



Die Probenotizen folgen der Reihenfolge der Preisliste!

ELSASS DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter 2021 BIO Chasselas, ein wenig Sylvaner und etwas Pinot Blanc

Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle mit Kern, leichte florale Noten, dann mineralische Noten - im Mund: deutliche zitronige Säure, auch Frucht von Mirabelle, dann wieder Zitrone und auch etwas Mineral, mineralische Noten im Abgang - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: 2 J..

220 Sylvaner 2021 neben dem Schlossberg, Granitboden und von Ammerschwihl.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral, Süße am Ende - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: 4 J..

218 Côtes d' Ammerschwihl BIO 2021 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d' Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle und Brioche, darüber wieder die floralen Noten - im Mund: schöne Frucht, etwas Mandarine und danach eine leichte zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle mit einer feinen Süße, schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, weißem Fleisch - Genussreife: 4 J..

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2020 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehm Boden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reife Aprikose mit Kern, Hauch Holunderblüten, dann feine Süße, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, reife Aprikose und etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, leichte Bittertöne, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Süße, am Ende feines Mineral hin zum Kernton - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: 4 J..

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2019 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Mineral und Frucht zwischen Aprikose und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, florale Noten und

feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und etwas Mango, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: 8 J..

226 Riesling Fürstentum 2020 Kalk-Lehmboden, Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr reich, deutliche Rosentöne, Confit von Früchten mit Honignoten und etwas Brioche - im Mund: eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Pampelmuse mit Schale, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine und eine feine Säure - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: 8 J..

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2018 Granitboden

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: feine Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sind die Aromen sehr gut verbunden, große Länge - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genussreife: 6 J..

228 Cremant d' Alsace Bulles Granites Extra Brut 2018 Granitböden neben dem Schlossberg und in Ammerschwihl, Pinot Blanc und Chardonnay

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, Brioche und Mineral, sehr elegant - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, auch deutlich granitiges Mineral, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J..

234 Harmonie "R" 2019 Pinot Gris, Riesling und ein wenig Gewürz von einem Weinberg, Basaltboden, R steht für Rangén.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife weiße Früchte, ein Hauch Gewürztraminer darüber, rauchiges Mineral - im Mund: reife Birne und feine Säure von Zitrone, dann auch ein Hauch Mandarine, sehr schönes

Mineral, im Abgang spürt man etwas die Aromen des Gewürztraminers und etwas Salz vom Basalt, große Länge - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: 8 J..

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé 2018 Granitboden neben Sonnenberg, 100 % Pinot Noir, 2 Stunden Mazeration.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Orange, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und feiner zitroniger Säure, feine Tannine, sehr elegant und lang - Verwendung zu: exotische Gerichte, Dessert oder Kuchen - Genussreife: 2 J..

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS BIO

4 Pinot Blanc d'Alsace 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Aromatik, Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, ein Kernton, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und leichter Kernton, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 4 J..

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2019 100 % Auxerrois, schwere Lehmböden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, florale Süße, Frucht von Mirabelle, dahinter wieder florale Noten - im Mund: strukturiert, füllt den ganzen Mund aus, Frucht von reifer Mirabelle mit deutlichem Kernton, im Abgang saftig verbunden mit Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J..

18 Riesling 2020 Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru-Lagen.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: gekochte Frucht, dann mineralische Noten, Schale von Pampelmuse - im Mund: frische Säure, dann aromatisch, Limette und Pampelmuse, auch Mineral im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J..

8 Riesling Patergarten 2018 Colmar, Katzenthal und Kientzheim. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatisch, Frucht von Mirabelle, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und leichter Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 7 J..

5 Riesling Rosenbourg 2019 Richtung Riquewahr, Granitboden. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: mineralisch vom Granit, dann Pampelmuse, Hauch von Petersilie - im Mund: deutliche Säure, dann Pampelmuse, Mineral vom Granit, danach wieder Frucht mit dem Mineral darüber - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J..

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2017 erster Grand Cru des Elsass, 1975 eingeführt.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: noch verschlossen, leichte Granittöne - im Mund: deutliche Mineralnoten, dann leicht zitronige Frucht, danach wieder das Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Soßen z.B. Crevetten - Genussreife: 10 J..

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2018 alte Reben auf Kalkböden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, dann ein kalkiges Mineral - im Mund: deutlich Blüten von weißen Rosen, dann feine Säure von Limone, sehr reich, Säure ist präsent, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 10 J..

29 Pinot Gris 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Honignote, reife Aprikose, Schale von Orange - im Mund: deutliche Honignote, Frucht von Mirabellenkonfitüre, darüber florale Noten, dann dagegen eine feine und gleichzeitig präsente Säure von Pampelmuse, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: 5 J..

7 Muscat d'Alsace 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatisch, Frucht zwischen Mirabelle, dahinter florale Noten - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, im Abgang saftig und leichter Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 5 J..

21 Gewürztraminer 2021 tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Furstentum, gerade abgefüllt.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, danach reife Frucht, verbunden mit den Kräutern - im Mund: Confit von reifer Mango, deutliche Süße, darüber Pfeffer und Kräuter, dann auch Koriander, eine feine Säure, gute Länge, im Abgang feine Töne von Honig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: 5 J..

JURA - DOMAINE ROLET

304 Côtes du Jura Chardonnay 2017 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage

Farbe: Goldgelb - in der Nase: deutliche Fruchtaromen, dahinter Honignoten - im Mund: feines Mineral, Hauch von Aprikosenmus, gutes Gleichgewicht von Konzentration und Frische - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesauce, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, zu Comté - Genussreife: 4 J..

309 Arbois Blanc Chardonnay 2018 Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, Brioche, dann reife zitronige Frucht, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht von Mirabelle und Pampelmuse, dann mineralische Note, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißem Fleisch - 4 J..

306 L'Etoile - Chardonnay 2018 eine der besten Lagen des Jura.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral, getrocknete Aprikosen und etwas Mandeln, dann Toastaromen - im Mund: schöne Frische, Aprikose und ein Hauch Mango, deutliche Mineralität, im Abgang Säure von Pampelmuse, gute Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: 4 J..

305 Savagnin ouillé 2020 reiner Savagnin, nichtoxydativ im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandarinenschale und Mandarine, auch leichte Pfeffernote - im Mund: zwischen Zitrone und Mandarine, angenehme Säure, etwas Lebkuchen, gute Struktur, im Abgang Kernton, sehr lang - Verwendung zu: Huhn in Sahnesauce, Räucherlachs - Genussreife: 4 J..

320 Expression du Terroir 2015 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, Savagnin oxydativ ausgebaut.

Farbe: deutliches Goldgelb - in der Nase: deutliche Nussnote mit etwas Sherry, auch Morcheln, sehr reich - im Mund: sehr reich, leichte Süße, dann kräftige Wallnusstone, im Abgang deutliche Aromen zwischen Sherry und Nuss - Verwendung zu: gutem Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - 5 J..

312 Arbois Rouge Tradition 2016 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir, Mergel-Lehmboden.

Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand - in der Nase: Kirsche und auch etwas Himbeere und florale Süße, Hauch von Rauch - im Mund: sehr fruchtig, zwischen Walderdbeere und Kirsche, dann die deutliche Mineralität, im Abgang Rauch und Pfeffer - Verwendung zu: gutem Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: 5 J..

315 Crémant du Jura Blanc Brut 2018 50 % Chardonnay 20 % Savagnin, 30 % Poulsard, Trousseau und ein wenig Pinot Noir.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - in der Nase: frisch, Mirabelle und Pampelmuse und auch florale Noten - im Mund: schäumt auf im Mund, elegante Säure, Frucht und die frische Säure von Pampelmuse bleiben, gute Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Genussreife: 2 J..

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2016 von alten Chardonnayreben, geringe Dosage, 15 Monate Ausbau

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr weinig, reich, reife Früchte zwischen Apfel und Zitrone, Hauch von Mandeln - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, auch im Mund Apfel und angenehme Säure, sehr elegant und beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 4 J..

317 Crémant du Jura Brut Rosé 2018 Trousseau und Pinot Noir, Saignée.

Farbe: Rosé mit Stich ins Violette, sehr feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Johannisbeere, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Johannisbeere - Verwendung zu: Aperitif - 3 J..

323 Arbois Rouge Tradition BIB 3 I 2018 40 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: Hauch von Nelke, Kirsche, sehr fein - im Mund: anschmeichelnd, gekochte Kirsche und etwas Himbeere, dann etwas Tannin und Mineral, bleibt im Abgang, viel Finesse - Verwendung zu: Schweinefilet mit Sahnesauce - Genussreife: 2 J..

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

Farbe: - in der Nase: - im Mund: - Verwendung zu: - Genussreife:

336 Menetou-Salon La Côte 2021 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: 4 J..

CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE BIO.

980 Sauvignon de Saint Bris 2020 Appellation westlich von Chablis.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutlich Jasmin, Frucht zwischen Mandarine und reifer Birne - im Mund: deutliche Süße von Jasmin, dann reife Zitrone, Mineral, schöne Frische, Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral - Verwendung zu: Fisch gedünstet mit sahniger Sauce, aber auch z.B. Pizza - Genussreife: 3 J..

981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2018 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: etwas Jasmin, dann Brotkrume und Mineral - im Mund: viel Finesse, Jasmin und Rose, dann ein deutliches Mineral, darüber feine zitronige Säure, gute Länge mit der Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - 3 J..

978 Bourgogne Aligoté 2018 Ausbau im Edelfass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, Limette, schöne Fruchtigkeit - im Mund: reich, Frucht von frischer Mirabelle und Zitrone, schönes Mineral im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: 2 J..

979 Bourgogne Aligoté sehr alte Reben 2020 Ausbau im Edelfass, 85 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: eher floral, dann Noten von Vanille und von reifer Birne, mineralisch-kalkige Tönen darüber - im Mund: angenehme zitronige Säure, dann frische Mirabelle, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit aromatischer Sauce - Genussreife: 3 J..

977 Petit Chablis 2021 Chardonnay, ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: elegante reiche Nase, floral und dann Aprikose, kalkiges Mineral - im Mund: zitronige Säure, dann Mineral und florale Noten, dann wieder die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Genussreife: 3 J..

975 Chablis 2021 45 Jahre alte Reben, reine Südlage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche weiße Blüten, kalkiges Mineral mit Briochenoten - im Mund: reich und gut strukturiert, florale Noten, dann eine feine zitronige Säure, Abgang deutlich Mineral und florale Noten - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: 5 J..

972 Chablis Alte Reben 2019 alte Reben von gut 50 Jahren

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral mit deutlichem Mineral hin zur Brotkrume - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas Birne, dann schöne Säure und deutliches Mineral, beachtliche Länge, im Abgang die feine Säure verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: 5 J..

974 Chablis 1er Cru Vaucoupin 2020 reine Südlage, im Edelfass ausgebaut

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, florale Noten und Mineral, sehr elegant - im Mund: gutes Spiel von weißen Blüten, Mineral und einer leicht zitronigen Säure, gute Struktur, im Abgang durch das Mineral dominiert aber die floralen Noten bleiben - Verwendung zu: Fisch mit reicher Sauce - Genussreife: 8 J..

973 Chablis 1er Cru Montmains 2020 Südostlage, 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Birne und Mirabelle und etwas Brotkrume - im Mund: Attacke von weißen Früchten, dahinter florale Noten, etwas Brioche, Mineral und eine schöne Säure im Abgang, große Länge - Verwendung zu: Krebstieren, weißem Fleisch - Genussreife: 6 J..

970 Chablis Premier Cru Fourchaume 2020 20 Jahre alte Reben, nach Süden ausgerichtet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, danach reifer Pfirsich und Mineral - im Mund: sehr reich, zunächst die floralen Noten, dann Frucht von Birne und Zitrone und Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Krebstiere, weißem Fleisch - Genussreife: 7 J..

BURGUND COTE DE BEAUNE DOM. JACOB

202 Bourgogne Aligoté 2020

Farbe: kräftiges Rot mit violetten Reflexen - in der Nase: etwas Pfirsich, eher dezente Säure - im Mund: Pfirsich und etwas Apfel, gute Struktur, zitronige Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, zum Wurstbrot - Genussreife: 3 J..

198 Hautes Côtes de Beaune 2018 25 Jahre alte Reben, Südlage, ausgebaut im Eichenfass.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Frucht von Aprikose mit Kern und Brioche - im Mund: Aprikose und Stachelbeere, schönes Mineral, im Abgang leichte Süße und darüber eine angenehme Säure - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: 5 J..

204 Savigny Vergelesses 1er Cru * 2020 60 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, feine florale Noten von Rose, dann Mirabelle, elegant - im Mund: Frucht von Stachelbeere und Birne, auch florale Noten und feine Kernnote, lang, im Abgang Hauch von Ananas, schöne Länge - Verwendung zu: Lachsfilet, Sauce mit Crevetten aromatisiert - Genussreife: 5 J..

195 Hautes Côtes de Beaune 2020 * relativ junge Reben, Klone mit eher niedrigem Ertrag.

Farbe: intensives dunkles Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, Frucht von Schwarzkirsche, reifer Erdbeere und etwas Cassis, darüber leicht schokoladige Tannine - im Mund: Aromen von Schwarzkirsche, Himbeere schokoladige Tannine, feine Säure, schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: 5 J..

197 Savigny les Beaunes 2020 30 - 60 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz, leicht violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und reife Himbeere, feine schokoladige Tannine - im Mund: auch Schwarzkirsche, dann auch Sauerkirsche, etwas Cassis und die reife Himbeere, im Abgang gutes Spiel zwischen Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Federwild, Rehragout - Genussreife: jetzt bis 2025.

200 Savigny les Beaunes 2018 30 bis 60 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: leicht schokoladige Tannine, deutlich reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, darüber die Tannine - im Mund: reich, schöne Frucht von sehr reifer Himbeere und auch etwas Brombeere, leicht schokoladige Tannine, im Abgang eine feine Säure, die dem Wein eine gute Struktur gibt. Schon wieder ein klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: 6 J..

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2020* Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand - in der Nase: feine Tannine, Himbeere und Hauch von Schokolade, elegant - im Mund: sehr reich, reife Himbeere, Kirsche und auch Cassis, dann leicht schokoladige Tannine, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche, feine Säure - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Genussreife: 8 J..

205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2020 Hanglagen oberhalb von Beaune.

Farbe: rotschwarz, aufhellend violetter Rand - in der Nase: elegant, reife Himbeeren und Schwarzkirsche, danach schokoladige Tannine und wieder die Frucht - im Mund: weich, konzentrierte Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, darüber eine feine Säure und Schokoladentöne, sehr gute Länge, im Abgang sehr anschmiegsam mit reifen Fruchtaromen und deutlichen, aber weichen Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 10 J..

206 Gevrey Chambertin 2020 Côte de Nuits.

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: mineralische Noten, dann schokoladige Tannine, Brombeere und Kirsche - im Mund: gekochte Himbeere, Schwarzkirsche und Brombeere, dann Tannine mit Halbbitterschokolade, die im Abgang bleiben, darüber die Frucht, sehr weich, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 8 J..

215 Chambolle Musigny 2020 Côte de Nuits.

Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Brombeere und etwas Cassis - im Mund: weich, frische Schwarzkirschen und ein Hauch Brombeere, darüber Hauch von Schokolade, rund, im Abgang deutlich Schokolade, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Wildente - Genussreife: 8 J..

BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

275 Bourgogne Passetoutgrain * 2020 Gamay und Pinot Noir.

Farbe: rotschwarz mit hell-violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, sehr aromatisch - im Mund: Himbeere und Schwarzkirsche, dann eine leichte Säure, im Abgang die Frucht mit angenehmen Tanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: 5 J..

267 Bourgogne Pinot 2020 Flagey, Vosne-Romanée, Nuits-St. Georges, 10 % neue Barriques.

Farbe: sehr kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: leichter Barriqueton, dann Frucht von Himbeere und Brombeere, reich und aromatisch - im Mund: anschmiegsam, Verbindung von schöner Frucht von Himbeere und Tanninen, auch etwas Brombeere, im Abgang ein Hauch Gewürz und eine leichte kirschige Säure, schöne Länge - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: 5 J..

269 Morey St. Denis* 2020 Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot, 20 % neue Fässer.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Feigenaromen, dahinter Tannine mit einer feinen Tabaknote - im Mund: reiche Frucht von Feige und Kirsche, weiche Tannine, auch ein Hauch Schokolade, beachtliche Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: 6 J..

264 Vosne Romanée 2020 20 % neue Barriques, im Dezember abgefüllt.

Farbe: Kräftiges Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: zarte florale Noten, dann reife Schwarzkirsche und Tannine in Richtung Brotkrume - im Mund: reich, Tannine, dann gekochte Sauerkirsche mit Kern, im Abgang wieder deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: 8 J..

272 Nuits-St. Georges 2020 50 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: feine Tannine, dann feine Süße, dahinter gekochte Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche - im Mund: reife Frucht von Kirsche und Himbeere, dann schokoladige Tannine und eine feine Säure darüber, im Abgang wieder Kirsche mit feiner Säure und deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: 8 J..

271 Nuits-St. Georges 1er Cru Perrieres 2020 63 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Tannine, darüber Fruchtebrot und leichte florale Noten - im Mund: gekochte Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dann Brotkrume und elegantes Mineral und im Abgang Gewürz von den Tanninen und eine feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: 8 J..

276 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georges 2020 30 % neue Fässer, abgefüllt im Januar.

Farbe: schwarzrot mit grauiviolettem Rand - in der Nase: Confit von Feige und Schwarzkirsche, auch ein Hauch Cassis, darüber deutliche Tannine mit einem Hauch Brotkrume - im Mund: Kirsche und gekochte Brombeere, dann feine Tannine, auch etwas Himbeere, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht und eine feine Säure - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: 12 J.

273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots * 2020 90 alte Reben, 40% neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Tannine mit Noten von Pfefferkuchen, dahinter Frucht von Himbeere und Blaubeere, dann wieder die Tannine - im Mund: Kirsche und Brombeere mit einer feinen Säure darüber, konzentriert und gut im Gleichgewicht, deutliche Tannine, die mit der Frucht harmonisieren. großer Wein mit viel Potenzial, sehr lang - Verwendung zu: Federwild, Rinderfilet - Genussreife: 12 J..

279 Echezeaux Grand Cru * 2020 einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund 50 % neue Barriques, im Januar abgefüllt.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: floral, ganz dezente Noten vom Barrique, später etwas reife Himbeere, eher verschlossen - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, Hauch von Veilchen, dann Tannine vom Barrique, sehr viel Eleganz, im Abgang florale Noten, auch Schokolade - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: jetzt 12 J.

280 Clos Vougeot Grand Cru* 2020 80 % neue Barriques, im Februar abgefüllt.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: reife Frucht von Himbeere und Brombeere verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen - im Mund: rund, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, darüber die Tannine mit Barriquetönen, dann wieder die Frucht mit einer feinen Säurenote von Kirsche, viel Struktur und große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Hirsch, Hase - Genussreife: jetzt 12 J.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT**352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Moutottes *12 FI 2020** Lage oberhalb Corton Charlemagne, kalkiger Boden, mit vielen Fossilien.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten hin zur Rose, feine Säure, dann kalkiges Mineral und Brioche - im Mund: feine Süße, deutlich Rosentöne, dann Frucht von weißem Pfirsich mit Kern, dann wieder die floralen Noten, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral und feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: 7 J.

353 Ladoix 1er Cru Les Gréchons et Foutrières 2020 Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, reife Frucht von Birne, leicht rauchige Tannine und Mineral - im Mund: feine florale Süße, dann Frucht zwischen Mirabelle und Griesbirne, darüber Mineral, reich - Verwendung zu: Boeuf Bourguignon - Genussreife: 6 J..

355 Corton Charlemagne Grand Cru * 2020 Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandeln, etwas Vanille und weiße Blüten - im Mund: sehr reich, Süße von weißen Blüten, dann Mandarine und feine Vanilletöne, im Abgang feine Säure, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt karaffieren, 10 J.

356 Ladoix 2020 * ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: rotviolett - in der Nase: Frucht von Himbeere, Brombeere und etwas Kirsche, darüber schöne Tannine, rund - im Mund: Schwarzkirsche und etwas Pflaume, dann Himbeere, angenehme weiche Tannine, im Abgang leichte florale Noten und auch Himbeere, beachtliche Länge, schon sehr zugänglich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourguignon - Genussreife: 5 J..

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2020 50 Jahre alte Reben, aus dem Fass probiert.

Farbe: kräftiges Rotviolett, deutlich violetter Rand - in der Nase: deutliche erdige Tannine, dann die Frucht von Kirsche und Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: deutlich Schwarzkirsche, etwas Cassis und ein Hauch Brombeere, Tannine hin zur Brotkrume, gute Konzentration, gute Länge, im Abgang deutliche Tannine - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: 8 J.

366 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2020 Dorflage, nur zwei Wochen mazeriert.

Farbe: mittleres Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche, Cassis und ein Hauch Schokolade, leichter Kernton - im Mund: schöne Frucht mit Komponenten von Himbeere, Erdbeere und Kirsche elegant und zugänglich, sehr feine Tannine, schon jetzt zu trinken - Verwendung zu: Haarwild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: 10 J.

361 Corton Les Renardes Grand Cru 2020 junge Reben.

Farbe: Rotviolett, leichtvioletter Rand - in der Nase: Tannine und deutliche Frucht von Himbeere und Kirsche, etwas Brotkrume - im Mund: reich, gekochte Himbeere und etwas Cassis, dann ein Hauch Gewürz, gute Konzentration und schon reif - Verwendung zu: Rehrücken, Wildschweinrücken, Fasan - Genussreife: 10 J.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET**327 Domaine de Roally AOC Viré Clesse 2020** 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, schöne Mineralität, reife Birne und etwas Pampelmuse, darüber ein Hauch Honig - im Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann eine schöne Säure und Mineral, daher gute Struktur, im Abgang in Honig gegarte Birne und Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: 4 J.

333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré Clessé 2019 Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann reifer Pfirsich und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, florale Aromen, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Ananas, dann auch reife Zitrone, danach deutliche Mineralität. Sehr lang. - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: 5 J.

334 Domaine de la Bongran - Cuvee E.J Thevenet Viré-Clessé 2018 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich und strukturiert, erst mineralisch Noten, dann feine Säure und etwas Mango, konzentriert, Spiel von feinen Honigaromen und Mineral, dann florale Töne - im Mund: weiße Blüten und danach eine feine Säure, dann Frucht von reifer gekochter Mirabelle mit darüber liegenden Honigton, danach wieder die feine Säure und deutlich Mineral, dann Birne, große Länge - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: 8 J.

Antoine Viland Clos de la Roche**399 Beaujolais Blanc 2020** junge Reben, sehr reif geerntet auf Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Birne und Pampelmuse, auch florale Noten - im Mund: Frucht von Birne, sehr schöne zitronige Säure, auch etwas Mineral, dann wieder die Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genussreife: 3 J.

400 Beaujolais Plaisir d'été 2021 direkte Pressung von Gamay, reif geerntet.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere und Mandarine, granitiges Mineral - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Erdbeere, etwas Pampelmuse, gute Länge, frischer fruchtiger Rosé, feine Säure im Abgang und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und Entrées - Genussreife: 2 J.

401 Beaujolais Pierres Dorés 2020 Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit.

Farbe: schwarzrot mit grauiviolettem Rand - in der Nase: feine Tannine, dann reife Schwarzkirsche mit Kern, dann Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, dann im Abgang etwas Sauerkirsche gekocht und feine Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 3 J.

402 Beaujolais Vieilles Vignes 2020 alte Reben von etwa 70 Jahren, armer Granitboden, lange Mazeration, Goldmedaille n Macon.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: feines und sehr fruchtiges Bouquet von schwarzen Früchten, schöne Tannine dahinter - im Mund: sehr reich, Kompott von Kirsche, Brombeere und auch etwas Cassis, ganz feine Säure und dezente Tannine, sehr schönes Mineral, gute Struktur und große Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 4 J.

405 Chénas 2020 letzte Abfüllung des Jahrgangs.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Kirsche, Kirschkern, etwas Sauerkirsche - im Mund: Schwarzkirsche mit Kern, dann auch etwas Kirschwasser, dunkle Töne, sehr weiche Tannine, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2024. 2 J..

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET**423 St. Joseph Blanc 2020 * 12 FI** Rousanne und Marsanne, Steillage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, weißer Pfirsich mit Kern, dann weiße Blüten ein Hauch Marzipan im Abgang - im Mund: etwas Pfeffer, reife Birne, dann die floralen Noten, sehr reich, auch etwas Mineral, beachtliche Länge mit etwas Pampelmuse im Abgang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: 5 J.

421 Condrieu Chéry2020 * 90 Fl. Steillage, alte Reben, natürlich Viognier, Nonplusultra der Condrieuweine.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Pfirsiche, danach der typische Pfefferton vom Viognier, hinten Frucht von reifer Aprikose - im Mund: sehr reich, gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Birne, auch florale Noten, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Genussreife: 7 J.

428 Vin de Pays des Collines Rhodaniennes2020 * 48 Fl Merlot Syrah: alte Reben, mittelalte und junge Reben, 60 % Merlot und 40 % Syrah, 18 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: reife Kirsche und Himbeere, schöner Schokoladenton Reiner Syrah: reife Himbeere, Hauch von Halbbitterschokolade - im Mund: sehr reich, reife Schwarzkirsche und Himbeere, Kakaotannine, sehr gute Länge reiner Syrah: Frucht zwischen Himbeere und Sauerkirsche, sehr feine Tannine hin zu einem Kernton, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wild - Genussreife: 4 J.

426 Saint Joseph Rouge 2020 * 24 Fl. an den Hängen auf Terrassen, vor drei Tagen abgefüllt.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Aromen von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine - im Mund: Frucht von Kirsche, Himbeere und Cassis, Brotkrume, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure - Verwendung zu: zu jungem Reh oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 3 J., dann Pause 3 J., dann weitere 6 J.

424 St. Joseph Les Grisières 2019 * 18 Fl. Steillage, sehr reif geerntet.

Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere und reife Schwarzkirsche, darüber leichte Marzipannote - im Mund: voll, Schwarzkirsche und etwas Himbeere, feine Tannine, reich und große Länge - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: 3 J., dann Pause von 4 J. und dann noch 6 J.

COTE ROTIE - DOMAINE PIERRE BURGAUD

394 Côte Rotie 2020 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschiemig, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: - Genussreife: 4 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

927 St. Joseph Rouge 2020 * 42 Fl. alte Reben, gerade abgefüllt.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: eher verschlossen, dezente Tannine und zarte Kirsch- Himbeernote - im Mund: Kirsche und gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 3 J., dann 3 J. Pause, danach weitere 5 J.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO

186 Côtes du Rhône 2021 Grenache, Marsanne, Roussanne, Clairette und Viognier.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feines Bouquet, florale Noten hin zu Honig, dann Aprikose und etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose und Zitrusfrüchte, dann auch die feine Honignote, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

183 Côtes du Rhône Village de Rochegude BIO 2020 Roussanne und Marsanne.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Ananas und Mandeln, auch florale Noten, reiches Bouquet - im Mund: Ananas, dann Orange mit Schale, auch Mandeln, sehr reich und aromatisch, im Abgang Kruste von Baguettes, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: 2-3 J..

184 Côtes du Rhône Rosé Rochgude BIO 2021 Muscadet, Syrah, Cinsault.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, dann mineralische Note, Orange mit der Schale - im Mund: Walderdbeere und Zitrusfrucht, gute Säure, die Walderdbeeren und auch etwas rote Johannisbeere im Abgang die Frucht und ein schönes Mineral - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: 4 J..

185 Côtes du Rhône 2020 Grenache, Mourvèdre, Syrah und Carignan.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: Kirsche mit den Kernen gekocht, dahinter leichte Kaffeetannine - im Mund: gekochte Schwarzkirsche mit Kern, auch ein Hauch Cassis, dann feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 4 J.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2019 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Hauch von Tabak, dann Brombeere und Cassis, dahinter etwas Leder - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann kirschige Säure, Gewürze und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: 5 J..

187 Le Vin de Demain sans Sulfites 2021 Grenache und Carignan.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und auch ein Hauch Himbeere, dezent - im Mund: Schwarzkirsche und etwas Brombeere, ein Hauch Tabak - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: 2 J.

189 Côtes du Rhône Village St. Cécile BIO 2016 Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot und roter Rand- in der Nase: Piment, danach schwarze Früchte gut verbunden mit einem dezente Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, reich und komplex - im Mund: reiche Frucht, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, dann ein Hauch Vanille und Bitterschokoladentannine, gute Länge, danach die Frucht und wieder Piment im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: 7 J..

191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire* BIO 2017 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: konzentriert, gewürzige Holznote, Brombeere und Cassis, dezente Tannine - im Mund: sehr reich und elegant, gekochte Schwarzkirsche, etwas Brombeere und auch ein Hauch Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine und darüber Frucht im Abgang, großer Wein - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: 8 J..

192 BIB 51 Côtes du Rhône 2021.

Farbe: - in der Nase: - im Mund: - Verwendung zu: - Genussreife: .

193 BiB 51 Côtes du Rhône 2020 Grenache und Syrah, Carignan, im Fass ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: rund, frische Schwarzkirsche mit Kern, auch etwas Himbeere - im Mund: Schwarzkirsche und ein Hauch Sauerkirsche, die im Abgang bleibt - Verwendung zu: Haarwild und Rind - Genussreife: 2 J. CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL .

473 Petit Vin d'Avril* 0 Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Assemblage von 1/3 2020, 2/3 2021.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert - im Mund: Brombeere, etwas Blaubeere und auch etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang kommt die Frucht wieder, wie immer ein Petit Vin d'Avril wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs, die man bei Aldi und Co findet - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: 4 J..

480 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes* 2021 6 Rebsorten, unter anderem Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne und Clairette.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reiches Bouquet, floral und etwas Anis, florale Noten dominieren, am Ende auch etwas Mineral - im Mund: Birne, dann florale Noten, auch etwas Mandeln, perfekt im Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel - Genussreife: 9 J..

483 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes * 2020

Farbe: rot mit leichtschwarzem Rand- in der Nase: Hauch von Nüssen, dahinter getrocknete Birnen - im Mund: fruchtig und auch ein Hauch floraler Noten, dann leicht nussig, Mineral, unglaubliche Tiefe und große Länge. - Verwendung zu: zur Schlachteplatte und auch zu Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes * 2019 7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, gerade assembliert, sehr viel Mourvèdre.

Farbe: schwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, Pfeffernote, Frucht wie in der Nase, viel Konzentration, viel Frucht, die die Tannine total dominiert. Sehr große Länge - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Genussreife: 10 J.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU -ST -Louis-la-Perdrix

54 Château St.Louis 2020 70 % Roussanne, 30 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: reich, florale Noten dann Pampelmuse und Pfirsich - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone,

Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: 2 J..

52 Château St.Louis 2021 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere, sehr fruchtig mit guter Säure - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: 2 J..

55 Château St.Louis 2020 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique, Probe vom Fass.

Farbe: rotschwarz mit leicht violetterm Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, dann Vanille, darüber weiche Tannine und eine feine Süße - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: 3 - 4 J.

57 L'Affranchi 2020 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit leicht violetterm Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine tannige Noten - im Mund: reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: 4 J.

COSTIERES DE NIMES - MAS CARLOT

652 Mas Carlot-Génération 2020 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandeln und florale Noten, dahinter Mirabelle und Mandarine - im Mund: reich, Kernton, Aprikose und auch deutliche Zitrone, im Abgang in Richtung Pampelmuse und wieder ein Kernton - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2020 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: Hauch von Vanille, dann Brioche, weiße Blüten, dann auch etwas Mandarine, etwas Mineral - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, dezente Holztonen, auch etwas Mandeln, schöne Säure und eine gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

650 Mas Carlot-Génération 2021 40 % Syrah, 50 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Frische Frucht von Walderdbeere und Himbeere und ein Hauch von Brotkrume - im Mund: feine Säure, dann etwas frische Himbeere und Walderdbeere, leichte Kerntöne. Säure und auch etwas Mineral bleiben im Mund, eleganter Abgang - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 2 J.

654 L'Irrésistible 2021 Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: floral, hin zur Rose, auch ein Hauch von Mineral, sehr elegant - im Mund: viel Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, gute Säure, dann auch Blüten, ein Hauch von Tanninen, im Abgang zitronige Säure und ein Hauch Pfeffer - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: 3 J.

648 Mas Carlot-Génération 2019 30 % Syrah, 60 % Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, frisches Leder, darüber ein Hauch Vanille - im Mund: saftig, sehr reife Brombeere und auch etwas Schwarzkirsche, dann Bitterschokolade und Gewürze zwischen Piment und Pfeffer - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: 3 J.

656 Les Enfants Terribles 2019 70% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 30% Syrah, im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: feine Süße, würzige Noten vom Mourvèdre, dann Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und leichte Noten vom Holz, feine Tannine und auch Piment - im Mund: feine Süße, dann deutliche Halbbitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere und Cassis, dezente, aber präzise Tannine mit einer Pfeffernote, gute Länge mit etwas Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: 5 J.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2019 95 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 5 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: schokoladige Töne, dann Schwarzkirsche mit würzigen Noten vom Fass, auch Himbeere, darüber die Tannine - im Mund: sehr reich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holztonen und Halbbitterschokolade, gute Länge mit kirscheriger Frucht im Abgang,

dahinter die Tannine - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: 5 J.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

913 Les Clauzes de Jo Coteaux du Languedoc BIO 2020 Roussanne, Grenache und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mirabelle und Mandeln, auch etwas reifer Pfirsich - im Mund: Frucht zwischen Mirabelle und Pampelmuse, Pfeffer und deutlicher Mandelton, dann auch Kern vom Pfirsich - Verwendung zu: zu weißem Fleisch oder Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 4 J..

915 Chant des Ames Coteaux de Languedo 2018 Roussanne und 60 % Viognier, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Brioche, reifer Pfirsich und Ananas, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: reich, florale Noten, dann Pfeffer, dezente reifer Pfirsich, im Abgang Mandeltonen und wieder Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, gutem Schweinebraten - Genussreife: 5 J..

921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2020 Syrah, Grenache Noir, Riverenc, 6 Monate im Barrique ausgebaut nach direkter Pressung.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, dann ein Hauch Kaffee - im Mund: ein Hauch Himbeere, angenehme Säure, etwas Brioche, gute Länge mit den fruchtigen Aromen von Pampelmuse und von der Schale - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jacobsmuscheln - 6 J..

910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2018 60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit purpurvioletterm Rand - in der Nase: aromatisch, reife Schwarzkirsche und etwas Brombeere und einen Hauch Heidelbeere und Schokolade - im Mund: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang Schokolade vom Barrique - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: 4 J..

919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2017 Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokkatannine - im Mund: reich, fruchtige Süße, Brombeere und Schwarzkirsche am Kern, dann deutliche Barriquenoten, sehr aromatisch, im Abgang mit deutlichen Tanninen und darin eingebundener Frucht, beachtliche Länge - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: 6 J..

912 Indomptable 2019 Syrah, Grenache und vor allem Muscat petits grains noir, 20 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: gewürzig, schokoladig, sehr reife schwarze Früchte, leichte Süße, darüber Limette - im Mund: sehr reich, gekochte rote und schwarze Früchte, dann deutliche Tannine, sehr konzentriert, im Abgang Pfeffer und auch die Limette - Verwendung zu: Reh, Wildschwein Genussreife: 6 J..

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé BIO 2021 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: anregendes Pink mit leicht violetterm Farbspiel - in der Nase: Himbeer- und Walderdbeere - Aromatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im Mund: reife Frucht, Sauerkirsche, Schlehe, Hauch von Himbeere, feine Säure und weiche Tannine, im Abgang Kaffeenoten und nochmals die Frucht von Kirsche, - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: 4 J.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, fast ins Schwarze lebhaft violetter Rand- in der Nase: Frucht zwischen Brombeere, schwarze Johannisbeere und ein Hauch von Lakritz - im Mund: elegante Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehme Säure von Pampelmuse Bitterschokolade, leichter, eleganter Wein, der viel zu sagen hat - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm, aber auch zu Pasta und Pizza - Genussreife: 2 J.

140 Christian Baillat 2018 Carignan, Mazeration Carbonique, im Fass ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: schmeichelnd, Schale von Cassis, Heidelbeer, feine Noten von Kräutern - im Mund: füllt den ganzen Mund, feine Süße, deutlich Cassis auch etwas Himbeer und Sauerkirsche, die Tannine sind gut eingebunden aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht und Bitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: 3 J.

133 Clos de la Miro BIO 2018 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Kirsche und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: anschmiegsam und reich, Kirsche, Himbeere und ein Hauch Blaubeere, deutlich schokoladige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 66 J..

134 Clos de la Miro BIO ohne Sulfite 2020 70 % Syrah, 30 % Grenache. Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: schwarze Kirsche, Cassis, und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: anschmiegsam und reich, Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Blaubeere, elegante Säure feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 6 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019 Reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.

Farbe: rotschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, und Tanninen, Holztöne, - im Mund: geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen sich mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, grossartig - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensive, Sauce, - Genussreife: 4 J.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES BIO.

893 Mas Las Cabes Blanc 2020 Grenache, Vermentino, Muscat, Macabeu. Farbe: strahlendes Gelb - in der Nase: Blüten, insbesondere etwas Jasmin, Hauch von Zitrone, etwas Mineral - im Mund: Limone und ein Hauch Jasmin, dann wieder deutlich Limone, Blüten, sehr frisch es und aromatisches Mineral vom Schiefer, gute Länge, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen - Genussreife: 3 J.

886 Clos des Vignes - CdR Villages 2020 Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbières.

Farbe: goldgelb - in der Nase: florales Bukett hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik, dezente Ananastöne - im Mund: sehr klar, auch floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquat, Anistöne, dann angenehme Säure, und reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer, - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: 5 J.

889 Je cherche le ciel - CdR Villages 2020 Grenache gris auf mineralischem Boden.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Limone und Aprikose - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und deutliche Mineralnote, auch Aprikose und etwas Jasmin, viel Struktur, interessanter Wein - Verwendung zu: Fisch im heißen Ofen gegart mit reicher Sauce - Genussreife: 5 J..

894 Les Millières Rosé - C. du Roussillon 2020 direkte Pressung, Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: frische Nase, Walderdbeere, Weinbergpfirsich, auch etwas florale Noten - im Mund: lebendig, wie in der Nase Walderdbeere und Weinbergpfirsich, dann etwas Holunderblüte mit etwas Minze, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: 2 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, ungefiltert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz - im Mund: reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süssholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spass - Verwendung zu: zuallem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: 4 J.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2019 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: gekochte Brombeere und etwas Cassis, dezente, aber präzise Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: ausdrucksstark und samtig, würzige Töne, Cassis Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süssholz, sehr schön ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewicht, se - Verwendung zu: Lamm, Grilladen, Damwild - Genussreife: 5 J.

874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2019 grappe entierre Mourvèdre und etwas Carignan auf Schiefer, mit ganz geringem Sulfitzusatz am Ende des Ausbaus.

Farbe: rotschwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Confit von roten Früchten, feine Süsse, gewürzige Noten, Tabak, Schwarzkirsche, Cassis, Heidekraut, Garrigue - im Mund: Elegantes Gleichgewicht zwischen Süsse, Säure und Mineral, gekochte Kirsche und Brombeere, dann das Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, etwas Bitterschokolade, feine

Tabaknoten, Mokka, sehr gute Länge auch im Abgang schönes Spiel zwischen Frucht, Tanninen und Gewürz - Verwendung zu:

Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2025.

882 La Torre - CdR Villages 2018 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtrierte.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: reich, Noten von Tabak, Leder, reife schwarze Früchte und Gewürze, Unterholz - im Mund: Sehr ausdrucksstarker Wein, Potpourri von Frucht, Gewürz und feinen, aber ausdrucksstarken Tanninen, schöne Süsse von Confit von schwarzen und roten Früchten, Noten von Tabak, Leder. Etwas Süssholz. Sehr schöne Länge, - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: 10 J.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2019 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand - in der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao - im Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, Gewürzen und Garrigue, Confit von roten Früchten, bitterer Kakao sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, sehr lang, wirkt noch lange nach, großer Wein Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: 7 J.

883 Les Falaises - CdR Villages 2018 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Garrigues, Karamell, dann schwarze Früchte, Holztöne, leichte Ledernote, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holztöne, Leder. Im Abgang bleiben die schokoladigen erdige Töne, verschmelzt - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2025.

DEUTSCHLAND

Weingut Bärmann Kaiserstuhl

505 Secco Blanc 2021 40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau.

Farbe: mittleres Gelb mit wenigen sehr feinen Bläschen - in der Nase: frische Birne und Mirabelle mit Kern - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und gekochte Birne, darüber eine feine Säure von Zitrone - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

512 Secco Rosé 2021 von Spätburgunderreben.

Farbe: mittleres Rosé mit leichtem Violett darüber - in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Frucht von frischer Walderdbeere und dann feine kirschige Säure und ein Hauch von süßer Himbeere - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2019 Merdinger Pinot Noir, 7 Monate auf der Hefe.

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Bläschen - in der Nase: etwas Vollkornmischbrot, dann Frucht zwischen Kirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf, frische zitronige Säure, dann Schwarzkirsche und etwas Himbeere, schöne Frische - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J..

513 Secco Noir 2020 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: schäumt auf, Frucht von Cassis und deutlich Brombeere, auch Schokolade, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, sehr wenig - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: 2 J..

509 Rivaner 2021 Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, feine zitronige Säure, Zwetschge, im Abgang Mineral und die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: 2 J.

508 Sundaos 2021 Cuvée aus Müller Thurgau (60 %) und Scheurebe (40 %).

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, frische Birne und ein Hauch Pampelmuse - im Mund: frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere im Vordergrund, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Brotkrume - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

510 Weißburgunder 2021 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann Pampelmuse, darüber Mineral, dann auch ein Hauch Brotkrume - im Mund: frische zitronige Säure, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit der zitronigen Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: 2 J.

514 Grauburgunder 2021 Tuniberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle, ein Hauch von Tanninen - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, dagegen zitronige Säure, dann auch Mineral, viel Körper und gute Länge - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Genussreife: 3 J.

499 Merdinger Bühl Grauburgunder 2020 11 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mirabelle mit floraler Süße darüber, dann auch vanillige Barriquenoten - im Mund: Mirabelle mit darüber liegender Barriquenote, auch zitronige Säure, im Abgang dann wieder das Barrique - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: 3 J..

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2020 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: cremige Vanilletöne, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen vanilligen Noten vom Barrique, auch ein Hauch Tabak, dann feine Säure und auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2021 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.

Farbe: eher leichtes Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas Litchi - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Holunderblüte, beachtliche Länge, im Abgang dann deutliche Muskatnote - Verwendung zu: weißes Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2021 vom Tuniberg, Lößboden, 12 Stunden Mazeration.

Farbe: mittleres Rosé mit einem Hauch violett - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere mit feiner Süße, ganz feine Tannine, gute Länge, - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch Cavaillonmelone mit Schinken - Genussreife: 2 J.

507 Merdinger Vintage Noir 2020 40 % Cabernet Mitos und 60 % Spätburgunder.

Farbe: schwarzrot mit leicht violetter Rand - in der Nase: deutliche Tannine, Cassis, Himbeere und Schwarzkirsche - im Mund: reich, Himbeere, Schwarzkirsche und auch ein Hauch Cassis miteinander verbunden, darüber kirschtige Säure, dezente Tannine, weich und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Ziegenfleisch - Genussreife: 2-3 J.

502 Merdinger Spätburgunder 2020 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Rot mit leicht violetter Rand - in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere, dann Mineral und Tannine im Abgang, es bleibt eine feine kirschtige Säure im Mund, darüber Barriquenoten - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Genussreife: 4 J.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2019 16 - 18 Jahre alte Reben, Vulkanboden, mit Stielen vergoren, 11 Monate Barrique von Fässern mehrerer Weine.

Farbe: deutliches Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: leichte Barriquenoten, dann Himbeergeist, dahinter Brombeere, darüber die Tannine - im Mund: feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, danach auch eine leichte Tanninnote, im Abgang kirschtige Säure und feines Tannin - Verwendung zu: Entrecôte - Genussreife: 7 J.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2019 Tuniberg, Kalk-Lößboden, 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: volles und weiches Bukett, feine Barriquenoten, dann rote Früchte, feine Tannine hin zum Leder - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht von Schwarzkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang Bitterschokolade - Verwendung zu: gute Stücke vom Rind gegrillt - Genussreife: 6 J.

MENDOZA - FINCA ALGARVE

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019 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: 3 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019 aus Cafayate.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 3 J.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2018 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rot-schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt -

Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: 5 J.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon* 2018 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rot-schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: saftige, 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: 4 J.

610 Cinco Sentidos Special Blend 2016 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit leicht dunkelvioletter Rand - in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: 7 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend 2016 50 % Malbec, 50 % Anceote Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: 7 J.

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: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: 2 J.

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

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: 10 J..

615 Cinco Sentidos Tardio Blanco (Beerenauslese) Muscat d'Alexandrie, Torrontes.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: 10 J.

MENDOZA - MONTEFLORES

176 Chardonnay Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: 2 J.

816 SÜDAFRIKA UNIWINES PALESA FAIR TRADE

817 Chenin Blanc 2020 Fair Trade zertifiziert.

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: 2 J.

819 Pinotage 2018 Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokka-Tannine - 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: 3 J.