

Les Grains Nobles

Italien

ALTO ADIGE - ELENA WALCH/HOFSTÄTTER

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

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

1118 Walch-Sauvignon Castel Ringberg Alto Adige DOC 2018 - we - 13;3,9;6,1, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15%, im Barrique - Farbe: dichtes Strohgelb - In der Nase: Stachelbeeren, Paprika, Papaya und Holunderblüten, exotisch - Im Mund: exotische Frucht, saftig und frisch, die rassige Säure gibt Struktur und Eleganz, Potenzial, großartig - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 5 J.

1119 Walch-Pinot Bianco Kristallberg Alto Adige DOC 1617 - we - 13,5;2,7;5,9, auf kalkhaltigen Dolomitgestein, 15%, im Barrique - Farbe: strohgelb - In der Nase: reinste Mineralität, tief mit dezenten Aromen von Apfel und weißem Pfirsich - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Pfirsich und Mineralik. Eleganz pur, strotzt dennoch vor Kraft, dennoch fein und strukturiert mit guter Säure und Tiefe. Hat nicht die Wucht eines Chardonnays, aber ihm fehlt nichts. Zu: Fisch und hellem Fleisch. Toller Solist - Genuss: 6 J.

1643 Hofstätter-Weissburgunder 2018 - we - Mergelböden - Farbe: strohgelb In der Nase: Blüten, Pfirsich mit Apfel und Birne - Im Mund: elegant und frisch, Apfel, Birne, hinten Haselnuss. Schön und klar. - Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.

1644 Hofstätter-Pinot Grigio 2018 - we - Mergelböden - Farbe: strohgelb - In der Nase: saftige Birnen, vielschichtig - Im Mund: reife Birne mit Würze, Stachelbeeren, Hauch Mango - Zu: Nudeln, Suppen, weißem Fleisch - Genuss: 3 J.

TRENTINO - E. FORADORI BIO DEMETER

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

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

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

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

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2016 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag, 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. - Farbe: rubinrot-violett - In der Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Fast burgundisch. Schon der Duft verführt. - Im Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluck, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2016 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. Farbe: granatrot - In der Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Im Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

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

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

1194 Barolo DOCG Arborina 2015 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische

Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopuder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 12 J.

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

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatrot - In der Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Fruchtekornb auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Im Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

1175 Langhe DOC Nebbiolo 2018 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: süße Blüten, und Gewürze, Pfeifentabak, Veilchen, rote Früchte. Verführerisch - Im Mund: ansteigende Früchte mit viel Kirsche, später Cassis und Pflaume. Geistig bleibend, reifer Nebbiolo, dicht. Leder und samtene Tannine. Sehr reich. Großartig. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 10 J.

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

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

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

1259 L. Insieme 2016 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig. Lecker - Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J. **Perfekter Wein.**

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

LOMBARDEI - BULGARINI und CA LOJERA

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

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

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

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

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1072 Custoza DOC 2018 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guter Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2016 - we - Chardonnay30, Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20; über 40jähriger Weingarten;

kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Im Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

1051 Garganega Ega IGT Veronese 2018 - we - 12%; Garganega - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn, Nüsse, Exotik - Im Mund: Mango, Marakuja, Haselnuss. Zitrus. Apfelsine am Ende. Herzhaft - Zu: Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - Genuss: 2 J.

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

1675 Bonomo Sexaginta 2015 - we - 13,5/3/5,8; Garganega40, Cortese20, Trebbiano15, Manzoni10, Pinot bianco, Riesling15, Barriqueausbau - Farbe: sattes Gelb - In der Nase - Weißdornblüten, Honig, Ananas. Dicht und verführerisch, burgundisch - Im Mund: hohe Konzentration, reich mit reifen, gelben Früchten, viel und gut eingebautes Holz, exotische Noten mit reifer Mango. Schwarzer Tee, Salz. Cremig-dicht. Burgundisch im Finale - Zu: weißem Fleisch, Käse. Solist im großen Burgunderglas - Genuss: 7 J.

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

1061 Bardolino DOC 2018 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

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

1068 Valpolicella Classico DOC 2017 - ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu: Grillwein, zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

1054 Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2016 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amaroner-Trester Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur, reich und rauchig. - Im Mund: komplex, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - Zu: Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarene Della Valpolicella Classico DCOG 2015 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. - Farbe: granatrot - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

1056 Scarnocchio Amarene Della Valpolicella Classico DCOG 2012 - ro - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure - Farbe: granatrot - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschen, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amaroner. - Zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

FRIUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orient. 2018 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5% Farbe: grüngelb - In der Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Im Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - Zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genuss: 3 J.

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

1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2018 - we - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe. - Farbe: strohgelb - In der Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Im Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Sehr elegant, ein

besonders gelungener Jahrgang. - Zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.

1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2012 - we - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. - Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - In der Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, gebackener Apfel, Trockenfrüchte, Hagebutte, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitruschalen - Im Mund: getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuß und exotische Früchte. Burgundisch mit viel Mineralik - Zu: Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch in Buttersoße oder geräucherten Fischen, Käsen - Genuss: 8 J.

FRIZZANTE / SPUMANTE

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

1686 Borgoluce Gaiante Prosecco DOC Frizzante - we - Glera, 11,5%, unter 2 Gramm RZ

1094 Monte del Frá-Frattino Frizzante - we - 11,5%, Chardonnay, Garganega

1095 Monte del Frá-Frattino rosato Frizzante - rs - 11,5%, Corvina

1209 Le Contesse-Prosecco Frizzante DOC - we - 10,5% Glera

1205 Le Contesse Prosecco Spumante DOC - we - 11% Glera

1228 Nino Franco-Oroseecco Vald. Superiore Rustico Brut DCOG - we - 11%, Glera

1202 Nino Franco-Oroseecco Vald. Superiore Brut DCOG - we - 11%, Glera.

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

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

1167 D'Attemis-Ribula Spumante Brut - we - Ribolla Gialla,

1576 Lambrusco Salamino S. Croce DOC amabile* - ro - 8%, reiner Salamino in der süßeren Version

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2018 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: vile Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1012 Kepos IGT Maremma 2017 - ro - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 11 Mte. im Zementfass, - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Im Mund: kirsche Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichte, Lammshulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 2015 - ro - reiner Cabernet Franc. 15 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dichtes Granatrot - In der Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Wachholder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Im Mund: Fruchtsüße und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

MAREMMA und andere Supertoskaner

1146 Borgo Scorpito-Borgonero IGT 2015 - ro - CS, Sangiovese60, CS20, Syrah20, Supertuscan aus dem Chianti Classico; 13,5% - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Im Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, seidige Tannine, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. **Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis** - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

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

1028 Cassia al Piano-Ruit Hora DOC Bolgheri 2015 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Im Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, auch reifen Wildkirschen mit saftiger Struktur und guter Frische. Schön saftig ansteigend, dann gewürzig, dann erst milde Tannine. Sehr lang und strukturiert. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1262 San Guido-Le Difesé IGT, Bolgheri 2017 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; - Farbe: dunkles Rot mit Violett - In der Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Im Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu: Grilladen und Solist - Genuss: 9 J.

1256 Frescobaldi-Lucente Toscana IGT 2016 - ro - Sangiovese25, Merlot75; 14%; 92 Pkte J. Suckling, **Zweitwein des Luce della Vite, Montalcino** - Farbe: dunkles Rot mit Violett - In der Nase: schmeichlerisch-seidig mit reifen Kirschen und feinen Gewürzen. Macht Spaß, aber mit Charakter - Im Mund: harmonisch und seidig mit schwarzen Früchten wie reifen Kirschen, und Cassis,

Hauch Minze, Nelken, Piment, Fruchtsüße. Hat Tiefe und Eleganz. - Zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genuss: 7 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco Igt 2018 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten - Im Mund: Fruchtsüße und Blüten, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Sehr gelungen. - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. In diesem Jahr austrinken. - Genuss: 2 J.

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

1073 Terre di Corzano DOCG 2017 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Im Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2016 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 13,5/15,1 - Farbe: rubinrot - In der Nase: berauschend animierend, reich, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Im Mund: schöne Aromen mit Kirsche und Cassis, etwas Schoko. Langanhaltend, milde Tannine, die einen Fruchtmantel haben. Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 10 J. + **Perfekter Wein.**

1083 Il Corzano Igt Toscana 2016 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu, **Supertuscan aus dem Chianti**; - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dicht, gestaut-cht, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielsprechend - Im Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2003 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig, Zesten, Korb von rosinigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, **muß man erlebt haben.** - Im Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO

1115 Chiara IGT 2018 - we - 13,3/5/5,4; Chardonnay80, Sangiovese20, weiß gekeltert - Farbe: klar und von hellem Gelb - In der Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitro, Blüten - Im Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

1101 Trittico IGT 2017 - ro - 14,4/1/5,7; Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz. - Im Mund: dicht und frisch mit festem Körper. Cassis mit Würze beginnt, reife Kirsche. Gut strukturiert. Ansteigende Früchte gehen mit den milden tanninen, Mineralik vom Galestro. Hinten kakaopulver und Schwarzkirsche, gute Länge - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2016 - ro - 14,2/ 1/5,6; Sangiovese90, Canaiolo5,Merlot5 - Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Kraft und Dichte, feine Blüten, feines Gewürz. Eleganz und Kraft, saftig, etwas Vanille - Im Mund: reife Kirschfrucht, Graphit, gemahlene Tanninen, Lakritz. Waldfrüchte und Würze, gute Länge - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemachten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J. **Referenzwein aus dem Chianti-Classico.**

1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2015 - ro - 14,7/1/5,8,30 Gramm Trockenextrakt; Sangiovese100 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße nach Schwarzkirschen und Cassis, Tabak und Leder, Mineralik - Im Mund: Sangiovese-Feuer mit Kirsch und Lakritz, ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Tänzerisch bei aller Kraft. Toller Jahrgang, einer der besten Chianti Classico - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J. + **Unsere Top-Empfehlung**

1114 Seraselva IGT 2015 - ro - 14,4/1/6,30 Gramm Trockenextrakt; CS60, Merlot40, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - In der Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Im Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschtige Frucht, dann Cassis mit Extraktssüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist Genuss: 15 J. **Supertuscan aus dem Chianti Classico**

CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

1635 Trebbiano Il Monte bianco 2018 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrus - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitronen, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

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

1636 Sangiovese Toscana IGT 2018 - ro - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: warm und reich, schwarze Früchte und Gewürze - Im Mund: reich mit

weicher Tanninstruktur, Kakao, Kirsche, Bleicht reich bis in den Nachhall mit würzigen Noten. In dieser üpreisklasse ein Hit. - Zu: Pasta und Abendbrot, Fleisch- und Soßen gerichte - Genuss: 3 J.

1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2016 - ro - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

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

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

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

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

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

1579 Rosso di Montalcino DOC 1718 - ro - 14%, 8-14 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% 9 Mte. In gebrauchten Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila - In der Nase: extrem gut, Rosen, kraftvoll mit Finessen. Blüten, Brombeeren, feines Zedernholz, Veilchen. Ein Brunello? - Im Mund: Tiefe und Würze, dicht und saftig, reife dunkle Früchte. Etwas Schoko, Wachholder, sehr lang, **großartig**. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 8 J.

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

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

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

1587 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG OHK 2012 - ro - 630 Flaschen, 36 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre in neuen Tonneaus - **Richtig guter Jahrgang** Genuss: 15 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

1732 Rosso di Montepulciano DOC 1718 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. - Farbe: granatrot - In der Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Im Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassi. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Fruchtdeckt, fruchtiges Finale, fast ein VINO Nobile, **sehr zu empfehlen.** - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2016 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - In der Nase: süßer Rauch, springt an mit warmen Noten von Kakao, reifen Kirschen. Dicht und ansprechend, saftig und reif. Schon gut entwickelt. - Im Mund: reif, Rumtopparomen mit Kirschen und Gewürzen, Pflaume, Feige, dann Struktur durch reife Säure und mürben tanninen. Reife Früchte liegen darüber, fast ein kühler Abgang für den sonst reifen Verlauf. Sehr trinkig. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG* 2015 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen - Farbe: purpurrot - In der Nase: Rauch, Lakritz, Pfeffer und etwas Minze. Kirschbrand, Wachholder. Dicht und elegant-kraftvoll - Im Mund: ansteigende Aromen, beginnend mit Leder, Schwarzkirschen. Geistige Aromen, große Dichte, viel Saftigkeit. Langsame Entwicklung am Gaumen, Kakaopulver, Tannine, Schoko. Sehr lang, bestens strukturiert. -

Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

APULIEN

1301 A Mano Bianco Igt 2018 - we - aus Fiano60, Greco10 und Falnghina30, 12,5% Farbe: gelb - In der Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Im Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Gute Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtem Abendrot - Genuss: 3 J.

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

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

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

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

1308 Volunte Primitivo Igt 2016 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo Igt 2017 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques, 14,5 % Farbe: rubingranat - In der Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

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

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

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

1311 IMPRINT Susumaniello Igt 2017 - ro - Susumaniello ist eine autochthone Rebsorte, 12,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: lebendig-fruchtig mit Kirscharomen und Himbeeren - Im Mund: samtig, rund und geschmeidig, Lebendig mit Frische nach Himbeeren und Erdbeeren. Warmes Finale. - Zu: Abendrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen, nur so - Genuss: 10 J.

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

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

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

1642 San Marzano-Primitivo Manduria Sud DOP 2017 - ro - Primitivo, 14% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: beerig, reich und samtig, nach eingekochten Kirschen - Im Mund: Waldbeeren, mild und reich. Lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

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

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2017 - ro - Primitivo 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Im Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassissaft, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2016 - ro - Primitivo 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2015 - ro - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1349 Emera-Negroamaro Sup. Lizzano Since 1974 DOP 2016 - ro - 15% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis und Brombeeren, balsamisch, Blühen - Im Mund: gewürzig und balsamisch-kräuterig, Johannisbeeren, Wadsbeeren. Komplex und intensiv mit weichen Tanninen, wenig Säure, aber wohlstrukturiert. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1313 Emera-Primitivo di Manduria 365 DOC 2015 - ro - Primitivo, 15/13 Farbe: dunkelrot - In der Nase: reife, dunkle Früchte, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Markante Würze und Fülle, dennoch mit Eleganz. Eméra kann das. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2015 - ro - Primitivo, 15/13/5,5; Farbe: dunkelrot - In der Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

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

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

1261 Farnese-Edizione 18 Cinque Autoctoni - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. Parker 90 Pkte. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: mächtige Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Im Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

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

SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

1401 Insolia IGT 2018 - we - 12,5% Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verborgen, gelbe Früchte - Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit leichter Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Siziiane IGT 2018 - we - Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verborgen, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse, ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

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

1345 Miopasso Nero d Avola DOC 2016 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 30 Tage getrocknet (appassite). Silber in Berlin vom DWM - Farbe: purpurrot - In der Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und

Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J. **Preis-/Qualität ist Top.**

1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2018 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violetttem Stich - In der Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - Im Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. **Uneingeschränkte Empfehlung in diesem Preissegment.** - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

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

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

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

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

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

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

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1274 Surrau - Vermentino di Gallura Branu DOCG 2018 - we - 13,5%; Vermentino aus der Gallura - Farbe: gelb - In der Nase: mineralisch frisch und duftig, Blüten, reife Gelbfrüchte, Mango - Im Mund: saftig mit viel Fruchtigkeit und Mineralik, Würze mit dem kleinen Bitterton - Zu: Risotto mit Fisch, Dorade, Wolfsbarsch - Genuss: 3 J.

1093 Cornarea-Roero Arneis Terre dei Ro DOC 2018 - we - auf eisenhaltigem Sand mit Magnesium-Sulfat - Farbe: strohgelb - In der Nase: reiche Blüten, Apfel und frisches Gras, Quitte, frisch, mineralisch - Im Mund: gelbe Früchte und mineralisch nach Stein, sehr trinkig, kleiner Mandelton - Zu: Terrasse, wenn der Himmel bedeckt ist - Genuss: 6 J.

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

1195 Collazzi-Fiano Otto Muri IGT 2016 - we - 13%, reiner Fiano im Edelstahl und Akazienfass Farbe: strohgelb - In der Nase: frisch mit mineralischen Noten, vegetabil, Blüten und kräuterig - Im Mund: saftig mit viel Körper und viel Mineralik. Weißer Pfirsich, Mango Röstnüsse. Gute Länge, sehr interessant. Delikat und frisch. - Zu: Risotto mit Fisch, Dorade, Wolfsbarsch, Pilzrisotto - Genuss: 4 J.

1352 Collazzi-Liberta Toscana IGT 2014 - ro - 13,5%, M, Sang. Syrah - Farbe: rubinrot - In der Nase: frische Früchte, Waldbeeren, lebendig und mineralisch - Im Mund: lebendig und harmonisch, wie Syrah und Merlot mit dem Sangiovese umgehen. Eleganz mit Kirschen und Heidelbeeren, gute Länge Vielseitig zu Fleisch und Gemüse. Bestens zu Pasta - Genuss: 7 J.

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

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

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2014 - ro - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - In der Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Im Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgerieftem Käse - Genuss: 7 J.

1149 Fatt. del Cerro-Chianti Colli Senesi DOCG 2017 - ro - 13,5% : Sangiovese90, Canaiolo10 - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: kirschig und frisch, Hauch Pflaume, Würze, Leder und Erde - Im Mund: dunkle Kirschen und etwas Pflaume mit feinen Kräutern, lebendig, gute Länge - Zu: Grilladen und Abendbrot, Pasta - Genuss: 5 J.

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2016 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirscheriger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

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

1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro DOC 2015 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barriue, 14% - Farbe: tiefdunkelrot - In der Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Im Mund: fruchtiger Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirscheriger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J. **Großartiger Wein.**

ANDERE LÄNDER

PORTUGAL / CHILE / SÜDAFRIKA

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

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

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

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

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

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 1718 - we - auf Terrassen mit Paragneis, Reben von 1987 und 1973 - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: cremige Gelbfrucht, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Im Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

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

1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz 2018 - we - 13,3/3,7/5,5; auf Löss umnd Paragneis, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - In der Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlmineralik, feine Reneclode. Eleganz - Im Mund:

gelbe Früchte, auch Apfel, Jod, Pfeffer, Mineralk. Zitrone und Reneclode. Hagebutten, Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

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

1361 Riesling Ried Kollmütz 2018 - we - 12,5/1/4,8; von alten Reben Löss und Urgestein, das Sahnestück Farbe: grüngelb - In der Nase: muskatisch, Pfirsich und Marille, hinterlegt etwas Birne. **Typisch für große Wachauer Rieslinge** - Im Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen, edel. Große Tiefe, richtig guter Riesling. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

1356 Riesling Pulp Fiction VIII 2018 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Im Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 4 J.

1362 Weißburgunder Smaragd Ried Kollmütz 2018 - we - 13/1/4/4,8; Im Barrique vergoren - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Birne, cremig - Im Mund: Mineralik, trockener Calvados, Tee, Birnen, Würze, Reifer Apfel, schöne Länge, zartbuttrig - Zu: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - Genuss: 9 J.

1363 Chardonnay Ried Kollmütz 2018 - we - Reben von 1988 auf Urgestein Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktzucke, Litchi, Birne, Zesten. - Im Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende.. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: bis 2013

1376 Grauburgunder Smaragd Postolern 2018 - we - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein, 370 Höhenmeter - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Im Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig-frisch - Zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

1441 Muskateller 2018 - we - neue Füllung Herbst 2019 Farbe: mittlere Gelb - In der Nase: typische, aber unauffällige Muscatnoten, jodig-mandelig - Im Mund: frisch undsaftig, feine Muskatnussaromen, Minerlisch-jodig im Finale - Zu: Spargelwein - Genuss: 2 J.

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

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

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

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

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

1427 Grüner Veltliner DAC Reserve Ried Schreckenstein 2017 - we - Granit Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdorn-blüten. Gezügelter Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne, Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe, Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

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

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

1433 Riesling Ried Ametzberg DAC Reserve 1718 - we - Steine und Staub von Granit, 5 - 6 Grad Restsüße. - Farbe: grüngelb - In der Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Feinheiten und Tiefe, kleiner Honigton und Orangenschale - Im Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

1435 Riesling Ried Pfeiffenberg DAC Reserve* 2017 - we - Granit - Farbe: grüngelb - In der Nase: puristischer Antritt mit gemahlenden Mandeln, getrockneten Kräutern, Weinbergpfirsich. Zarte Blüten im Hintergrund mit Mineralik - Im Mund: Riesling pur, dann cremiger mit Weinbergpfirsich und Aprikose, Würze, Limette. Haftet lange am Gaumen, geht fruchtig-mandelig ins Finale mit weißem Pfeffer - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 12 J.

1444 VI 2017 - we - Viognier vom Ametzberg auf Granit, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - Im Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 5 J.

1448 Rosé 9 grape varieties 2018 - rs - 11,5% - Farbe: apricotfarben - In der Nase: floraler Typ mit Blüten, roten Johannisbeeren, Heu und feinen Kräutern - Im Mund: saftig, feine Himbbere, Mandaranzesten, weich, Hauch Minze. Im Nachhall noch reiches Aromenspektrum floraler Eindrücke. Leicht und wunderbar - Zu: zu Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

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

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

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

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

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

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

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

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2018 - we - 11,5 Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Knackbirne, kräftige Aromen - Im Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2018 - we - 12/2,2/5,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen. -

Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

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

1453 Gemischter Satz 2018 - we - 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere, Hauch Honig - Im Mund: Paprika, Kräuter, gelbe Früchte. Guter Verlauf der reifen und kräuterigen Aromen, gelbfruchtiger Nachhall - Zu: Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Genuss: 3 J.

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

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

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

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

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

WESTSTEIERMARKE - CHRISTIAN REITERER

1773 Weißburgunder Klassik DAC* 2018 - we - 12/3/6,4; - Farbe: hellgelb - In der Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Weißdornblüten - Im Mund: saftig, Apfel und Birne, hat Biss. Tolle Mineralik, die bis in den Nachhall geht - Zu: Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch - Genuss: 4 J.

1777 Schilcher Klassik DAC* 2018 - rs - Rosé von der Wildbachertraube; 11,5/1/7 - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Im Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, wenig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

1754 inspiration blanc trocken 2018 - we - Riesling55, Müller-Thurgau45 Farbe: hellgelb - In der Nase: Schmelz, Blüten, Birne und Pfirsich - Im Mund: unkompliziert mit Mundfülle und reifen Fruchtaromen nach Birnen und Pfirsich mit etwas Zitrus. Guter Verlauf, etwas pfeffrige Würze. Bis zum Finale im Gleichgewicht, sauber. Terrassenwein und mehr. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

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

1759 Gutsriesling tr. Sonderpreis 2018 - we - 12,5/6 / ; von Hochheimer Lagen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Pfirsich, Blüten, kraftvoll und saftig - Im Mund: apfelsinig-zitronig, saftig, reifer Pfirsich. Hauch Fruchtsüße. Mehr Druck als der Liter, sehr gelungen. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

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

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

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

1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2018 - we - kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: burgundische Anmutung. Gelbe Steinfrüchten, wilde Rose, Hagebuttenmark, gemahlene Mandeln, zart-mineralisch-rauchig. Ich mag das - Im Mund: weich im Mund, langsame Entwicklung mit guter Frische und reifen Früchten. Burgundisch, jodig, Ananas, Pfirsich, Zitrone. Milde Bitternis und feine Kräuter, enorm lang und finessenreich, großartig - Zu: Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Fusionsküche mit Curry. Großes Glas nehmen. - Genuss: 10 J.+

1767 Riesling Kirchenstück GG 2018 - we - Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit Blüten, weißem Pfirsich, mit Aprikose, Zitronenzesten und etwas Mandelaroma - Im Mund: reife Früchte und saftig. Dann kurzes Innenhalten, um aufzustehen mit Ananas, Aprikose, Zitrone und Macisblüte. Reich und dicht, frisches und lang anhaltendes Finale. Groß. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J.+

1768 Riesling Hölle GG 2018 - we - Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, fast zart für Hölle - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit gelber Frucht. Auch im Mund eine langsame Entwicklung, aber mit viel Ausdruck. Potenzial für 20 Jahre - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 20 J.+

1751 Riesling Hölle GG 2016 - we - Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: große Tiefe und viele Facetten mit Steinobst und Blüten. Ganz großer Riesling. - Im Mund: Fruchtaromen von Steinobst wie Pfirsich und Aprikose, enorm mineralisch, feingliedrig, reich und kraftvoll. Großes Potenzial, ein Superjahrgang für Künstler-Rieslinge. Eine Tiefe und Eleganz, die die noch schlummernde Kraft andeuten. - Zu: Edelfische und Hummern, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 20 J.+

1721 Riesling Berg Rottland GG 2018 - we - Ganztraubenpressung. Rudesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillagen ur 0,3ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten und steinig-erdiger Mineralik. Sehr präzise - Im Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwinoten, genial. - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

1787 Riesling Berg Schlossberg GG 2018 - we - Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineralik nach Stein und Jod. Pfirsich, Tee. Eindrucksvoll mit weißen Blüten - Im Mund: Mineralischer Auftakt, reduktiv-zurückhaltend, entfaltet sich langsam mit gelben Früchten und Zitrus. Keine Wucht, nur Kraft und Eleganz, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling. Langes Finale - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste,... - Genuss: 12 J.+

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

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

1752 Spätburgunder Rosé trocken Sonderpreis 2018 - ro - mit alten Reben; 5,8 Gramm RZ Farbe: lachsrot - In der Nase: feine Himbeeren, Blüten, Hagebutte, Veilchen - Im Mund: fester Auftritt mit feinen roten Früchten und etwas Honig, aufkommende zarte Bitternis. Gute und frische Länge, fruchtiges Finale. Sehr gut, Edelrosé. - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J.+

1724 Spätburgunder Asmannshäuser Rotschiefer tr. 2017 - ro - kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

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

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

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

RHEINGAU - P.J. KÜHN biodynamisch Demeter

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

1854 Rheinschiefer Hallgarten VDP.Ortsw Riesling tr. 2018 - we - vom Hallgarten. Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5/4/6,8 Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Muscatblüte, saftiger, gelber Pfirsich, Blüten -

Im Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Apfel und Pfirsich. Auch etwas Mandarine, Zesten und Kräuter - Zu: feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

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

1869 St. Nikolaus Riesling GG* 2017 - we - Mit Reben von 1954 auf reinem Löß. - Farbe: strohgelb - In der Nase: frisch mit intensiver Fruchtigkeit. Eleganz und feingliedrig. Aprikose - Im Mund: gelbe Steinfrüchte mit Kräutern, eher kühl und rein mit mineralischem Unterbau. Zitro tanzt sich vor und macht doch wieder Platz für Schmelz, Salz und Würze. Perfekt - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 18 J.+

1859 Doosberg Riesling GG* 2017 - we - über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. - Farbe: 0 - In der Nase: Zesten, Kräuter, Tee und gelbe Früchte. Mirabelle und Ananas. Druckvoll - Im Mund: intensive Frucht und rassige Säure mit Mineral spielen harmonisch miteinander. Minze und Zitro sind dabei, etwas Kräuter deuten sich an. Herrlich - Zu: großem Fischgang, Solist. - Genuss: 15 J.+

1858 Landgeflecht Unikat Riesling tr.* 2016 - we - 2 spezielle Lagen im Doosberg, 1978 gepflanzt; Lößlehm und grauer Quarzit, Unikat; Genuss: 20 J.+

1864 Schlehdorn Unikat Riesling tr.* 2016 - we - Alte Reben von der Lage St. Nikolaus. Unikat. - Genuss: 20 J.+

RHEINGAU - QUERBACH BIO

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

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

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

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

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

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

FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO

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

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

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

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

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

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

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2018 - we - 13/0,8/6; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verführerische Aromatik mit reifen, gelben Früchten (Früchtkorb), etwas Vanille, reich. - Im Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Fruchtstöße mit gelben Früchten, richtig groß. **Darf im gehobenen Weinkeller nicht fehlen.** - Zu: verträgt auch kräftige Speisen wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 10 J.

1798 Silvaner Himmelpfad Großes Gewächs 2018 - we - Reben von 1963 auf Muschelkalk, das Filetstück des Langenberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife Birne, dicht, Zesten. Feuerstein, feine Blüten, enorm strukturiert. Hauch burgundisch - Im Mund: Pfirsich mit Extraktstöße und Fruchtaromen mit enorm viel Mineralik. Kräuterwürzig mit sehr feiner Säure. Paradesilvaner. Hohe Bewertungen - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 7 J. **Schon jetzt hochgelobt wird er als Meisterstück des Jahrganges gesehen.**

1809 Silvaner Rothlauf GG Thüngersgh Johannibg* 2018 - we - 50 Jahre alte Reben auf skelettreichem, feinem Muschelkalk und Buntsandstein, eisenhaltig, 40% im Betonei, 30% Holz, 30% Edelstahl. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gute Frucht und doch noch spröde, feine Blüten, etwas Rauch. Da schlummert ein großer Wein - Im Mund: vielschichtige Aromen von gelben Früchten bis Zitro mit Zesten. Saftig, Ananas mit Limette auch im Nachhall. Groß. Braucht noch Zeit - Zu: Brathähnchen, Kalb, Kaninchen, Spargel und Filet, Fisch mit Schalottensoße, frischem Käse - Genuss: 0

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

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

NAHE - GEFR. KAUER

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

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

1941 Riesling tr. Gutswein 2018 - we - 12% - Farbe: hellgelb - In der Nase: Apfel und Pfirsich mit Macisblüte - Im Mund: saftig, frisch mit gelben Steinfrüchten. Kleiner Gerbstoff, frische Länge mit typischem Rieslingnachhall - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

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

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

1943 Windesheimer Riesling tr. Römerberg 2018 - we - 2017: 12,5%; die besten Trauben vom Römerberg, Kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Im Mund: dicht, Pfirsich, Aprikose, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 8 J. +

1844 Schlossböckelheimer Riesling tr. Felsenberg 2018 - we - 12,5%; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steinig Mineral. - Im Mund: Riesling-auftakt mit Pfirsich und Aprikose, salzige Mineralik mit Kräutern. Strukturiert und feingliedrig, Mineralik nach Feuerstein, milde Säure. Spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Prat-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J. **Unser Liebling mit einem super Preis-/Qualitätsverhältnis. Genusszinsen sind garantiert.**

1946 Weissburgunder tr. 2018 - we - 12,5%; bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Blüten, Kräuter wie Thymian, reifer Apfel -

Im Mund: Apfel, reife Naschbirne, moderate säure. Frisch und kräuterig mit Thymian, gute Länge. Sehr zu empfehlen. - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Gen. 3 J.

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

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

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

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

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1524 Riesling Leinsweiler Sonnenberg Spl. tr. 2018 - we - 12,5/4; auf Muschel-kalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Pfirsich, Hauch cremig, Melisse, muscatig - Im Mund: frisch mit kleiner Bitternis, Minze, weißer Pfirsich, Limette. Finessen und nochzurückhaltend - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

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

1339 Muskateller Kabinett tr. 2018 - we - 11,5 - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch und sauber, nicht vorlaut - Im Mund: tritt frisch an mit zurückhaltenden Aromen, dennoch typisch. Finessen im Finale. Gelungen. - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel - Genuss: 3 J.

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

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

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

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

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

BADEN - BERNHARD HUBER

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

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

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

1836 Rosé brut natur 2009 - rs - 6 Jahre Flaschengärung, Pinot-Noir-Sekt - Farbe: hellrosa, gebundene Perlung - In der Nase: sauber und fein, kleine Blüten, feine Hefetöne, die ganz feine Perlung verströmt zarte Fruchtnoten - Im Mund: springt auf im Mund, frisch und zartes Mineral, Veilchen, weich. Kleiner Mandelton mit feiner Bitternis. Sehr, sehr schön, fast ein Wein. Champagnerlike Zu: zu jeder Tageszeit und zu jedem Essen - Genuss: 5 J.

Weitere Weine vom Weingut Bernhard Huber gerne auf Anfrage. Wir bekommen Ende des Jahres unsere Zuteilung für die höheren, dann aktuellen Qualitäten.

Wir wünschen viel Vergnügen bei der Auswahl und noch mehr Spaß beim Genuss

Das Abholfest

ist am 23. und 24. November 2019.

Wir sehen uns
auf Gut Bossee,
24259 Westensee