Rote Johannis-beeren, hat Rückgrat, saftig und leicht. - Zu: toll für warme Sommertage - Genuss: 2 J.

**1636 Sangiovese Toscana IGT 2018 - ro** - 0 - Farbe: mittelrot - Nase: warm und reich, schwarze Früchte und Gewürze - Mund: reich mit weicher Tanninstruktur, Kakao, Kirsche. Bleicht reich bis in den Nachhall mit würzigen Noten. In dieser Üpreisklasse ein Hit. - Zu: Pasta und Abendbrot, Fleisch- und Soßen gerichte - Genuss: 3 J.

**1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montespertoli DOCG 2016 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Mund: fruchtiger Auftakt mit eingundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Scharzfruchtiger Nachhall. Preis-/Qualitätshit - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

**1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montespertoli DOCG 2013 - ro** - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale. Großer Wein, wird im Preis nicht deutlich Gen. 10 J.

**1657 I Chioppi IGT 2013 - ro** - 14%, Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvign-non - Farbe: rubinrot - Nase: Cabernet-Nase mit saftiger Schwarzkirsche, Cassis, Veilchen - Mund: saftig und kraftvoll, weiche Tannine mit Schoko, Süßholz, Lakritz - Zu: Ente, Gans und Rind. Lamm immerzu. Käse - Gen.: 10 J.

**1658 Tenuta Ribalaccio Le Broche 2011 - ro** - 15,5%, Cabernet Sauvignon - Farbe: fast schwarz - Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, kirschg mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber integriert. Ein Supertoskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 15 J.

**1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2008 - we** - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia

#### MONTECINO - LA MAGIA BIO

**1578 Il Vispo IGT Toscana 2018 - ro** - 14%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: rubinrot - Nase: Veilchen, Champignon, dunkle Beeren. Rauch und Würze. - Mund: Fordernde Würze, Gerbstoffe, Tee, Kirschen und Zwetschen. Frisch und saftig. Wacholder und Kakaopulver im Finale. - Zu: Pasta, Vorspeisen. Unbedingt zum Essen reichen. Der Wein verlangt eine Speise. Auch gut zu Grilladen. - Genuss: 6 J.

**1579 Rosso di Montalcino DOC 2017 - ro** - 14%, 8-14 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% 9 Mte. gebrauchte Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila - Nase: extrem gut, Rosen, kraftvoll mit Finessen. Blüten, Brombeeren, feines Zedernholz, Veilchen. Ein Brunello? - Mund: Tiefe und Würze, dicht und saftig, reife dunkle Früchte. Etwas Schoko, Wachholder, sehr lang, großartig. - Zu Fleischgerichten, Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 8 J.

**1581 Brunello di Montalcino DOCG 2014 - ro** - 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - Nase: süßes Unterholz, Würze, gute Dichte mit Brombeeren und Blaubeeren. Reich und fein. Etwas Lakritz und Lorbeer. - Mund: ansteigende Frucht-aramen mit Kirschen und Würze, reifen Tanninen, etwas Pfeffer, minziger Abgang. Großartig harmonischer, anspruchsvoller Verlauf. Bleibt immer kühl, mundfüllend-fruchtig-würzig. Eleganz pur - Zu: festlichen Bräten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

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

**1586 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG OHK 2013 - ro** - 730 Flaschen, 37 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot - Nase: klar, mineralisch, Fruchtsüße, Hauch Vanille, großartig - Mund: geht auf am Gaumen, tänzerisch und beschwingt, kein Fruchtmonster. Das ist eben der Unterschied. Würze nach Wachholder, Lorbeer, Mineralik. Eleganz bis ins lange Finale mit geistigem Nachhall. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 14 J.

#### MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

**1731 Deodato bianco 2018 - we** - Malvasia, Grechetto und Trebbiano - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch und nussig, Blüten - Mund: gelbfruchtig und frisch, kleine Gewürze. Reifer Apffel, etwas Birne - Zu: Vorspeisen, Aperitiv, mildem Käse - Genuss: 3 J.

**1732 Rosso di Montepulciano DOC 2017 - ro** - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. Großer Jahrgang - Farbe: granatrot - Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassi. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Frucht deckelt, fruchtiges Finale, fast ein VN. - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

**1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2015 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - Nase: süßer Rauch, springt an mit warmen Noten von Kakao, reifen Kirschen. Dicht und ansprechend, saftig und reif. Schon gut entwickelt. - Mund: reif, Rumtopfaramen mit Kirschen und Gewürzen, Pflaume, Feige, dann Struktur durch reife Säure und mürben tanninen. Reife Früchte liegen darüber, fast ein kühler Abgang dann für den sonst reifen Verlauf. Sehr trinkig. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

**1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG\* 2015 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen - Farbe: purpurrot - Nase: Rauch, Lakritz, Pfeffer und etwas Minze. Kirschbrand, Wachholder. Dicht und elegant-kraftvoll - Mund: ansteigende Aromen, beginnend mit Leder, Schwarzkirschen. Geistige Aromen, große Dichte, viel Saftigkeit. Langsame Entwicklung am Gaumen, Kakaopulver, Tannine, Schoko. Sehr lang, bestens strukturiert. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen Gen.: 12 J.

## APULIEN

**1301 A Mano Bianco Igt 2018 - we** - aus Fiano60, Greco10 und Falnghina30, 12,5% - Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze Mund: exotische Früchte, auch Klapapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1303 A Mano Rosato Igt 2018 - rs** - trockener Rosé von Primitivo Farbe: pinkfarben - Nase: wenig, saftig, Blüten nach Rosen - Mund: klar mit Himbeeren, Erdbeeren, saftig und frisch - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Gen.: 2 J.

**1305 A Mano Negroamaro Igt 2017 - ro** - 20 Jahre alten Reben, 14,5 % Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1608 Integro Negroamaro Igt 2016 - ro** - 14/8,5/5,9; BIO - Farbe: mittleres Rot - Nase: würzigen Noten nach Tabak und dann reifen, roten Früchten mit Graphit, reiche Blüten - Mund: Leder, Fruchtsüße, reich und dennoch ansteigend. Trinkig mit milden Gerbstoffen - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1391 Vigneti d. Salento-Primitivo I Muri 2017 - ro** - 13,5%, 9 Gramm Restsüße - Farbe: 0 - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, Schoko, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1308 Volunte Primitivo Igt 2016 - ro** - 1 von Salento, 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 Orangenesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen Genuss: 5 J.

**1304 A Mano Primitivo Igt 2017 - ro** - von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques, 14,5 % - 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 - Genuss: 5 J.

**1224 Integro Primitivo Igt 2016 - ro** - 14/11/6,3; Farbe: rubingranat - Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1075 Carlomagno Primitivo Appass. Igt 2016 - ro** - 14/10,5/6,1 Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süß-kirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1326 IMPRINT Primitivo Appassito Igt 2017 - ro** - von alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5%, - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2016 - ro** - 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwarz-kirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschino-kirschen 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, Grill-aden, Käse. Pasta ,Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

**1642 San Marzano-Primitivo Manduria DOP 2017 - ro** - 14% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: beerrig, reich und samtig, nach einge-kochten Kirschen - Mund: Waldbeeren, mild und reich. Lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln Genuss: 7 J.

**1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2017 - ro** - 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 6 J.

**1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2016 - ro** - 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, ... - Genuss: 6 J.

**1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2015 - ro** - Primitivo 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 - Genuss: 10 J.

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

**1299 Vigneti d. Salento Manduria Leggenda 2015 - ro** - 70jährige Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: einge-kochte Kirschen, Waldbeeren, balsamisch - Mund: Fruchtsüße, reich und samtig nach likörigen Beeren mit Vanille und Würze, sehr dicht und kräftig. Dabei durchaus feine Nuancen von den alten Reben. Sehr lang. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2015 - ro** - 15/13/5,5; - 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 - Genuss: 10 J.

**1641 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 Platinum Limeted 2015 - ro** - 15,5/13/5,5; halbtrocken. Nur 12tausend Flaschen - Farbe: dunkelrot - Nase: üppig nach Heidelbeeren und reifen Kirschen. Tabak, Rösaromen. - Mund: samtig und rund, weiche Tannine, fruchtsüße, Kirschkompost und Wald-früchte. Bei aller Konzentration und Fülle doch auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines Il Bacca 2016 - ro** - 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, Gewürzen, dennoch komplex und fines-senreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

**1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2015 - ro** - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 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 - Genuss: 10 J.

**1261 Farnese-Edizione 17 Cinque Autoctoni - ro** - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. Luca Maroni 99 Pkte. 14%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

## SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

**1392 Catarrato Lucido IGT 2018 - we** - 400 Höhenmeter, Edelstahl - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Akazienblüte und gelbe Früchte. Stachelbeere - Mund: fruchtbetont mit angenehmer Säure, feingewoben - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 2 J.

**1401 Insolia IGT 2018 - we** - 12,5%. Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhenmeter, karge Sand- und Tonböden. 15 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. - Genuss: 3 J.

**1402 Angimbe Terre Sizziliane IGT 2018 - we** - Insolia70 und Cardonnay30, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. 91 P JS - Farbe: mittleres Gelbgrün Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronenmyrtan, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

**1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2017 - we** - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-1000 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 93 P JS - Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitter-orange, Anisgeist, 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. - Genuss: 5 J.

**1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2016 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Viniifikation 30 Tage getrocknet (appassite). Silber in Berlin vom DWM Farbe: purpurrot - Nase: schwarze Früchte, sehr reich, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Frucht-süße, 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 - Gen.: 6 J.

**1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2017 - ro** - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. 92 P JS Farbe: dunkelrot mit violetttem Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtekorb. 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, zu Gans und Ente und zu Lamm - Gen.: 6 J.

**1229 Nero Oro Appassimento DOC 2017 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Anrocknung, 13,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1786 Nero Oro Riserva DOC 2016 - ro** - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30h Slavonia 18Mte. Ausgebaut. - Farbe: dunkelrot - Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

**1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2016 - ro** - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Ätna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. 93 P JS - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

**1395 Alta Mora Etna Rosso Feudo Mezzo DOC 2014 - ro** - Nerello-Mascalese, Nur 2 ha, 80jährige Reben auf Vulkanverwitterungsböden, 650 Höhenmeter - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Rotbeier, Mineralik, Finesse. - Mund: dicht gepackte Fruchtnoten, hochelegant, burgundisch. Reich mit Tiefe und Finessen. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J.+

**1396 Alta Mora Guardiola DOC 1314 - ro** - Nerello-Mascalese 60 Jahre alt, Terroir ist einzigartig. 1000 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen eines aktiven Vulkans, eine Grand Cru-Lage. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein

mit viel eigenem Charakter. - Zu: rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J. +

**1408 Sagana Nero d'Avola IGT 2014 - ro** - von den ältesten und besten Trauben. Flugschiff des Weingutes. Kommt von Butera (kalkreich) Farbe: dunkel-rot mit violetter Rand - Nase: dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Fruchtsüße von Schwarzkirschen, Cassis. Hoch-elegant, fein, Hauch Marzipan. - Mund: mineralisch-kirschig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Koriandersamen, Fenchel, Himbeer-mus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. - Zu: Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Zu kaltem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

**1409 Noa IGT 2015 - ro** - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pregoni, 15 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique, 92PP - Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Kirschenfleisch, 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 - Genuss: 10 J.

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

**1291 700 s.m.l. Premium Collection Brut 2013 - we** - Ein Spumante im Champagnerverfahren von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. Von der Tenuta Ficuzza. Farbe: 0 - Nase: Ginster, Salz und Jod, feine Däfte, kein Aufdringling - Mund: feine Zerstäubung mit Zitro, Wiesenblumen, nur leicht cremig. Schöne und perlige Länge. hochelegant - Zu: vorweg oder dazu - Genuss: 3 J. +

#### ITALIEN - Verschiedene Regionen

**1274 Surrau -Vermentino di Gallura Branu DOCG 2017 - we** - 13,5; Vermentino aus der Gallura - Farbe: gelb - Nase: mineralisch frisch und duftig, Blüten, reife Gelbfrüchte, Mango Mund: saftig mit viel Fruchtigkeit und Mineralik, Würze mit dem kleinen Bitterton - Zu: Risotto, Fisch, Dorade, Wolfsbarsch - Gen.: 3 J.

**1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2017 - we** - Arneis von 1977 auf eisen-haltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alter-ungsfähig - Farbe: strohgelb - Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

**1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2015 - ro** - Merlot, CS, Sangiovese, 13,5%, 3 Mte im Barrique Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Mund: kirschig-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur und eine schöne Länge. Kirschig-schokoladiger Abgang. - Zu: Grilladen und Gebratenem - Genuss: 5 J.

**1848 PEMO-Montepulciano DOC 2016 - ro** - Montepulciano d'Abruzzo, 13,5% Farbe: dunkelrot - Nase: frisch mit Pflaumen, Kirschen, gewürzig - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, Herzkirschen, gute Länge, trinkig. Preisknüller - Zu: Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

**1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2016 - 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 - Genuss: 3 J.

**1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro** - Montepulciano d'Abruzzo90, 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 - Genuss: 7 J.

**1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2016 - 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, kirscheriger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

**1138 Coppadoro-Aglianico Pescorosso IGT 2014 - ro** - 13,5%, 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 - Genuss: 4 J.

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

#### ANDERE LÄNDER

**1134 Prazo de Roritz DOC Douro 2015 - ro** - vorwiegend Toriga Franca und Tinta Barroca; 14,3/1,2/4,9 Farbe: purpurrot - Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig. Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7 J.

**1135 Post Scriptum DOC Douro 2016 - ro** - Touriga National, Toriga Franca und Tinta Roritz; 14,3/0,8/5; 92 Fpkte - Farbe: purpurrot - Nase: eleganter, warmer Auftritt. Dunkle Früchte und Cassis, reife 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, geschliffenen Tanninen, lang, alles passt. Toppwein - Zu: Wildgerichten und Gans mit Rotkohl, Lamm und Zicklein, Zigarre - Genuss: 10 J.

**1656 Silverboom - Chardonnay 2017 - we** - 15%, Swartland, Südafrika - Farbe: helles Gelb - Nase: cremig und elegant, etwas Zitrus, Birnen, Blüten - Mund: fruchtig-cremig, - Zu: Terasse, Fisch - Genuss: 2 J.

**1646 Tarapaca - Sauvignon blanc Reservado 2017 - we** - 12,2/2,3/7,2; Casablanca-Valley, Chile - Farbe: helles Gelb - Nase: frisch mit Zitrusnoten, Pfirsich und Tomatenblättern -

Mund: frischer, sauber, leichter Cassisanklang, mit guter Fruchtigkeit und Frische mit Zitrus und reifer Birne, Orangeade. Cremig und fruchtig im Finale - Zu: Fisch und Ziegenkäse, Terrassenwein - Genuss: 2 J.

**1648 Tarapaca - Camenere Reservado 2017 - ro** - 13%; aus dem Vallee Central, Chile - Farbe: dunkelrot - Nase: Gewürze, rauchig, mehr Pflaume als Kirsche, etwas Leder. Cassisnoten - Mund: Brombeeren, ansteigende Würze, Kirschcharomen, Lakritz. Hinter raus etwas Minze und Cassisnoten. Gute und würzige Länge. Zu diesem Preis ein Hit. - Zu: Grilladen, Terrassenwein nach Sonnenuntergang. Kühl trinken. - Genuss: 5 J.

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

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

#### ÖSTERREICH

##### WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

**1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2018 - we** - auf Urgestein - Farbe: helles Grüngelb - Nase: cremige Gelbfrucht, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2018 - we** - 12,2/1/5,2; auf Urgestein - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne und Steinfrüchte. - Mund: cremig, reif, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

**1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2018 - we** - 12,4/1,3/4,4; - Farbe: helles Grüngelb - Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. - Mund: cremig mit sehr reifen, gelben Früchten am Kerngehäuse, später Zitrusnoten, Orangenschale. Mild in der Säure, reife Frucht im Finale - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

**1374 Grüner Veltliner Federspiel Seelenkräutl 2017 - we** - 11,6/5,1/6,5; - Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneclode, mittlerer Fuchtaufakt. Minze - Mund: saftig, Apfelsine. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Gute Länge mit Mineralik. Spargelwein. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

**1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz 2017 - we** - 13,3/3,7/5,5; auf Urgestein, Reben von 1968 Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinhalmmineralik, feine Reneclode. Eleganz - Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Minerlik. Zitronen und Reneclode. Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

**1348 Grüner Veltliner Smaragd Ried Postolern 2017 - we** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mira-belle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

**1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2018 - we** - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. - Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtfleischig - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

**1361 Riesling Ried Kollmütz 2018 - we** - 12,5/1/4,8; von alten Reben auf Urgestein - Farbe: grüngelb - Nase: muskatig, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen. Große Tiefe, richtig guter Riesling. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

**1376 Grauburgunder Smaragd Postolern 2018 - we** - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig-frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

**1356 Riesling Pulp Fiction VII 2017 - we** - Cuvéeaus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert - Farbe: helles Goldgelb - Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, weinig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 4 J.

#### KAMPTAL - KURT ANGERER

**1441 Muskateller 2018 - we** - Farbe: mittlere Gelb - Nase: typische, aber unaufdringliche Muskatnoten, jodig-mandelig - Mund: frisch undsaftig, feine Muskatnussaromen, Minerlich-jodig im Finale - Spargelwein - Genuss: 2 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2018 - we** - Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb - Nase: reife gelbe Früchte, cremig mit Mango, Ananas und Reneclode. Tiefe Fruchtigkeit - Mund: reifer Birne, burgundische Cremigkeit. Apfelsine, reich und aromatisch. Gut entwickelt - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 3 J.

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

**1428 Grüner Veltliner DAC Spies Tipp 2018 - we** - Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund - Farbe: helles Gelb - Nase: Orangen- und Lindenblüten, Hauch Honig, Sandelholz. Fruchtsüße, Weinberg-pfirsich. Elegant - Mund: Hagebutte und gelbe Früchte, kleine Bitternis und etwas Fruchtsüße, Ananas, gefällt sehr. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genuss: 6 J.

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

**1427 GV DAC Reserve Ried Schreckenstein 18 - we** - Granit - Farbe: mittel-gelb - Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

**1416 GV Veltliner Unfiltriert 2015 - we** - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 94 FP Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Li-metten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchel-gemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Gen.: 12 J.

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

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

**1444 VI 2015 - we** - 13,5/2/ Viognier vom Ametzberg auf Granit vom Jahrgang 2015, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Gen. 5 J.

**1448 Rosé 9 grape varieties 2018 - rs** - Farbe: apricotfarben - Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feinen Kräutern - Mund: saftig, feine Himbeeren, Mandaranzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: zu Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

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

**1415 Zweigelt GRANIT Tipp 2017 - ro** - auf Granit; 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarz-kirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei feinsentreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

**1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro** - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassis, Fruchtkorb Mund: viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

**1439 Pinot Noir 2012 - ro** - 13,5/1/4,6; auf Granit, etwas Löss, Barriqueausbau Farbe: rubinrot - Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild. Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genuss: 10 J.

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

**1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2017 - ro** - 13,5%; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 400 Flaschen - Farbe: granatrot - Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanillenton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, samtener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: besonderen Anlässen - Genuss: 20 J.

**1442 Syrah 2016 - ro** - von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

**1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2015 - ro** - bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 700 Fl. - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: reich und saftig, zeigt jetzt schon enorme Größe - Mund: saftig mit Cassis und Mineralik. Sanfter Aufbau bis zu den Sternen. Noch nicht zu beschreiben. - Zu: ganz besonderen Anlässen - Genuss: 40 J.

**1423 Red Granite Syrah Limited Edition 2012 - ro** - 13,5/1,9/4,8; Schotter und Granit, bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. 95 Fpfe Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Korandersamen. Betörend, Finesse - Mund: Fruchtauftritt mit feinen Aromen von Kirsche und Cassis, dann ein langer Weg mit sanften Gerbstoffen und Mineralik und untenliegenden dunklen Früchten. Die Früchte wachsen aus der Mineralik heraus und werden zu Schwarzkirsche, Cassis und Backpflaume. - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

**1413 Angerer-Blanc de Noir Flaschengärung 2008 - we** - degorgiert 2019, von einem Blanc de Pinot Noir Farbe: kupfer-gelb - Nase: gebundene Perlung, edel, cremig - Mund: reife, gelbe Früchte, extrem gut - Zu: jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

**1454 Grüner Veltliner Meßwein 2018 - we** - 12 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: grüner Apfel, Knackbirne, kräftige Aromen - Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1465 Grüner Veltliner DAC 2018 - we** - 12/2,2/5,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen., - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2018 - we** - 13/2,3/4,6; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: elegant mit Fruchtsüße, reifer Birne, etwas Pfirsich, Ananas - Mund: gelbfruchtig mit Reneclode. Frische von Apfel und etwas Ananas, gutes Pfefferl - Zu: als egrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Privat 2017 - we** - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. Hat Restsüße - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, dicht, reife Birne, Hagebutten, reife Ananas - Mund: Fruchtsüße, reife Aprikose, kleiner Honigton, Apelsine, Ananas, frischer Nachhall - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

**1453 Gemischter Satz 2018 - we** - 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten Farbe: helles Gelb - Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere, Hauch Honig Mund: Paprika, Kräuter, gelbe Früchte. Guter Verlauf der reifen und kräuterigen Aromen, gelbfruchtiger Nachhall - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet

**1458 Sauvignon blanc Nußgarten halbtrocken 2018 - we** - kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; 13%/12Gramm Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Honig, Maracuja, reich und saftig - Mund: Ananas und Mango, Pfefferiger Honig, Stachelbeere, Restsüße schmeichelt - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

**1461 Muscat Ottonell 2018 - we** - auf Löss mit Kalkinseln; 11,5/4,8/4,8 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuss, Nougat. Frisch bei milder Säure Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macisblüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Zu: Nachmittagswein, Begrüßungsschluck, wo Birnen und Äpfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

**1477 Chardonnay 2018 - we** - 13/2,5/6,2; ohne Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reneclode, getrocknete Kräuter, feine Blüten - Mund: cremig, Zitrone, Fruchtsüße mit Mango. Pfeffer bringt Würze. Sehr gut. - Zu: Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 3 J.

**1466 Riesling DAC 2018 - we** - 0 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Pfirsich, Aprikose - Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

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

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

**1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengär. 2016 - we** - 9 Mte. Flaschengärung 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. Sehr zu empfehlen zu diesem Preis - Zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen. Toll zu Austern und sonstigen Meeresfrüchten

#### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

**1491 Gemischter Schatz 2018 - we** - Sauvignon bl, Welschriesling und Neu-burger gemischt gepflanzt am Schatzberg. 13/1/6/1/5,9 - Farbe: helles Gelb - Nase: kernig, gelbe Früchte, Blüten. Stachelbeere, gelbe Pflaume - Mund: frisch mit Klarapfel, exotisch, kleine Würze, Haselnuß. Mandelige Länge - Zu: Vor-speisen, Terrasse, Suppen - Genuss: 3 J.

**1482 Grauer Burgunder\* 2018 - we** - von der Lage Znaimer Haide, unterschiedlich alte Reben bis 30 Jahre; 13/6,5/7 - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, kernig mit Mandeln. Cremig, reifer Apfel, etwas Quitte, dunkle Mineralik - Mund: Pfirsich, Zitrone. Ananas. Orange-Zitro im Finale, wieder wunderbar gelungen - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

**1493 Grüner Veltliner DAC 2018 - we** - drei verschiedene Weingärten. 12,5/1/5,5 - Farbe: helles Gelb - Nase: Feinheiten, Blüten, zurückhaltend mit Quitte und Birne - Mund: schöner, würziger Auftakt. Dann Frische mit Mandarine, Klar-äpfel, Limette. So soll ein Basisveltliner schmecken. - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1497 Grüner Veltliner Spezial 2018 - we** - kalkhaltiger Löss, reife Trauben; 13,5/1/5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Gelbfrucht, Ananas, Mango. Schön - Mund: cremig und reich mit Limette, Apfelsine, Minze und Haselnuß. Dann Reneclode und Ananas und das Pfefferl. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

**1494 Zweigelt 2017 - ro** - kein Holz, 13,5/1/5 - Farbe: purpurrot - Nase: weich, Schoko, Brombeere, warmer Typ - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Graphit. Würzige finale - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1487 Zweigelt Reserve 2016 - ro** - auf Löss und Kalk, Barrique, häftig neu. Farbe: dunkles Granatrot - Nase: reich, betörend, Schoko und Himbeere. Saftig mit Jod. - Mund: warm, Schwarzkirsche, Lakritz. Weich mit etwas Graphit. Dicht und würzig mit Salz und Jod. Langer, fruchtiger Nachhall, sehr gelungen - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 6 J.

**1496 Zweigelt Privat 2015 - ro** - gibt es nur in Top-Rotweinjahren. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique. Farbe: dunkles Granatrot - Nase: dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Graphit, Vanille, sehr reich süße Holzwürze. Mon Cheri - Mund: Korb

von dunklen Beeren, Zwetschken, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, aftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 10 J.

**1489 Cabernet-Merlot Roter Schatz 2016 - ro** - Barriqueausbau, 13,5%, 90FP Farbe: purpurrot - Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und reich. Sauber und einladend Mund: Bromberconfit, Schwarzkirsche, Tabak. Saftig mit eingebundenen Tanninen, samtene Länge. Ist sehr preisgünstig. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 8 J.

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

**1612 Grüner Veltliner Klassik 2018 - we** - 12%, auf Urgestein - Farbe: grün-gelb Nase: apfel-frisch, Blüten, Birne - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, Spargel

**1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2018 - we** - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefermineralik. - Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Renecode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

**1628 Grüner Veltliner Leithaber 2017 - we** - nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte - Farbe: grün-gelb - Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten, jodig und etwas Rauch. Schiefermineralik - Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

**1616 Riesling Bergweingarten Tipp 2018 - we** - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer Farbe: grün-gelb - Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Apri-kosen, saftig, mineralisch - Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Gefällt uns sehr - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 8 J.

**1617 Chardonnay Kreuzjoch 2018 - we** - 13%, keine Malo, 30jährige Reben Farbe: gelb-grün - Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2018 - we** - mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren - Farbe: helles Gelb - Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nessel. Hauch Mango und Maracuja. - Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. Rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

**1611 Muskateller Mumo 2018 - we** - 90% Muskateller und 10% Muskat Otonell als gemischter Satz, 11,5/6/6, - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, zitronig, deutliches Muscat, feine Aromatik. - Mund: leicht und tänzerisch. Zitrone, Muskat, unaufdringlich und trinkfreudig - Zu: Spargelwein - Gen.: 3 J.

**1629 Blaufränkisch Klassik 2016 - ro** - 0 - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassis, Piment. Ansprechend. - Mund: Schwarz-kirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

**1619 Blaufränkisch Leithaber DAC 2016 - ro** - 14%, alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Fruchtkorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

**1626 Camer Reserve 2015 - ro** - 14,5%, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 91 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Mund: gestauch und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gans, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

#### NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA und ERICH GIEFING

**1606 Chardonnay Muschelkalk 2018 - we** - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo Farbe: mittleres Gelb - Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßg. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 6 J.

**1693 Chardonnay Contessa 2015 - we** - 40 Jahre alte Reben auf Kalksandböden, Riedenwein von Gemärk, 2 Jahre im Barrique - Farbe: sattes Gelb - Nase: Karamell, Mandarine, Zesten, auch reife Birnen und Aprikosen, reife, exotische Früchte - Mund: cremig und mineralisch, burgundisch. Sehr voluminös und dabei fein, Mango, reife Birnen, etwas Zitrone mit Schale, sehr gute Struktur, fein eingebundenes Holz. Ein vielschichtiger, komplexer und eleganter Wein mit großer Länge. - Zu: Fisch, Käse, Geflügel mit Rahmsoufen, Kaninchen, Kalb. Großer Auftritt als Solist - Genuss: 15 J.

**1695 Zweigelt Ried Umriss 2015 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Merge - Farbe: rubinrot Nase: fleischig, kirschsäftig, Cassis, wilde Rose - Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rotfruchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

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

**1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2016 - ro** - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel 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. - Gen.: 7 J.

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2015 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bankkräftn, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8; 92 FP - Farbe: rubin-granat

Nase: prärente Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschkenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J. +

**1715 Blaufränkisch Reserve 2015 - ro** - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuen Darnajou Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J. +

**1705 Marco Polo 2015 - ro** - (50Sy,25CS,25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques 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. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+, dekantieren

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

**1711 Neuburger Spätlese 0.5 2017 - we** - Handselektion von der Riede Umriss Farbe: goldgelb - Nase: Honig und Dörrobst, klare Struktur, Agrumen; präriert - 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 - Gen.: 10 J.

**1708 Ruster Ausbruch Furmint 0.375 2015 - we** - 94 Pkte - Farbe: goldgelb - Nase: Ananas und Mandarine mit Honig - Mund: auch Honig und Trocken-früchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Eingedickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu: Blauschimmel-käse, zu Nachspeisen und Konfekt, zu später Stunde. Versöhnt mit der Welt. - Gen.: 15 J.

#### WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

**1773 Weißburgunder 2018 - we** - 12/2,5/6; - Farbe: hellgelb - Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Weißdornblüten - Mund: saftig, Apfel und Birne, hat Biss. Tolle Mineralik, die bis in den Nachhall geht - Zu: Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch Genuss: 3 J.

**1774 Sauvignon Blanc 2018 - we** - 0 Farbe: grüngelb - Nase: sauber, minera-lisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen Mund: klar, gerade, zarte Marakujaanklänge, etwas Cassis, Stachelbeeren. Feuerstein im Finale - Zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genuss: 4 J.

**1729 Sauvignon Blanc Lamberg 2018 - we** - vom Lamberg mit Lehm und Kalk, lange auf der Feinhefe Farbe: grüngelb - Nase: Cassisblatt, Paprika, Nessel, getrockneter Thymian. Hagebutte - Mund: exotischer Auftakt, Frucht-süße mit Mango und Maracuja. Nessel, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 j.

**1777 Schilcher Klassik DAC 2018 - rs** - Rosé von der Wildbachertrude; 11,5/1/7 - Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, wenig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch

**1778 Schilcher Lamberg 2018 - rs** - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12,5/1/7; - Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Rosen, Hagebutten, rote Johannisbeeren, hochelegant - Mund: cremig-frisch, reife Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein. Edler Rosé mit Struktur und Finessen - Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genuss: 4 J.

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

**1804 ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung 2015 - rs** - im Spago, Flaschen-gärung ohne Dossage, naturtrüb, ohne Schwefel; stehend zu lagern 11,5/0/8,5 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit feinen Früch-ten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig. Meersalz und Jod. - Mund: edel mit feinerem Schaum und zarten Früchten. Mineralik, Limette, dann auch Erd-beeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint, mit Häppchen - Genuss: 3 J.

**1779 Schilcher Sekt rs** - Charmat-Methode; 11,5/15/8 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche und feine Perlung - Nase: spritzig-frisch nach Erdbeeren, Himbeeren, Blüten, jodig - Mund: finessenreich, wunderbar zerstäubend mit Mineralik und salzigem Jod. Erdbeeren, Johannisbeeren, toll - Zu: ernsthafter, fruchtiger Spumante, der immer passt. - Genuss: 4 J.

#### DEUTSCHLAND

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

**1758 Riesling Künstler Liter tr 2018 - we** - 12/6/ - Farbe: hellgelb - Nase: Pfir-sich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2018 - we** - 12,5/6 / von Hochheimer Lagen - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Pfirsich, Blüten, kraftvoll und saftig - Mund: apfel-sinig-zitronig, saftig, reifer Pfirsich. Hauch Fruchtsüße. Mehr Druck als der Liter, sehr gelungen. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 2 J.

**1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2018 - we** - wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feingliedrig, Blüten, Pf und Apr, nicht überschwänglich, eher elegant, Mandeln - Mund: frischer und kerniger Auftakt, Fruchtsüße, Mineralik. Sehr harmonisch. Für die nächsten drei Jahre ein großer Genuss. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Stan-dardriesling - Genuss: 3 J.

**1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2018 - we** - auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - Nase: sauber, klar, Pfirsich und Kern. Blüten. - Mund: schon gut entwickelt, Mineralik, Jod. Fruchtsüße von reifem Pfirsich, Limette. Reich, floraler Stil, Hauch Mandeln. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 4 J.

**1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2018 - we** - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten. Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Struktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

**1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 2018 - we** - 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonige Böden Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten, verwoben, Eleganz und Tiefe, Märzveilchen, gelbfruchtig - Mund: Frucht und Reife mit zitroniger Unterstützung. Finessen, Finessen. Reifer Pfirsich. Feinnervig, weich, aber mit guter Struktur, hinten mandelig. Preis-/Qualitätsfa-vorit - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Gen.: 8 J.+

**1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2017 - we** - kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 96 JS 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. - Genuss: 10 J.+

**1768 Riesling Hölle GG 2017 - we** - 14/6,3/7,3; Löss mit Feinsand auf kalk-reichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ein Vollblut-Riesling auf dem Sprung. Steinobst mit Würze und Limette. Kraft und Eleganz, wunder-bar harmonisch - Mund: ansteigende Frucht nach Nektarinen, Birnen und Limet-ten, dazu später Ananas und Orangenzeste. Große Tiefe und Frische, gewaltiges Potenzial. Ein schlummernder Riese für eine lange Lagerung geeig-net. - Zu: Edelfische und Hummern, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J.+

**1721 Riesling Berg Rottland GG 2017 - we** - 13/5,1/8,2; Ganztraubenpressung. Rüdeshelm, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen ur 0,3ha; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend und dann mundfüll-end, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Stein-früchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-frucht-ig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

**1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. 2018 - we** - 13/2,5; 2000 gepflanzt, Herrnberg mit Kalksteinen. Ein Tein spontanvergoren, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an, Kalknase, Fruchtsüße, Blüten. Etwas Cassis und Stachelbeere - Mund: Orangenschale mit Fruchtsüße, Paprika, Marakuja und Mango, auch gelber Pfirsich. Hat Tiefe, weich im Finale, sehr schön - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Gen. 7 J.+

**1763 Chardonnay Kalkstein tr 2018 - we** - 1995 auf Herrenberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem Honigton. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

**1723 Spätburgunder Tradition tr. 2016 - ro** - Reben von Hölle und Rreichstal Farbe: kaminrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typ - Zu: edlem Fleisch - Gen.: 5 J.+

**1755 Spätburgunder Hochheim Stein EL tr. 2016 - ro** - grobkörniger Sand auf tieflegendem Kalk Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: sehr schön. Dichte Schwarzkirsche, Lakritz, Cassi, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Kakao mit Kirsche. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1719 Spätburgunder Hochheim Reichstal GG tr. 2016 - ro** - 13%, 1 Gramm Restsüße; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. Farbe: kaminrot - Nase: Cassis, Kirsche, Süßholz. Geistige Komponenten mit verfüh-erischen Aromen. Veilchen, Fruchtsüße,... - Mund: Verführung setzt sich fort, Fruchtsüße, Cassis, reife Himbeeren. Tiefe, dunkle Schokolade, Tabak, Schatten-morelle. Langer und seidger Nachhall mit vielen geistigen Aromen, groß - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

**1799 Spätburgunder Asmannshäuser Höllenberg GG 2016 - ro** - von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: kamin-rot - Nase: Schwarzkirsche, Rauch, Sandelholz, Blüten. Süße Schiefernoten, generös - Mund: schwarzer Tee, Fruchtsüße, Schwarzkirsche, strukturiert. Dann Cassis mit Kern. Hohe Eleganz im Nachhall mit großer Länge, zeigt Größe auf, sehr guter Jahrgang. Sammlerstück. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

#### RHEINGAU - P.J. KÜHN BIO Demeter

**1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2018 - we** - auf Ton, Quarz, Lehm; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Kräuter wie Thymian, weißer Pfirsich. Macisblüte - Mund: Frische, gerade, sauber, gelbe Früchte, reich, floral, auch mit Thymian. Standhafter Nachhall - Zu: zur Asiaküche, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Auch schön auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

**1854 Rheinschiefer Hallgarten VDP.Ortswe Riesling tr. 2018 - we** - vom Hallgarten. Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5/4/6,8 - Farbe: strohgelb - Nase: feine Muscatblüte, saftiger, gelber Pfirsich, Blüten - Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Apfel und Pfirsich. Auch etwas Man-darine, Zesten und Kräuter - Zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

**1855 Quarzit Oestrich VDP.Ortswe Riesling tr. 1718 - we** - vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% - Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und saftig mit Limette, Mandarine, Pfirsich, Mineralik. Straffer Wein mit viel Tiefe und Struktur. - Zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

**1868 Hendelberg Riesling tr. ERSTE LAGE\* 2017 - we** - Lößlehm und buntem Schiefer auf 300 Meter NN - Farbe: strohgelb - Nase: noch zurückhal-tend, kleiner Schiefer-ton auszumachen, 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. Genuss: 7 J.

**1861 Lenchen Riesling Spätlese 2018 - we** - mit Restsüße Farbe: strohgelb - Nase: Thymian, milde Fruchtsüße, gelbe Früchte wie sehr reifer Pfirsich und Aprikose, animierend. - Mund: reich, tolle Kombination der Fruchtsüße mit fleischiger Frucht und der

Säure. Sehr lebendig, ansteigend, lang. Mineralik setzt sich erst spät durch. Schöner Schluß mit Mineralik und Pfirsich. Wein mit deutlicher Restsüße. - Zu: Asiaküche, Solist, mit lieben Freunden. - Genuss: 15 J.

**1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2013 - 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. - Genuss: 4 J.

**1866 Spätburgunder Rose Brut - Flaschengärung 2015 - rs** - 15 Mte Flaschengärung - Farbe: gelbe Früchte wie Reneclode, springt an, kleine Sekundär-aromen, Hauch Hefe, einladend - Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen mit mehr Wärem. Etwas Gerbstoff., sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 4 J.

#### RHEINGAU - QUERBACH BIO

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

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

**1808 Riesling Classik sur lie 2008 - we** - 12%, Gutswein, Spontangärung Farbe: mittleres Gelb - Nase: mineralisch, zarte Düfte, Hauch Sekundäraromen, verwobener Duft, ist jung gelieben, kein Alterton auszumachen - Mund: Aprikose, frisch, Mineralik. Sehr trinkig mit guter Länge und kleinem Mandelton im Finale. Noch unglaublich standhaft. - Zu: weißem Fleisch, Fisch und Käse - Genuss: 8 J.

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

**1817 Riesling Doosberg Milestone 2016 - we** - Crulage; 12%, sehr lange Spon-tangärung - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandeln, Feuerstein, gelbe Früchte, Hagebutte. Eleganz und Mineralik mit zarten Frucht-aromen gelber Steinfrüchte - Mund: Minze, Aprikose, Erde, kleine Bitternis. Fängt zart an, steigt an, würziger Verlauf. Wunderbar verwoben, großer Wein - Zu: dekantieren; Edelfisch, Solist - Genuss: 10 J.+

**1776 Pinot Noir 2006 - ro** - im Stahl ausgebaut, wie alle Weine - Farbe: mittel-rot - Nase: reife Kirschen, Lakritz, Himbeeren und Erdbeeren. Zugänglich - Mund: wie in der Nase. Hält lange am Gaumen an und schließt mit Kirschkern und Mandeln. Trinkig - Genuss: noch einige Jahre

#### FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO in Umstellung

**1726 Müller-Thurgau Frank & Frei 2017 - we** - 12%/ 2,9 RZ/6,3 S; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mild-fruchtig, cremig. Limette, Exotik, feine Perlage - Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Papaya, Limette. Mineralik im Finale, großes Trinkvergnügen - Zu: Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Gen.: 3 J.

**1782 Silvaner trocken Liter 2018 - we** - 12,5/1,8/6,2; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Apfel, Birnen, Blüten, feingliedrig für 2018 - Mund: frisch, gelbe Früchte, Renecloden, reife Äpfel mit Apfelsine, gute Länge. - Zu: Abendbrotwein - Gen.: 2 J.

**1783 Silvaner Gutswein 2018 - we** - 12,5/2/6,3; auf Muschelkalk Farbe: mitt-leres Gelb - Nase: frische Birne, Apfel, Hagebutte, Blüten - Mund: gute Frische (wichtig für 2018), Ananas, weißer Pfirsich, Hauch Gerbstoffe - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

**1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 2018 - we** - 12,5/1,1/6,3; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, etwas Pfeffer, Reneclode, Finessen. - Mund: rote Grapefruit, Limette, Mineralik. Zänerisches Spiel mit grünem Apfel, Hagebutte, Mineralik vom Kalk, etwas Würze. Elegant mit schöner Länge., - Zu: vielen Speise. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 4 J.

**1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL 2018 - we** - 13,5/1,2/6,4; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage - Farbe: mittleres Gelb - Nase: fruchtiges Spiel, Hagebutte, Exotik, Mineralik, weiße Blüten - Mund: Klarapfel, Mineralik, elegante Aromen mit Birne, Hagebutten. Langes Finale mit Minzfische und Eleganz - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

**1756 Silvaner Rossthalberg Stettener Stein EL 2018 - we** - 13,5/2,2/6,3; 25-30 Jahre alte Reben auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Eleganz mit Finessen, Struktur - Mund: weiche Noten, reich mit Birne und Exotik, Mineralik von Kalk, burgundisch anmutend, von Eleganz geprägt, betörend. - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 5 J.

**1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2018 - we** - 12,5/6,2/7,9; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter, Terrasse - Gen.: 5 J.

**1792 Riesling Retzstadter Langenberg EL 2018 - we** - 12,5/4,4/7,8; 17 und 27 jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Mango, Blüten - Mund: frischer Auftakt, Zitro, Hauch Grapefruit mit Ananas und Pfirsich. Sehr gerade und mineralisch - Zu: edlen Fischen mit feinen Soßen - Genuss: 5 J.

**1794 Grauburgunder Retzst. Bened.berg EL 2018 - we** - 13,5/2/5,8; im Gärstand von Spessarteiche bis Febr, dann Stahl. Reben von 2004 auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb Nase: hochelegant mit Blüten, Klarapfel, Weionbergpfirsich, Hauch Exotik - Mund: Orangen, weißer Pfirsich, dann Grapefruit. Frucht-aromen setzen sich drauf. Gute Länge, Pfirsich im Finale. Sehr gelungen. - Zu: Wurst und Fleisch, Eintöpfen, vegetarischen Speisen mit Gewürzen und Kräutern, Solist - Genuss: 7 J.

**1793 Weissburgunder Retzstadter Langenberg EL 2018 - we** - 13,5/2/6,2; im Tonneau, Barrique und Stahl ausgebaut, Reben von 1999 auf Muschelkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Noten von Stachelbeere, Weißdornblüten, reifem Apfel. Burgundisch - Mund:



Klarapfel, Apfelsine, Stachelbeere. Frisch, kleine Bitternis. Geht mit Frische ins Finale. - Zu: Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - Genuss: 7 J.

**1847 Spätburgunder Retzbach 2018 - ro - 12,5/1,2/5,9;** neu, Klon ist Mariafelder Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, warm und reich, Schökö und Cassis, springt an - Mund: Wildkirsche, Leder. Reich und saftig, reife Kirsche, viel Kraft. Velourburgunder. - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 4 J.

**1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg EL 2017 - ro - 12,5/0,3/5,5;** in gebrauch-ten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Cassis, Mineralik, Hauch Zwetschke, Schoko, sehr trinkig, warmer Typ - Zu: Wildbraten, Käse, Solist Genuss: 10 J.

**1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusbg EL 2015 - ro - 13/0,0,1/5,2;** im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk - Farbe: granatrot Nase: Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Genuss: 10 J.

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

**1781 Rieslaner Auslese 0.375 2018 - we - 8,5/185/9,6;** - Farbe: sattes Gelb - Nase: kandierte Zitrusfrüchte, feine, süße Kräuter, Wachs - Mund: Limette, Kandis, Bitterorange und süße Früchte mit tragender, straffer Säure. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

**1788 Rieslaner TBA ReLa EL 0.375\* 2018 - we - 7/335/11,7;** es gibt nur 90 Flaschen - Farbe: sattes Gelb - Nase: Honig, Ananas und andere kandierte Früchte, reich - Mund: hohe Konzentration von süßer Frucht, Orangeade, Honig und Mineralik vom Kalk. Großes Kino. - Zu: Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

#### NAHE - Gebr. KAUER

**1812 Scheurebe tr. 2018 - we - 12,3 %**, von 5 und 15jährigen Reben Farbe: hellgelb - Nase: erinnert an Sauvignon blanc mit Cassisblatt, Stachelbeere, Fruchtsüße, sehr charmant - Mund: Stachelbeere, Reife, feine Aromen mit exotischem Anknall. Sehr gut. - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

**1813 Blanc de noir tr. 2018 - we - 12,5 %** mit etwas Restsüße; vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: Blüten, rote Johannisbeeren, sauber und kernig. - Mund: Saftig mit kleinem Gerbstoff, Heu, Weizenstroh, rote Johannisbeeren. Zitrokomponente und Fruchtsüße. Sehr trinkig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

**1941 Riesling tr. Gutswein 2018 - we - 0** - Farbe: hellgelb - Nase: Apfel und Pfirsich mit Macisblüte - Mund: saftig, frisch mit gelben Steinfrüchten. Kleiner Gerbstoff, frische Länge mit typischem Rieslingnachhall - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

**1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2018 - we - 12,5;** Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfirsich, reich, saftig. - Mund: Limettige Frische, Apfelsine, klar. Hat feine Aromen mit Pfirsich, mineralisch-jodig, Ananas im Finale. - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist Genuss: 5 J. +

**1843 Schuppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2018 - we - 12,5%;** Reben von 2000, Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - Nase: finessenreich, zarte Nuancen, Rieslinblüte, Pfirsich - Mund: Pfirsich mit einem Hauch Gerbstoff, gute Länge mit Zitro, Pfirsich, Jod. Sehr gut - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Gen.: 5 J. +

**1946 Weissburgunder tr. 2018 - we - 12,5%;** bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, Kräuter wie Thymian, reifer Apfel - Mund: Apfel, reife Naschbirne, moderate säure. Frisch und kräuterig mit Thymian, gute Länge. Sehr zu empfehlen. - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1811 Weissburgunder Selektion tr 2018 - we - 30%** im Barrique, einige neu, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - Nase: Weißbrotkrume, Fruchtsüße, Birne, wunderbar - Mund: feine Nuancen mit Birnen, Würze und weißem Pfeffer. Dann wieder weiße Früchte, vanillig anmutend, kleiner Kernton. Empfehlung. - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

**1949 Grauburgunder tr. 2018 - we - 13/2,5;** ältere Reben auf Lehm und Keuper Farbe: strohgelb - Nase: reifer Apfel, weiße Johannisbeeren, Blüten, Hauch Honig - Mund: reifer Apfel, Würze, Limetten. Kerne mit Hauch Bitternis. Ein gelungener Grauer zu angenehmem Preis - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1948 Grauburgunder Selektion tr. 2018 - we - 13,8/3/6,6;** 40% gebrauchte Barriques, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - Nase: Finessen, Blüten, gelber Apfel, reife Birne - Mund: Früchte, Frische, Kraft. Tolle Einheit von Grauburgunder und vanilliem Barrique. Carambola, Mango, Maracuja, Zitro. Perfekt, großartig. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 5 J.

**1775 Rosé vom Spätburgunder 2018 - rs - 12,5 %** mit 10 Gramm Restsüße - Farbe: lachsrot Nase: Erdbeeren, Blüten, feingliedrig mit Finessen - Mund: Erdbeere, Fruchtsüße und Grapfruit, Apfelsine. Hat Standvermögen. - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

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

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

**1521 Silvaner tr. Liter 2018 - we - 12,5/4/;** auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, eigentlich eine Spätlese - Farbe: hellgelb - Nase: reifer Apfel, Mineralik nach Erde, frisch - Mund: Zitronote, Klarapfel, Frische Länge moit Grapefruit und Apfel - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

**1532 Riesling tr. Liter 2018 - we - 12/4/;** 25 Jahre alte Reben. - Farbe: hellgelb Nase: Pfirsich, Blüten, Hauch cremig - Mund: schöne Rieslingaromen, muscatig, Limetten. Würziges Finale - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zu weißem Fleisch - Genuss: 2 J.

**1513 Blanc de noir Kab. tr. 2018 - we - 13,5/4/** vom Vorlauf der Spätburgunder Farbe: aprikofarben - Nase: Blüten, Hauch Rauch, reife Erdbeere, Mineralik - Mund: Weißbrotkrume, fruchtige Himbeere, Hagebutte. Frisch im Finale - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, Braten - Gen.: 2 J.

**1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2018 - we - 13,5/4/;** auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Hagebutte, reife Birne, Blüten. Frische. - Mund: saftig, Birne, kleine Bitternis, bleibt auf guteM Niveau. Finale mit Würze. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

**1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2018 - we - 13/4/;** auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Brotkrume, reife Birne, hat Kraft - Mund: guter Aufbau mit Frische, Knackbirnen und weißer Johannisbeere. Kleiner Gerbstoff, frisch bis ins Finale. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

**1338 Chardonnay Kab. tr. 2018 - we - 12,5/4/;** vom Rittersberg mit Lehmboden, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne, Reinecled, Blüten. Feine Noten (für Chardonnay) - Mund: kühler Typ mit Birne und Pfefferminze, weißer Johannisbeere, Birne. Strukturiert, gute Länge, gelungen. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

**1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. Tipp 2018 - we - 13,5/4/;** 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, öffnet sich, Blüten, Hagebutte. Reifer Pfirsich, sehr animierend - Mund: reife Steinfrüchte, dennoch frisch, Ananas, feine Würze. Sehr gute Länge, Ananas auch im Finale. Mit weißem Pfeffer. Sehr gelungen. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

**1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2018 - we - 12,5/4,5/;** auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Pfirsich, Mucatblüte, Finessen und Eleganz, schon offen, hinten Mineralik - Mund: Frisch, limettiger Beginn, dann Pfirsich und Minze. Sauber und gute Länge, im Finale Weinbergpfirsich. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

**1601 Riesling Ilbeshheimer Sonnenberg Spl. tr. Tipp 2018 - we - 12,5/4/;** auf rotem Sand und Lehm. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Heckenrose, Hagebutte, Muskatblüte. Weißer Pfirsich. Wilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: weißer Pfirsich, Mineralik, harmonische Säure, gelungener Aufbau. Klingt sauber aus mit weißem Pfirsich. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

**1524 Riesling Leinsweiler Sonnenberg Spl. tr. 2018 - we - 12,5/4/;** auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: refer Pfirsich, Hauch cremig, Melisse, muscatig - Mund: frisch mit kleiner Bitternis, Minze, weißer Pfirsich, Limette. Finessen und noch zurückhaltend - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

**1529 Sauvignon blanc Spl. tr. 2018 - we - 13,5/3/;** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: grüne Paprika, exotische Früchte, Cassisblatt, Mango - Mund: Marakuja, frische stachelbeere, guter Aufbau, exotischer Touch auch im Finale. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

**1339 Muskateller Kab. tr. 2018 - we - 12** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch und sauber, nicht vorlaut - Mund: tritt frisch an mit zurückhaltenden Aromen, dennoch typisch. Finessen im Finale. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel - Genuss: 3 J.

**1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2018 - we - 11,5/50/;** von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtsch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

**1498 St. Laurent Rose Kabinett tr. 2018 - rs - 11,5%;** vinifiziert aus ganzen Trauben - Farbe: lachsfarben - Nase: zarte, feine Blüten, sauber, Erdbeeren, hat Finessen - Mund: rote Johannisbeeren, Frische, saftig. Mineralischer Ausklang mit Würze, toller Sommer-Rosé - Zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2016 - ro - 13%;** - Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Gen.: 7 J.

**1535 Spätburgunder tr. Barrique 2016 - ro - 13%;** Barriqueausbau - Farbe: dichtes Rot - Nase: Rosen, Kirschen, Cassis, Hagebutte, balsamisch - Mund: blasamisch mit reifen Kirschen und Zwetschken. Graphit, Rauch, Wildkirsche, Leder. Gelungen, warmer Typ. - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 10 J.

**1533 Huxelrebe Beerenauslese 0.5 2003 - we - Preis-/Qualitätshit** Farbe: goldgelb - Nase: Akazienhonig, eingelegte Rosinen, zarte Edelfäule, reich - Mund: eingelegte Früchte, Honig, dennoch traubig, sehr lang mit Fruchtsüße, Honigsüße, schmelzige Säure und tiefgründigen Aromen von gelben, reifen, süßen Früchten - Zu: Dessert und blauem Käse, Solist - Genuss: 20 J.

#### BADEN - BERNHARD HUBER

**1837 Grauer Burgunder trocken 2017 - we -** nur im Stahl, keine Malo - Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango, Ananas. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

**1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2016 - we -** neuer Wein von Huber von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau - Farbe: strohgelb - Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, wird burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Kriebtiere, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.

**1823 Malterdinger Spätburgunder 2016 - ro -** von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde. Pilzaromen. Spannend mit dezenten Tanninen und rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 10 J.

**1836 Rosé brut natur rs -** 6 Jahre Flaschengärung, Pinot-Noir-Sekt - Farbe: hellrosa, gebundene Perlung - Nase: sauber und fein, kleine Blüten, feine Hefetöne, die ganz feine Perlung verströmt zarte Fruchtnoten - Mund: springt auf im Mund, frisch und zartes Mineral, Veilchen, weich. Kleiner Mandelton mit feiner Bitternis. Sehr, sehr schön, fast ein Wein. Champagnerlike - Zu jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.