

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

245 Riesling 2010 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: schöne florale Note, dann leicht kalkiges Mineral, leichte Säure hin zur Mandarine - im Mund: florale Note, darüber Mineral dann eine deutliche Säureattacke, danach wieder das Mineral vom Kalkboden, ein Wein, der noch lange zu genießen sein wird - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

233 Riesling Patergarten 2012 ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, Birne, dann Mineral - im Mund: schöne Frucht zwischen Zitronen und Birne, dann deutliches Mineral, das sich mit der Frucht verbindet, sehr gute Länge mit mineralischem Abgang, jetzt optimal entwickelt - Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

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

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

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

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

Farbe: mittleres bis deutliches Gelb- in der Nase: deutliche Rose, dahinter gewürzige Noten von Nelke, eher dezente, sehr elegant und auch ein Hauch von Zitrone - im Mund: voll, etwas Honig, deutlicher Rosenton, typisch Fürstentum, dann eine schöne Säure, am Ende Hauch von Nelkenpfeffer, ganz große Länge, perfekter Wein von großer Eleganz - Verwendung zu: weißem Fleisch exotisch gewürzt, zu Desserts auf Früchtebasis, aber auch als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2025.

241 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cr 2013 41 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: sehr feines Bukett, floral, Hauch von Rose - im Mund: feine Süße, florale Note zwischen Rose und weißen Blüten, leichter Honigton, dann wieder der Rosenton, im Abgang Nelken und Honig, schöne Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen zubereitet - Genussreife: jetzt bis 2025.

248 Pinot Noir Barrique 2013 im Barrique ausgebaut, weder geschönt noch filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Himbeere und Schwarzkirsche hin zum Obstbrand, nussig-schokoladige Tannine, sehr reich, auch etwas Veilchen - im Mund: Kirsche, dann zwischen Himbeere und Brombeere, Mokatannine, konzentriert, im Abgang wieder Mokatöne und die Frucht, großartig, spielt in der Liga großer Burgunder - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2022.

257 Pinot Gris Trockenbeerenauslese 2010 Schneckenort, 106 g/l Restsüße, 11 % Alkohol.

Farbe: goldfarben- in der Nase: Akazienhonig mit Bienenwachs - im Mund: Honigtöne, exzellente Säure, dann deutliches Mineral, viel Eleganz und perfekt im Gleichgewicht, ganz großer Wein mit hoher Komplexität - Verwendung zu: Gänsestopfleber, Desserts auf Fruchtbasis - Genussreife: jetzt bis 2025.

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

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

DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edeltzwickler-Liter* BIO 2015 50 % Sylvaner, 30 % Chasselas, 20 % Pinot Auxerrois.

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

220 Sylvaner 2015 neben dem Schlossberg, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: mineralische Attacke, dahinter weiße Früchte - im Mund: weiße Früchte, dann Zitrone, elegant, im Abgang Verbindung zwischen Litchi und Zitrone, deutliches Mineral, beachtliche Länge, toller Sylvaner - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2019.



219 Pinot Blanc* BIO 2015 Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden, am 4. September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas Pampelmuse, Mineral - im Mund: Frucht zwischen Birne und Mirabelle, dann angenehme Säure und Mineral vom Granit, gute Länge - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

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

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

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reiches Bouquet, Pampelmuse, reife Stachelbeere - im Mund: schöne zitronige Säure, dann leichte florale Süße, Zitrusfrüchte, Hauch von Orange, reich, im Abgang Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2020.

226 Gewürztraminer Kaefferkopf 2015 Böden von Sandstein und Granit.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mineral und fruchtiges Gewürz verbunden, viel Finesse - im Mund: deutliche Süße, verbunden mit einer schönen Mineralität, dann die typische Gewürztraminernote, etwas Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot d'Alsace 2015 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

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

9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2015 alte Reben auf Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, eingekochte weiße Früchte, dahinter Marzipan und mineralische Note - im Mund: feine Süße, Weinbergpfirsich, dann mineralisch, auch Kern, sehr reich und gute Länge, die mineralische Komponente bleibt lange - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

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

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

5 Riesling Rosenbourg 2015 wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 45 Jahre alte Reben.

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

7 Muscat d'Alsace 2015 Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.
Farbe: schönes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, auch Zitrone - im Mund: gekochte Birne, dann auch Jasmin, schöne Säure, im Abgang bleibt eine feine Muskatnote verbunden mit etwas Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2019.

21 Gewürztraminer 2015 tiefer Kalk-Lehmboden.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: dezente Gewürznote, dann Litchi, danach wieder leicht pfeffriger Gewürzton - im Mund: Confit von Mango, darüber eine feine Säure, dahinter Frucht von Zitrone, Gewürznote, etwas Salz, gute Länge - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2019.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2015 Caillottes sind Kieselböden, hieß früher Jeunes Vignes.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisch, schöne Frucht zwischen Pampelmuse und Birne, dann ein Hauch Mineral - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas frische Mirabelle, dann ein leichter Kernton hin zum Mineral, reich, angenehme Säure, im Abgang Hauch von Mandeln, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2021.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2015 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten, dahinter weiße Früchte, dann Aprikose und das Mineral, sehr, sehr reich nach einiger Zeit im Glas - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, reife Pampelmuse, dann Pfirsich aber auch weiße Blüten, im Abgang schöne zitronige Säure und ein leichter Kernton, sehr lang mit mineralischen Tönen - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2015 Sauvignon, Kalklehmboden, 43 Jahre alte Reben.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: feine Blütennoten mit einem Hauch Honig, dann mineralisch - im Mund: reich, leichte Süße zwischen floralen und fruchtigen Tönen, dann Zitrone, abgelöst vom Mineral, viel Körper, im Abgang die zitronige Frucht mit der Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

379 Sancerre La Grande Côte 2015 zur Hälfte junge Reben.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: reich, viel Frucht und Mineral, Orange an der Schale, dann wieder deutliches Mineral - im Mund: zitronige Säure, dann reife weiße Pfirsiche, weiße Blüten, deutlich Mineral, im Abgang bleiben die Fruchtnoten, sehr lang - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, zu Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

375 Sancerre Rosé 2015 Pinot Noir.
Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: floral aber auch ein Hauch von Himbeere und Walderdbeere und Brioche - im Mund: deutlich Zitrone, dann Walderdbeere, Mineral vom Kalk, auch eine florale Note hin zur Rose - Verwendung zu: ganzem Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

SANCERRE - REVERDY

734 Sancerre Blanc 2015 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Fruchttige Attacke aber auch florale Noten vom Geißblatt, dann mineralisch, deutliche Jasminnote, sehr reich - im Mund: sehr reich, weiße Pfirsiche, dann ein Hauch Jasmin, schöne zitronige Säure, danach die Mineralität, die den Abgang dominiert - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

737 Sancerre Rosé 2015 direkt gepresst 2 Stunden nach der Ernte.
Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Mix von Zitrone, Himbeere und Walderdbeere, Hauch von Brotkrume, dann ein Rosenton - im Mund: zu Beginn angenehme Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Erdbeere, dagegen sehr schön die Säure, schließlich mineralisch, im Abgang florale Noten, sehr elegant - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum gegrillten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

739 Sancerre Rouge 2013 100% Pinot Noir, drei Wochen Maceration, ungefiltert und nicht geklärt.
Farbe: Sehr dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: erst Kirsche, dann Himbeere und Tabak, sehr reich - im Mund: gekochte Kirsche, ein Hauch von Himbeere, dann Tannine hin zur Bitterschokolade und ein Hauch Tabak, beachtliche Konzentration und Länge - Verwendung zu: Reh, Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2020.

HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS

126 Côté Pontoise Primeur 2015 Lief.2017 von jungen Reben, 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon.
Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: elegantes Bukett, Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann auch Minze - im Mund: frische rote Früchte, leichte schokoladige Tannine,, im Abgang wieder die Fruchtnote und ein Hauch Minze und Schokolade - Verwendung zu: Confit oder Magret von Ente, Entrecôte - Genussreife: 2017 bis 2020.

131 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur Lief.17 2015 47 % Merlot, 51 % Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc 2 %, 35 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.

Farbe: schwarz mit tiefen Violett am Rand- in der Nase: schwarze Früchte verbunden mit floralen Noten in Richtung Veilchen, dann dezente Tannine und Barriquenote - im Mund: zwischen Kirsche und Cassis, sehr dezente Tannine, danach Frucht von Brombeere, elegant, im Abgang leichte Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2018 - 2025.

154 Côté Pontoise Primeur 2014 von jungen Reben, 60 % Merlot, Rest Cabernet-Sauvignon.

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

130 Ch. Pontoise Cabarrus 2014 58 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.
Farbe: schwarz mit tiefen Violett am Rand- in der Nase: deutlich Cassis und Halbbitterschokolade, dann ein Hauch von Pfeffer - im Mund: Frucht von Schwarzkirsche, Cassis und frische Brombeere, dann Tannine zwischen Schokolade und Kaffee, danach auch wieder die Fruchtnote - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 2017 bis 2022.

CHATEAU ST.ESTEPHE & CHATEAU POMYS

116 Château St. Estèphe Primeur Lief.2017 2015 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: fruchtig mit schwarzen Früchten, Cassis, leichte Schokoladennote am Ende - im Mund: Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, schon gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine und Sauerkirsche - Verwendung zu: Entrecôte, auch Lammrücken - Genussreife: 2018 bis 2025.

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

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: erstaunlich offen, fruchtig mit schwarzen Früchten, Cassis, etwas Schokolade am Ende - im Mund: elegant, Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, dann ein cremiger Ton, weiche Tannine, schon gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

120 Château Pomys Primeur 2015 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: erst schwarze Früchte, dann etwas Brotkrume von Graubrot, danach ein Hauch von Kirsche - im Mund: deutliche Aromen schwarzer Früchte, auch ein Hauch Sauerkirsche, danach feine aber spürbare Tannine, darüber bleibt die Frucht, sehr gutes Potenzial - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2018 bis 2025.

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

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

112 Château Pomys 2012 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: angenehme Tannine, dahinter deutliche Cassisnote - im Mund: sehr gute Verbindung von Frucht und Tanninen, klassischer St. Estèphe, im Abgang Aromen von reifer Sauerkirsche und Schwarzkirsche, dann auch ein Hauch von Cassis - Verwendung zu: ideal zu Ziegenrücken - Genussreife: jetzt bis 2020.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Jasmin, sehr elegant und reich, dann auch kalkiges Mineral - im Mund: sehr reiche Frucht von Pfirsich, dann weiße Blüten und Zitrone, Hauch von Zesten von Mandarine im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: schwarzrot mit violetten Rand - in der Nase: weiche Tannine, dann Schokolade und danach erst die Frucht von schwarzer Johannisbeere, dann wieder leicht würzige Tannine - im Mund: Frucht zwischen Sauerkirsche und Cassis, dann schokoladige Tannine, schöner Wein - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

150 L'Esprit de Bel Air La Royère 2014 90% Merlot, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: leichte fruchtige Süße, dann schwarze Früchte, auch etwas Blaubeere, sehr elegante Tannine mit einem feinen Schokoton - im Mund: sehr elegant und zugänglich, frische Frucht von Kirsche und etwas Cassis, eher dezente Tannine, nur ein Hauch Schokolade - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

143 Château Bel Air La Royère 2014 65% Merlot, 35% Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in zu 50% neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: schwarze Früchte, insbesondere Blaubeere, gut verbunden mit den schokoladigen Tanninen - im Mund: Frucht von Blaubeere und Schwarzkirsche, anschniegig und elegant, dezente Tannine, - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2017 bis 2022.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

161 Château La Caze Bellevue 2014 80% Merlot, 20% Cabernet Franc, ausgebaut im Fass mit Mikrooxydation.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: etwas Tabak, dann Mokka und kirschtige Frucht, elegant - im Mund: sehr elegant und weich, gekochte Schwarzkirsche, Mokkatannine, dann auch florale Komponenten, gute Struktur - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

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

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: reiches Bouquet, schwarze Früchte, Tabak und etwas Pfeffer perfekt verbunden, Hauch Vanille - im Mund: sehr reich, beginnt mit Cassis und Kirschtönen, gut verbunden mit den leicht schokoladigen Tanninen, im Gleichgewicht, nach der Frucht kommen dann die Tannine und umgekehrt, sehr große Länge, schon erstaunlich offen - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

164 Château Gravel St. Emilion Gr. Cru 2014 88% Merlot, 12% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere und Schwarzkirsche, etwas Leder, Tannine dezent aber präsent - im Mund: feine Süße, dann viel Frucht von schwarzen Beeren, vor allen Dingen Brombeere, Bitterschokolade, sehr konzentriert und komplex, große Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

DAS IMPERIUM VON MEYROU

101 Château de La Nauze 2014 90% Merlot, 10% Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: saftig, schwarze Früchte, dann Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht und Tannine kommen zusammen, Sauerkirsche, dann die Schokolade, im Abgang die Kirsche mit Kern - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

82 Les Terrasses de Tour Saint Christophe Grand Cru 2012 Zweitwein des Châteaux Tour St. Christophe, 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, Berater Michel Rolland.

Farbe: schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: leichte Barriquenote, etwas Schokolade, Schwarzkirsche, dann wieder Schokolade, bemerkenswertes Bouquet - im Mund: Schwarzkirsche, Hauch von Pflaume, dann deutlich Schokolade und Gewürze, sehr gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lammschulter, gutes Steak - Genussreife: jetzt bis 2018.

85 Château Tour Saint Christophe Grand Cru 2013 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, Berater Michel Rolland.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche mit leichter Kernnote, etwas Vanille - im Mund: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine und etwas Vanille, im Abgang Schokolade und die Frucht verbunden - Verwendung zu: Entrecôte vom Rind, Lammrücken - Genussreife: Jetzt bis 2020.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2012 Biologischer Anbau seit 2010, 91% Merlot, 9% Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmböden, in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: Vanille, Brombeere, Cassis und Pflaumen, dann würzige Tannine - im Mund: feine Fruchtsüße, dann eine Verbindung von schwarzen Früchten, hochelegant und komplex, sehr feine Mokkatannine, sehr große Länge, sehr großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2025.

COTES DE CASTILLON-CHATEAU ROBIN

565 Château Robin 2014 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche und ein Hauch Cassis, gute Struktur, diskrete Tannine - im Mund: schöne Frucht, Kirsche und Cassis, dann Halbbitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, Mokkatannine, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2022.

COMPAGNIE MEDOCAINE DIVERSE CHATEAUX

570 Château Roc de Segur 2015 reiner Merlot.

Farbe: schwarz mit kräftig violetter Rand- in der Nase: Obstbrand, dann Kirsche - im Mund: Kirsche, dann deutliche Schokolade, schöne Frucht, angenehm weich und schon zugänglich - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

571 Château Haut La Valette 2014 Cabernet Sauvignon und Merlot.

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Brotkrume, dann deutlich Cabernet Sauvignon, ein Hauch Marzipan - im Mund: sehr weich, Kirsche und Cassis verbunden mit schokoladigem Tannin, im Abgang dominiert die Schokolade - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

577 Cap Royal 2014 im Eichenfass ausgebaut, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: angenehme Barriquenote, dahinter Schwarzkirsche und Brombeere - im Mund: sehr angenehme Verbindung von Frucht und Barriquetönen, sehr im Gleichgewicht, schwarze Früchte und etwas Schokolade - Verwendung zu: Lammkoteletts, Steak - Genussreife: jetzt bis 2018.

573 Vivens 2010 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, Zweitwein von Dufort Vivens, Margaux.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: ein Hauch animalischer Noten, danach viel Frucht von reifer Schwarzkirsche und Confit von Kirsche - im Mund: sehr reich, feine Fruchtsüße mit etwas Säure unterlegt, - Verwendung zu: Entrecôte, Lammkeule, auch schönem Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

575 Château Tour Pibran 2011 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, Zweitwein von Pibran, Pauillac.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: leichtes Gewürz und etwas Kaffee, dann kirschtige Frucht und wieder Tannine - im Mund: weich und anschniegig, Frucht von Kirsche und Brombeere, Hauch von Tanninen und Schokolade im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Rinderbraten, Steak - Genussreife: jetzt bis 2021.

576 Château Pibran 2013 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, Pauillac.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: gute Mischung von schwarzen und roten Früchten mit Schokolade, cremige Töne - im Mund: rote Kirsche, auch etwas Johannisbeere, dann angenehme Tannine, Halbbitterschokolade, sehr gute Länge, bleibt auf der Frucht - Verwendung zu: Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2022.

578 Le Jardin du Petit Village 2014 100% Merlot. Zweitwein von dem Pomerol Le Village.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: Brotkrume und etwas Kirschkuchen - im Mund: sehr weich und rund, viel Frucht von reifer Kirsche und Brombeere, saftig, feine Süße im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Lammrücken und -keule - Genussreife: jetzt bis 2022.

583 Château de Roquette 2010 70% Sémillon, 30% Sauvignon.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: feine Süße, Feige und Hauch von Zitrone - im Mund: sehr feine süße Fruchtattacke, auch hier deutlich Feige, auch Noten sehr reifer Mirabelle - Verwendung zu: Foie Gras, Desserts, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

584 Lieutenant de Sigalas 2010 80% Sémillon, 20% Sauvignon, Zweitwein vom Premier Cru Sigalas Rabaud. Farbe: goldgelb- in der Nase: kräftiger Honigton - im Mund: feine Attacke von Akazienhonig, Feigenmarmelade, große Länge - Verwendung zu: Foie Gras, Desserts, Aperitif Genussreife: jetzt bis 2020.

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

456 Château d'Arricaud 2014 Sémillon 70%, Sauvignon 30%.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: zitronig, florale Noten vom Sauvignon, reich - im Mund: Zitrone und dann etwas Ananas, feine florale Noten, frische Säure, dann auch florale Komponenten, schöne Länge - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

458 Château d'Arricaud Cuvée Prestige 2012 Sémillon 70%, Sauvignon 30%, neun Monaten in neuen Barriques und Barriques eines Weines.

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

459 Château d'Arricaud Reserve du Comte 2012 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, im Fass ausgebaut, 2011 einige Barriques.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: frische Frucht von Schwarzkirsche, etwas Schokolade, dann etwas Brombeere - im Mund: schöne schwarze Früchte, Kirsche und Cassis - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

COTES DE BORDEAUX - ENTRE DEUX MERS MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2015 40 % Sauvignon blanc, 60 % Sémillon, zum Teil alte Reben, Goldmedaille beim Concours de Bordeaux. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Aromatische Attacke mit deutlicher Sauvignonnote, Jasmin, reife weiße Pfirsiche, schöne zitronige Note, dann Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Ananas, dann Zitrone, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2018.

40 Cht. Haut-Rian Bordeaux Excellence 2013 100 % alte Sémillon, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

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

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rose 2015 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, 50 % Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: leichtes ziegelrot- in der Nase: ein Hauch von Fruchtdrops, Frucht zwischen Himbeere und Erdbeere, dann leichte mineralische Note - im Mund: sehr fruchtig, reife Walderdbeere und auch ein Hauch Himbeere, angenehme Säure und auch Mineralität, dadurch frisch und strukturiert, gute Länge, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2018.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2014 65 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Maceration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut, vor zwei Wochen abgefüllt.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, dann Brotkrume - im Mund: Schwarzkirsche, dann ganz leichte Note vom Barrique mit weichen Tanninen, die die Frucht unterstützen, auch etwas Cassis, etwas Pfeffer, sehr gute Länge, im Abgang Kirschtöne und etwas Kern - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2017.

36 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2014 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Maceration 21 Tage, 9 Monate im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barrique, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Frucht von Feige und Cassis, dann Brotkrume und ein Hauch Lakritz, sehr elegant - im Mund: sehr reich und elegant gleichzeitig, rund, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente schokoladige Tannine, im Abgang wieder Lakritz und Kirsche - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

544 Côtes du Rhône* 2015 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

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

546 Cornas Renaissance 2014 im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

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

543 Cornas 2014 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten,

sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: 2016 bis 2020.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios 2015 Vermentino, Marsanne und Muscat Petits Grains. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Attacke, dann etwas Pampelmuse, Hauch von Akazienhonig - im Mund: Zitrusfrüchte, dann der Ton von der Muscattraube, reich und schöne Länge - Verwendung zu: Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2018.

108 Leukadios 2015 Syrah, Grenache.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: saftig, reife Süßkirsche und ein Hauch von Himbeere - im Mund: reich, auch reife Süßkirsche mit deutlicher Fruchtsüße, auch etwas Walderdbeere, im Abgang cremig - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2018.

105 Leukadios 2015 Syrah, Grenache.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: sehr aromatisches Bouquet, reife schwarze Früchte, Kräuter der Garrigues - im Mund: sehr anschnittsam, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig im Abgang, würzige Noten - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2017.

LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT

779 Sauvignon - VdP d'Oc BIO 2015 noch nicht biozertifiziert, aber nach Bio-Prinzipien angebaut, in Konversion.

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

771 Merlot BIO- VdP d'Oc BIO 2015 wächst auf Kalklehm Boden, 60 % in Thermovinifikation.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Frucht von schwarzen Früchten von Kirsche und Brombeere, Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht von frischen Brombeeren, Bitterschokolade und dann wieder deutlich Brombeere - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2012 50 % Grénache, 5 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Cinsault, 5 % Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben. Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Brombeere, auch vom Obstbrand, deutliche Gewürznoten, Pfeffer und Koriander, am Ende Schokolade - im Mund: viel Frucht, Kirsche, ein Hauch von Himbeere und deutlich Brombeere, auch etwas Schokolade, dann die Gewürznote hin zu Pfeffer - Verwendung zu: gegrilltem Lammfleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

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

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

766 La Pharaonne - C. du Languedoc 2005 in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, Terroir des Plyozän. Farbe: schwarz, schwarzvioletter Rand- in der Nase: Gewürze, dann Kirschwasser, Orangenzesten, Mousse au Chocolat - im Mund: Vanille, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, etwas Schokolade und Minze, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues, sehr große Länge, immer noch sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2018.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2015 Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrone, Muskatton und dann ein wenig Jasmin, sehr frisch - im Mund: leicht muskatiert, schöne frische Säure, elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit Zitrone - Verwendung zu: Apéritif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2018.

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2015 50 % Grenache, 50 % Viognier, junge Reben.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: weiße Blüten, dann auch weiße Pfirsiche, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, dann Aprikose und reife weiße Johannisbeere, auch hier florale Noten, aromatisch - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2018.

759 Les Terres Grillées - CdR 2014 alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 30 % in neuen Barriques von 400 l.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: etwas Rose und dann etwas Mandel, danach reife Stachelbeere - im Mund: deutliche reife Zitrone, dann weiße Blüten, danach zitronige Säure und deutliches Mineral - Verwen-

dung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

742 Romain - Côtes Catalanes 2015 Merlot, Grenache und Syrah, direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: dezente Frucht von Süßkirsche und Walderdbeere und ein Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern, etwas Walderdbeere, am Ende Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2018.

749 Les Terres Grilles - CdR 2015 60 % Syrah, 40 % Grenache Noir, direkte Pressung, 4 Monate in Barriques von drei Weinen ausgebaut.

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

746 Pierre Audonnet - Côtes Catalanes 2015 Syrah, 50 % Merlot und 30 % Grenache Noir.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: rund, Schokolade und Frucht von Schwarzkirsche miteinander verbunden, dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: sehr rund, reich, Schwarzkirsche und Himbeere - Verwendung zu: Lamm, Wild - Genussreife: jetzt bis 2017.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2015 25 % Syrah, 50 % Cabernet Sauvignon, 25 % Grenache Noir.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, dahinter sehr weiche Kakaotannine - im Mund: feine Schokolade, dann Schwarzkirsche und Cassis und am Ende wieder Schokolade, konzentrierter Wein - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2015 10 % Carignan, 50% Grenache, 40 % Syrah, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmaceration.

Farbe: Fast schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeere und Gewürzen - im Mund: leichte Süße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann wieder die feine Süße, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2020.

753 Le Chant des Frères - CdR 2015 Grenache und Syrah, je zur Hälfte, im 400 l - Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, Hauch von Himbeere, ganz leichter Holzton, gut im Gleichgewicht - im Mund: fruchtige feine Süße, Schwarzkirsche und Himbeere, etwas Kakao und ein Hauch Vanille, schöner Wein - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2021.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2015 Syrah, Grenache Noir, Carignan und 60 % Mourvèdre auf Schieferboden.

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

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2014 Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, dann ein Hauch von Himbeere, dann gekochte Cassis und, deutliche Schokolade - im Mund: sehr weich und anschniegig, Kirsche, Himbeere und etwas Cassis, dann Schokolade, dann die Noten vom Schiefer - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2021.

763 Galatée - CdR Villages 2013 66 % Grenache, 29 % Syrah, 5 % Carignan, auf Schiefer.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: sehr saftig, Biskuit, dann Brombeere mit Kräutern der Provence - im Mund: gekochte schwarze Früchte, vor allem Brombeere, etwas Vanille und auch etwas Thymian, große Länge - Verwendung zu: Hase mit Schokoladensauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 2015 Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, Mango, etwas Marzipan und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Mango, Zesten von Zitrone, im Abgang leicht cremig und lang - Verwendung zu: Apéritif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2020.

756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 100 % Grenache.

Farbe: ganz dunkler Bernstein- in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung zu: Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2020, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2003 24 Monate im Fass ausgebaut, Vin Doux Naturel.

Farbe: gelb mit leichtem Braunton- in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat und ein Hauch Rancio - im Mund: Confit von Zitrone, cremig und lang, Töne von altem Armagnac im Abgang, großartig - Verwendung zu: kräftigem Käse, zu Aprikosentorte und als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St.Chinian Les Tuileries BIO 2015 40 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas weißer Pfirsich und Zitrusfrüchte - im Mund: reifer Pfirsich, dann Frucht zwischen Pampelmuse und Orange, leichter Pfefferton im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Huhn oder Pute - Genussreife: jetzt bis 2018.

786 Viognier BIO 2015 zum größten Teil auf Schieferboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, Pfirsich und Aprikose gekocht, darüber eine Pfeffernote - im Mund: wie in der Nase reife Pfirsiche und Aprikose, dann Zesten von Orangen und Pfeffer - Verwendung zu: Fisch mit kräftig gewürzten Saucen, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

795 AOC St. Chinian Initiale BIO 2015 alte Reben.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische Johannisbeere, etwas Süßkirsche und ein Hauch von Walderdbeere - im Mund: Pampelmuse, reife gekochte Mirabelle, reich, schöne Länge - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2018.

784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2013 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, hellvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Brombeere, auch Aromen von frisch gesägtem Holz - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Pflaume, feine Tannine, auch Zeste von Orange - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2018.

794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2012 Syrah, Grenache und alte Carignan.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: sehr fein, Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dahinter feine Tannine - im Mund: feine Süße, dann sehr reife Sauerkirsche, Halbbitterschokolade, darüber wieder die Frucht, im Abgang Tannine und Frucht gut verbunden - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2019.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2013 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: gekochte Brombeere, darüber ein Hauch gekochte Pflaume - im Mund: sehr weich, gekochte Brombeere, Hauch von Heidelbeere, dann deutliche, aber weiche Tannine, im Abgang kommt die Frucht wieder - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2013 alte Reben.

Farbe: schwarzrot, grauvioletter Rand- in der Nase: gekochte schwarze Früchte, konzentriert, sehr feines Tannin, Fruchtsüße - im Mund: Schwarzkirsche mit einem Hauch Erdbeere, dann Milchsokolade vermischt mit der Frucht, dezente aber präzente Tannine, im Abgang eine leichte Fruchtsäure, beachtliche Länge - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

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

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: eher verschlossen, später saftige Noten von Himbeere und Brombeere - im Mund: schöne Frucht von Schwarzkirsche, etwas Himbeere, feine Tannine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: Jetzt bis 2020.

141 Louis Baillat Merlot-Syrah BIO 2014 60 % Merlot, 40 % Syrah, Ausbau im Barrique.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: saftig, Merlot dominiert, Frucht und Schokolade - im Mund: saftige Süße, reife Schwarzkirsche, etwas Schokolade und Gewürznoten, Tannine sind deutlich am Gaumen zu spüren, kaum im Geschmack - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2019.

134 Clos de la Miro BIO 2014 70 % Syra, 30 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Cassis, Bitterschokolade, Minze - im Mund: deutlich Cassis, etwas Vanille, später Kirsche mit Kern, im Abgang zwischen Lakritz und Teer - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2012 100 % Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: eher diskret, eingekochte Kirsche, dann Hauch von Muskatnuss - im Mund: deutliche Süße, etwas Schokolade, etwas Himbeere, im Abgang würzige Noten - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

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

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, dann reife Birne, schöne Frische - im Mund: feine florale Süße, dann Birne, etwas Stachelbeere, voller Wein mit viel Konzentration, im Abgang dagegen schöne Säure, die das Gleichgewicht herstellt - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2018.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2015 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, komplex, nach weißen Früchten schönes Mineral - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle, viel Frucht, dann deutliches Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

876 CdR - Clos des Vignes 2015 Grenache Blanc et Gris, 70 Jahre alte Reben.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: aromatische Attacke, Zitrone, Mango und Ananas - im Mund: reich, etwas exotische Frucht, dann schöne Säure, Zitrone mit Mango, große Länge - Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2020.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2015 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut. Farbe: fast schwarz mit rotvioletttem Rand- in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und Brombeere und Cassis - im Mund: rote Früchte und auch Brombeere, gutes Gleichgewicht zwischen Aroma und einer feinen Säure, dezentes Tannin, gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Cassis, dezente aber prägnante Tannine, elegant und strukturiert - im Mund: sehr reich, Kirsche, dezente leicht schokoladige Tannine, gute Struktur - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2014 Mourvèdre auf Schiefer, ohne Sulfitzusatz während des Ausbau.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetttem Rand- in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer mit der Frucht verbunden - im Mund: saftig, gekochte Kirsche und etwas Pflaumenmus, dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, Halbbitterschokolade, dann wieder deutliche Frucht, sehr gute Länge, wieder ein faszinierender Wein - Verwendung zu: Wildschweinerücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2013 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: gekochte Früchte, leicht würzige Tannine - im Mund: reich, rote und schwarze Früchte, sehr dezente Tannine, sehr lang - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

883 Les Falaises - CdR Villages 2013 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.

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

DESSERTWEINE von GARDIES

889 Muscat de Rivesaltes Flor 0.5l 2015 Muscat Petits Grains und Muscat d'Alexandrie. Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, etwas reife Birne, Muskatnote am Ende - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

873 Rivesaltes Ambré Recolté 0.5l 2000 Grenache Blanc und Gris. Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: Ranciotöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agén, Hauch von Haselnuss, sehr rund und erstaunliche Länge - Verwendung zu: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

LANGUEDOC - FRANCOIS LURTON

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

Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen- in der Nase: frisch, Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: Zitrone und florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

728 Sauvignon FL n° 9 2013 Sauvignon, alkoholarm (9 %), aus einer besonderen Lage, die frische Weine gibt. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Sauvignonnote mit kräftiger Cassisblüte, dahinter Zitrone - im Mund: reife Zitrone, feine Fruchtsüße, dann Jasmin, danach wieder Zitrone, angenehme Frische,

leichter Wein, gute Länge - Verwendung zu: Sommerwein, auch zu einer Brotzeit gut - Genussreife: jetzt bis 2017.

677 Terra Sana Sauvignon Blanc BIO 2015 Vin de Pays d'Oc

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leichtes Cassisblütenaroma, Geißblatt, etwas Kern dahinter Zitrone - im Mund: frische Frucht von Zitrone, danach die Jasminnote vom Sauvignon, im Abgang gekochte Birne - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

678 Les Salices Chardonnay 2015 teilweise Ausbau im Barrique, aus dem Minervois.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: cremig, etwas Vanille, gekochte reife Birne und Mineral - im Mund: reich, Aromen von gekochter Birne und Mirabelle, dann deutliches Mineral - Verwendung zu: Sushi, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

672 Hauts de Janeil Grenache Viognier 2015 Roussillon, im Barrique ausgebaut, Grenache Gris und Macabeu.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, dann deutliche Pfeffernote, sehr lang - Verwendung zu: Apéritif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch, dezente Currygerichten und zu Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2018.

717 MJ Janeil Rosé 2015 Syrah.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit einem Stich ins Violette- in der Nase: deutliche Himbeere, dahinter Pfeffer - im Mund: sehr fruchtig, Himbeere, dann etwas Walderdbeere, im Abgang Kräuter der Provence - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

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

702 MJ Janeil Merlot 2015 Vin de Pays d'Oc, reiner Merlot.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: saftig, Halbbitterschokolade, reife Schwarzkirsche und Brombeermarmelade - im Mund: volle Fruchtattacke, Konfitüre von Kirsche und Brombeere, kräftige Schokolade, leicht zu trinken, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Grilladen, Ragout von Rind und Lamm, gefällt sowohl Kennern als auch Biertrinkern - Genussreife: jetzt bis 2018.

698 Les Hauts de Janeil - Syrah-Grenache 2015 Syrah und Grenache, Vin de Pays d'Oc.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: saftig, ein feiner Himbeerton und Kirschmarmelade - im Mund: leichte Süße, gekochte Schwarzkirsche und deutlich Himbeere, dann etwas Schokolade, im Abgang dezente Mokatannine - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2018.

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2014 40% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Carignan, 10% Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit tiefvioletttem Rand- in der Nase: Kirsche Himbeere, Kakao, leichter Vanilleton und etwas Gewürznelke - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche und Brombeere, saftig und leichte Süße, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang Gewürz zwischen Nelke und Thymian - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2017.

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2013 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand- in der Nase: mineralische Attacke, Blaubeere, angenehme Tannine, Gewürze - im Mund: feine Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Gewürze, elegant, deutliche Mineralität, beachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

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

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve Basis cuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2012/2013.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst ein Hauch Zitrone, dann wieder eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, Frucht von Mandarine, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2019.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2011, 2012 und 2013. Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, großer Champagner - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2019.

641 Champagne Gr. Cellier d'Or 2011 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe. Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Apéritif, aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2018.

636 Champagne Coeur de Cuvée 2008 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

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

639 Champagne Cuvée Rubis 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, Noten vom Pinot Noir kommen durch, leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

638 Champagne Grand Cellier Rubis 2010 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere und Süßkirsche, Mineral - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2018.

SPANIEN RUEDA und TORO

721 Hermanos Lurton Verdejo 2015 Verdejo und etwas Sauvignon.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Maracuja und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch etwas Pampelmuse, leicht würzige Noten im Abgang - Verwendung zu: Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2018.

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2014 aus Castilla y Leon.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, hin zu Schokolade - im Mund: deutliche Fruchtsüße, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, Mon Chery Note, sehr zugänglich. - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN - WEINGUT ADAM

503 Sylvaner 1Liter 2015 15 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, 24 Stunden maceriert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Früchte, dahinter feines Mineral - im Mund: schöne Frucht von Mirabellen, darüber deutliche Säure - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

504 Pinot Blanc 2015 junge Reben.

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

505 Pinot Gris 2015 Südhanglage, Freiburger Klon.

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

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

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

501 D3-Riesling Spätlese 2015 junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Quitte und ein Hauch Akazienhonig - im Mund: frische zitronige Säure, dann leichte florale Note, etwas

Mandarine, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

KAISERSTUHL WEINGUT BÄRMANN

507 Müller - Thurgau QbA 2015 Lößboden, junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: schöne frische weiße Frucht, angenehme Säure, leicht erdig, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: der Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2018.

509 Weißburgunder QbA 2015 Lößboden, 15 Jahre alte Reben.

Farbe: sehr kräftiges Rot mit violetterem Rand- in der Nase: Cassis, dezente Tannine, etwas Brotkrume - im Mund: angenehme schwarze Früchte, Cassis, Schwarzkirsche mit Kern, im Abgang leicht schokoladige Töne - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

508 Spätburgunder Rosé QbA 2015 Merdingen, frisch gepresst.

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

510 Spätburgunder Rotwein QbA 2014 Pinot Noir, 10 bis 20 Jahre alte Reben, eine Woche auf der Maische.

Farbe: deutliches Rot- in der Nase: Himbeere, Hauch von Tannenhonig - im Mund: fruchtig, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann etwas Schokolade und auch der Tannenhonig ohne Süße - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2018.

511 Secco Rosé 2015 vom Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rosé, feine Perlung- in der Nase: dezentes Bouquet, rote Früchte - im Mund: schäumt gut auf, frische rote Frucht - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

512 Secco Noir 2014 Spätburgunder und Cabernet.

Farbe: dunkles Rot, schöne Perlung- in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: herb, dann auch Cassis und Brombeeren und ein Prickeln im Mund - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

ARGENTINIEN

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

606 Cinco Sentidos Reserva Chardonnay 2013 Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: jetzt bis 2017.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2013 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterem Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammshulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterem Rand- in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2018.

612 Cinco Sentidos Gran Reserva* 2006 je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda.

Farbe: schwarz, kräftig violetter Rand - in der Nase: saftig, Brombeere und Cassis, Mokatannine - im Mund: feine Süße, dann reiche Frucht, Potpourri von schwarzen Früchten und Himbeere, im Abgang immer noch ein schöner Hauch vom Barrique, sehr elegant - Verwendung zu: Lammrücken über offenen Feuer gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2020..

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

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

801 Santa Irene Torrontes 2014 [DE-ÖKO-037],

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

804 Medanos Chardonnay 2014 [DE-ÖKO-037], 5 Monate in Barriques. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet,

beachtliche Länge - Verwendung zu: geräuchertem Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

808 Vinacol Rosé Cabernet Sauvignon 2013 [DE-ÖKO-037] Farbe: kräftiges Rosé- in der Nase: Süßkirsche und etwas rote Johannisbeere - im Mund: zwischen Süßkirsche, roter Johannisbeere, dann cremig, im Abgang Hauch weicher Tannine - Verwendung zu: So-Trinken, zu Antipasti, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

802 Santa Irene Malbec 2014 [DE-ÖKO-037], Farbe: schwarzrot mit braunvioletttem Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2017.

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon 2013 [DE-ÖKO-037], Farbe: sehr dunkles Rot mit violetttem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

806 Medanos Malbec 2013 [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletttem Rand- in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenzesten - Verwendung zu: den besten Stücken vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

809 Medanos Cabernet Sauvignon 2013 [DE-ÖKO-037], 5 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit rotvioletttem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2018.

811 Vinacol Oak Reserve Malbec 2013 [DE-ÖKO-037], 6 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetttem Rand- in der Nase: Obstbrand zwischen Kirsche und Pflaume, dezenter Holzton - im Mund: Kirsche, Brombeere und etwas Blaubeere, dann deutlicher Vanilleton und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2018.

MENDOZA - FURLOTTI - SOLUNA - FAIR TRADE

587 Soluna Premium Cabernet Sauvignon 2011 hoher Anteil alter Reben, 6-8 Monate im Barrique ausgebaut. Farbe: schwarz mit rotvioletttem Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon-Cheri-Note - im Mund: frische Waldfrüchte, grüner Pfeffer und eine Note von geräucherter Eiche, leichte Säure, elegante Struktur und langer Nachklang mit fruchtigen und würzigen Noten - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: jetzt bis 2018.

CHILE

AYNI - FAIR TRADE

599 Cabernet Sauvignon - Carmenere 2012 Valle de Maule, Farbe: schwarz mit rotvioletttem Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

CHILE - TEILLERY - FAIR + BIO

844 Teillery Terroir Cabernet Sauvignon BIO 2012 [DE-ÖKO-037]. Farbe: schwarzrot mit kräftig violetten Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftig, Brombeere und etwas Schwarzkirsche, Leder, gute Länge, sehr sauber - Verwendung zu: Rind, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

846 Teillery Terroir Merlot 2012 [DE-ÖKO-037]. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche und ein Hauch Halbbitterschokolade - im Mund: viel Frucht, Kirsche und Pflaume, dann leichte Kakaotöne, im Abgang sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: jungem Haarwild, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

847 Teillery Cabernet ohne Sulfitzusatz 2011 [DE-ÖKO-037], ohne Zusatz von Sulfiten. Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Cassis und Cassisblüte - im Mund: sehr reich, gekochte schwarze Johannisbeere, weiche Tannine, gute Länge mit der gekochten Frucht - Verwendung zu: Ragout vom Rind, nicht zu stark gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2017.

848 Teillery Syrah ohne Sulfitzusatz 2010 [DE-ÖKO-037], ohne Zusatz von Sulfiten. Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: gekochte Himbeere, Koriander - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und reifer Sauerkirsche, feine Aromatik, schöne Länge - Verwendung zu: Wildgeflügel, Schweinefilet, mild gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2017.

850 Teillery Reserva Cabernet Sauvignon BIO 2010 [DE-ÖKO-037], 12 Monate im Barrique gereift. Farbe: schwarz mit deutlich violetttem

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

851 Teillery Reserva Syrah BIO 2010 [DE-ÖKO-037], 12 Monate im Barrique gereift. Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Kirsche, Heidelbeere, Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: frische rote Früchte, dann deutliche Schokolade, angenehme weiche Tannine - Verwendung zu: Wildgeflügel, Wildschwein und Zicklein - Genussreife: jetzt bis 2017.

SÜDAFRIKA

816 UNIWINES FAIR Trade

817 Chenin Blanc 2014 Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2017.

818 Sauvignon Blanc 2014 Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kerntone - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2017.

819 Pinotage 2011 Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir. Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetttem Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

452 Pineau des Charentes Blanc - Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt. Farbe: goldgelb- in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Apéritif, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: Jetzt bis 2020.

453 Pineau des Charentes Blanc - Vieux - Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt, oxydativer Ausbau mit bis zu dreißig Jahre alten Pineaus. Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leichter Rancio, cremig und angenehm nussig, getrocknete Feigen, feine Säure - im Mund: deutlicher Ton von getrockneter Feige und getrockneter Pflaume, dann etwas Schokolade, feine Säure, sehr groß und lang - Verwendung zu: Apéritif, Berawecka (Früchtebrot), Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: rotschwarz mit leichten Brauntönen am Rand- in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure - Verwendung zu: Apéritif und zu Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

454 Pineau des Charentes Rosé Merlot, aus den Jahren 1997 und 1998, Medaille d'or in Paris. Farbe: mittleres Ziegelrot- in der Nase: Zwetschgenmus mit Kerntönen, dahinter feiner Cognac, Rauch - im Mund: Frucht zwischen Pflaume und überreifer Schwarzkirsche, dann Hauch von Kakao, beachtliche Länge, im Abgang bleibt ein Confit von Früchten und Mandeln - Verwendung zu: Schokoladendesserts, Blauschimmelkäse, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

447 Cognac V.S. Petite Champagne ca. 6 bis zehn Jahre alte Cognacs. Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn ungeöffnet.

448 Cognac V.S.O.P. Fine Champagne 0 knapp zehn Jahre alter Cognac aus Petite und 15 jährigem Grande Champagne. Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: eingedickte gekochte Pflaume mit Kern, leichter Mandelton und ein Hauch von Karamell - im Mund: konzentrierte gekochte Zwetschge, etwas Nougat, viel Finesse, leichter Mandelton, schöne Länge mit leicht rauchigem Abgang - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.

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

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

444 Cognac Très Vieille Res. Petite Champ. Petite Champagne, 25 Jahre und ältere Cognacs. Farbe: kräftiges Bernstein- in der Nase: rauchig, Schokotöne, getrocknete Feigen, Hauch von Holz - im Mund: sehr weich, dann schokoladige Töne, Datteln, Rauch, sehr große Länge, bleibt im Mund - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.