

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS Info auf Seite 9**30 Chasselas 2008** alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr aromatisch, reife Birne, Kern - im Mund: frisch, etwas Pampelmuse, auch Kern, schöne zitronige Säure, Kern hin zu Mandel - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, aromatisiert mit Kerbel z.B. - Genussreife: jetzt bis 2010.

4 Pinot Blanc d'Alsace 2008 Cuvée verschiedener Pinots (Auxerrois, Blanc, ein wenig Gris).

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: lebendig, Aprikose und florale Komponenten, dann mineralischer - im Mund: Aprikose und Birne, leichter Kernton, zitronige Säure, mit viel Luft sehr expressiv und elegant, schöne Mineralität, florale Komponenten, Hauch Jasmin, im Abgang wieder Mineral mit darüber liegender Säure, etwas Mandel - Verwendung zu: weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2012.

23 Sylvaner Vieilles Vignes 2007 zwischen Furstentum und Schlossberg und im Katzenthal.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Biskuit, Hauch von Jasmin, dann Mineral, noch etwas verschlossen - im Mund: erdige Komponente, leicht gewürzig, dann etwas Biskuit, leichter Kernton, Feuerstein, Kernton, schöne Länge, im Abgang Mineral - Verwendung zu: gebratenen oder gegrillten Fischen - Genussreife: jetzt bis 2014.

21 Muscat d'Alsace 2008

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr floral, Jasmin, Zitrone, sehr lebendig - im Mund: Zitrone, dann etwas Ananas, dann Mineral - Verwendung zu: Dorsch, auf dem Punkt gebraten, mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffel - Genussreife: jetzt bis 2012.

32 Riesling 2008 junge Reben vom Schlossberg zusammen mit Lagen aus Kientzheim und St. Hyppolite.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Zitronenkomponente - im Mund: zitronige Säure, Ananas, im Abgang Mineral vom Schlossberg mit etwas Honig darüber und gleichzeitig kräftige zitronige Säure - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2012.

8 Riesling Patergarten 2007 Patergarten, Kiesboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: granitiges Mineral, Hauch von Mandel - im Mund: mineralisch, dann Biskuit, etwas Pampelmuse hin zu gekochter Birne, Feuerstein im Abgang, viel Struktur und gleichzeitig reich - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au vin - Genussreife: jetzt bis 2015.

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2006 Erster Grand Cru des Elsass, Granitboden.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: Zitrone, Honigtöne, granitiges Mineral, sehr eindrucksvoll - im Mund: reich, Mischung von Bergamotte, reifer Ananas und Mineral, auch Honigtöne und Biskuit. Viel Struktur und große Länge. - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

20 Riesling Grand Cru Furstentum 2004 überwiegend ca. 50 Jahre alte Reben.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: wilde Rose, dann ein Hauch Honig, Kernton - im Mund: gute Säure, Rosenwasser und Biskuit, dann mineralisch, Briocheteig, am Ende kräftige zitronige Säure, sehr große Länge, im Nachhall Rose und etwas Honig - Verwendung zu: zu Fisch mit kräftigen Saucen, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

25 Pinot Gris Grand Cru Furstentum 2004 20 bis 40 Jahre alte Reben.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Honigtöne, sehr konzentriert, Rose sehr fein darüber, auch etwas Karamell - im Mund: gutes Spiel von floraler Süße und Säure, Konfit von Birne und Quitte, natürlich wieder Rose, sehr im Gleichgewicht, im Abgang ein angenehmer leichter Bitterton von den kalkigen Böden - Verwendung zu: Kalbsfilet mit cremiger Sauce, Hummer oder Languste - Genussreife: jetzt bis 2015.

14 Gewurztraminer Gr.Cru Furstentum 2004 Kalklehmboden.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Rose, dann Lindenblütenhonig, Pfeffernote - im Mund: angenehme Süße, Honig und Rose, sehr im Gleichgewicht, dann deutliche Pfeffernote, große Länge, geht nicht aus dem Mund - Verwendung zu: kräftige Käse, Aperitif, Jakobsmuscheln mit Ingwer - Genussreife: jetzt - 2015.

10 Cremant Extra Brut 2006 Pinot Blanc, Blanc de Noir und etwas Riesling und Pinot Gris.

Farbe: feine Perlung, deutliches Gelb - in der Nase: zwischen Zitrone und Aprikose, weinig - im Mund: explodiert im Mund, frische Säure, etwas Ananas, Zitrone, großartige Frische - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2011.

ELSASS - CLAUDE DIETRICH Info auf Seite 9**220 Edelzwicker-Liter 2008** Pinot Blanc, Riesling vom Furstentum und Pinot Gris.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, zwischen Weißdorn und Jasmin, hinten mineralisch - im Mund: frische zitronige Säure, dann frische Aprikose mit etwas floralen Komponenten darüber, reife Birne, auch etwas Kern, klare Struktur, etwas Kern, gute Länge - Verwendung

zu: Vorspeisen, aber auch Fisch und zu allen möglichen Gelegenheiten, zum So-Trinken, weil er einfach Klasse ist - Genussreife: jetzt bis 2011.

219 Sylvaner 2008 Sandiger Boden auf Granit, 5 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische zitronige Frucht, dahinter etwas Kern - im Mund: frische Frucht, etwas Stachelbeere und Zitrone, auch etwas Orange, im Abgang ein durch Granit geprägtes Mineral, schöne Länge - Verwendung zu: zur Brotzeit, Fisch, Gemüsesuppen - Genussreife: jetzt bis 2012.

222 Pinot Blanc 2007

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr elegantes Bouquet, dann deutlich weiße Blüten, dahinter frische Aprikose - im Mund: Aprikose und Zitrone, Geißblatt, im Abgang zitronige Säure, die dem Wein viel Frische gibt - Verwendung zu: in Butter gebratenen Fisch, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2012.

226 Muscat 2007 vom Schlossberg und Patergarten, sechs Stunden mazeriert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Weißdorn, sehr floral, geriebene Zitronenschale, leichtes Muskatgewürz, hinten Mineralität und gute Säure - im Mund: Jasmin, frische Säure, dann deutliches Mineral, mineralischer Ton im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2011.

223 Riesling Patergarten 2007 ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pampelmuse, Geißblatt, frische Säure - im Mund: zwischen Zitrone und Apfelsine, dann kräftiges Mineral, cremig, sehr große Länge. Im Abgang frische Rieslingtraube und sehr lang die mineralische Note. Wieder ein toller Riesling! - Verwendung zu: Fisch, auch mit aromatisierten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

259 Riesling Schlossberg Grand Cru 2007 20 Jahre alte Reben, Granitboden, Steillage.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: Zitrone, in frische Ananas übergehend und kräftiges Mineral - im Mund: frisch und gleichzeitig reif, Limone, auch etwas Ananas, dann die mineralische Note, überlegt mit leicht cremigen Ton, Nase und Mund stimmen erstaunlich überein. Große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2020.

225 Riesling Furstentum Grand Cru 2004 eine nicht deklarierte Vendange Tardive, 30g/l Restsüße.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Deutliche Rose, etwas Honig, auch Cavaillonmelone, Trockenfrüchte - im Mund: eleganter Honigton, dann deutliche Mineralität, Säure von Zitrusfrüchten mit den Schalen, dann wieder der Honigton. Im Abgang Mineralität, Honig und Rose mit immer präsenter Säure. Sehr groß. - Verwendung zu: Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

257 Tokay Pinot Gris 2008 Schneckenort, Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Brotkrume, dann Honig und Zitrone - im Mund: kräftige Honignote, Akazienhonig, gute Säure zum Ausgleich, etwas Biskuit - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, auch mit exotischen, nicht zu scharfen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2016.

243 Tokay Pinot Gris Grand Cru Schlossberg 2007 vom Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Hauch von Honig, dann deutliches Mineral, weiße Blüten, sehr elegant und ausgeglichen - im Mund: Tannenhonig, gute Säure, auch weißer Pfeffer und immer Mineral, viel Finesse, große Länge, toller Wein mit viel Struktur - Verwendung zu: Perlhuhn, Kalb, Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2018.

244 Gewurztraminer 2007 Colmar und Furstentum.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Pfefferige Note, etwas Nelke dann cremig, leicht süßer Curry - im Mund: Biskuit, Mango, Rose, dann Pfeffer, beachtliche Länge und überaus elegant, die Furstentumkomponente ist deutlich zu spüren - Verwendung zu: weißes Fleisch mit nicht zu scharfen exotischen Gewürzen wie Zitronengras, Langpfeffer, milde Currys oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2014.

241 Gewurztraminer Furstentum Grand Cr 2004 40 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutlich Rose, etwas Biskuit, - im Mund: feine Süße, florale Note zwischen Rose und weißen Blüten, leichter Honigton, dann wieder der Rosenton, im Abgang Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen zubereitet - Genussreife: jetzt bis 2012.

261 Pinot Noir 2007 zum überwiegendem Teil in Barriques ausgebaut, kleine Ernte.

Farbe: dunkles Rot mit Ziegelönen am Rand - in der Nase: zwischen Kirsche und Himbeere, etwas Brioche - im Mund: zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, mineralische Komponente, im Abgang erst Biskuit, dann angenehme Tannine - Verwendung zu: Schweinsmedaillon, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2012.

236 Crémant Extra Brut 2007 12 Monate Flaschengärung.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen - in der Nase: frisch, weinige Note - im Mund: explodiert im Mund, sehr viel Frische und Frucht, nachhaltig - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2012.

233 Crémant Extra Brut Rosé 2006 ca. 5 % Pinot Noir zu Pinot blanc und Chardonnay, 21 Monate Flaschengärung.

Farbe: ganz leichtes Rosa, sehr feine und kräftige Perlung - in der Nase: Aprikose und etwas rote Johannisbeeren, Hauch von Mineral - im Mund: zerstäubt im Mund, leicht cremig, zwischen sehr reifer Stachelbeere, roter Johannisbeere und Himbeere, Frische bleibt im Abgang. Sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2011.

JURA - DOMAINE ROLET Info auf Seite 2

309 Arbois Blanc Chardonnay 2005 .

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr fein, etwas Brioche, dann florale Noten - im Mund: Hauch von Brotkrume, cremig, leichter Holzton, Vanille, Weißdorn - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

314 Arbois Blanc Chardonnay Harmonie 2006 einige Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr aromatisch, weiße Blüten, angenehmer leichter Holzton - im Mund: etwas Brotkrume, Vanille, sehr floral, weiße Blüten, Weißdorn, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln - Genussreife: Jetzt bis 2011.

307 Expression du Terroir 2004 75 % Chardonnay, 25 % Savagnin.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Hauch von Sherry, etwas Zitrone - im Mund: auch im Mund erst der Sherryton, dann frische Zitrone, etwas frische Wallnuss, im Abgang dominant - Verwendung zu: Huhn in Sahnesauce, Flusskrebse - Genussreife: jetzt bis 2015.

311 Arbois Rouge Trousseau 2006 .

Farbe: lebhaftes Rot - in der Nase: mineralisch, Rauch, etwas Massala - im Mund: florale Note, dann kräftiges Mineral, Pfeffer, Kardamon, im Abgang Hauch wilde Erdbeere, dann deutliche Mineralität, viel Struktur, gute Konzentration - Verwendung zu: kräftig gewürzter Schweinenacken, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2012.

312 Arbois Mémorial 2003 70 % Trousseau, Rest Pinot Noir.

Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand - in der Nase: florale Süße, mineralisch fruchtig, zwischen Kirsche und Himbeere, sehr elegant und sehr reife Töne - im Mund: sehr fruchtig, zwischen Walderdbeere und Sauerkirsche, auch etwas Kirschkern, dann die deutliche Mineralität, im Abgang Pfeffer - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2012.

315 Crémant du Jura Brut 70 % Chardonnay und Pinot Noir, Goldmedaille beim Concours des Crémant.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: frisch, fruchtig, etwas Aprikose und Pfirsich - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, helle Früchte, zwischen Birne und Apfel, Frucht bleibt - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2010.

316 Crémant du Jura Cœur de Chardonnay alte Chardonnay.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte, cremig - im Mund: Frucht der Weinbeere, sehr reich, gute Säure, etwas Brioche, erstaunlich lang für einen Crémant, im Abgang cremig und ein leichter angenehmer Bitterton - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2010.

317 Crémant du Jura Brut im wesentlichen Trousseau.

Farbe: rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft von frischer Himbeere, Bonbon anglais - im Mund: zwischen Himbeere und roter Johannisbeere, gute Struktur, explodiert, schöne Säure, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2010.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET Info auf Seite 9

336 Menetou-Salon 2008 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: strohgelb - in der Nase: Frucht zwischen Pampelmuse und Cassis, auch Cassisblüten, sehr aromatisch - im Mund: Pampelmuse und Cassis, leichter Bitterton, viel Frucht und frische Säure, aromatischer Nachhall, auch florale Noten, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2012.

CHABLIS - JEAN-MARC BROCARD Info auf Seite 3

68 Bourgogne Aligoté 2008 Chardonnay.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Aprikose, dann mineralische Töne - im Mund: florale Süße, etwas Birne, im Abgang wieder das Mineral - Verwendung zu: Wursteplatte - Genussreife: jetzt bis 2010.

65 Sauvignon Saint - Bris 2008 wächst auf einem Plateau.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr mineralisch dann deutlich Cassis, Hauch Orangenschale - im Mund: zunächst deutlich Cassis, dann markantes Mineral, dann wieder Frucht, leichter Bitterton - Verwendung zu: gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2010.

74 Bourgogne Kimméridgien 2007 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: verschlossen, feine florale Süße nach schütteln - im Mund: deutlich offener als in der Nase, erstaunlich viel Körper, leicht cremig, beachtliche Länge, sehr Chablis! - Verwendung zu: Seeteufel mit aromatischer Sauce - Genussreife: 2010 - 2018.

70 Petit Chablis BIO 2008 sehr kalkreich, eher Portlandkalk.

Farbe: mittleres Gelb mit leichtem Grünstich - in der Nase: klassisch, leichte florale Süße, Hauch von Brioche - im Mund: gute Säure, dann deutliche florale Komponente, abgelöst durch Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2010.

79 Chablis Les Malantes 2007 .

Farbe: deutliches brillantes Gelb - in der Nase: reich, nach schütteln deutliche Mineralität - im Mund: kräftige Säure, dahinter viel Körper, dann kräftiges Mineral, große Länge - Verwendung zu: Lachs, auch geräuchert, - Genussreife: 2010 - 2020.

63 Chablis La Boissonneuse BIO 2007 biodynamisch ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, eher noch verschlossen, mineralische Komponente dominiert - im Mund: reich, deutlich Blüte, gut im Gleichgewicht, großer Chablis auf dem Niveau der Premier Crus - Verwendung zu: Lachs, auch geräuchert, Coquilles St. Jacques - Genussreife: 2010-2015.

72 Chablis Vieilles Vignes BIO 2007 über fünfzig Jahre alte Reben, sehr kalkreicher Boden, hat die Qualität eines Premier Crus.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: zur Zeit eher verschlossen, mineralisch dominiert - im Mund: komplex, gute Säurestruktur, dahinter die Chablisnoten ein wenig versteckt, die Säure bleibt im Abgang dominant - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, geräuchertem Lachs - Genussreife: 2010 bis 2019.

73 Chablis 1er Cru Montmains 2007 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: verschlossen, mineralisch, feine Blütentöne - im Mund: reich, gute Verbindung der floralen Komponenten mit dem Mineral, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt-2017.

77 Chablis 1er Cru Vaurorent BIO 2007 Lage Fourchaume, nahe an Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: strukturiert, florale Töne setzen sich nur bedingt gegen die mineralischen durch - im Mund: reich, florale und gleichzeitig cremige Töne, dann deutliche zitronige Säure, Hauch von Marzipan, auch im Abgang, große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt-2017.

80 Grand Cru Valmur 2007 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: fein, florale und mineralische Komponenten vereint - im Mund: zitronige Säure, dann klassische Chablisnoten bis hin zu Jasmin, sehr elegant, beachtliche Länge, von der Säure getragen - Verwendung zu: - Genussreife: 2010-2020.

78 Chablis Grand Cru Bougros 2007 ungefähr vierzig Jahre alte Chardonnayreben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: komplex, feine florale Süße, dann etwas Brioche - im Mund: cremige Töne, ganz viel Körper, dann floral, Hauch von zerdrückter Mandel, floraler Abgang, große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, zu weißem Fleisch - Genussreife: 2010 - 2020.

CHABLIS - CLOTILDE Info auf Seite 3

482 Sauvignon de Saint-Bris 2007 junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: fruchtig, deutlich Cassis und ein Hauch von Orange und Zitrone - im Mund: frisch, gute Säure, auch hier Cassis, Mineral, dahinter wieder die Frucht, im Abgang Mineral - Verwendung zu: zu Fisch - Genussreife: jetzt bis jetzt.

489 Sauvignon de Saint-Bris VV 2007 105 Jahre alte Reben!.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Limone, dahinter Heu, viel Struktur - im Mund: ähnlich wie im Bouquet deutlich Limone, dann floral, im Abgang viel Mineral, gute Länge und viel Potential - Verwendung zu: zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

483 Aligoté 2008 70 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Apfel mit Kernen, Stachelbeere - im Mund: leicht cremig, dann viel Mineral, etwas Pfirsich, auch hier etwas Stachelbeere, im Abgang Kernton, erstaunlich reich - Verwendung zu: zur Schlachteplatte und auch zu Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2011.

484 Bourgogne blanc 2007 11 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Note, leichter Chabliston, dahinter Mineral - im Mund: sehr fruchtig, dann auch florale Noten, leichter Bitterton, zitronige Frucht hin zur Limone, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: zu geräucherten Fischen (Forelle, Lachs, nicht Aal oder Hering) - Genussreife: jetzt bis 2011.

490 Petit Chablis 2007 junge Reben, sechs und zwölf Jahre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr frisch, leichte Heunote, Hauch von Zitrone - im Mund: gute Säure, Zitrusfrüchte, etwas weiße Blüten, im Abgang angenehme mineralische Komponente, gute Länge, viel Struktur und im Abgang Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2011.

486 Chablis 2007 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Florale Komponenten dominieren, etwas Jasmin - im Mund: floral, dann Zitrone mit Schale, wieder florale Komponenten und Mineral - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen aber auch zu geräucherten Fischen (Forelle, Lachs, nicht Aal oder Hering) - Genussreife: jetzt bis 2013.

485 Bourgogne Côtes d'Auxerre 2007 .

Farbe: mittleres Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: zwischen Himbeere, Kirsche und roter Johannisbeere - im Mund: sehr fruchtig, zwischen Kirsche, Himbeere und Süßkirsche, gute Länge - Verwendung zu: Fasan, Wachteln - Genussreife: jetzt bis 2012.

492 Crémant Rouge 1/3 Chardonnay, 2/3 Pinot Noir.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr lebendig, frisch, Hauch von Himbeere - im Mund: explodiert im Mund, sehr frisch, zwischen Zitrone und gelber Johannisbeere - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2012.

COTE DE BEAUNE - DOMAINE LUCIEN JACOB Info auf Seite 2

197 Bourgogne Aligoté 2007

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: fruchtig, dann leichter Mandelton, aromatisch, lebendig - im Mund: gute Säure, frische apfelige Frucht, etwas Kernton - Verwendung zu: passt zu allen Sachen, zu denen man Wein trinken kann - Genussreife: jetzt bis 2011.

198 Hautes Côtes de Beaune 2007

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Brioche, etwas exotische Frucht, Hauch von Vanille - im Mund: gute Säurestruktur, lebendig, etwas Holz, exotische Frucht, Mango, im Abgang Hauch von Marzipan, gute Länge - Verwendung zu: zu Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2012.

199 Savigny Vergelesses 1er Cru 2007 18 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: etwas Vanille, exotische Früchte, florale Süße von weißen Blüten, Mandarine - im Mund: Brioche, Mango, gute Säure, Hauch von Limone, deutliches Mineral, auch etwas Mandel, große Länge - Verwendung zu: Fisch in verschiedenster Zubereitung, Sushi - Genussreife: jetzt bis 2015.

200 Hautes Côtes de Beaune 2007 50 Jahre alte Reben, Hanglage.

Farbe: Kräftiges Rot, am Rand lebhaftes Rot - in der Nase: Sauerkirsche und Himbeere, Kirschkern - im Mund: erstaunlich gut entwickelt, rund, schöne Frucht von gekochter Kirsche, leichter Mandelton, angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigeren Saucen, Jacobsmuscheln - Genussreife: jetzt -2017.

201 Savigny Les Beaunes 2007 .

Farbe: dunkles Rot mit rotem Rand - in der Nase: zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, etwas Schokolade - im Mund: schokoladige Töne, dann Sauerkirsche mit Kernen gekocht, typisch und gut zugänglich - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2015.

203 Savigny Vergelesses 1er Cru 2007 zwei Drittel 50 Jahre alte Reben.

Farbe: dunkles Rot, ziegelroter Rand - in der Nase: deutliche gekochte Schwarzkirsche, dahinter Himbeere, Koriander, rund - im Mund: leicht zugänglich, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, deutliche Schokoladenote, Pfeffer, gute Länge - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt - 2018.

204 Savigny Les Peuillets 1er Cru 2007 etwa 30 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Rot, am Rand ziegelrot - in der Nase: Nelke, Bitterschokolade, frische Himbeere - im Mund: Mischung von exotischen Gewürzen, Himbeere und Kirsche, im Abgang kernige Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt-2020.

196 Beune 1erCru Les Cent Vignes 2007 .

Farbe: dunkles Rot - in der Nase: elegant, Himbeere, feine Süße - im Mund: zwischen Kirsche und Himbeere, Kardamon, sehr elegant, sehr gute Länge, Finesse - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2017.

206 Gevrey Chambertin 2007 .

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: verschlossen, etwas Cassis, Himbeergeist, auch Kirsche, Mon Cheri-Note - im Mund: deutliche kirschtige Frucht, gekocht, schokoladige Tannine, im Abgang Kirschsafft mit Halbbitterschokolade, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 2010-2015.

207 Chambolle Musigny 2007 .

Farbe: deutliches Rot, am Rand aufhellend - in der Nase: gekochte Kirsche mit Kern, Gewürz, etwas Koriander, zwischen Lebkuchen und Nougat - im Mund: Spiel zwischen Gewürz und kirschtiger Frucht,

Tannine sind an den Zähnen deutlich spürbar, feine Süße, im Abgang kräftige Schokoladentöne - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt - 2012.

BOURGOGNE COTE DE NUITS REGIS FOREY Info auf Seite 4

270 Bourgogne Pinot Noir 2007 in Flagey, Vosne-Romané und Nuits-St. Georges.

Farbe: Kräftiges Rot, aufhellender Rand - in der Nase: Schokolade, Gewürz, ein wenig Kirsche - im Mund: Kirsche, Schokolade, Hauch von Liebstöckel, dann wieder Schokolade - Verwendung zu: Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2015.

268 Morey St. Denis 2007 1,5 ha, nördlich von St. Denis, schon im Oktober abgefüllt.

Farbe: dunkles Rot mit hellvioletter Rand - in der Nase: Kirschkonfitüre mit Koriander, rund - im Mund: Halbbitterschokolade, Kirschkonfitüre mit Mousse au Chocolat, beide Aromen gut verbunden, gute Länge, macht Spaß ihn jetzt zu trinken - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: jetzt- 2016.

283 Vosne Romanée 2007 .

Farbe: kräftiges Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: dunkle Töne, Kirsche, dann Pfeffer, Lorbeer, Garriguesw - im Mund: Bitterschokolade, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, getrockneter Thymian - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2017.

272 Nuits-St. Georges 2007 .

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: Tabak, Schlehe - im Mund: aromatisch, Kirsche mit Kern, dunkle Tannine, etwas Kaffee, dann volle Frucht, Kirsche und ein Hauch Orange, im Abgang Kakaonuss - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2016.

282 Morey St. Denis 1er Cru 2007 .

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: eher verschlossen, Rauch, dann dezente schwarze Früchte und welkende Rose - im Mund: Kirsche und Schokolade, etwas Cassis, weiche Tannine, im Abgang Lakritz, gute Länge - Verwendung zu: Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis jetzt.

274 Nuits-St. Georges 1er Cru Perrieres* 2007 ohne Klärung und ohne Filtration abgefüllt.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: schwarze Früchte - im Mund: Vanille und Hauch von Zimt, mit Kirsche, dann etwas Schokolade, Lakritz, leicht rauchige Tannine, im Abgang Konfit von Kirsche, rund - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2017.

276 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georges* 2007 .

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Brand vom Fass, Hauch von Vanille - im Mund: weich, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, Koriander und etwas Vanille, auch Schokolade, dann auch florale Töne, große Länge - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: 2010-2018.

277 Echezeaux Grand Cru * 2007 .

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: floral, dann zwischen Kirsche und süßlichem Tabak, auch dezente Schokolade, eher verschlossen - im Mund: florale Süße, dann sich langsam entwickelnde Holznote, sehr viel Eleganz, auch etwas Kirsche - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: 2010 - 2020.

278 Clos Vougeot Grand Cru* 2007 .

Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Cassis und Schwarzkirsche, Vanille, Kirschwasser - im Mund: Schwarzkirsche mit Schokolade, dann Bitterschokolade, sehr konzentriert, Kaffeetannine, im Abgang Gewürze - Verwendung zu: Hirsch, Hase - Genussreife: 2011 - 2020.

BURGUND - DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT Info auf Seite 3

354 Ladoix 1er Cru Les Hautes Moutottes 2007 sehr kalkreich, Jura.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Bergamotte, Hauch von Vanille, etwas Mango - im Mund: sehr elegant, gute Säurestruktur, sehr reife Annanas, etwas Brioche, dann etwas Passionsfrucht vermischt mit reifer Zitrone - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse, geräucherten Lachs - Genussreife: jetzt-2016.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2007 Grand Cru, Goldmedaille in Paris.

Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb - in der Nase: etwas Vanille, Brioche, sehr floral, weiße Blüten, elegant, etwas Nougat - im Mund: etwas Vanille, dann Nougat, danach ein Hauch Jasmin, im Gleichgewicht, große Länge, sehr großes Potenzial für die nächsten fünfzehn Jahre - Verwendung zu: Zu weißem Fleisch, wenn er älter ist auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2020.

357 Ladoix 2007 ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Rot - in der Nase: sehr feines Bouquet, Himbeersaft und etwas Süßkirsche - im Mund: durchaus saftig, Kirschsafft, etwas Pfeffer, gut miteinander verbunden, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2015.

359 Ladoix 1er Cru La Micaude 2007 .

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: Fruchtsüße, Himbeere und gekochte Schwarzkirsche, Rauch - im Mund: voll auf der Frucht, zwischen Sauer- und Süßkirsche, eher gekocht, am Ende etwas Lakritz, sehr im Gleichgewicht und gurte Länge - Verwendung zu: zu Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt - 2016.

360 Aloxe Corton 2007 .

Farbe: deutliches Rot - in der Nase: Kirsche, etwas Lakritz, sehr elegant - im Mund: gute Verbindung von Frucht, Lakritz und halbbitter Schokolade, klassischer Burgunder - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

361 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2007 70 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Kirsche und ein Hauch Himbeere, deutlich Pfeffer und Lakritz, viel Struktur - im Mund: erst dunkle Töne, etwas Kakaonuss vermischt mit Schwarzkirsche, sehr komplex, sehr ausgeglichener Wein, große Länge, im Abgang sind alle Komponenten vereint - Verwendung zu: Rehrücken, Wildschweinerücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2017.

368 Corton Les Grandes Lollières 2007 35 Jahre alte Reben, im Norden der Cortonlage.

Farbe: deutliches Rot - in der Nase: Cassis mit Kirsche gekocht, etwas Vanille - im Mund: erst Halbbitterschokolade, dann Mon Chérinote, Schokolade und Kirsche perfekt verbunden, komplex, im Abgang über den Fruchtnoten Mokkatöne - Verwendung zu: Beste Stücke von Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt-2016.

363 Corton Les Maréchaudes Grand Cru 2007 20 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: elegantes fruchtbetontes Bouquet, eher Schwarzkirschsäfte, etwas Schokolade - im Mund: Mon Chéri - Note, dann leichter Pfefferton, auch etwas Sauerkirsche, im Abgang auch etwas Cassis - Verwendung zu: Beste Stücke von Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

362 Corton Les Renardes Grand Cru 2007 zehn Jahre alte Reben.

Farbe: Kräftiges Rot - in der Nase: Kompott von roten und schwarzen Früchten, hinten etwas Schokolade - im Mund: beginnt mit Vanille und Kirsche, sehr viel Eleganz und die verschiedenen Komponenten sind integriert und schwer zu trennen. Ein wahrer Grand Cru. - Verwendung zu: Beste Stücke von Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

365 Clos Vougeot Grand Cru 2007 alte Reben von etwa 50 Jahren.

Farbe: sehr kräftiges Rot - in der Nase: Kompott von roten und schwarzen Früchten, vermischt mit Schokoladetönen - im Mund: Kirschkompott mit Mousse au Chocolat, sehr gleichmäßig und wunderbar im Gleichgewicht, alle Aromen eher dezent. Große Länge - Verwendung zu: Tournedo Rossini, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2018.

358 Echezeaux Grand Cru 2007 .

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Veilchen, Rose, leichte Süße, Himbeere am Ende - im Mund: Florale Komponenten am Anfang wie in der Nase, dann etwas Koriander, große Länge - Verwendung zu: Lamm - Genussreife: .

MACONNAIS - RAPHAEL SALLET Info auf Seite 4**82 Mâcon Uchizy 2007 Chardonnay, junge Reben und Reben von gut 20 Jahren.**

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst floral, dann reife Birne, hin zur Aprikose, am Ende Biskuit - im Mund: zwischen frischer Birne und Geißblatt, dann ein leichter Kernton, im Abgang Kern und ein leicht cremiger Ton - Verwendung zu: zur Brotzeit, zu gebratenem Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt - 2010.

85 Mâcon Chardonnay 2007 25 bis 40 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: leichte Süße, dann deutliches Mineral, gut strukturiert - im Mund: erst weiße Frucht, dann leicht cremig, später deutliche Mineralnote, auch im Mund viel Struktur, im Abgang Brioche - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2012.

84 Mâcon Uchizy Fût de chêne 2006 Chardonnay, etwa 45 Jahre alte Reben, 10 Monate Barriqueausbau, 20 % neue Barriques.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: leichte Holznote, Vanille und Brotkrume, Geißblatt, Hauch von Exotik - im Mund: sehr dezente und angenehme Holznote: etwas Vanille, dann weiße Blüten, etwas reife Stachelbeere, beachtliche Länge, im Abgang florale Süße und cremig, ein leicht süßlicher Holzton bleibt lange. Im Vergleich zum letzten Jahr mehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2013.

MACONNAIS - JEAN THEVENET Info auf Seite 4**331 Domaine de Roally-Mâcon Village 2007 .**

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, dann Zitrusfrüchte, leichte florale Süße - im Mund: weiße Früchte, dann etwas Mandarine, leichter Kernton, im Abgang dann Mineral und leicht cremig - Verwendung zu: Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2015.

333 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2005 alte Reben, spät geerntet, Toppjahr.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brotkrume, Zitrusfrüchte, sehr rund und gleichzeitig gut strukturiert, auch etwas cremig - im Mund: zwischen Zitrone und Mandarine, leicht cremig, etwas Brioche, fruchtige Süße, große Länge, im Abgang Zitrusfrüchte erneut und etwas Brotkrume - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2015.

328 Domaine de la Bongran - Viré Clessé 2004 40 bis 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Akazienhonig, leicht cremig, sehr reif, viel Eleganz und Struktur - im Mund: deutlicher Honigton, Apfelsine, sehr wenig, große Länge, Abgang mit Frucht, angenehmer Säure und viel Struktur - Verwendung zu: weißem Fleisch mit kräftigen Saucen, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: jetzt bis 2015.

329 Domaine de la Bongran - Levroulé 1999 Vendange Tardive, aber nur etwa 10 g/l Restsüße.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: Honig und Blüten, Biskuit, sehr elegant, erstaunliche Frische für einen Wein von 10 Jahren - im Mund: getrocknete Aprikosen, viel Honig, etwas Marzipan, dennoch sehr im Gleichgewicht, große Länge, sehr eleganter Abgang, perfekter Wein - Verwendung zu: Stopfleber. Desserts - Genussreife: jetzt - 2025.

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE Info auf Seite 4**399 Beaujolais Clos d. vieux Maronnier 2007 .**

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisch, Akazienblüte, etwas Gravensteiner Apfel - im Mund: gute Säure, dann leichter Kernton, frische Birne, im Abgang Zitrone mit floralen Noten, sehr elegant - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce - Genussreife: Jetzt bis 2011.

407 Beaujolais Clos d. vieux Maronnier 2008 vor zwei Tagen abgefüllt. Zur Hälfte direkt gepresst, andere Hälfte zwölf Stunden mazeriert..

Farbe: Mittleres Rosé, Hauch von Violett - in der Nase: Walderdbeeren, Hauch von Marzipan - im Mund: fruchtig, zwischen Sauer- und Süßkirsche, Hauch von Tannin, der Struktur gibt - Verwendung zu: Grilladen im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2010.

406 Beaujolais Clos d. vieux Maronnier 2008 zweite Abfüllung im Februar jetzt, 40 hl / ha, sehr alte Reben, über sechzig Jahre alt.

Farbe: rotschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Maraschinokirsche in Sauerkirsche - im Mund: eher Sauerkirsche, dann leichte Mandelaromen, wieder abgelöst durch die Frucht, im Abgang Tannine hin zu Bitterschokolade, gute Länge. - Verwendung zu: Gegrillter Schweinenacken - Genussreife: jetzt bis 2012.

CONDRIEU & ST. JOSEPH - ANDRE PERRET Info auf Seite 8**425 Condrieu Chéry 2007 alte Reben, am Steilhang.**

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: cremig, etwas Vanille, dann weißer reifer Pfirsich und etwas Pfeffer - im Mund: frisch, dann klassisch zwischen weißem Pfirsich und Pfeffer, sehr elegant, gute Länge, exzellenter Condrieu - Verwendung zu: Aperitif, Desserts, auch Torten - Genussreife: jetzt bis 2012.

431 Condrieu * 2006 20 Jahre alte Reben, natürlich Viognier.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weißer Pfirsich, Nougat, dann mineralisch verbunden mit einer Frucht zwischen Pfirsich und Aprikose - im Mund: klassische Viogniernote, gekochte reife Birne, dann weißer Pfeffer, kandierte Aprikose, im Abgang Frucht und Gewürz - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2010.

437 V.d.P. Rhodaniennes - Syrah 2007 pur Syrah, auf der Hochebene angebaut.

Farbe: zwischen purpur und schwarz - in der Nase: Mus von Himbeere und Kirsche, sehr rundes Bouquet - im Mund: Frucht von schokoladigen Tönen überdeckt, etwas Pflaume, - Verwendung zu: Ragout von Hase oder anderem Haarwild, am besten in diesem Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2012.

434 St. Joseph Rouge 2007 Syrah.

Farbe: sehr kräftiges Rot - in der Nase: eher verschlossen - im Mund: fruchtig, Kirsche, deutliche Säure, sehr weiche Tannine, mittlere Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2010 bis 2012.

426 Saint- Joseph Les Grisières 2007 Reben zwischen 45 und 70 Jahren, Barriqueausbau, noch nicht abgefüllt.

Farbe: schwarzrot mit violettbraunem Rand - in der Nase: Cassis, leicht geistige Töne zwischen Kirschwasser und etwas Himbeergeist - im Mund: Heidelbeere, Vanille, sehr elegant und frisch, leichte Schokolade im Abgang, schöne Länge, klassischer Syrah - Verwendung zu: Haarwild - Rücken und Keule - Genussreife: jetzt bis 2011, dann 2014 bis 2017.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON Info auf Seite 8

925 St. Joseph Les Olivier Blanc 2007 80 % Marsanne, 20 % Roussanne, hoher Anteil alter Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne und Mandarine, etwas Mineral - im Mund: Biskuit, etwas Mango, dann leichter Kernton, sehr gut im Gleichgewicht, beachtliche Länge, im Abgang zwischen leicht nussigem Ton und Birnenkonfit - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

927 Les Iles Feray 2007 junge Syrah aus der St. Josephlage.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Kirschwasser, in Wein gekochte Pflaumen, etwas Gewürz - im Mund: gekochte Zwetschge, dann etwas Schokolade, runde Tannine, gute Länge, typisch für St. Joseph - Verwendung zu: zu rotem Fleisch und Wild - Genussreife: jetzt - 2010.

924 St. Joseph Rouge 2007 Reben zwischen zwanzig und 90 Jahre alt, nur ca. 25 % entstielt.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Schokolade, etwas Cassis, Frucht von Schwarzkirsche und etwas Veilchen - im Mund: Sauerkirsche, deutliche Säurekomponente, etwas Himbeere, im Abgang Sauerkirsche, braucht Luft. - Verwendung zu: Wild, Rostbeef, Lamm mit Tapanade aromatisiert - Genussreife: 2010 - 2015.

CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE Info auf Seite 8

544 Côtes du Rhône Reservierung* 2008 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Cassis mit Schokolade, dahinter ein Hauch Himbeere - im Mund: deutlich Schokolade, erstaunlich weit entwickelt, Schwarzkirsche, weiche Tannine, nach einigen Monaten in der Flasche gut zu trinken - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2012.

546 Cornas Renaissance Reservierung 2007 im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser - im Mund: auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche mit etwas Cassis, Frucht mischt sich mit Schokolade im Abgang - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt -2015.

548 Cornas Reservierung 2007 Assemblage von fünf Cuvées von Reben zwischen 18 und 70 Jahren.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Kirsche mit Kernton, aber auch etwas Cassis und Brombeere - im Mund: sehr aromatisch, schwarze Früchte: Kirsche, Brombeere und Cassis, ein Hauch von Unterholz und auch leicht Schokolade - Verwendung zu: Damwild, Hase mit kräftiger, leicht durch Früchte angesüßter Sauce - Genussreife: 2010 - 2017.

CORNAS - FRANCK BALTHAZAR Info auf Seite 8

556 Cornas 2007 Les Chaillot, 100 Jahre alte Reben, nur 13 Tage Maceration.

Farbe: schwarz mit schwarzvioletttem Rand - in der Nase: warmes Bouquet, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, - im Mund: viel Frucht, Sauerkirsche, Cassis, etwas Blaubeere, dann Halbbitterschokolade, auch etwas Kirschkern und Mon Cheri, im Abgang elegante Frucht, Tannine, sehr gute Struktur - Verwendung zu: Fasan, Wildentenbrust, aber auch Lammschulter - Genussreife: .

CROZES-HERMITAGE - ETIENNE POCHON Info auf Seite 8

342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2007 75 % Marsanne, 25 % Roussanne, keine Milchsäuregärung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Kiwi, Orange und weiße Blüten - im Mund: leicht cremig, zitronige Säure, reife Birne, dann deutliches Mineral und wieder die frische Säure - Verwendung zu: Fisch mit leicht mit Ingwer aromatisierter Sauce - Genussreife: jetzt bis 2011.

343 Crozes Hermitage Château Curson 2007 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, keine Milchsäuregärung.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: leichter Holzton, Hauch Vanille, Zitrusfrüchte, dann Mineral und reife Stachelbeere - im Mund: Brotkrume, etwas Vanille, Orange und reife Birne, Mineral im Abgang, auch cremig - Verwendung zu: Coquilles St. Jacques, - Genussreife: jetzt bis 2012.

346 Vin de Pays Les Egrèves Rouge 2006 Syrah und ein wenig Merlot, Kiesböden auf Lehmböden.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: deutlicher Schokoladenton vom Merlot, dann Kirsche und auch ein wenig Himbeere - im Mund: frische Frucht von Sauerkirsche, deutlicher Schokoladenton, im Abgang Weichselkirsche, etwas schokoladige Tannine, durchaus elegant, deutliche Tannine an der Oberlippe, die aber nicht stören - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2010.

348 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2007 jüngere Reben, Syrah.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche, Himbeere und etwas Cassis - im Mund: Cassis und Himbeere, später auch deutliche Sauerkirsche, etwas Kirschkern im Abgang, Schokolade, Kirsche kommt danach wieder hoch - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, auch Lamm - Genussreife: jetzt - 2012.

347 Crozes Hermitage Château Curson 2007 40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut, vom Fass probert.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: angenehme Holznote, danach Cassis und Kirsche mit etwas Vanille darüber - im Mund: sehr viel Kirsche hin zur sauerkirsche, viel Eleganz, auch etwas Garrigues, bleibt im Abgang - Verwendung zu: Fasan, Lamm gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRANDE RIBE Info auf Seite 8

183 Côtes du Rhône Villages BIO 2008 100 % Viognier, 40 % im Barrique ausgebaut mit Aufschlagen der Hefen.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weißer Pfirsich, ein wenig Jasmin, feine Süße - im Mund: sehr reich, aromatisch, reife weiße Pfirsiche, florale Noten, gute Länge, cremig im Abgang, auch etwas Pfeffer - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2011.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2007 Carignan, Grenache, Syrah.

Farbe: schönes Rosé mit violetten Reflexen - in der Nase: rote Früchte, dann Biskuit, etwas Mandeln - im Mund: angenehme leichte Säure, Johannisbeere, etwas Himbeere, Mandeltorte, dann sehr elegant und nicht dropsig, frisch, im Abgang mineralisch - Verwendung zu: als Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen - Genussreife: jetzt bis 2010.

186 Côtes du Rhône P`tit Ribe BIO 2007 Grenache.

Farbe: schwarz, violette Reflexe - in der Nase: kräftige Schokolade, Cassis mit Blättern vom Cassis - im Mund: Sauerkirsche und Cassis, auch etwas rote Johannisbeeren, dann schokoladige Tannine, im Abgang noch mal deutlich Kirsche und Bitterschokolade, viel Konzentration - Verwendung zu: dunklem Fleisch auch in Ragouts, gegrillte Steaks - Genussreife: jetzt bis 2012.

190 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2006 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: saftig, Konfitüre von Schwarzkirsche und Cassis, Nelkenpfeffer - im Mund: rund, voll, zwischen Kirsche und Cassis, ein Hauch von Zimt, im Abgang Lakritz - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2012.

192 Côtes du Rhône Les Garrigues BIO 2005 Syrah, Grenache und Mourvèdre, zwei Jahre im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit violetttem Rand - in der Nase: Kirschsäfte, Pfeffer, etwas Cassis und auch Mokka und Vanille - im Mund: reife Kirsche, etwas Vanille, dann weißer Pfeffer, danach wieder Kirsche, im Abgang Vanille, gute Länge - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

188 Côtes du Rhône Villages BIO 2006 Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Koriander und weißer Pfeffer, sehr reife Schwarzkirsche - im Mund: Saftig, leichte Fruchtssüße, Cassis und Schwarzkirsche, erst Schoko- dann Kaffeetannine, Lakritze, danach Kirsche, im Abgang Gewürze, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2014.

CHATEAUNEUF DU PAPE - VINCENT AVRIL Info auf Seite 5

476 Petit Vin d'Avril 2008 .

Farbe: strohgelb - in der Nase: Birne, Pfirsich, Hauch Anis - im Mund: gekochte Williamsbirne, dann etwas Pastisaroma, deutliches Mineral - Verwendung zu: Fischterrinen - Genussreife: jetzt bis 2012.

477 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes * 2008 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne, Pfirsich, Hauch, Anis, - im Mund: cremig, Konfitüre von Birne, Pfirsich, Nougat, sehr anschmiegsam, im Abgang erst weich, dann Gewürze - Verwendung zu: Schalentiere, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2020.

473 Petit Vin d'Avril 2007 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, 30 hl/ha.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand - in der Nase: reife gekochte Schwarzkirsche, Schokolade, Lakritze - im Mund: Kirsche mit viel Schokolade, hin zur Kakaonuss, gute Konzentration und lang. Im Abgang wieder viel Schokolade und Lakritz - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2011.

472 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes(ausverkauft) 2007 Assemblage aller Cuvées, etwa 23 hl/ha.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand hin zum Dunkelrot - in der Nase: Kirsche und Kirschwasser, deutliche Syrahnote, Lakritz, sehr dicht - im Mund: sehr weich im ersten Moment, dann viel Frucht und gleich

danach kräftige Schokoladentöne, leichter Pfefferton, auch etwas Lakritz, unglaublich lang, wird immer offener und komplexer - Verwendung zu: Lamm im Kräutermantel, Wild - Genussreife: jetzt-jetzt und 2015 bis 2025.

MONASTERE DE SOLAN Info auf Seite 5

798 Cuvée St.Catherine BIO 2007 Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, Zitrusfrüchte, vor allen Dingen Mandarine - im Mund: zitronige Säure, dann auch leichte Süße von Mandarine, etwas Kern. - Verwendung zu: Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2011.

799 Cuvée St.Martin BIO 2008 eine Woche Mazeration, Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah.

Farbe: kräftiges Rot mit violetterm Rand - in der Nase: deutlich vom Carignan geprägt, Kirsche mit Kern, sehr frisch, Hauch von Kaffeetannin am Ende - im Mund: wenig Frucht, Sauerkirsche, nach heftigem Schütteln deutlich fruchtiger, leichter angenehmer Wein - Verwendung zu: Grilladen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2011.

801 Cuvée St.Simon BIO 2007 60 % Syrah, 40 % Grenache, ohne Schwefel.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Hauch von Animalität, nach Schütteln fruchtiger - im Mund: Kirsche, dann Nougat mit Nüssen, Confit von roten Früchten - Verwendung zu: Rehblatt, Hase - Genussreife: jetzt bis 2012.

802 Cuvée St.Porphyre BIO 2005 75 % Syrah, 20 % Cabernet Franc, 5 % Grenache Noir.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dann etwas Himbeergeist - im Mund: florale Süße, Kirschfleisch am Kern, dann nach Sauerkirsche, elegant, Tannine dezent aber an den Zähnen deutlich zu spüren - Verwendung zu: Entrecôte, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

803 Strohwein 2003 Clairette rosé, auf Stroh getrocknet.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: Confit von Birne, Akazienhonig - im Mund: eingetrocknete Datteln, deutlich Honig, gute Säurestruktur - Verwendung zu: Dessert, insbesondere Tartes - Genussreife: jetzt bis 2020.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS - LA -PERDRIX Info S. 7

49 Château St.Louis-la-Perdrix AR 2008 40 % Grenache blanc und 60 % Roussanne.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Annanas, weiße Blüten - im Mund: frisch, zwischen Zitrone und Aprikose, etwas Kern, etwas Karamell, angenehme Säure, am Ende etwas Klarapfel - Verwendung zu: unkomplizierter Wein zu (fast) allen Gelegenheiten, geht auch gut zu Lachs - Genussreife: jetzt bis 2010.

50 Cuvée Marianne fût de chêne AR 2007 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille, weiße Pfirsiche und deutlich weiße Blüten, etwas rosa Pampelmuse, am Ende etwas Biskuit - im Mund: sehr reich, Vanille, Mango, Honig, Kernton, im Abgang zwischen Marzipan und Fruchtbrot von Birne, auch leicht exotische Töne, große Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2012.

52 Château St.Louis-la-Perdrix AR 2007 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Walderdbeere, Hauch von Nougat - im Mund: mineralisch, dann auch Walderdbeere mit Zitrone unterlegt, dann deutliche Mineralität, gut strukturiert. - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2010.

53 Domaine St.Louis AR 2004 Grenache, etwas Syrah, Carignan.

Farbe: kräftiges Rot, leichte Brauntöne am Rand - in der Nase: würzig, Hauch animalisch, dann dunkle Frucht, Konfit von Sauerkirschen, Kakao - im Mund: gekochte Kirsche, dann Kakao, danach Sauerkirsche, erstaunliche Länge, hat sich weiter gut entwickelt - Verwendung zu: einfache Gerichte mit rotem Fleisch - Genussreife: jetzt.

51 Château St.Louis-la-Perdrix AR 2007 je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: rot in Schwarz übergehend, violetter Rand - in der Nase: sehr expressives Bouquet, Mon Cheri - Note, elegant - im Mund: Fruchtkompott von Kirsche, Cassis, Brombeere. Deutlich Schokolade, viel Eleganz und sehr gut im Gleichgewicht. Exellent in dieser Preisklasse - Verwendung zu: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

47 Mas St.Louis AR 2007 60 % Carignan, 40 % Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Vanille, leichte Süße, dann Cassis, später deutlich Kirsche - im Mund: Kirsche, dann angenehmer Holzton, Vanille, Kirsche bleibt, geht später in

Sauerkirsche über, im Abgang etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt-2014.

57 Cuvée Marianne fût de chêne AR 2007 90% 45 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate.

Farbe: schwarz mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: Vanille, Kirsche und Tabak - im Mund: leichte Süße zu Beginn, dann frische Frucht von Kirsche, immer von Vanille begleitet, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2010.

COSTIÈRES DE NÎMES - NATHALIE BLANC Info auf Seite 7

650 Mas Carlot AOC Clairette de Bellegarde 2008 Clairette ist die Rebsorte der Region.

Farbe: strohgelb - in der Nase: etwas Jasmin, sehr frisches Bouquet, eher floral als fruchtig - im Mund: frische Mango, leicht cremig, dann etwas Zitrone mit Schale, Mineral, ganz leichte Kernnote. - Verwendung zu: gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2010.

651 Mas Carlot Cuvée Tradition AOC Cost.de Nimes 2008 Roussanne 45 %, Marsanne 45 %, 10 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Pfirsiche, sehr reife Note vom Viognier, dann leicht pfeffrig - im Mund: reich, Birnenkompott von reifen Birnen, dann kräftiges Mineral, viel Struktur, im Mund nur ein Hauch des Viognier - Verwendung zu: Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2012.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2008 4 bis 5 Monate in neuen Barriques, 85 % Roussanne, 10 % Viognier, 5 % Marsanne, Coup de Coeur und Medaille d'or.

Farbe: mittleres brillantes Gelb - in der Nase: deutlicher Vanilleton, dann ein Hauch von Viognier, auch florale Komponenten - im Mund: zitronige Säure, etwas Vanille und Nelken, etwas Mandarine, große Länge mit mineralischen Komponenten im Abgang - Verwendung zu: weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

653 Mas Carlot Cuvée Tradition AOC Cost.de Nimes 2008 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, nach 12 Stunden (Syrah und Mourvèdre) und 30 Stunden (Grenache) Maceration gepresst.

Farbe: kräftiges Rosé hin zum Violett - in der Nase: Himbeere, sehr elegant, etwas Mineral - im Mund: Himbeere, dann deutliches Mineral, in der Mitte leicht cremig, im Abgang gutes Spiel von Frucht und Säure, erstaunliche Länge - Verwendung zu: Allerweltswein - Genussreife: jetzt bis 2010.

649 Mas Carlot Cuvée Tradition AOC Cost.de Nimes 2008 60 % Syrah, 40 % Grenache.

Farbe: Schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Himbeere und Kirsche, dann deutliche Schokolade hin zum Kakao - im Mund: saftig, Cassis mit Blättern, auch etwas Kirsche und Garrigues, kräftige aber weiche Tannine, Kakao, im Abgang Cassis und Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2011.

648 Mas Carlot Cuvée Tradition AOC Cost.de Nimes 2007 50 % Syrah, 50 % Grenache.

Farbe: Schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Gewürznote von Grenache, dann ein Hauch von Animalität - im Mund: sehr weich, Cassis und Kirsche, etwas Himbeere, Kakaonuss, im Abgang wieder die saftige Frucht, beachtliche Länge - Verwendung zu: gegrilltes Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2012.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2006 95 % Syrah, 5 % Mourvèdre, 12 Monate in den neuen Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: Schwarzrot mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: Cassis und Kirsche, dann deutliche Kaffeetöne von reifen Tanninen, Schokolade, etwas Vanille - im Mund: leichte Süße, saftig, Cassis, deutliche Bitterschokolade, dann eher Kaffee, Frucht kommt wieder, große Länge, im Abgang gekochte Kirsche, viel Potenzial - Verwendung zu: Entrecôte und ähnliches Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

656 Les Enfants Terribles 2007 Mourvèdre et Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: tiefrot, braunvioletter Rand - in der Nase: Leichte Süße, saftig mit gekochter Kirsche und Himbeere, sehr elegant, auch dunkle Töne - im Mund: gekochte Kirsche, sehr elegant auch im Mund, Kirsche, Schokolade, deutliche Pfeffertöne, etwas Kaffeetannine, gute Struktur, - Verwendung zu: Entrecôte oder Rippenstück - Genussreife: 2010 bis 2015.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES Info auf Seite 7

917 Cuvée Mosaïque 2008 Sauvignon, Viognier, Vermentino, etwas Muscat Petit Grain.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pfirsich, Aprikose, etwas Cassisblüte, im Abgang deutlich Viognier - im Mund: frische Frucht, lebendig, leichter Viognier, aromatischer Abgang - Verwendung zu: als Aperitif, Fruit de Mer - Genussreife: jetzt bis 2011.

913 Cuvée Les Clauzes de Jo 2007 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Früchte zwischen Birne und Orange, Thymian - im Mund: leicht cremig, dann mineralisch, auch reife Aprikose, sehr reich, etwas Pfeffer, Zitrusfrüchte, Pampelmuse, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchte in allen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2011.

912 Ineptie Vin de Table 2006 Sauvignon, Grenache Blanc, Viognier, etwas Muscat Petit Grain.

Farbe: goldgelb hin zu Bernstein - in der Nase: Früchtebrot von Aprikose und Birne - im Mund: Aprikosenkonfitüre, etwas gekochte Birne und Zitrone, gutes Gleichgewicht zwischen der aromatischen Frucht und der Frische - Verwendung zu: zum Sotrinken, Antipasti, Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2012.

914 Cuvée Mosaïque 2008 Grenache, Cinsault, Syrah.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere, Hauch von Mineral, Kernton - im Mund: Süßkirsche, Himbeere, angenehme Säure, gute Länge mit mineralischen Noten am Schluss - Verwendung zu: Alleskönner - Genussreife: jetzt bis jetzt.

919 Cuvée Mosaïque 2006 Grenache, Cinsault, Syrah.

Farbe: kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern - im Mund: Sauerkirsche, dann dunkle runde Tannine, danach kommt eine kirschige Säure und Aromen vom Kirschkern, Frucht bleibt - Verwendung zu: zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2011.

914 Cuvée Les Clauzes de Jo 2006 Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, 4 Wochen Maceration, 60 % 12 Monate im Barrique.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: rundes Bouquet, Cassis, Himbeere - im Mund: viel Frucht im Mund, zwischen Cassis und Kirsche, rund, pfeffrig, danach immer wieder kirschige Frucht, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2012.

920 Chant des Ames AOC 2006 80 % Syrah, 10 % Grenache, Rest Mourvèdre, 18 Monate Barrique von mehreren Weinen.

Farbe: dunkelrot, purpurner Rand - in der Nase: leicht vanillig, Cassis, Blaubeere, florale Süße, warmes Bouquet - im Mund: sehr fruchtig, Kirsche, frische Brombeere, etwas Sauerkirsche, auch etwas Vanille - Verwendung zu: Lammschulter, -keule oder -rücken - Genussreife: jetzt bis 2012.

915 Passidore 2004 Petit et Gros Marseng, Muscat Petit Grain und ein wenig Viognier.

Farbe: goldgelb hin zu Bernstein - in der Nase: Zitrusfrüchte als Confit, auch etwas Quitte - im Mund: Zitrusfrüchte, etwas Mandel, gutes Spiel von Säure und Süße - Verwendung zu: Obsttorten - Genussreife: jetzt bis 2018.

921 Cuvée Monica 2005 von eingetrockneten Trauben, 35 g/l Restsüße.

Farbe: schwarzrot - in der Nase: sehr reich und elegant, Kirschkonfitüre mit einem Hauch von Zimt - im Mund: eingedickte Kirschkonfitüre, deutliche Zimtnote, angenehme Süße - Verwendung zu: Wildentenbrust mit einer Sauce auf der Basis des Weines - Genussreife: jetzt bis 2020.

LANGUEDOC - CHATEAU DE JONQUIERES Info auf Seite 6

938 Domaine de Jonquières 2007 Grenache Blanc, Chenin Blanc.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr floral, Jasmin und Zitrone, etwas cremig - im Mund: aromatisch, leichter Cremeton, dann weiße Blüten, leichter Mandelton, auch etwas Vanille, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2012.

940 Domaine de Jonquières 2006 Cinsault 60 %, Mourvèdre, Syrah 10 %, Carignan 20 %.

Farbe: leichtes Rosé hin zum ziegelrot - in der Nase: Erdbeere und Biskuit, dann Mineral - im Mund: zunächst fast rauchige Töne des Minerals, dann deutliche Frucht, gekochte Süßkirsche - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

933 Domaine de Jonquières 2007 10 % Mourvèdre, Grenache und Syrah, Carignan 25 %, 45 % Cinsault, Wein des Monats der Revue des Vins de France.

Farbe: Purpurrot mit violettem Rand - in der Nase: sehr floral, verwelkende Rose, auch ein Hauch Sauerkirsche - im Mund: Mischung zwischen den fruchtigen Tönen von Kirsche und Himbeere mit Rose, deutliche Säure, viel Eleganz - Verwendung zu: Lammkotelett gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2012.

939 La Baronnie 2006 35 % Mourvèdre, Syrah 30 %, Carignan 15 %, Grenache 20 %.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Kirschsäure, etwas Blaubeere, dann mineralisch - im Mund: sehr viel Schokolade, auch hier Blaubeere, dann Sauerkirsche, danach wieder die dunklen Töne. Im Abgang Sauerkirschsäure - Verwendung zu: Filetsteak, Damwildrücken - Genussreife: jetzt bis 2015.

935 La Baronnie * 2002 Syrah, Grenache Mourvèdre je 30 %, 10 % Carignan, ein Jahr im Barrique.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern gekocht, Hauch von Leder, darüber Schokolade, sehr elegant - im Mund: etwas Cassis, auch Schwarzkirsche, und Brombeere, dann wieder Cassis, sehr lang, schokoladige Tannine - Verwendung zu: Federwild und Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

CORBIERES - CHRISTIAN BAILLAT

138 Vin de Pay d' Oc Syrah BIO 2007 .

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: Hauch animalisch, Brombeere und etwas Teer - im Mund: sehr saftig, voll, frische Brombeere, Kaffeetannine, im Abgang leichte Teerkomponente - Verwendung zu: schönes Stück vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2010.

137 Domaine Baillat AOC Corbières BIO 2006 45 % Syrah, 30 % Merlot, 20 % Carignan, 5 % Cabernet Sauvignon. Sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Holunderbeere, Minze, dadurch frisch - im Mund: leichte Süße, dann Frucht zwischen Brombeere und gekochter Kirsche, vermischt mit etwas Teer, Bitterschokolade im Abgang, gute Länge mit angenehmen Tanninen. - Verwendung zu: rotes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

140 Louis Baillat BIO 2006 Cabernet im 12 Monate im Barrique ausgebaut, 30 % Syrah.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: Zederholz, ganz leichter Harzton, dann feine Süße, etwas Minze, schließlich Kirsche - im Mund: im Mund feine Süße, etwas Vanille, dann deutlich Cassis, schlank und gleichzeitig aromatisch, geht weiter in Richtung Maraschinokirsche, im Abgang schokoladige Töne mit Kirsche vermischt, am Ende auch Minze - Verwendung zu: Wildschwein, Wildentenbrust - Genussreife: jetzt bis 2012.

133 Clos de la Miro AOC Corbières BIO 2005 70 % Syrah, 15 % Grenache, 5 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate Ausbau im Barrique.

Farbe: sehr dunkles Purpur, violetter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, Orangezesten, am Ende runde Tannine - im Mund: sehr weich, kirschige Frucht, viel Eleganz, Schokolade mit Kirsche vermischt, Fruchttöne bleiben lange im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

ROUSSILLON - ETIENNE MONTÈS Info auf Seite 5

898 Les Clares 2004 50 % Grenache Blanc, 50 % Roussanne.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: leichter Harzton, Mango, ganz leichter Hauch von Sherry - im Mund: etwas Zitrusfrucht, dann auch der leichte Sherryton, etwas Orangade, sehr gute Länge, interessanter Wein mit Anklängen an die Weine des Jura - Verwendung zu: sehr gut zum Käse, Cantal zum Beispiel. Auch zum Pesto. - Genussreife: jetzt bis 2014.

894 La Colomina (Masia M) 2005 60 % Carignan, Grenache 25 %, 10 % Syrah, Rest Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: fruchtig, zwischen Schwarzkirsche und Brombeere, etwas Kakao und Rauch - im Mund: gekochte Kirsche, frische Pflaume, lebendig und süffig zugleich, im Abgang geistige Töne - Verwendung zu: Gegrilltes Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2012.

896 VdP La Garrigue Rouge 2005 25 % Syrah, 25 % Grenache, 75 Jahre alte Carignan, 89 PP, ein Monat Maceration.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: Kirsche, etwas Himbeere, deutliches Gewürz - im Mund: florale Süße, Kirschfleisch, etwas Vanille, schwarzer Tee und jodiges Salz, dann wieder die Frucht, Pfeffer und Schokolade im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2013.

895 Torrespeyres 2004 60 % 25 Jahre alte Syrah, 40 % Carignan, im Barrique von zwei bis drei Weine ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot, purpurner Rand - in der Nase: Frucht Schwarzkirsche, etwas Kakao, Aromen von Garrigues - im Mund: Schwarzkirsche, leichte Süße, dann wieder Schwarzkirsche, ein Hauch Blaubeere, deutlicher Schokoladenton, sehr elegant, kräftige Tannine, die aber eher nur auf den Zähnen zu spüren sind, große Länge. Im Abgang kräftiger Zartbitterschokoladenton - Verwendung zu: Rinderfilet mit aromatischer Sauce, Ziege - Genussreife: jetzt bis 2014.

897 Cuvée Jaubert 2004 100 % Syrah, 18 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: feine Süße, Vanille, Frucht zwischen Weichselkirsche und Cassis, volle Frucht und gleichzeitig viel Eleganz - im Mund: weich, deutlicher Ton von Süßholz, dann Vanille, kirschige Frucht in Blaubeere übergehend, mit darüberliegenden Tanninen, viel Struktur, sehr großes Potenzial, erinnert an Weine der Côte-Rôtie - Verwendung zu: Wildentenbrust, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2015.

870 Cuvée Jaubert Magnum 2000

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: eher animalisch, Kirsche mit viel Gewürz dahinter - im Mund: explodiert im Mund

Verbindung zwischen Frucht, Schokolade und Gewürzen - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2015.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES Info auf Seite 6

892 Mas Las Cabes sec 2008 gut 60 % Muscat, Rest Grenache Blanc und Macabeu, deutlich komplexer als der Mas Las Cabes Muscat Sec der früheren Jahre.

Farbe: strohgelb - in der Nase: Stachelbeere, leicht muskatiert, sehr frisch, etwas Zitrone im Abgang - im Mund: aromatische Attacke, zitronige Säure, sehr viel Frucht, Stachelbeere, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: gegrillter oder gebratener Fisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

878 Les Glaciaires 2008 Grenache und Roussanne, im Barrique ausgebaut.

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Brioche, Birne, reife Stachelbeere, etwas Vanille - im Mund: zwischen Aprikose und Stachelbeere, auch etwas Jasmin, Limone, gute Länge, sehr frisch - Verwendung zu: weißem Fleisch, Coquille St. Jacques - Genussreife: jetzt bis 2012.

879 Mas Las Cabes Rosé 2008 Grenache, Mourvèdre und ein wenig Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: floral, etwas Veilchen, sehr fein - im Mund: floral beginnend, auch hier deutlich Veilchen, dann kräftiges Mineral, sehr viel Eleganz, im Abgang leichter Bitterton, schöne Länge. - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2011.

887 Le Rosé 2008 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Carignan, blauer Mergel, Ton von Espira d'Agly, Handlese, 8 Monate Barriqueausbau, direkt gepresst, immer noch auf den Hefen, aus dem Barrique probiert.

Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: sehr dezentes Holz, fruchtig, Walderdbeere, Cassisknospen - im Mund: sehr reich, leichte florale Süße, Veilchen, dann auch etwas Walderdbeere, schließlich mineralische Komponente, gute Struktur, beachtliche Länge, perfekt. - Verwendung zu: als Apéritif, zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2012.

889 Mas Las Cabes Rouge 2007 60 % Syrah, 35 % Grenache, Rest Carignan, wie immer ein ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Cassis, Brombeere, sehr saftig mit Gewürznoten - im Mund: zwischen Schwarz und Sauerkirsche, deutliche Lakritze, Schwarzkirschfleisch mit Schale - Verwendung zu: Lammragout, Ragout von Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2011.

881 Les Millères Côtes du Rouss.Vill. 2007 alle vier Rebsorten mit mehr Syrah und Mourvèdre, wächst in Vingrau auf Kalkboden, zur guten Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelrotem Rand - in der Nase: Vanille, Cassis, Schokolade, Kirschmarmelade - im Mund: Frucht zwischen Cassis und Brombeere, etwas Pflaumenschnaps, auch etwas Schokolade, sehr gut im Gleichgewicht, sehr weiche Tannine, auch etwas Lakritze - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2013.

882 Les Vieilles Vignes Tautavel 2006 Kalkböden, alte Reben (Grenache 60 %, etwas Mourvèdre und Carignan) von mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: kräftige saftige Frucht, Cassis, sehr reife Schwarzkirsche, dahinter Gewürz - im Mund: saftig, Cassis, gekochte Schwarzkirsche mit Kern, florale Süße, Leicht geistige Töne, Hauch von Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

COTES DU ROUSSILLON - LA VISTA Info auf Seite 6

948 La Vista VDP des Côtes Catalanes 2006 Grenache Blanc, etwas Gr. Gris, Macabeu, ein wenig Muskat, große Kieselböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Aprikose, Hauch von Vanille, etwas Kiwi, am Ende Mineral, - im Mund: aromatisch, cremig, etwas reife Stachelbeere und auch Aprikose, am Ende leichte Bitternote und wieder der leicht cremige Ton - Verwendung zu: weißes Fleisch aber auch Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2011.

946 AOC Cuveé Mes Amis 2007 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Vielles Carignan, exzellentes Preis-Qualitätsverhältnis.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Cassis, etwas Holunderbeere, getrocknete Pflaume, etwas Pfeffer, 2007: Fruchtattacke von Kirsche, Himbeere und etwas Cassis - im Mund: Garrigues, Brombeere, Cassis, Tabak, im Abgang frische Kirsche, sehr gute Länge, viel Kirsche, dann Bitterschokolade, gut im Gleichgewicht, im Abgang gute Verbindung zwischen der Frucht und den schokoladigen Tanninen. Sehr gute Länge für ein solches Preis - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2011.

COTES DU ROUSSILLON - DOMAINE POUDEIROUX Info auf Seite 6

950 Domaine de Pouderoux Latour de Grés 2005 60 % Carignan, Syrah, Mourvèdre, in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: saftiges Bukett, Cassis und Schwarzkirsche, etwas Tabak - im Mund: Frucht und Tannine kommen gleichzeitig, reife Schwarzkirsche, Brombeere, Bitterschokolade, etwas Tabak, im Abgang eingedickte Kirschmarmelade und Gewürz, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, zu Ragouts - Genussreife: jetzt bis 2012.

951 Domaine de Pouderoux Terres Brunes 2006 70 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu.

Farbe: rotschwarz hin zum Violett - in der Nase: Vanille, dann Pflaume, Mokka, Cassis - im Mund: dunkle Töne, Pruneau d'Agén, Garrigues, dann Kirsche, Kaffeetannine, in Schokolade übergehend, sehr reich und lang, viel Potential - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

DESSERTWEINE Info auf Seite 9

886 Muscat de Rivesaltes Flor Gardies 2008

Farbe: ganz leichtes Gelb - in der Nase: Muskat, Zitrone, etwas Jasmin - im Mund: angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne zitronige Säure, Birnenconfit, im Abgang etwas Biskuit - Verwendung zu: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder - Crumble - Genussreife: jetzt bis 2015.

890 Rivesaltes Ambré Gardies 1995 Grenache Blanc und Gris.

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

899 Rivesaltes Montès 2001 Grenache Noir, eineinhalb Monate mazeriert, danach Gärung auf den Beeren gestoppt.

Farbe: schwarz mit dunkelrotem Rand - in der Nase: Tabak, Heutöne, später Kirsche, Schokolade und Trockenpflaume - im Mund: kandierte Schwarzkirsche, Pflaumenbrand, etwas Kaffee und Schokolade, danach Pflaume, - Verwendung zu: Dessert, insbesondere Tarte Tatin, aber auch zu exotischer Küche mit Gewürzen wie Massala - Genussreife: jetzt bis 2020.

900 Rivesaltes Ambré Montès 2001 Vin Doux Naturel aus Grenache blanc, in Barriques im Freien gelagert.

Farbe: dunkler Bernstein - in der Nase: Trockenpflaume, Karamell, Haselnüsse, alter Armagnac - im Mund: Crème Brulée, eingedicktes Pflaumenmus, leichte Nussnote, sehr cremig, einschmeichelnd, große Länge, großartig - Verwendung zu: Dessert, insbesondere Tarte Tatin - Genussreife: jetzt bis 2020.

956 AOC Maury Grande Reserve 6 Jahre, auch in Bonbonnes draußen ausgebaut.

Farbe: rotbraun, Ziegeltöne am Rand - in der Nase: getrocknete Feigen, etwas Rancio, - im Mund: sehr schokoladig, zwischen getrockneten Feigen und Kirschconfit, dann Mokka, im Abgang wieder die getrockneten Früchte - Verwendung zu: Tarte au chocolat warm - Genussreife: jetzt bis 2020.

953 AOC MAURY Vendage 2007 Grenache Noir, abgefüllt Frühjahr 2008.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Dörripflaume mit Ranciotönen - im Mund: sehr schöne Süße, Pruneau d'Agén in Cognac eingelegt, Kirschkern hin zur Mandel, auch etwas Lakritze, sehr weich im Abgang, viel Frucht - Verwendung zu: Tartes aux prunes - Genussreife: jetzt bis 2020.

955 AOC Maury Mise tardive 2004 zwei Jahre im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Pflaumen, Schokolade, eher dezent, später deutlich mehr Frucht - im Mund: sehr feine Süße, Pruneaux d'Agén, Pfeffer hin zu Nelke, schöne Länge - Verwendung zu: Schokoladendesserts auch mit Früchten kombiniert, Hase mit Pruneaux d'Agén oder Schokoladensauce Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2020.

954 AOC MAURY Hors d'Age Assemblage von Weinen mehrerer Jahrgänge, alle älter als zwölf Jahre.

Farbe: mittleres Braun, am Rand aufhellend - in der Nase: getrocknete Feigen, etwas Rancio, - im Mund: getrocknete Feige, Schokolade mit Kirsche, ganz viel Fruchtsüße, dann wieder Schokolade - Verwendung zu: warme Schokoladentarte - Genussreife: jetzt bis 2025.

957 AOC Muscat de Rivesaltes Vendage 2008

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr frisch in der Nase, aromatisch und vor allen Dingen floral - im Mund: feine Süße, Limone, dann muskatiert, florale Süße, gute Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2018.

FAIR TRADE - ARGENTINIEN

VORBEMERKUNG

Wir bauen unser Sortiment an fair produzierten Weinen aus Argentinien systematisch weiter aus und sind mit mehreren Produzenten zur Zeit in einer intensiven Diskussion über Fragen der Zertifizierung und der Qualitätssicherung.

Unter unserer Marke Fair Wein werden wir nicht nur Weine anbieten, die aus der Produktion ab Zertifizierungsdatum stammen, da das bedeutete, dass wir frühestens 2011 Weine aus Bodegas verkaufen können, die jetzt zertifiziert werden. Aber auch von diesen Weinen werden wir 5 % des Endverkaufspreis in soziale Projekte vor Ort investieren und so den Betrieben den Übergang zu fairer Produktion ermöglichen.

MENDOZA - TRIVENTO

593 Otra Vida Cabernet Sauvignon Fair Trade 2007.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Cassis, rund, viel Frucht - im Mund: angenehme Tannine, Cassis und Schokolade - Verwendung zu: Gulasch, Grilladen, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2010.

MENDOZA - FINCA ALGARVE

607 Cinco Sentidos Torrontes Fair Wein 2007 Aus Cafayate, Samora, Paroni and Grassin sind die Önologen.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitronen und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: Jetzt bis 2011.

612 Cinco Sentidos Chardonnay Fair Wein 2007 kommt aus Palmira, 10000 Fl. 30 % 12 Monate im Barrique.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, dahinter reife Birne - im Mund: Aprikose, etwas Flieder, dann Kernton, etwas Biskuit, mittlere Länge, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lachs, auch geräuchert - Genussreife: jetzt bis 2011.

608 Cinco Sentidos Malbec Fair Wein 2006 30 % 12 Monate im Barrique.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Kirsche und Blaubeere, etwas Lakritze, - im Mund: im Mund deutliche Lakritze, Cassis, etwas Bitterschokolade, sehr elegant - Verwendung zu: Rinderfilet, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2012.

610 Cinco Sentidos Cabernet-Sauvignon Fair Wein 2006 kommt aus Palmira, 30 % 12 Monate im Barrique.

Farbe: schwarzrot mit leicht dunkelviolettem Rand - in der Nase: deutliche Cassisnote, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: jetzt bis 2012.

MENDOZA - SOLUNA

586 Soluna Premium Malbec Fair Trade 2005 hoher Anteil alter Reben.

Farbe: fast schwarz, roter Rand - in der Nase: saftige Frucht und gleichzeitig elegant, Cassis, Veilchen, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Pfeffer, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und Schokolade kommt hoch - Verwendung zu: Lammschulter, Rostbeef, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2012.

587 Souna Premium Malbec Organic Fair Trade BIO 2005 10 - 18 Jahre alte Reben, Biologisch.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Lakritze, etwas Pfeffer, Kirschwasser, Cassis - im Mund: viel Frucht, dann leichte Süße, Cassis und Kirsche, Pfeffer, auch Kirschwasser, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2012.

DEUTSCHLAND

SACHSEN - FRÉDÉRIC FOURRÉ Info auf Seite 9

411 Müller Thurgau 2008 Probe von 2007, 2008 darüber.

Farbe: leichtgelb - in der Nase: Apfel, Mineral, etwas Zitrusfrüchte - im Mund: Zitronen, sehr viel Frische, Klarapfel, im Abgang kräftiges Mineral, große Länge - Verwendung zu: Dorschrücken mit Porree, in Butter geschmort - Genussreife: jetzt bis 2012.

412 Weißburgunder 2008 Probe von 2007, 2008 darüber.

Farbe: hellgelb - in der Nase: Aprikose, etwas Weißdorn - im Mund: kernig, Pampelmuse, sehr mineralisch, viel Struktur, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Terrinen von weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

413 Grauburgunder 2008 Probe von 2007, 2008 darüber.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, reife Aprikose - im Mund: leichte Süße, etwas cremig, dann gute Säure und Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

Les Grains Nobles

Italien

TRENTINO - ELISABETTA FORADORI, mehr auf Seite 10

1001 Myrto 2007 - we - 50% Sbl, 50% Incrocio Manzoni; 10 Monate auf der Hefe, acht Monate im Barrique. Biodynamisch

Farbe: leuchtendes Grün-Gelb - in der Nase: Frucht in der Jugend nach grünem Apfel mit weißem Pfeffer, floral nach Weißdornblüten und Steinpilzen, Mineralik, komplex, dicht - im Mund: sehr strukturiert und mineralisch. Exotischer Beginn, dann weißer Pfirsich und Aprikose. Frische von Limette und rosa Grapefruit. Komplex mit guter Balance zwischen Frische, Mineralik und Körper. Kernig-bitterer Abgang mit etwas Macisblüte. - Verwendung zu: Vorspeisen, Nudeln mit Trüffeln und Steinpilzen, Fisch und Schalentieren. Zu weißem Fleisch mit Zitronensoße gut geeignet. Ideal zum Käse. - Genussreife: bis 2015

1004 Foradori 2006 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 Jahre alte Reben, 12 Monate 2 und 3jährige Barrique; großer Jahrgang, 89 Ppkte, biodynamisch

Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - in der Nase: weich mit kirschtiger Frucht, Erde, Leder, graphitiges Mineral. Reiche Fruchtsüße wie von einem Blumenstrauß, Nußschokolade. Sehr, sehr schön. - im Mund: viel Eleganz und Struktur, am Anfang fast wie ein Cabernet-Sauvignon. Mit dem Mineral gehen Kirschen auf, später in Richtung Wildkirsche. Blüten und süße Erde mit Lakritz und Waldfrüchten. Immer warm und fruchtig. Bleibt lange am Gaumen. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch wie Steaks, Entrecôte und Filet. Vorzüglich zu Wild und Gans, Lamm und Zicklein mit Kräutersoßen. - Genussreife: bis 2013

1006 Granato 2006 - ro - Teroldego Rotaliano. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu, 94 Ppkte, biodynamisch.

Farbe: dichtes Rubinrot mit violetterm Schimmer - in der Nase: sehr reife, rote Früchte, Waldbeeren, Kirschen. Etwas Orangenzesten und Veilchen. Betörend. - im Mund: auch wieder reife Früchte, füllt den Mund großzügig aus, süß wirkende Brombeere und Cassis, Erdige Aromen, Graphit, Pilze, Orangenzesten und milde Gewürze kommen hinzu, wird immer reicher. Kraftvolle Tannine, aber sehr mürbe. Viel Länge und Potenzial. - Verwendung zu: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feine Speisen, reife Käse, zum Meditieren. - Genussreife: bis 2018

1007 Kepos 2007 - ro - 6 Jahre alte Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 9 Mte. im Zementfass

Farbe: dunkles Rubinrot - in der Nase: warme, gedeckelte Frucht und Gewürze vom Mourvedre, schön verwoben und elegant. Saftig und dann eher kühl, Waldbeere ohne Überreife, viel Harmonie und Struktur. Reich und animierend. - im Mund: Sehr offen und saftig. Sofort trinkbar. Viel Schmelz, kleiner Bleistiftton (ist positiv), reiche Frucht mit eher reifen Himbeeren und Schwarzkirschen. Gute Struktur, schöne Länge. Auch im Mund eher kühl, also trotz der mediterranen Rebsorten anders. - Verwendung zu: Grillgerichte, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genussreife: bis 2012

1008 Ampeleia 2005 - ro - 50% Cabernet Franc 450-600m ü. Seehöhe, 20% Sangiovese 280-350m ü. S. und 30% verschiedene Mittelmeersorten 200-350m ü. S. 15 Jahre alte Reben von drei Rebärten mit kalkigem und schwerem, rotem Ton sowie mit vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu.

Farbe: dichtes granatrot - in der Nase: weit entwickelt, viel Frucht, Veilchen, milde Gewürzigkeit, Süßholz, verführerisch-samtig, dennoch gut strukturiert. Herrliches Bouquet. - im Mund: präsent mit fruchtigen Noten und Fruchtsüße. Frucht entwickelt sich in Rtp. Rumtopf, stützende Säure, die belebt. Gleitet nie ab ins Kotpottige. Hat Kraft und Eleganz. Tannine sind sehr reif. Am Ende Hauch von Schoko und Süßholz, verführerisch. - Verwendung zu: ausgesuchten Fleischgerichten und Käsegängen. Toller Solist. - Genussreife: bis 2015

TRENTINO - LA VIS

1011 Valle di Cembra - Sauvignon blanc 2008 - we - 15 bis 25 jährige Reben wachsen 450 Meter über dem Meeresspiegel auf lehmhaltigen Böden mit Porphy

Farbe: helles Gelb - in der Nase: Blüten von Hollunder und Cassisblättern und Stachelbeeren. - im Mund: frisch und klar, Hauch exotische Früchte, Limette, schön im Gleichgewicht, frische Länge nach Cassis und Grapefruit, steinige Mineralik. - Verwendung zu: Sommerwein sowie zum kleinen Fisch, Ziegenfrischkäse. - Genussreife: 2010+

1013 Valle di Cembra - Chardonnay 2008 - we - 20 bis 25 jährige Reben wachsen 400 Meter über dem Meeresspiegel auf lehmhaltigen Böden mit Porphyrt
Farbe: Stohlgelb - **in der Nase:** zarten, gelben Früchten mit viel Mineralik, fast rauchig nach Feuerstein. Gelbe Früchte wie Reneclode und Birne. - **im Mund:** frisch und im Gleichgewicht, schön lang mit einem Honigtönen am Ende. Mineralik nach Stein. Gelbe Früchte klingen nach. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Abendbrot, Schlachtplatte, Käse. - **Genussreife:** 2010+

1014 Simboli - Pinot Grigio 2008 - we - Trentino.
Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** gelbe Früchte, Mandeln, Haselnuss, klar und frisch. - **im Mund:** gelbe Früchte mit Gewürz nach Curry, Mandarine, Pfirsich, Mineralik auch am Ende. - **Verwendung zu:** Sommerwein zu leichten Gerichten, auf der Terasse, Wok-Gemüse. - **Genussreife:** 2010

1251 Simboli - Teroldego IGT 2008 - ro - Trentino. Autochtone Rebsorte, allerdings kein Teroldego Rotaliano
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Veilchen, fleischig, dichter "Saft" mit Fliederbeeraromen, Süssholz, Boden von Lehm und Stein, kleine Süße. - **im Mund:** warm, kirschig, Cassis. Leder, Fruchtsüße. Lang und elegant, Mineralik wie Schiefer, später Lakritz. Wird nach einem Jahr sortentypisch und ist 2010 auf dem Höhepunkt. - **Verwendung zu:** Jung zu Grilladen, nach einem Jahr auch zu Lamm, Wild und zu Pilzgerichten. - **Genussreife:** bis 2011

1044 Fontella - Chianti DOCG 2008 - ro - Sangiovese mit etwas Canaiolo, drei Monate im slovenischen Holz
Farbe: kirschrot - **in der Nase:** Kirsche, Heidelbeeren, gewürzig - **im Mund:** sehr ausfüllende Frucht, harmonisch, Fruchtsüße, lang und nachhaltig, elegant, schokoladige Tannine, anhaltendes Finish. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Grilladen, Salami. - **Genussreife:** 2009/10

1045 Fontella - Sangiovese di Puglia IGT 2008 - we - reiner Sangiovese, reife Trauben
Farbe: dunkelrot - **in der Nase:** kirschiges, warmes und reiches Bouquet, gewürzig - **im Mund:** sehr schmeicheld und doch fruchtig und gewürzig. Volles Aroma, sehr reife Früchte, warm und mundfüllend. Unerwartete Überraschung zu diesem Preis. - **Verwendung zu:** Nudeln und Grilladen. Auch zu dunklem Fleisch und Lamm. - **Genussreife:** 2009/10

CHIANTI - FATTORIA CORZANO E PATERNO, mehr auf Seite 11 /12

1079 Il Corzanello Rosso 2008 - ro - 60Sangiovese,40CabSauv; Edelstahl;
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** einladend reich und saftig-gewürzig. Veilchen und kleine , rote Beeren, etwas Lakritz und Rauch von der Mineralik nach Stein. Eleganz der kalkreichen Böden, etwas Süssholz. - **im Mund:** Schwarzkirsche mit viel Charm, gute, milde Säurestruktur, dennoch warm. Dicht mit Würze, viel Fruchtsüße, die durch die Säure gestützt wird, milde Tannine. Toller Wein in dieser Klasse. - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2013

1073 Chianti Terre di Corzano 2006 - ro - Sangiovese85, Canaiolo15, 12 Mte Barrique
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Schmelz, Saft, Lakritz, dicht. Etwas Pflaume. Bemerkenswert konzentriert. - **im Mund:** ansteigende Kirschfrucht, mürbe Tannine, schokoladig. Säure kommt verhaltend, stützt die immer dunkler werdende Frucht. Etwas Kakao und saftig im Finale. Braucht ein Burgunderglas. Schöner, klassischer Chianti, wie sie immer seltener gemacht werden. - **Verwendung zu:** Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino. - **Genussreife:** bis 2014

1084 Chianti Riserva I Tre Borri 2006 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 12 Mte Barrique
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Erde, Lakritz, Tabak, dunkle Früchte, Veilchen. Vielschichtig und elegant mit Cassisaft und Süßholz. Vielversprechend. - **im Mund:** sehr, sehr reich und burgundisch, viel Extrakt. Cremige Konsistenz, Fruchtsüße von reifen Trauben, Fruchtextplosion: reife Kirschen, Cassis, Maulbeeren, danach Boden und Salz, Tannine. Gewürze nach Piment und Lorbeer, etwas Tabak. Sehr lang. - **Verwendung zu:** Gesprächen mit Freunden, großen Essen oder sich selbst zur Belohnung. - **Genussreife:** bis 2016

1083 Il Corzano 2005 - ro - Sangiovese45, CabSau40, Merlot15; 14 Mte Barrique, davon 40% neu (14,4/1,5/5) nur 6000 Flaschen
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte und darunter die Kalknase, das Blumige und Wilde des Chianti - **im Mund:** Cassis und

Backpflaume, dann florale und mineralische Komponenten, dunkle Früchte und Trüffel, Boden, Salz. Ein tiefgründiger Wein aus zwei Welten. Verleugnet die Herkunft aber nicht. Ein sehr gelungener Supertuscan. - **Verwendung zu:** Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - **Genussreife:** bis 2018

1076 Il Passito Di Corzano 0.375 1999 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, acht Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen Barriques, hohe Auszeichnungen; (9,6/230/8,3)
Farbe: goldgelb - **in der Nase:** Honig, Zesten, Korb von rosigen 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. Ein ausgezeichnetes Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung zu:** Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensobot, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - **Genussreife:** bis 2020

CHIANTI - POGGIO AL SOLE, mehr auf Seite 11

1101 Trittico IGT 2006 - ro - Sangiovese, Merlot, Cabernet-Sauvignon
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** gewürzig, Lakritz und Rauch, sehr dicht. Das gute Jahr ist erkennbar an der hohen Konzentration. Viel Frucht mit Brombeeren, auch Pilze, florale Noten mit Veilchen. - **im Mund:** saftig und einladend. Etwas Lakritz, dunkle Kirsche, Extraktsüße. Dann Pflaume mit Minze und Lorbeer. Konzentriert und tolle Frucht von Schwarzkirsche auch im langen Nachhall, etwas Schoko. Ein großer kleiner Wein. - **Verwendung zu:** Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - **Genussreife:** bis 2012

1106 Chianti Classico 2007 - ro - Sangiovese
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** zarter Blütenduft, Süßholz, Waldbeeren und Gewürze (Piment), schwarzer Tee. Schöne Mineralik nach Kalk - **im Mund:** reich, ansteigend kirschig, feine Struktur, etwas Lakritz, Mineral, Kakao, Kernton. Sehr trinkharmonisch, auch wegen der sanften Tannine. Schöne Länge. - **Verwendung zu:** Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch gegrillt oder geschmort, Käse, Pasta mit Fleischsoßen. - **Genussreife:** bis 2015

1107 Chianti Classico Riserva Casalinga 2006 - ro - Sangiovese, Barriqueausbau 40% neu, 60% 2. Jahr für 15 Mte.
Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße mit einem dunklen Kern. Bisschen Tabak und Leder und florale Noten. Schiefer nicht sich ein. - **im Mund:** kirschig, Blaubeeren, Gewürze. Steigt langsam und stetig an. Sehr reiche Fruchtaromen werden ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Tolle Struktur und mürbe Tannine. Lang. Sangiovese wie vom Feinsten. - **Verwendung zu:** Fleischgerichte von Rinderfilet bis Lammkeule, Käse. **Genussreife:** bis 2018

1108 Seraselva IGT 2005 - ro - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, Barriqueausbau 40% neu, 60% 2. Jahr für 15 Mte.
Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - **in der Nase:** fleischig und dicht, Fliederbeersaft. Saftige Süßkirsche mit Zimtaromen, Hagebutten. Düfte konzentrieren sich auf einen Punkt, herrliche Extraktsüße. - **im Mund:** zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch frische und kirschige Frucht, dann Cassis mit Extraktsüße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - **Verwendung zu:** Feiertagswein - **Genussreife:** bis 2017

TOSCANA - FATTORIA CASABIANCA

1331 Poggio Gonfienti Rosato 2007 - rs - reiner Sangiovese, 14%
Farbe: heddes Ziegelrot - **in der Nase:** Johannisbeeren, Himbeeren, frisches Weizenstroh - **im Mund:** cremige und ansteigende Frucht mit Gewürzen, Pfeffer im Abgang, gehaltvoll - **Verwendung zu:** Sommerwein, aber auch zum Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2010

1332 Sussingo Sangiovese - Cabernet 2007 - ro - CS und Sangiovese zu gleichen Teilen, 14%
Farbe: dunkles Rot - **in der Nase:** warm, Cassis, Kräuter, Maulbeeren - **im Mund:** Fruchtauftritt von Cassisaft, Heidelbeeren und Nelken. Kardamom, dann milde Tannine, etwas Leder, Frucht bleibt. Tolles P-/Q-Verhältnis - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot - **Genussreife:** 2009/10

1333 Chianti Colli Senesi 2007 - ro - Sangiovese80, Merlot, CS, Canaiolo und Colorino20, 2jährige Barriques, 14%
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** warm-kirschig, Fruchtsüße, reif, Waldfrüchte - **im Mund:** voll mit viel Fruchtsüße, reife, dunkle Früchte in Richtung Roter Grütze, dichter und stukturiertes Wein, der viel Spaß macht. - **Verwendung zu:** Grilladen, Käse, Im Garten, Allzweckwein - **Genussreife:** 2012

1335 Chianti Colli Senesi Riserva 2006 - ro - Sangiovese90, M, CS, C,C10, 12 Mte. Barriques, 13,5%

Farbe: granatro, violetter Rand - **in der Nase:** dicht, elegant, Nelken, Pflaumenmus und Heidelbeeren, geballte Frucht - **im Mund:** saftig und voll, Fruchtsüße, schwarze Früchte. Etwas Gewürz, dann wieder kirschtige Frucht, die Eleganz und Struktur verleiht. Tolle, saftige Länge, sehr schöner Wein. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch und Hartkäse, Solist - **Genussreife:** 2014

TOSCANA (MAREMMA) - FATTORIA LE PUPILLE, mehr auf Seite 12

1163 Pelofino 2008 - ro - Sangiovese, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** frisch und schmeichelnd, kleine Walsbeeren, gewürzig. Saftig und trinkanimernd - **im Mund:** weiche, warme und eher dunkle Früchte, eleganter Verlauf, rund und unkompliziert. Schöner Trinkwein. Super Preis-/Qualitätsverhältnis. **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Schweinebraten und Pasta. - **Genussreife:** bis 2010

1161 Morellino di Scansano 2007 - ro - 70% Sangiovese mit Alicante und Malvasia Nera, Reben von 1970 und 2002, ein Drittel fünf Monate gebr. Barriques,

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** schwarze Früchte, dicht und reich - **im Mund:** Fruchtsüße und Konzentration, Kirsche, Cassis, Brombeeren, Pflaume, ansteigend bis Lakritz, milde Säure gibt Struktur. Kirschtiger Schluss. Trinkanimernd. - **Verwendung zu:** mit Freunden auf der Terasse oder zum Klönen, Abendbrot, Fleischplatte. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2013

FRIAUL COLLIO - LIVON

1153 Borgo Salcetano-Rossole IGT 2006 - ro - 70% Sangiovese, 30% Merlot, 14 Monate in Barriques ausgebaut

Farbe: granatro - **in der Nase:** warmer Duft nach Waldbeeren und konzentrierte schwarze Johannisbeere mit Extraktsüße, Veilchen, Kirschwasser, Nelken - **im Mund:** reiche Weichselkirsche, reife Schlehe, weiche Tannine mit Noten nach Piment und Nelken, Extraktsüße. Struktur durch kirschtige Säure, dadurch frisch, aber auch kraftvoll, warmer und fruchtiger Abgang. - **Verwendung zu:** Salami und anderen Wurstsorten, Grillfleisch und dunklem Geflügel, Lamm und Wild, reifem Käse. - **Genussreife:** bis 2014

1157 ColSanto - Ruris IGT 2006 - ro - Sangiovese, Merlot, Sagrantino; 70% im Barrique, 30% Stahl für 10 Mte. 2

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Himbbere, Kirschen, Waldbeeren. - **im Mund:** rote Früchte und schokoladige Tannine, lang. - **Verwendung zu:** Pasta mit Fleischsoßen, rotem Fleisch, gereiftem Käse. - **Genussreife:** bis 2014

FRIAUL GRAVE - CHIÒPRI

1171 Sauvignon/Tocai Friulano 2008 - we - eisenhaltige Schwemmböden

Farbe: brillantes Grün-Gelb - **in der Nase:** Stachelbeere, eher reife Holunderblüte, etwas Apfel und Vanille (obwohl Stahltank) - **im Mund:** zuerst Apfel, dann angenehme Mineralik mit apfelsiniger Säure, Entwicklung zur Mandarine mit Kernen, überraschend lang anhaltend. - **Verwendung zu:** großem Fisch, Krebsen, Muscheln, für Hummer prädestiniert, Kalb und Wachteln. - **Genussreife:** bis 2010

1172 Pinot Grigio 2008 - we - eisenhaltige Schwemmböden

Farbe: strohgelbe Farbe - **in der Nase:** frische Äpfel und Mandeln, - **im Mund:** cremig, Mandeln, dann Frische nach etwas Zitrone und Apfel, voll und doch frisch, mittellang. - **Verwendung zu:** Sommerwein, Antipasti, Abendbrot, auch zu Räucherfisch. - **Genussreife:** bis 2010

VENETIEN - PROSECCO

1201 Zardetto-Prosecco Spumante Brut - we - Spumante, wirklich trocken, nur 11%

Farbe: hellgelb; kleine, reiche Perlung - **in der Nase:** wenig, zart nach grünen Äpfeln und Ananas - **im Mund:** zerstäubt wie man es sich wünscht, grüner Apfel, Aprikose und weiße Johannisbeeren, lebendig und frisch. - **Verwendung zu:** passt schon am Nachmittag als Begrüßungsschluck oder für den Empfang am Vormittag. - **Genussreife:** bis 2010

VENETIEN - CA' RUGATE, mehr auf Seite 12

1021 Soave Classico San Michele 2008 - we - reiner Garganega auf vulkanischem Boden mit Kalk und Basalt;

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** süße Feldblumen und frisches Weizenstroh, Brotkrume, reife, gelbe Früchte, Geißblatt, Zesten, sehr fein und delikat. - **im Mund:** zunächst florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine am Ende mit süßen Mandeln. Elegant und mit Charakter. Deutlich kein Massenwein. -

Verwendung zu: Birnen, Bohnen und Speck, hellem Fleisch, auf der Terrasse, als Aperitif, zu allen Fischgerichten. -

Genussreife: bis Ende 2010

1026 Soave Classico Monte Fiorentine 2008 - we - reiner Garganega

auf vulkanischem Boden mit Kalk und Basalt von einer Hanglage, späte Ernte, sehr geringer Ertrag, hoher Extrakt; 12,5/tr./5,5; 3 GläserGR **Farbe:** strohgelb - **in der Nase:** Südfrüchte und exotisches Obst mit Mandeln und etwas Honig. - **im Mund:** Orangeade, Litchi, Birne und Reneclode, dabei zart mandelig, cremig, langanhaltend. Mineralik nach Salz. Man hat das "Maul voll Wein". - **Verwendung zu:** Birnen, Bohnen und Speck, hellem Fleisch, auf der Terrasse, als Aperitif, zu allen Fischgerichten und besonders zu jungem Käse. - **Genussreife:** bis Ende 2013

LOMBARDEI - CA' LOJERA, mehr auf Seite 12

1141 Lugana DOC 2008 - we - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee

Farbe: sonnengelb mit grünlichen Reflexen - **in der Nase:** feine Blüten und gelbe Früchte, Minze, Meerluft (Mineralik) - **im Mund:** sehr ansprechender Auftakt mit Fruchtsüße. Reich, Aprikose, schöne mandelbitter Komponente mit Mineralik, lang mit Zitrus und Minze. Viel Struktur, alles wunderbar aneinandergereiht mit langem Nachhall. - **Verwendung zu:** Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2010

1146 Monte della Guardia 2007 - rs - Cabernet und Merlot

Farbe: helles Kirschtrot - **in der Nase:** mineralisch, Himbeere, fast kühl - **im Mund:** Mineralik und Erdbeeraromen, frisch, strukturiert. Ein gelungener Rosé. - **Verwendung zu:** hellem Fleisch, Terasse, Sommerwein. - **Genussreife:** 2009+

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ, mehr auf Seite 12

1051 Bianco Di Custoza DOC 2008 - we - Garganega50, Cortese15, Trebbiano Toscano10, Tocai10, Chardonnay-Riesling-Sauvignon15

Farbe: helles Grüngelb - **in der Nase:** dicht und cremig, Bienenwachs, harte Bergamottbirne, Akazienblüten, (Spargel?), viel Substanz ausstrahlend. - **im Mund:** meint man, Akazienblüten zu schmecken, Birne, Zitrusfrüchte, weißer Pfeffer, fruchtige Länge, etwas Haselnuss am Ende. Auch noch einen Tag später vollständig und sauber. - **Verwendung zu:** Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - **Genussreife:** bis 2010

1052 Bianco Di Custoza Sup. DOC Cà Del Magro 2007 - we - Cuvée wie Klassik, 55 Jahre alter Weingarten, 15% kurz im Barrique

Farbe: grüngelb - **in der Nase:** cremig, Apfel und Pfirsich mit Vanille, gebündelte Kraft. - **im Mund:** Steinobst und tragende Säure, gut eingebunden. Saftig, aber auch mit Schmelz, sehr reich, ansteigende Frucht und Intensität. Lange Präsenz mit Minze. - **Verwendung zu:** gutem gekochten oder gebackenen Fisch, zum Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - **Genussreife:** bis 2011

1049 Bardolino Chiaretto 2008 - rs - Corvina70, Rondinella10, Barbera10, zwei Tage Skin-Kontakt, wird im Gambero Rosso als einer der besten Roséweine Italiens geführt.

Farbe: helles Ziegelrot - **in der Nase:** feine Erdbeere, Brotkrume, - **im Mund:** lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten Himbeerbonbon. - **Verwendung zu:** Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch. - **Genussreife:** 2009/10

1057 Bardolino 2008 - ro - Corvina70, Rondinella10, Barbera10. Im Sommer kalt zu trinken.

Farbe: ziegelrot - **in der Nase:** Schattenmorelle, cremig, frisch - **im Mund:** reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, Blumenduft. - **Verwendung zu:** Schöner Sommerwein am Nachmittag und Abend und zum Grillen, kalt zu trinken. Zu Vorspeisen und sommerlichem Fisch, auch kalt. - **Genussreife:** 2009/10

1058 Corvina 2007 - ro - 100% Corvina

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten, Zimt und Fenchel, Fruchtsüße - **im Mund:** Kirschen, die reif sind mit Gewürzen und Fruchtsüße, milde Tannine, cremig, sanft. Etwas Schoko, trotzdem frisch. Gute Länge. - **Verwendung zu:** ideal zu Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - **Genussreife:** bis 2011

1053 Valpolic. Class. Sup. DOC 2006 - ro - Corvina80, Rondinella10, Molinara10, großes Faß

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** gewürzig-pfeffrig, mandelig. Süßkirsche und Pflaume. Saftig und einladend. - **im Mund:** mildkirschtig, etwas Pflaume, sehr saftig und gewürzig, komplex. Schoko am Ende, aber mit

kirschiger Frische. - **Verwendung zu:** weißem und rotem Fleisch, gut zu Grilladen, zum Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2010

1054 Valpolicella Class. Sup. Ripasso DOC 2006 - ro - Corvina80, Rondinella10, Molinara10. Nach der Ripasso (Wiederholung) im Holzfaß ausgebaut. 14%

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Schwarzkirsche und Pflaumen, Rumtopf, etwas Kakaopulver, auch Rosenblüten. Reich und rauchig. - **im Mund:** reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Rumtopf mit Kanel und Kirschen, Pflaumen und Cassis. Viel Körper, reich. Lang. - **Verwendung zu:** zu Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - **Genussreife:** bis 2011

1059 Mascarpine IGT 2006 - ro - 80CS, 20Merlot, spät und sehr reif geerntet, lange Maceration, Barriqueausbau ein Jahr

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** viele reife Früchte, Konzentration, florale Fruchtsüße, große Tiefe, dennoch viel Eleganz. - **im Mund:** reich, mundfüllend, frisch. Ein Feuerwerk an Früchten und milden Gewürzen, Vanille. Malzig und reif. Nie fett oder gar sattmachend, sehr gute Länge. - **Verwendung zu:** Fleischgerichten und Käse. - **Genussreife:** bis 2015

1055 Amarone Della Valpolicella Classico DOC 2005 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure.

Farbe: granatrot - **in der Nase:** Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, 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, delikate, lang. - **Verwendung zu:** Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - **Genussreife:** bis 2016

1056 Scarnocchio Amarone Della Valpolicella Classico. DOC 2004 - ro - Corvina70, Rondinella20, Molinara10; 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, delikate. Blumen und Früchte, auch Leder. - **im Mund:** komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, Sekundäraromen,.... - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - **Genussreife:** bis 2018

SIZILIEN - TASCALIA D'ALMERITA

1321 Regaleali Bianco 2008 - we - aus Grecanico, Inzolia und Catarratto auf vulkanischem Gestein;

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen - **in der Nase:** Apfel, weißem Pfirsich, rosa Grapefruit, Lemonenzesten, - **im Mund:** cremig, wilder Fenchel, Birne mit Mandeln, rosa Grapefruit, weißer Pfeffer, Mineralik. Insgesamt eher cremig als säurebetont. - **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Soßen, Vorspeisen, auch Huhn und Muscheln. - **Genussreife:** bis 2010

1322 Regaleali Nero d'Avola 2007 - ro - mit 10% Pericone= Barbera im großen Holzfaß, 5% im 300Ltr.Faß

Farbe: rubinrot mit violetterem Rand - **in der Nase:** Waldhimbeeren und Johannisbeeren, Cassisaff, Eukalyptus und Röstaromen - **im Mund:** reife Schattenmorelle, Heidelbeeren, Josta, Kaffee, Fruchtsüße. Im Abgang Kirsche mit Mandeln, Minze, Nelken und Salbei, Mineralik. Schöne Länge. - **Verwendung zu:** Pastagerichten, Grilladen, Rinderfilet, Lamm. - **Genussreife:** bis 2011

1323 Lamùri (Nero d'Avola) 2006 - ro - 10 Jahre alte Nero d'Avola mit 12 Monaten Barrique, 20% neu. Reben wachsen auf 700 Metern Höhe auf vulkanischem Boden.

Farbe: dunkles, fast schwarzes Rot - **in der Nase:** warmer Duft nach Brombeeren, Maulbeeren, Kirschkonfitüre mit Zimt und Vanille, Lorbeer, Macisblüte, Thymian, Milchschokolade, Vanille und Lakritz - **im Mund:** zunächst reife schwarze Kirschen und Heidelbeeren, dennoch frisch, intensiv und kraftvoll von guter Struktur, ansteigend im Mund, sich mit Gewürzen mischend von weißem Pfeffer, Thymian, Wachholder. Dicht und trinkfreudig, langer Abgang. Schöner Wein. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch, Schweinebraten, dunkles Geflügel. Solist. - **Genussreife:** bis 2013

1329 Cygnus 2006 - ro - Nero d'Avola60, CS40; lehmig-sandiger Kalkboden, 30% neue Barriques

Farbe: dunkles Rubinrot - **in der Nase:** Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Vanille, auch Tabak und Schoko - **im Mund:** Waldbeeren,

dicht, gewürzig, milde Tannine mit kirschigem Abgang, eher kühle Aromatik. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch wie Filet, auch Lamm mit z.B. Paprika, paßt gut zum Schnittkäse. - **Genussreife:** bis 2012

1327 Rosso del Conte 2005 - ro - Nero d'Avola, etwas Pericone (Barbera), Reben von 1959 und 1965, 18 Mte. Im Barrique, 80% neu; viele hohe Auszeichnungen

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen - **in der Nase:** reife Fliederbeeren, saftige rote und schwarze Kirschen, Waldfrüchte, Vanille, Zimt, Minze, Salbei und Tabak - **im Mund:** sehr dicht und gehaltvoll, gute Struktur durch warme Tannine, Kirschfrucht, Waldbeeren, Gewürze, fleischig, schöne fruchtige Länge mit schokoladigen Noten, schon wunderschön zu trinken, Kultwein. **Verwendung zu:** zu rotem Fleisch und guten Hartkäsesorten. Guter Solist - **Genussreife:** bis 2016+

1325 Cabernet- Sauvignon 2005 - ro - Reben von 1985 und 1999, 18 Mte. im Barrique, 60% neu

Farbe: sehr dichtes Rubinrot mit Granatreflexen - **in der Nase:** Waldbeeren, Vanille, schwarzer Pfeffer und Tabak, Zimt, Minze und Salbei - **im Mund:** reife und konzentrierte schwarze Beeren, Eindruck der Nase findet sich geschmacklich wieder, fruchtig-samtig-gewürzig, sehr lang. Milde Gerbsäure. Eindrucksvoll. Großer Wein. - **Verwendung zu:** Geflügel, Wildgerichten, Lamm; Käseplatten. Ist ein großer Wein zum Fleischgang bis vor dem Dessert und danach. - **Genussreife:** bis 2015

Österreich

WACHAU - ERICH MACHHERNDL

1352 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 0708 - we - sehr trocken; (12,6/1,8/4,7)

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** Äpfel und Birnen, Kräuter, Stein. Einladend - **im Mund:** klare, gelbe Früchte, Stachelbeere, Aprikose, Mineral. Cremig, zitronige Frische mit Mineralik bringt viel Eleganz und Struktur. - **Verwendung zu:** Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen. - **Genussreife:** bis 2010

1353 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 0708 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; (13,6/1,5/5,3).

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** zurückhaltend, fast zart, verdeckte Kraft, viele weiße Blüten, elegant, viel Potenzial. - **im Mund:** ansteigende gelbe Frucht mit Mineralik, fast Salz. Nougat, Aprikose und Apfel. Etwas Fruchtsüße, Spritzer Zitronen, dann Canelstange. Sehr lang, am Ende Hauch vom weißen Pfeffer, Rosenpaprika. Viel Potenzial. Nach einiger Zeit exotische Früchte. Super. - **Verwendung zu:** Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb. - **Genussreife:** bis 2017, jetzt dekantieren

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2007 - we - auf Urgestein und Gneis im Hang, nur im Edelstahl, (13,6/2,5/5,0); Grand Cru Siegerwein

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Apfel, Stachelbeere, Aprikose, Reneclode, Mineral, Wiesenkräuter, reif mit Honigton. - **im Mund:** reife Früchte: Aprikose, Quitte, Zitronen, kleiner Bitterton, dann gleich das Pfefferl. Mineral, nochmals reife, gelbe Früchte, rauchig. Viel Potenzial. - **Verwendung zu:** Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken. - **Genussreife:** bis 2017, jetzt dekantieren.

1361 Riesling Steinterrassen Mitz u. Mütz 2007 - we - Von alten Reben auf reinem Urgestein von den Terrassen Mitz und Mütz

Farbe: grüngelb - **in der Nase:** Rassiger Rieslingduft nach Pfirsich und Aprikose, Spur Mandeln - **im Mund:** Aprikose mit Kräutern und Mineral, süßliches Gewürz wie Rosenpaprika, Frucht steigt stetig an. Zarte Aprikose und Gewürze mit Mineralik bleiben lange haften. Sehr klar und rein. - **Verwendung zu:** idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer. - **Genussreife:** bis 2017+

1362 Pinot Blanc Hochrain 0708 - we - mehr Schwemmland, schwerer Boden, bisschen Löss am Berg, ältester Rebgarten (50 Jahre), keine Malo, Stahltank, (14,1/6,5/5,6)

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** gelbe Früchte, Mango, Ananas, Piment Esplenett, cremig. - **im Mund:** gelbe Früchte nach Apfel, Reneclode, exotischen Früchten mit Hauch von Maracuja, Papaia, Weingartepfirsich. Mineralik und Gewürze am Ende, schöne Länge, groß. Super P/QV. - **Verwendung zu:** ganzen Menue. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffets. - **Genussreife:** bis 2015

1363 Chardonnay Smaragd Kollmütz 0708 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank(13,2/3,0/7,0)
Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Vanille (obwohl kein Holz), Extraktsüße, Lichi, Birne, Zesten. - **im Mund:** frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende. - **Verwendung zu:** vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - **Genussreife:** bis 2013

1356 Chardonnay Barrique Kollmütz 2007 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Barrique (13,2/3,0/7,0)
Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** kaum Holz, Extraktsüße, kleiner Vanilleton, reife Birne und Mango - **im Mund:** viel Barrique, dann aber mineralischer Chardonnay mit Birne, exotischem Touch, Vanille, sehr lang, aber braucht noch Zeit. - **Verwendung zu:** Fisch mit Buttersoße, Huhn, Kaninchen, Kalb. Käse. - **Genussreife:** bis 2013

KAMPTAL - KURT ANGERER, mehr aus Seite 15

1411 Grüner Veltliner Liter 2008 - we - super Preis-/Qualitätsverhältnis

Farbe: hellgelb - **in der Nase:** Frische von grünen Früchten, etwas Zitronen, mit Mineralik - **im Mund:** ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - **Verwendung zu:** allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - **Genussreife:** bis 2010

1412 Grüner Veltliner Sonderabfüllung 2007 Tipp- we - Veltliner von Kies- und Lehmböden, Schlegelflasche mit Drehverschluss.

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. Viel Wein für's Geld. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terrasse, zum Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2012

1441 Grüner Veltliner Kies 2008 - we - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalk;

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** Augustapfel, Gewürz nach Minze, weitere florale Noten. Zart und cremig. - **im Mund:** reifer, grüner Apfel, Blumen, Gewürz nach Minze, knackige Birne, dann auch weißer Pfeffer, viel Frucht. Mit mehr Luft cremiger. - **Verwendung zu:** Erfrischungswein, zu Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - **Genussreife:** bis 2011

1428 Grüner Veltliner Spies 2007 - we - Granitstaub und Steine, Quarzglimmer als Untergrund;

Farbe: kräftiges Gelb - **in der Nase:** reife Früchte nach Apfel und Apfelsine. Feuerstein und salzige Meerluft als Mineralik, auch weiße Blumen und Kräuter. - **im Mund:** Fruchtsüße, grüner Apfel, saftig-knackige Birne, kühl und frisch, frühes Mineral, Zesten, Ansatz von Exotik. Sehr reich, laufend ansteigend. Toller Wein. - **Verwendung zu:** Spargel, weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist. - **Genussreife:** bis 2012

1431 Grüner Veltliner Loam 2008 - we - Löss und Sand;

Farbe: mittelgelb - **in der Nase:** florale Noten, cremig, Apfel. Vile Blüten, Muscat und Safran. Frucht nach Reneclode und Marillen. - **im Mund:** cremig, Mango, Safran, salziges Mineral, Hagebutte. Sehr lang, milder Pfeffer. Es kommen dann Quitte und gelbe Früchte, Papaya und Marillen mit einem kleinen Kernton, alles mit kalkigem Mineral unterlegt. Gute Länge. Gefällt uns (Ende März 09) am besten. - **Verwendung zu:** gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - **Genussreife:** bis 2016

1432 Riesling Donatus 2007 - we - auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig)

Farbe: grüngelb - **in der Nase:** toller, sauberer Rieslingduft, viele weiße Blüten, etwas Muskat, weißer Pfirsich - **im Mund:** saubere Rieslinfrucht wie von der Traube, spritzig und lebendig, muskatig, Pfirsich und Aprikose, langer Abgang mit etwas Pampelmuse und Apfelsine, Exotik spielt rein, sehr gelungen. - **Verwendung zu:** Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalte Vorspeisen. Solist. - **Genussreife:** bis 2015

1434 Zweigelt Barrique 2007 - ro - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques; 13,5/3,5/5,3

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Himbeere, Schoko und Lakritz, Tabak. Blaubeere und Backpflaumen, Fruchtsüße - **im Mund:** weich, Himbeeren, reife Schwarzkirschen bis Fruchtkompott, Röstaromen, Weißbrotkrume. Vanille und Zwetschge, fruchtsüß mit gewürzig-kirschigem Ende. Sehr gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung**

zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2010

1435 Zweigelt GRANIT 2007 - ro - 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques;

Farbe: granatrot - **in der Nase:** Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - **im Mund:** konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Vanille und Schoko mit sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial, muß man haben. - **Verwendung zu:** großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - **Genussreife:** bis 2015

1437 St. Laurent 2007 - ro - Barriqueausbau, 13,5/0,8/5,1

Farbe: granatrot - **in der Nase:** Burgunderbouquet, reich, Himbeersirup, Saft von Blaubeeren, Süßholz, Wachholder und Lorbeerblatt. Fleischig und saftig in der Textur. - **im Mund:** saftig und dicht, Himbeeren und Blaubeeren, Röstaromen mit etwas Rauch, Gewürze nach Wachholder. Sanfter Schokomantel, von großer Kraft. Sehr, sehr lang. - **Verwendung zu:** Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - **Genussreife:** bis 2016

1436 Cabernet-Franc 2006 - ro - Barriqueausbau, 13,5/1/5,2

Farbe: granatrot - **in der Nase:** Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - **im Mund:** Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, gelungene Kombination. - **Verwendung zu:** Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein **Genussreife:** bis 2016

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER, mehr auf Seite 15

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengärung 2006 - we - für uns ohne Dossage, 9 Mte. Flaschengärung

Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - **in der Nase:** prickelnd, wenig, saftig - **im Mund:** wenig, frisch, unaufdringlich. Die Perlung zersteubt sanft und reich, Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und wenig. Edel. - **Verwendung zu:** Begrüßungsschluck, Vorspeisen, zum Dessert. Toll zu Austern und Meeresfrüchten. - **Genussreife:** bis 2011

1453 Gemischter Satz Liter 2008 - we - 15 verschiedene Rebsorten, eng beplanter Weingarten, teilweise 60 Jahre alte Reben, reduktiver Ausbau, 11,5/1,9/

Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** gelbe Pflaume, Apfel, Himbeere, Blüten, Kräuter und Gras - **im Mund:** frisch, Grapefruit, Orangen, Schmelz, viel Kraft, Mineralik nach Stein. Viel Wein fürs Geld. - **Verwendung zu:** Alltagswein, schön zum Abendbrot mit Aufschnitt. - **Genussreife:** bis 2010

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2008 - we - 11%

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** gewürzig, mehr Birne als Apfel, gemähtes Gras - **im Mund:** grüner Apfel, Mineralik nach Stein und Kalk, gelbe Früchte steigen an mit Thymian, frisch gemahlener weißer Pfeffer. - **Verwendung zu:** auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein. - **Genussreife:** 2009

1465 Grüner Veltliner Traisental DAC 2008 - we - 12%

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** lebendig, grüner Apfel, Bergamottbirne, frisch und knackig. Gerade. 12% - **im Mund:** knackige Birne, Mirabelle, Mandarine und Limette mit Zesten und grüner Apfel, kleines Gewürz, mittlerer Körper, trinkfreudig. - **Verwendung zu:** auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot. - **Genussreife:** 2009/10

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2008 - we - tiefgründiger Lössboden, nährstoffreich, 11,5%

Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** schmelzig, Marillen, Pfirsich, etwas Nuss. Einladend. - **im Mund:** cremig, Schmelz von gelben Früchten, Quitte und Hagebutte, viel Extrakt bei wenig Alkohol, salziger Schluß. - **Verwendung zu:** zum so trinken, als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - **Genussreife:** bis 2011

1457 GV Traisental Reserve Hochschopf privat 2008 - we - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassenlage.

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** reife Aprikosen, cremig, Eleganz, reife Trauben, Kalk mit wilder Rose, Quittenbrot und Renneclode, vielversprechend - **im Mund:** fein und zunächst eher zurückhaltend, dann langsam und stetig ansteigende gelbe Frucht von Aprikosen, Birnen, Anflug von Cremigkeit, sehr schöne Entwicklung. Mineralik sorgt für Struktur. Bleibt lange am Gaumen haften. - **Verwendung zu:**

weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - **Genussreife:** bis 2014

1477 Chardonnay 2008 - we - tiefgründiger Löss, 12,5%
Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** mineralischer Duft nach Stein und Meer, gelbe Früchte, elegant - **im Mund:** cremig, Brotkrume, Mineralik nach Salz und Jod, Quittenbrot, gelbe Früchte. Schöne Länge, das Mineral ist ausdrucksstark und sehr strukturierend, gibt dem Chardonnay Finesse. - **Verwendung zu:** Austern, Aal, Karpfen. Auch Schweinebraten und so zum Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2011

1466 Riesling DAC 2008 - we - verschiedene Lagen, sehr reduktiv ausgebaut, 12%
Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Aprikose und Pfirsich, Blüten mit kleinem Muscatton, saubere Rieslingnoten - **im Mund:** Frische und zitronige Frucht, Grapefruit, Apfelsine und später feine Aprikose und Pfirsich, Mineral mit Macisblüte. Frischer Schluß. - **Verwendung zu:** Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - **Genussreife:** bis 2011

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2007 - we - kalkiger Löss und braune Erde, 12,5%
Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** sehr typische, frische Sauvignonnase: mildes Cassis, Holunder, Stachelbeere, Rauch, Birne und Apfel. - **im Mund:** frisch und saftig, knackige Birne, Paprika, Saft von der Grapefruit, Minze, weiße Johannisbeeren. Gefällt sehr. - **Verwendung zu:** Fisch und Vorspeisen, auch Spargel, gegen den Durst, zum Ziegenkäse. - **Genussreife:** bis 2011

1468 Chardonnay Eiswein 0.375 2005 - we - am 3.12. 2005 bei ersten Frost mit minus 12 Grad ohne Botrytis geerntet, (8,5;189;13)
Farbe: kräftiges Gelb - **in der Nase:** viel milder Honig, Minze, süße Blüten, reich und einschmeichelnd - **im Mund:** florale Komponenten, cremig, Minze, Rosinen, Honig, Aprikosen. Sehr interessant ist dann das einfließende Mineral vom Boden mit Salz. - **Verwendung zu:** Blauschimmelkäse, Geflügelleber, für stille Stunden. - **Genussreife:** bis 2016

1472 Pinot Noir 2006 - ro - von jungen Reben, hoher Kalkgehalt. 6. Platz im Pinot Noir Cup von 55 ausgesuchten PN. Respekt.
Farbe: Rubinrot - **in der Nase:** feurige Nase mit Röstaromen, Kaffee, dann viel frische Frucht mit Kirsche und Himbeeren, Erde, lockend - **im Mund:** kirschig, langsam ansteigend mit geistigen Komponenten, Minze, elegant und reich. Viel Frucht, laufend ansteigend, bleibt. Fruchtsüße und Veilchen am langen Ende. Schön. - **Verwendung zu:** Wild und Käse, auch schön zu Grilladen, Rinderfilet. Warum nicht zu Gans und Ente? - **Genussreife:** bis 2014

1459 Zweigelt 2007 - ro - Lage Hochschopf; 13/1,4/5
Farbe: dunkles Rot - **in der Nase:** warmes Bouquet nach Schwarzkirsche mit warmem Rauch, Veilchen, etwas Kakao. - **im Mund:** reife Schwarzkirsche, Pflaume, saftig in Richtung Rumtopf, weit entwickelt, Brotkrume, florale, süße Länge. Schön. - **Verwendung zu:** Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2012

1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2006 - ro - ausgesuchte Trauben mit 15 Monaten Barriqueausbau, 13%
Farbe: dunkles Granatrot - **in der Nase:** sehr reif mit Pflaume, Rauch, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - **im Mund:** ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Erinnerung an Spätburgunder, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. Empfehlung. - **Verwendung zu:** zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - **Genussreife:** bis 2013

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER, mehr auf Seite 13

1492 Welschriesling 2008 - we - 12%
Farbe: helles Grün-gelb - **in der Nase:** frischer Duft nach Stachelbeere und zarten, weißen Blüten mit milder Mineralik - **im Mund:** zitronige Töne, Grapefruit und Apfelsine, dann knackige, gelbe Früchte mit Mineralik nach kalkigem Boden, zitronig-frischer Schluss. Frischer Sommerwein. - **Verwendung zu:** Terrassenwein und für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kalter Spargel. Begrüßungsschluck für Partys. - **Genussreife:** 2009

1498 Grauer Burgunder 2008 - we - 13,5%, von der Lage Znaimer Haide
Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** reife, fruchtige Steinfrüchte wie Reneclauden, feine Blüten mit süßen Komponenten, bisschen Ananas, sauber. Mineralischer Pinot gris. - **im Mund:** cremig und saftig, mineralisch unterstützte Früchte, ansteigende Würzigkeit (Minze), mittlere Länge. Sehr guter Gesamteindruck insbes. Wegen der Harmonie von Mineralik und Frucht. Tolles Preis-/Qualitätsverhältnis. -

Verwendung zu: Fisch, Muscheln. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - **Genussreife:** bis 2010

1493 Weinviertel DAV Grüner Veltliner 2008 - we - 12%. Basislage ist Felderbergen.
Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** feiner Pfirsichduft, Melone, knackige Bergamottbirne, zarte Rosenblüten - **im Mund:** Aprikose, Apfel, Carambola und etwas Ananas. Daqqn Melone, Apfeln und florale Noten. Sollte kalt getrunken werden. - **Verwendung zu:** viele einfache Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. **Genussreife:** 2009

1494 Grüner Veltliner Z´raft 2008 - we - 20 Jahre alte Reben Lage Zwerglissen, Minimalschnitt. 12,5%
Farbe: deutliches Gelb - **in der Nase:** gelb-grüne Früchte, Hauch Maracuja, Aprikose. - **im Mund:** präsent, frische Aprikose, die lange anhält, dann Limette, Kerne und das Pfefferl. Es folgt eine mineralische Phase, dann Paprika, Spargel. Mineralisch-salziger Schluß. - **Verwendung zu:** Spargel, Vorspeisen, Hähnchen, gebratener Fisch, Asia-Küche. - **Genussreife:** bis 2010

1495 Sauvignon blanc 2008 - we - Lage Straßhaide und Hofweingarten, 12,5%
Farbe: gelb-grün - **in der Nase:** Stachelbeeren, etwas Cassisblätter, auch gelbe Früchte, weiße Blüten, Mineral. - **im Mund:** gelbe Früchte, Minze, etwas Exotik, Apfelsine mit viel Frische, Muscatnuß. Schöne fruchtige Länge, ein frischer, lebendiger Sauvignon für den Sommer. - **Verwendung zu:** Terrassenwein, Ziegenkäse, Fisch, herrlich zum Hartkäse - **Genussreife:** bis 2010

1499 Zweigelt 2007 - ro - 13,5%
Farbe: purpurrot - **in der Nase:** Beerenduft mit Extraktsüße von Blaubeeren, Kirschen und Brombeeren - **im Mund:** reife Kirschen, Brombeeren, Pflaumen. Eher kühl, am Ende Kirschsäfte, mittellang. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - **Genussreife:** bis 2012

1487 Zweigelt Reserve 2006 - ro - 13/ 1/ 4,5, Barrique, hälftig neu. Offen vergoren; 88 Fpkte.
Farbe: dunkles Granatrot - **in der Nase:** dunkle Früchte nach Cassis, Kirschen mit etwas Schoko, Piment, Unterholz. Viel Kraft und Konzentration. - **im Mund:** schimmert Kirsche durch, viel Pflaume, Cassis, Brombeere. Unterholz und pfeffrige Gewürze. Saftige, likörige Länge, milde Tannine. Reife Schwarzkirsche am Ende. - **Verwendung zu:** Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - **Genussreife:** bis 2014

1496 Zweigelt Privat 2006 - ro - gibt es nur in Top-Rotweinjahre. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique. 90Fpkte, 17WWpkte.
Farbe: dunkles Granatrot - **in der Nase:** dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Vanille, sehr reich, süße Holzwürze. - **im Mund:** Korb von dunklen Beeren, Zwetschken, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. - **Verwendung zu:** Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - **Genussreife:** bis 2017

NEUSIEDLERSEE - HEIKE und GERNOT HEINRICH, mehr auf Seite 13

1502 Zweigelt Liter - ro - von Heinrich ausgesucht und abgefüllt, biodynamisch
Farbe: kirschrot mit violetter Rand - **in der Nase:** warm und reich, Schoko, Kaffee, Pilze, Heidelbeeren - **im Mund:** weich und warm, eingemachte Süßkirsche, süffig auf der kirschfruchtigen Seite, kleiner lakritziger Bitterton, Rauch am Ende. Toller Schankwein. - **Verwendung zu:** Abendbrot, Partywein - **Genussreife:** bis 2010

1503 Red 2007 - ro - (Zw, Bf, CS), biodynamisch
Farbe: rot - **in der Nase:** Fruchtsüße, Lakritz, warme Struktur, einladend - **im Mund:** viel Mineral, kirschig, Cassis mit Fruchtsüße, fruchtiger Schluss mit schönen Gewürznoten nach Wachholder und Thymian. - **Verwendung zu:** Tischwein zu vielen Gelegenheiten. - **Genussreife:** bis 2012

1505 Zweigelt 2007 - ro - 5 bis 30 jährige Reben. In zweijährigen Barriques ausgebaut; biodynamisch, 88-90Fpkte
Farbe: dunkles Purpur mit violetter Glanz - **in der Nase:** springt an, reich, dunkle Beeren und Herzkirschen, viel Kraft und Wärme - **im Mund:** auch saftig, süße Kirsche mit Schale, Mineralik, erdig, Lorbeer und Wachholder, dann wieder dunkle Früchte (Heidelbeere, Zwetschke). Strukturiert und ausgesprochen trinkfreudig - **Verwendung zu:** Abendbrot und Braten, Kurzgebratenem, Käse. Sehr vielseitig. - **Genussreife:** bis 2013

1506 Blaufränkisch (Glasverschluss) 2007 - ro - 5 bis 35 jährige Reben, zweijährige Barriques; 12,5/1,3/5,9), biodynamisch
Farbe: dunkelrot mit violetterm Rand - **in der Nase:** Veilchen, Kräuter, Hauch Süsse, Fruchtkorb, sehr ansprechend - **im Mund:** gewürzig-frisch, Fruchtkorb von Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren. Thymian. Saftig-eleganter Wein mit Struktur und Würze. - **Verwendung zu:** Speisen mir pikanten Soßen, Pilzgerichten, Zicklein und Rehkeule, Lammshulter. - **Genussreife:** bis 2013

1508 St. Laurent 2006 - ro - 5 und bis 35 jährige Reben, 14 Mte. einjährige Barriques; 13,5/1,8/5,3; 90Fpkte, biodynamisch
Farbe: rubinrot bis violett - **in der Nase:** perfekt! Dicht, Fruchtsüße, Fruchtkompott mit Dominanz von Zwetschke, Kräuterbrise. - **im Mund:** reich mit ansteigender Entwicklung. Herzkirsche, Blaubeeren, Zartbitter und Lakritz, samtig. Viel Struktur und elegante Länge. Spiel zwischen Frucht, Kräutern und Mineralik ist überzeugend. Toll. - **Verwendung zu:** Rinderfilet mit Charlottensoße, Wildgerichten, kaltem Fleisch, Auch Kaninchen und Brathuhn, Weichkäse; - **Genussreife:** bis 2015

1509 Pannobile Rot 2006 - ro - (75Zw, 20Bf, 5Merlot); 10 bis 35jährige Reben von den Toplagen(Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg, Kaiserberg), 16 Monate Barriques, davon 70% neu 13/1,3/5,3;biodynamisch, 91-93Fpkte
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Waldboden, Tabak, schwarzer Tee, Weichseln, Brombeeren, Maulbeeren. - **im Mund:** reife, rote und süße Früchte, süße Schwarzkirschen, Fliederbeersaft bis hin zu Pflaumen, zarter Vanilleton und etwas Minze. Sehr gute Länge mit Veilchen. Potenzial - **Verwendung zu:** zum Hauptgang mit Fleisch. Toll zu Wild und Lammrücken, auch zum Käse. In zwei Jahren ein überzeugender Solist. - **Genussreife:** bis 2016

1504 Gabarinza 2006 - ro - 50Merlot, 30Zw, 20Bf; 6 bis 25jährige Reben auf Kalk, 18 Monate Barrique, 80% neu, 13,5/1,5/5,8, biodynamisch,93 Fpkte.
Farbe: rubingranat - **in der Nase:** getrocknete Pflaume, Hagebutte, fleischige Schwarzkirsche, Cassis; Thymian, Wachholder und Zitruszesten, vanillig-schokoladig, dicht. - **im Mund:** saftige Brombeere, Orangeade, Gewürze, rote Früchte, Fruchtsüße, ganz reife Heidelbeeren, Nougat. Kraftvoll und komplex, warm, saftig. Gewürzig-erdig, Lorbeer und Salz, gutes Potenzial. Ein Kirsch- und Schokoladenton am Ende. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, insbesondere Wild, Lamm, Gans und Ente, altem Schnittkäse. Solist. - **Genussreife:** bis 2018+

NEUSIEDLERSEE - JOSEF & RENÉ PÖCKL, mehr auf Seite 13

1547 ROSSO E NERO Magnum 2004 - ro - (50Zw,20Bf,je 10CS,M,SY), 18 Monate in neuen und einjährigen Barriques; 90 Fpkte
Farbe: granatrot - **in der Nase:** reine, dichte Frucht, wie Saft, Extrakt zum Riechen, sehr elegant, deutlich weniger Röstaromen als in den Vorjahren, Brombeere und Orangenesten,Nougat - **im Mund:** florale Töne nach Blumen, ansteigende, dichte Frucht, reife, saftige und fruchtige, dichte Cassis-/Brombeernote, etwas Orangenesten, sanfte Tannine, große Länge mit Fruchtsüße, im Gleichgewicht und gut strukturiert. - **Verwendung zu:** Gänse und Entenbraten, Lammgerichte, Rinderfilet, Steaks, - **Genussreife:** bis 2015

1559 Admiral 2006 - ro - (70Zw,20M,10CS), 16 bis 22 jährige Reben, 18 Monate neues Barrique; 94-96 Fpkte (Lafleur von Österreich).
Farbe: tiefdunkles Rubingranat - **in der Nase:** dunkle Früchte nach Cassis, Schwarzkirsche und Pflaume, Orangen, Tee, Veilchen, würzig, Blüten und Fruchtsüße mit Schoko. - **im Mund:** am Anfang dichte Fruchtsüße nach Kirschen und Zwetschen, dann reife, dunkle Früchte (Cassis), milde Tannine, wieder Frucht und etwas Bitterschoko mit Zitruszesten. Viel Potenzial und Eleganz. Ganz großer Wein. - **Verwendung zu:** zu festlichen Hauptgerichten mit Wild, Lamm und Geflügel. Später ein guter Solist. Für höchste Ansprüche - **Genussreife:** bis 2018+

1553 Réve de Jeunesse 26 2006 - ro - (30Sy,30M,20CS,20Zw), Cuvée von einer Hanglage, Barriqueausbau; 92-94Fpkte. Ganz geringe Menge.
Farbe: dunkles Granatrot - **in der Nase:** Früchte wie Mandarinen und Johannisbeeren mit Mandelnoten, auch fleischige Kirsche, viel Eleganz, sehr reich - **im Mund:** Himbeere, Lakritz, Kirschfleisch, Rauch, Leder. Geballte Tannine, gut strukturiert mit langer Eleganz. Am Ende Himbeere mit Schoko. Viel Kraft und Finesse und viel Potenzial. Absoluter Spitzenwein - **Verwendung zu:** Wildgerichten, Taube in einer Rotweinssoße, verträgt konzentrierte Soßen. Schon jetzt ein guter Solist - **Genussreife:** bis 2018+

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE und LEOPOLD SOMMER, mehr auf Seite 15

1611 Quadrophonie in Weiß 2008 - we - Pinotweine (Ch, Pbl) von vier Winzern. 12,5%
Farbe: hellgelb - **in der Nase:** blumig, gelbe Früchte, Pinotnoten - **im Mund:** viel Wein im Mund, offen, frisch und cremig nach gelber Pflaume, Birne und Reneclode. Gute Länge, gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Rückgrat, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2010

1612 Grüner Veltliner Classic 2008 - we - auf Urgestein, 11,5
Farbe: helles Grün-Gelb - **in der Nase:** frische gelbe Früchte nach Apfel und Aprikose, Blumen, Boden - **im Mund:** frisch, Apfel und Grapefruit, schöner, fruchtiger Nachhall nach frischem Apfel. - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2010

1636 Grüner Veltliner Bergweingarten M 0708 - we - 12,5%, wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer
Farbe: grün-gelb - **in der Nase:** Birne, Reneclode, Blüten, angedeutetes Mineral vom Schiefer, animierender Duft. Ein Vergnügen. - **im Mund:** cremig. Orangenschale, Limette, Hauch Honig, Pfefferl. Alles, wie auf einer Perlenkette aneinander gereiht.Am Ende Mineralik von Schiefer. Toller Wein. - **Verwendung zu:** zum Spargel ideal, zum Fisch, auf der Terrasse, zu leichten, eleganten Speisen. - **Genussreife:** bis 2010/11

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 0607 - we - 13%, nur die besten Trauben werden für die Premium-Marke Leithaberg verwendet. 30 Jahre alte Reben. Bitte dekantieren.
Farbe: grün-gelb - **in der Nase:** süße Frucht nach reifer Reneclode, Birne, mit weißem Pfeffer, Schieferkomponente. - **im Mund:** kernige, reife Frucht, viel Würze, weißer Pfeffer, Frucht nach Birne und Mirabelle, weißem Pfirsich, dann Mischung aus Frucht und salzigem Mineral (vom Schieferboden) macht den Wein sehr elegant und fest, Fruchtsüße im langen Abgang. - **Verwendung zu:** Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalbsgerichten, Kaninchen, auch zum Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken oder Schweinefilet. - **Genussreife:** bis 2015

1637 Riesling Bergweingarten 2008 - we - 12%, sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, 89 Fpkte.
Farbe: grün-gelb - **in der Nase:** Blüten, Mandeln, Erde nach Schiefer, Erdbeere. - **im Mund:** cremig, floral-mineralischer Ton von der Lage, geht in saftigen, weißen Pfirsich und Apfelsine, auch etwas rosa Pampelmuse. Bodentypischer Abgang. - **Verwendung zu:** Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse. - **Genussreife:** bis 2010

1644 Sauvignon blanc Wolfsbach Premium 0708 - we - mittelspäte Lage aus Lehm mit viel Eisen, Schwemmsand und kargem Boden mit Schiefer, 12,5%
Farbe: helles Gelb - **in der Nase:** Cassisstrauch, Holunderblüte, Stachelbeere, Birnenfleisch, etwas Paprika, feine Schiefermineralik (Muskatton) - **im Mund:** Zitronenschale, Stachelbeere, Frische. Dann Mineralik mit sanftem Kernton, Paprikanote am Ende, mittellang, trinkfreudiger Wein. - **Verwendung zu:** klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - **Genussreife:** bis 2010

1639 Blaufränkisch Classic 2007 - ro - 13%
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, Piment. Florale Komponenten von Blüten. - **im Mund:** kirschtige Frucht, die süßer wird, mit mehr Wärme auch Cassis, etwas Schoko und Gewürze. Angenehm saftig, sehr trinkanimierend. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2011

1643 Zweigelt Classic 2007 - ro - 13%, sieben Mte in gebrauchten Barriques
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** gestauchte Frucht, Schwarzkirsche und Blaubeeren, viel Kraft und Schmelz, strukturiert. - **im Mund:** fleischige Schwarzkirsche, dann Cassis und Kirsche. Gewürze wie Zimt und Kardamon, dabei frisch von reifer Säure, schöne Länge. Gutes P-/Q-Verhältnis. - **Verwendung zu:** Braten und Gulasch, Frikadellen, Lamm, Zicklein. - **Genussreife:** bis 2012

1634 Quadrophonie in Rot 2006 - ro - (50Bf,30Zw,10CS,10M), von vier Winzern
Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Cassis, Minze, dunkle Früchte, Gewürz. - **im Mund:** sehr schön reich und offen. Ganz reife Kirschfrucht, Orangeade, Pfeffer, Wärme und Vanille. Gute Länge. - **Verwendung zu:** Universal-Rotwein im anspruchsvollen Segment. - **Genussreife:** bis 2010

1623 Schieferstein Zweigelt 2006 - ro - alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer

Farbe: dunkelrot, fast schwarz - **in der Nase:** reiche, fruchtsüße Nase, Vanille, dunkle Früchte, Blaubeeren, Sandelholz. Schöne Mineralik vom Schiefer. - **im Mund:** Fruchtsüße von Süßkirschen, dann mehr Frische. Kalter Rauch vom Boden, dann aber wieder beerig, Große Länge, Potenzial. - **Verwendung zu:** Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, Zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist. - **Genussreife:** bis 2015

1624 Leithaberg Rot Blaufränkisch 2006 - ro - alte Blaufränkischreben auf Glimmerschiefer

Farbe: dunkelrot, fast schwarz - **in der Nase:** rotbeerig und Gewürze. Feine Waldbeeren und Zwetschge. Viel Eleganz und Struktur. - **im Mund:** schöne Fruchtsüße, Sandelholz, wieder Süße bis in Richtung Lakritz. Gewürze, milde Tannine mischen sich schön mit der Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. - **Verwendung zu:** dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Gerichte mit Korianderzwiebeln, Käse und später als Solist. - **Genussreife:** bis 2016

1624 Camer Reserve 2006 - ro - 14%, Cabernet-Sauvignon und Merlot

Farbe: dunkelrot, fast schwarz - **in der Nase:** Cassis, Blaubeeren, Kaffee. Viel Konzentration, reich. - **im Mund:** Fruchtkomponenten von Cassis und anderen dunklen Früchten, ansteigend. Sehr saftig und stoffig. Kaffee, milde Tannine, Schokoladig mit Fruchtsüße. Schöne Länge, Potenzial. - **Verwendung zu:** Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist und Gesprächsunterstützer. - **Genussreife:** bis 2016

1642 Welschriesling/Chardonnay TBA 0.375 2005 - we - aus 90% WR und 10% Ch, (11;250;10), 91Fpkte, 18GMpkte

Farbe: gelb - **in der Nase:** sauber, Honignote, Mandeln, reich, elegant - **im Mund:** Honig und Säure im ausgewogenen Spiel, sehr elegant und fruchtig nach Orangeade und exotischen Früchten, sehr lang, schön. - **Verwendung zu:** Dessert, Geflügel, Bauschimmelkäse - **Genussreife:** bis 2020

Deutschland

RHEINGAU - PETER JAKOB KÜHN, mehr auf Seite 13/14

1851 Rheingau Riesling - Gutsriesling Liter 2007 - we - zugekaufte Trauben, Ton- und Lehmböden, 11,5%

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - **im Mund:** sehr gerade und mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch, fast tänzelnd, durchaus mundfüllend. - **Verwendung zu:** leichter Terrassenwein und zum Fisch **Genussreife:** bis 2011

1854 Jacobus Rheingauriesling - eine Traube BIO 2008 - we - biodynamisch; von den Lagen Doosberg und Östlich Lenchen; Lehm und Quarzit; 11,5%/7/7 mit BSA

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** Blumenwiese, Mandeln, feine Früchte von Aprikose und Hauch Exotik. - **im Mund:** schön ansteigende, zarte, saftige Frucht nach Weinbergpfirsich und Mango mit limettiger Säure. Die zarte Säure macht ihn frisch. Am Ende mineralisch nach Quarzit. - **Verwendung zu:** Kürbis- oder Gurkensuppe, zum Fisch mit Zitronen-Buttersoße, Muscheln und Krebsen, Speisen mit Karottengemüse, Spargel, zum sommerlichen Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2013

1855 Riesling Quarzit - zwei Trauben BIO 2008 - we - biodynamisch; vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; diesmal nur 11,5%, richtig trocken

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** exotisch, Pfirsich, Anies, cremig, Mandeln. Kräuter und Wiesenblumen. - **im Mund:** gerade und knackig, Frucht nach Ananas, Apfel, Bergamott. Danach etwas Exotik wie Mango, Fruchtsüße. Quarzit-Mineralik auf der Zunge macht die Frucht zart und lang. Mandeliger Abgang. Wieder ein klarer, sauberer, mineralischer Riesling! - **Verwendung zu:** Austern, Muscheln, feinen Fischen mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - **Genussreife:** bis 2016

1858 Riesling Landgeflecht - zwei Trauben BIO 2008 - we - biodynamisch; spezielle Lage im Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit, sehr trocken.

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** Rieslingblüte, feines Fruchtkompott von gelben Früchten, Fruchtsüße wie von weißem Pfirsich und Ananas. Kalkmineralik. - **im Mund:** Gewürze, saftig nach reifer Rieslingbeere. Weißer Pfirsich, Anis, cremig. Mineral steigt an, Frucht wird intensiver, eher zart mit Klarapfel, dann etwas Minze. Am ende

Pfirsich und Mineralik. - **Verwendung zu:** Edelfische, Spargel, toller Solist. - **Genussreife:** bis 2017

1856 Riesling Kühn R - zwei Trauben BIO 2007 - we Tipp - biodynamisch; vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; richtig trocken.

Farbe: mittleres Gelb mit zartem Rotgold - **in der Nase:** Aprikose, viel Rose, feiner Rieslingduft. Steinige Mineralik, schönes Gleichgewicht. Hagebuttenfleisch, betörend "süße" Ananas und exotische Früchte. - **im Mund:** ansteigender Rieslingduft mit Aprikose, Tee, dann Mineralik und Würze. Dahinter eine Fülle von Aromen, die jetzt durch Mineral gedeckelt sind, sich immer wieder befreien und nachhallen. Milde Säure, sehr lang mit viel Frucht. Lieblingswein der Serie. - **Verwendung zu:** Austern und großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - **Genussreife:** bis 2017+

1857 Riesling St. Nikolaus - drei Trauben BIO 2007 - we - biodynamisch; 60 Jahre alte Reben auf reinem Löß (etwa 13/1,5//5). Blieb bis zum Frühjahr auf der Maische, Gärung bis zum Sommer.

Farbe: goldgelb - **in der Nase:** Hauch Minze, Marzipan und Honig, Gewürze von Thymian und Ingwer, dann erst Aprikose, Rosinen, Mineral und Blumen. Reich und vielschichtig. - **im Mund:** Riesling pur, dann Fruchtsüße, Gewürze von Lavendel und Thymian, weißer Pfeffer, Quitte, harte Birne. Vielschichtig, aber noch sehr zurückhaltend und für die letzte Hälfte unnahbar. Flasche rechtzeitig öffnen, zwei Jahre nicht dekantieren. Großer Wein. - **Verwendung zu:** großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - **Genussreife:** bis 2020

1859 Riesling Oestricher Doosberg - drei Trauben BIO 2007 - we - biodynamisch; über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. 13/0,5/5. Blieb bis zum Frühjahr auf der Maische, Gärung bis zum Sommer.

Farbe: helles Bernstein - **in der Nase:** Weinbergpfirsich, Orangen, Quittenmus. Leichte Pfefferminze, Rosenblüten. Sehr reife Aprikosen, Macisblüte. Nach einiger Zeit vollreifer, frischer Rieslingduft. Hagebutte,... - **im Mund:** Zunächst auch Hagebutte mit zarter Süße, Himbeere, Saft von weißen Johannisbeeren, Gewürze, auch Pfefferminze, etwas Curry? Frisch mit sanfter Mineralik. Jetzt (April 2009) fast süffig und offen. Junge Brennesseln am Schluss, fruchtiger Nachhall. - **Verwendung zu:** großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - **Genussreife:** bis 2020

1864 Riesling Schlehdorn Tafelwein BIO 2007 - we - Alter der Reben ist nicht bekannt, mdst. aber 80 Jahre alt. Im Halbstück (600 Literfass) ausgebaut.

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** ungestüme Düfte von reifen, gelben Früchten, Hagebutten, Gewürze, durchzuzus cremig. Sehr reife Früchte mit vielen Aromen - **im Mund:** sehr beeindruckend mit Fruchtsüße, fleischiger Rieslingfrucht, Mandeln, Hagenbutten. Diese Aromen bleiben lange, bis dann Gewürze, wie Minze und weißer Pfeffer in Mineralik vom Boden mit Salz übergehen. Limette und Mineralik im langen Ende. Großer Wein. - **Verwendung zu:** Solist. Fischgängen, Spargel mit Filet, Käse. - **Genussreife:** bis 2022

1865 Amphore Tafelwein 2005 - we - von St. Nikolaus in 300 Liter-Amphoren oxidativ ausgebaut.

Farbe: goldgelb - **in der Nase:** Walnuss, eingemaischte Früchte, Quitte, Ananas, Orangenschale, in Honig eingelegte Mandeln und Zedernholz. Sherryähnlich. - **im Mund:** Trockenfrüchte nach Quitte, Schattenmorelle, und wieder Quitte. Bleibt lange Auf einer Höhe, Walnuss breitet sich aus, immer elegant und zurückhaltend. Einem Vin Jaune ähnlich, aber feiner und eleganter. Viel Mineral am Ende. Ein ungewöhnlicher Wein. - **Verwendung zu:** Krebsen und Hummer mit Safran. - **Genussreife:** bis 2013

1862 Lenchen Spätlese BIO 2008 - we - biodynamisch;

Farbe: strohgelb - **in der Nase:** Thymian, milde Fruchtsüße, gelbe Früchte wie sehr reifer Pfirsich und Aprikose, animierend. - **im Mund:** reich, tolle Kombination der Fruchtsüße, fleischigen Frucht und der Säure. Sehr lebendig, ansteigend, lang. Mineralik setzt sich erst spät durch. Schöner Schluß mit Mineralik und Pfirsich. Gelungen. - **Verwendung zu:** Asiaküche, Solist, mit lieben Freunden. - **Genussreife:** bis 2017

1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2006 - we - biodynamisch; Champagnermethode

Farbe: hellgelb, Schöne Perlung. - **in der Nase:** mineralisch und gelbe Früchte. Wirkt leicht und frisch. - **im Mund:** Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Sehr frisch, gelbe Früchte, etwas Macisblüte. Minze. - **Verwendung zu:** Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - **Genussreife:** 2010

PFALZ - THEO MINGES, mehr auf Seite 14

1896 Grüner Silvaner QbA trocken alte Reben Liter 2008 - we - nur 9,5% Vol Alkohol, unter 1Gramm Restsüße, wenig Säure, da BSA. 30 Jahre alte Reben. Böden von 80% Kalkstein, Rest Sand.

Farbe: hellgelb - **in der Nase:** frische Mandarine, reich, sehr feine Blüten, Steinobst. - **im Mund:** frischer, weißer Pfeffer (Mineral), Fruchtfleisch von Bergamottebirne und Apfelsinen. Saubere Länge, tänzerisch. Trotz geringem Alkohol ein extraktreicher Wein. - **Verwendung zu:** Terasse, Vorspeisen, gegen den Durst - **Genussreife:** bis 2010

1891 Riesling QbA trocken- Liter 2008 - we -

Farbe: hellgelb - **in der Nase:** Augustapfel, Reneclode, dann Riesling pur - **im Mund:** gelbe Steinfrüchte, Blüten, kleiner Bitterton nach Mandeln und etwas Blütenhonig, Apelsine mit frischer Säure - **Verwendung zu:** Alltagsriesling - **Genussreife:** bis 2010

1892 Gleisweiler Hölle Riesling Spätlese trocken 0708 - we - von Sandsteinverwitterungsböden mit Schiefer und Kalkanteilen, 91 GMpkte; 13,81/0,8/7

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** Mineral nach Schiefer, exponierte Rieslingnote, sehr ansprechend - **im Mund:** zuerst das Mineral, wie wir es lieben, dann ansteigende Frucht nach Renecloden und Pfirsich, die nur langsam ausklingt. Sehr nachhaltig, wunderschöner Riesling ohne Restsüße. - **Verwendung zu:** Fischgerichten, Vorspeisen, Spargel. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2015

1893 Riesling Spätlese trocken Buntsandstein 0708 - we - aus dem Herzen der "Hölle" auf Sandsteinverwitterungsböden

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** zart mit Pfirsich und Aprikose, Mineralik, noch etwas verschlossen - **im Mund:** würzig, ansteigende Rieslingnoten mit kleiner, eleganter Bitternis. Warm, zitronig und dann Apfelsine, sehr lang und fibrierend. Macht Lust auf das nächste Glas. - **Verwendung zu:** Fischgerichten, Vorspeisen, Spargel. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2015

1897 Flemlinger Vogelsprung Scheurebe Kabinet trocken 2008 - we - 11,5%

Farbe: mittleres Gelb - **in der Nase:** expressive Cassisnoten, schwarzer Tee, Pfefferminze, gelbe Früchte. Sehr animierend, erinnert an Sauvignon blanc. - **im Mund:** zunächst viel Cassis und Pfefferminze, Frucht nach Orangen mit Kernton, rosa Grapefruit, Hauch Exotik. Klingt aus mit süßer Mineralik und Reneclode. - **Verwendung zu:** Fischragouts, Geflügel mit asiatischer Note, in geselliger Runde - **Genussreife:** bis 2010

1898 Gleisweiler Hölle Riesling Beerenauslese 0.375 2007 - we - vom 50 Jahre alten Weinberg die edelfaulen Trauben, 91 Gmpkte; 9,2/192,7/9,3

Farbe: deutliches Gelb - **in der Nase:** gebündelte Kraft, feine Edelfäule, Honig. Vielfältige reife Früchte, sehr reich - **im Mund:** hohe Konzentration, reiche Aromen von gelben Früchten und Honig, tolle Balance zwischen Süße und Säure, nie aufdringlich, eher Nektar, lang ausbreitend mit Limette und Sternfrucht, viel Exotik, lang, lang. - **Verwendung zu:** Nachspeisen, Blaukäse und Lebergerichten, vorzugsweise Fois Gras. - **Genussreife:** bis 2020

1899 Spätburgunder Spätl trocken 2005 - ro - 12 Monate im neuen Doppelstück (2400 Ltr.); 14,08/0,5/5

Farbe: rubinrot - **in der Nase:** Waldbeerenduft mit etwas Erde, reich und elegant - **im Mund:** viel Kraft mit Waldbeeren und Unterboden, zarte Säure, ansteigend. Sehr elegant. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch und Rindsfilet mit Pilzen, Vorspeisen und Käse. - **Genussreife:** bis 2010

1895 Spätburgunder Auslese ZE (Zinkelerde) trocken 2005 - ro - geringer Ertrag, 20 Monate ohne Schwefelung im Barrique; 15,29/1,6/5,6.

Farbe: tiefdunkles rubinrot - **in der Nase:** ein Traum - **im Mund:** Eleganz mit ungebändigter Kraft und Reichtum. Ganz großer Pinot Noir. Unbedingt 4 Stunden vor dem Genuss dekantieren. - **Verwendung zu:** großem Braten. Solist. - **Genussreife:** bis 2015+

PFALZ - ANNE und MARTIN WINTERLING, mehr auf Seite 14

1871 Silberkapsel Cuvée Brut 2007 - we - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, Handlese; Flaschengärung. **Farbe:** feine Perlung, hellgelb. - **in der Nase:** frisch, Hollunderblüten, Birne. - **im Mund:** Perlung zerstäubt, viel Frische und Leichtigkeit, kleines Mineral. Schöner, leichter Sekt. - **Verwendung zu:** vielen Gelegenheiten. - **Genussreife:** bis 2009

1873 Chardonnay Brut- Crémant Pfalz 2006 - we - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, Handlese; Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe. **Farbe:** gebundenen Perlung, mittelgelb. - **in der Nase:** feine Blüten, angedeutetes Marzipan, gelbe Früchte - **im Mund:** Perlung löst sich im Mund auf, Birnen, Nähe zum guten Champagner, mineralisch. Mandelig und reif, dennoch frisch und belebend. Preis ist unangemessen niedrig. - **Verwendung zu:** Begrüßungsschluck, Meeresfrüchten, Fisch oder weißem Fleisch. Zu Desserts. - **Genussreife:** bis 2010

1883 Blanc de Blanc Brut- Crémant Pfalz 2007 - we - Tipp

zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, Handlese; Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe. **Farbe:** gebundenen Perlung, schäumt schön auf, mittelgelb. - **in der Nase:** feine Blüten, Pinottöne, frisch, gelbe Früchte, reich - **im Mund:** Perlung löst sich im Mund auf, schöne Frische. Augustapfel, knackige Birne, bisschen Limette. Nähe zum guten Champagner, ausgeglichen und elegant, mineralisch. Der gute Jahrgang wird deutlich. - **Verwendung zu:** Begrüßungsschluck, Meeresfrüchten, Fisch oder weißem Fleisch. Zu Desserts. - **Genussreife:** bis 2011

1874 Gutsriesling Liter- Kabinett trocken 0708 - we - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb **Farbe:** hellgelb - **in der Nase:** blumig mit feiner Rieslingnase - **im Mund:** rassig, frisch, zitronig. Mineral am Ende, Pfeffer. Ein süffiger Riesling. - **Verwendung zu:** Allzweckwein - **Genussreife:** 2009

1876 Ruppertsberger Linsenbusch Riesling Spl. tr. 2008 - we - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, sandiger Lehm mit Skelett aus Buntsandstein, eng gepflanztes Stück, 25-35 Jahre alte Reben. **Farbe:** mittleres Gelb - **in der Nase:** elegant, Blüten, kleiner Honigton ausdrucksstark nach gelben, reifen Früchten und Kräutern, trinkanimierend - **im Mund:** kräftig ansteigend, schöne Frische nach Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, sehr lang. Honigtöne und gute, stützende Säure, die mit der Fülle spielt. Durchaus kräftig und standhaft. - **Verwendung zu:** Fisch mit Soßen, vertägt Fenchel und Dill, zum Käse, zu weißem Fleisch. - **Genussreife:** 2014

1878 Sauvignon blanc 2008 - we - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb **Farbe:** mittleres Gelb - **in der Nase:** sehr typisch, aber unaufdringlich, wenig. Stachelbeere, etwas Cassis. Frisch. - **im Mund:** saftig und typisch. Auch im Mund von der feinen Art, viel Trinkfreude. Frucht nach Birnen und Stachelbeere, sauber, gute Länge. - **Verwendung zu:** Spargel, Vorspeisen, Ziegenkäse. - **Genussreife:** bis 2011

1879 Spätburgunder Schwarzer Sand Spätlese S trocken. 2007 - ro - zertifizierter ökologisch arbeitender Betrieb, auf sandigem Lehm mit viel Basal, Reben von 1998

Farbe: burgunderrot - **in der Nase:** Rauch, reife Trauben, Pflaumen, Hauch Veilchen und süßes Lakritz, Boden - **im Mund:** dichte Frucht, viele dunkle Aromen, Lakritz, Salz, Schwarzkirsche, rauchige Komponenten. Fruchtsüße stützt den gesamten Verlauf. Klingt dunkelbeerig aus, noch etwa Rauch, bemerkenswert. - **Verwendung zu:** Wild und anderen Fleischgerichten, zum Käse. - **Genussreife:** bis 2014

Notieren Sie sich die Daten des Abholfestes schon jetzt:

Samstag, 13. Juni, 10 - 17 Uhr

Sonntag 14. Juni, 10 - 13 Uhr

Wie immer verbunden mit der Möglichkeit viele sympathische Menschen zu treffen, Spargel, Erdbeeren, Fisch und Käse zu kaufen, eine Kleinigkeit zu essen und natürlich Weine zu probieren!