

Probenotizen**Fair Wein****ELSASS - CLAUDE DIETRICH**

220 Edelzwicker-Liter 2008 80% Pinot Auxerrois, etwas Pinot Gris und Muscat.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: fruchtig, gut im Gleichgewicht - im Mund: klare Struktur, leicht zu trinken, ausbalancierte Säure - Verwendung zu: zu Vorspeisen und allen möglichen Gelegenheiten, zum So-Trinken auch mit Biertrinkern - Genussreife: jetzt bis 2011.

216 Pinot Blanc 2008 Kieselböden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: floral, feine Säure, etwas Geißblatt - im Mund: frische Aprikose, etwas cremig, am Ende leichter Mandelton, gleichmäßig ansteigende Säure, viel Struktur, gute Länge - Verwendung zu: mit Freunden, passt zu Vorspeisen, Gemüsesuppen, hellem Fleisch, zur Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2012.

219 Sylvaner 2008 verwitterter Granit, neben dem Schlossberg, junge Reben.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen - in der Nase: cremig, dann frisch, erdig, Apfelkerngehäuse, etwas Marzipan - im Mund: frische Frucht, etwas reife Stachelbeere, dann deutliches Mineral, leichter Salzton, apfelsinige Säure, Mineral bleibt - Verwendung zu: zur Brotzeit, Fisch, Gemüsesuppen - 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: Aperitif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2011.

251 Riesling Patergarten 2008 Kieselböden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Grapefruit und frische Ananas, etwas Mineral - im Mund: Frucht von Zitrone und Grapefruit, dann kräftiges Mineral, gute Struktur, cremige Note und Mineral liegen übereinander - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen, Hecht in Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2000 verwitterter Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: cremig hin zu Marzipan ohne die Süße, dann Limone und etwas Mandeln - im Mund: Zitrone, deutliches Mineral, etwas Ananas, im Abgang zwischen Mandeln und Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2010.

259 Riesling Schlossberg Grand Cru 2007 verwitterter Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: elegantes Bouquet, feine florale Süße, deutliche Mineralität am Ende - im Mund: reife Frucht, leichte Honignote, dann kräftiges Mineral, das lange dominiert und schließlich von einer Honignote übertönt wird, deutliche Säure, die am Gaumen bleibt, beachtliche Länge. - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Lotte zum Beispiel - Genussreife: jetzt bis 2017.

245 Riesling Schlossberg Grand Cru 2006 Granitboden, kleine Ernte mit sehr reifen Trauben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Biskuit, dahinter reife Frucht zwischen Zitrone und Apfelsine - im Mund: Confit von Ananas, sehr reife Frucht, dann kräftiges Mineral, etwas Brotkrume, feine Aromatik im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit aromatisierten Saucen (z.B. mit frischem Ingwer) - Genussreife: jetzt bis 2012.

225 Riesling Furstentum Grand Cru 2004 eine nicht deklarierte Vendange Tardive.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliche Rose, etwas Honig, auch Cavailonmelone, 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.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: viel Finesse, Zitrone und Honig, frisch gemahlener weißer Pfeffer - im Mund: deutliche Honigsüße, gleichzeitig kräftige Säure und mineralische Töne - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

258 Tokay Pinot Gris Schlossberg 2008 verwitterter Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pfirsichkonfitüre und Honig, deutliches Mineral - im Mund: Honigsüße, Confit von Pfirsichen, dann Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, viel Honig, kräftige Säure dagegen, sehr große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

237 Tokay Pinot Gris Patergarten 2008 Schneckenort.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Honig, florale Noten - im Mund: anscheinend, Aprikose, dann florale Note, etwas Biskuit, sehr reich - Verwendung zu: Kalbsrücken, Ziegenkäse mit Honig übergossen und überbacken - Genussreife: jetzt bis 2015.

230 Gewurztraminer Furstentum Grand Cr 2008 40 Jahre alte Reben auf Kalklehmböden.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Rose und Pfeffertöne, sehr reich - im Mund: voll, exotische Früchte, deutlicher Rosenton, jetzt schon auf dem Punkt, typisch Furstentum, am Ende Hauch von Nelke, große Länge - Verwendung zu: zu Fleisch exotisch gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2010.

261 Pinot Noir 2007 Vogelgarten, Ausbau in Barriques von mehreren Weinen.

Farbe: kräftiges Rot mit ziegelbraunem Rand - in der Nase: Kräftiges Himbeeraroma, dahinter Mokkatöne, Hauch von Mandel - im Mund: zwischen Kirsche und Himbeere, etwas Kardamon, im Abgang Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Fasan, Taube - Genussreife: jetzt bis 2012.

236 Crémant Extra Brut 2007

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen - in der Nase: frisch, zitronig, Stachelbeere, grüner Apfel - im Mund: explodiert im Mund, gute Säure, sehr elegant, frisch im Abgang - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2012.

233 Crémant Extra Brut Rosé 2006 ca. 5 % Pinot Noir zu Pinot blanc und Chardonnay, 15 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.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

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

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: lebendig, dann mineralisch und Aprikose - im Mund: zitronige Säure, Mineral, Nougat, Aprikose, gute Länge mit frischen weißen Früchten - Verwendung zu: passt zu weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2012.

23 Sylvaner Vieilles Vignes 2007 alte Reben von ca. 40 Jahren, auf Kalk, neben Furstentum und in Katzenthal.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche Mineralität, Zitrone mit Schale - im Mund: deutliche Säure verbunden mit mineralen Tönen, etwas frische Reineclaude, am Ende Honignoten, reife Note, leicht cremig, große Länge - Verwendung zu: zu gebratenen oder gegrillten Fischen - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, feine Säure, etwas Geißblatt - 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 2015.

5 Riesling Rosenbourg 2007 wächst auf Lehm-Granitböden, 30 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral, Grapefruit, schöne Struktur - im Mund: Mandelton, Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, klassischer Rosenbourg - Verwendung zu: zu Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2014.

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2004 Erster Grand Cru des Elsass, Granitboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Zitrone, granitiges Mineral, Pampelmuse - im Mund: reich, Mischung von Ananas, Pampelmuse und Mineral, das sich zum Abgang hin mit einer exzellenten Säure verbindet, auch Honigtöne. Viel Struktur und große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

29 Pinot Gris 2008

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: leichter Honigton, frischer Pfirsich, Hauch von Unterholz - im Mund: Melange zwischen Blüten und Honig, auch etwas Biskuit, gute Säure und dadurch viel Struktur, im Abgang erst die Frucht und dann wieder der Biskuitton, sehr im Gleichgewicht, später schöne Mineralität - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2013.

21 Muscat d'Alsace 2008 verschiedene Parzellen, u.a. Altenburg, Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr floral, Jasmin, Zitrone, etwas Unterholz - im Mund: reife Zitrone, dann etwas Ananas und Mineral, leichter Muskatton - Verwendung zu: Spargel, auch mit Schinken, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2012.

11 Gewurztraminer 2008 50 % Fürstentum.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Jasmin, Nelkenpfeffer, etwas Honig - im Mund: viel Frucht, etwas Orange, dann floral, am Ende etwas Nelkenpfeffer, gute Länge, im Abgang deutliche Noten von Pfeffer und Zitrusfrüchten - Verwendung zu: Aperitif, exotisch gewürzte Speisen - Genussreife: jetzt bis 2014.

19 Cremant Extra Brut 2007 Pinot Blanc, Blanc de Noir und etwas Riesling und Pinot Gris, z.T. In großen Holzfässern ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: deutlich Zitrone, sehr viel Frische, etwas Kern - im Mund: explodiert im Mund, deutliche Säure, etwas Ananas, Zitrone, großartige Frische und viel Struktur - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2012.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

378 Sancerre Caillottes 2008 70 % Caillottes, 30 % Terres blanches, also Muschelkalk, hieß früher Jeunes Vignes.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: viel Struktur, Weißdorn, Mineral - im Mund: reich, zwischen Zitrone, Apfelsine und Pampelmuse, etwas Brioche, dann leicht cremig, sehr reich und gut strukturiert - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2012.

371 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2008 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leichte Nougatnote, dahinter Mineral - im Mund: cremig, etwas Vanille, leicht buttriger Ton, dann die zitronige Säure, gutes Potenzial - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2015.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2008 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr verschlossen - im Mund: zunächst etwas Kern, dann Zesten von Orangen, etwas weiße Blüten und viel Mineral, sehr sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: 2011 bis 2025.

374 Sancerre Les Grandes Côtes 2008 Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: eher floral, Holunderblüten, dominiert durch Mineral - im Mund: sehr reich, leichte Fruchtsüße, sehr voll, dann durch das Mineral dominiert, erstaunlich rund. Hat sehr viel Potenzial. Zum Hinlegen. Später auch etwas cremig - Verwendung zu: Gambas, Languste etc. - Genussreife: 2010 bis 2018.

SANCERRE -DOMAINE HYPOLYTE REVERDY

736 Sancerre Blanc 2008 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillottesboden, erste Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Cassis und Jasmin - im Mund: erst Mineral, dann Zitrone, etwas Cassis, sehr gute Konzentration, hinten Mineral, florale Süße - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2011. zweite Abfüllung: jetzt bis 2013.

737 Sancerre Rosé 2008 kein Saignée, nur frisch gepresste Pinot Noir, sehr reif geerntet.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: sehr aromatisch, zwischen Süßkirsche und Walderdbeere, leicht cremig - im Mund: Süßkirsche, cremige Töne, etwas Himbeere, dann kräftiges Mineral, viel Körper, beachtliche Länge mit leichtem Rauchtönen im Abgang, stabile Säure, ähnlich dem 2007er aber mehr Konzentration - Verwendung zu: weißes Fleisch, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: jetzt bis 2011.

738 Sancerre Rouge 2007 100% Pinot Noir, drei Wochen Maceration, Milchsäuregärung erst im September 2007, ungefiltert.

Farbe: dunkles Rot - in der Nase: Kirsche und Tabak - im Mund: Kirsche und mineralische Komponenten, etwas rauchig, im Abgang Kakaonuss, komplex und gute Länge - Verwendung zu: Reh, Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2012.

POUILLY UND SANCERRE - DOMAINE TINEL BLONDELET

727 Pouilly s/Loire Chasselas 2008 Chasselas aus dem Fass probiert.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisch, etwas Zitrone und Apfel, im leeren Glas deutlich weiße Blüten - im Mund: gute Struktur, frischer Apfel, deutliches Mineral, gute Länge. Sehr lebendiger Wein - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2010.

728 Pouilly Fumé 2008 Sauvignon.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Orange, dann Mineral, auch Pampelmuse und Zitrone - im Mund: sehr aromatisch, etwas Cassis, dann die mineralische Note, zwischen Apfelsine und Orange, im Abgang kräftiges Mineral - Verwendung zu: Sommerwein, auch zu einer Brotzeit gut - Genussreife: jetzt bis 2012.

734 Pouilly-Fumé Génétin 2008 Sauvignon, auf Kalkboden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Weißdorn, fast Jasmin - im Mund: sehr reich, Frucht von Orange und etwas Cassis, dann Struktur durch in Frucht eingehülltes Mineral, beachtliche Länge -

Verwendung zu: Wolfsbarsch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

732 Pouilly-Fumé l'Arrêt Buffatte 2008 Sauvignon, Muschelkalk auf Mergel, gut 30 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Geißblatt, Limone, etwas Orangenschale, darunter Mineral - im Mund: sehr reich, Zitrone, dann Orangeschale, auch florale Komponenten und kräftiges Mineral, sehr lang. Sehr viel Struktur und Körper, im Abgang florale Süße, sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

POUILLY-FUISSÉ -ERIC FOREST

117 Macon-Vergisson 2007 auf felsigen Boden, nach Osten ausgerichtet, 20 Jahre alte Reben, 10 % neue Fässer.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: mandelige Töne, etwas Zitrusfrüchte, viel Mineral - im Mund: sehr elegant, leichte Cremetöne und ein Hauch von Jasmin, dann Zitrusfrüchte, Kerntone in Mineral übergehend, schöne durch eine gute Säure gestützte Länge - Verwendung zu: Fisch mit nicht so schweren Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

115 Pouilly- Fuissé Le Crays 2007 Südausrichtung, Kalkboden, Barriqueausbau, 20 % neue Barriques.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutlich Brotkrume, Vanille vom Holz, Vanillecrème, dann Frucht mit kräftigem Mineral vermischt - im Mund: Aprikose, dann Zitrusfrüchte, sehr reich, cremige Noten, feine Mineralität und etwas Pfeffer, sehr lang, im Abgang Biskuit - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2017.

116 Pouilly- Fuissé La Côte 2007 Lehmboden und Mergel, Barriqueausbau, gut 20 % neue.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr mineralisch, etwas mandelig, Kokosnuss, Hauch von Vanille - im Mund: erstaunlich konzentriert und komplex, Zitrusfrüchte, dann sehr deutliche Mineralität, weißer Pfeffer, sehr lang mit einer Kombination von zitroniger Säure und kräftiger Mineralität. Großer Pouilly-Fuisse - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: 2010 bis 2017.

BORDEAUX-THE WINE MERCHANT

849 Ch.Branas Grand Poujeaux 2002 Moulis.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Cassis, Vanille, Pflaumenbrand, sehr elegant - im Mund: leichte Süße, viel Kirsche, Lakritz, deutliche Pflaumenbrandnote, kräftige Noten vom Holz - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet, Côte de Boeuf - Genussreife: jetzt bis 2014.

836 Château Lanessan 1996 Haut Medoc.

Farbe: dunkles Rot mit braunvioletter Rand - in der Nase: ausgeglichenes Bouquet, etwas Schokolade und Frucht zwischen Kirsche und Pflaume - im Mund: erstaunlich frisch, deutlich Kirschsäfte, etwas Kakao, am Ende etwas Sauerkirsche - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2012.

843 Château Gloria 2006 St. Julien.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Orangetöne, Brotkrume, später Kirsche, Gewürz hin zu Zimtstange - im Mund: feine Süße, dann etwas Sauerkirsche, Vanille, deutliche aber weiche Tannine, weich im Abgang, gewürzige Tannine bleiben - Verwendung zu: Côte de Boeuf, Wildschweinnacken - Genussreife: 2010 bis 2018.

841 La Fleur de Boüard 2006 Lalande de Pomerol, Merlot 85 %, Cabernet Franc 10%, 5 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter - in der Nase: Mischung von Vanille und Kirsche, Kakao und Fruchtbrand, Cassisblüten - im Mund: viel Struktur, frische Frucht von Sauerkirsche, darüber kräftige Kakaotöne, sehr elegant, frisch gemahlener Pfeffer, sehr gute Länge, Kakao im Abgang mit etwas Frucht - Verwendung zu: Damwildrücken, Rinderfilet mit kräftiger Sauce - Genussreife: 2012 bis 2020.

842 Ch.Fleur Cardinale 2006 St. Emilion Grand Cru Classé, 70 % Merlot, 20% Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Cassis, frisch gemahlener weißer Pfeffer, Kaffeebohne, hinten Hauch von Himbeere - im Mund: fruchtige kirschtige Süße, Kakaotannine, sehr im Gleichgewicht mit guter Konzentration, Vanille, sehr gute Länge, viel Eleganz - Verwendung zu: Haarwild, auch als Gulasch - Genussreife: 2011 bis 2020.

846 Château Clinet 2003 70 % Merlot, je 15 % Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Pomerol, 91 Punkte Wine Spectator, in Holzkiste.

Farbe: rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: zwischen Kirsche und Pflaume, Hauch von Unterholz, später Schokolade - im Mund: voll, Tabak, Kirsche und Blaubeere, sehr weich, nicht der überladene Stil vieler 2003er sondern perfekt im Gleichgewicht, erstaunliche Frische, im Abgang leichte Pfeffernote. Sehr gut

strukturiertes Wein. - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet, Côte de Boeuf - Genussreife: jetzt bis 2012.

BALLANDE ET MENERET

833 Domaine de Courteillac 2007 Kieselboden über Kalkfelsen, entspricht dem Boden in St. Emilion. 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc. 1/3 neue Barriques.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Hollunderbeere, Pflaumenkuchen (Wein ist eine Fassprobe), sehr konzentriert - im Mund: zwischen Hollunderbeere und sehr reifer Brombeere, etwas Cassis, Bitterschokolade, im Abgang etwas Sauerkirsche. Elegant, schönes Potenzial, gelungener 2007er! - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet, gut gewürzter Schmorbraten - Genussreife: jetzt bis 2016.

HAUT-MEDOC - CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS F. TEREYGEOL

126 Coté Pontoise Subskription 2008 von jungen Reben.

Farbe: rotschwarz mit deutlich violetterm Rand - in der Nase: Schwarze Johannisbeere, Konfitüre von reifer Schwarzkirsche - im Mund: Gekochte Kirsche, saftig, schöne Frucht, dezente Tannine, leichter Bitterschokoladenton, im Abgang bleibt die Schokolade - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2012.

127 Coté Pontoise 2007 von jungen Reben.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Konfitüre von schwarzer Johannisbeere und Kirsche, auch Brombeere, darüber Schokolade und etwas Vanille - im Mund: offen, gerade gereifte Brombeeren, dann Schokolade, die frische Frucht wechselt sich ab mit der Schokolade, darüber auch Cassis, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2012.

129 Château Pontoise Cabarrus 2007 62 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 34 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.

Farbe: schwarz mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: Holunderblätter und -beeren, deutliche Schokolade - im Mund: eher kirschtige Frucht mit einem Hauch Schokolade, gute Struktur, erstaunlich weit entwickelt. - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2013.

131 Château Pontoise Cabarrus 2006 61 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, coup de coeur Le Point 2007.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: etwas Vanille, leichte Süße, Cassis und Kaffee - im Mund: beginnt mit Frucht zwischen Cassis und Kirsche, Tannine lange Zeit dezent, dann Kaffeernote präsent, sehr lang, feine Struktur im Abgang, im Nachhall erst Kaffee, dann wieder Frucht und etwas Vanille - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

CHÂTEAUX ST. ESTÈPHE UND POMYS - FAMILIE ARNAUD

120 Château St. Estèphe 2007 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 30 % Merlot und 10 % Cabernet Franc.

Farbe: schönes Rot, violetter Rand/2006: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, sehr elegant und sehr offen - im Mund: gekochte Kirsche, Tannine zwischen Kaffee und Kakaonuss, Zesten von Orangen, schon gut entwickelt, eher auf der Eleganz, Frucht und Tannine sind gut miteinander verbunden. Kakaonuss im Abgang - Verwendung zu: Ziegenrücken ist ideal - Genussreife: 2007: dekantiert jetzt aber optimal von 2010 bis 2020.

122 Château St. Estèphe 2005 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: recht dunkles Rot, am Rand violett - in der Nase: Kirsche und Kirschwasser Confit von Orangen, Frucht dominiert, Tannine nicht spürbar - im Mund: Kirschsaff und etwas Cassis, dann deutliche Kaffeetannine, die aber wieder durch die Frucht abgelöst werden. Elegant, gute Länge und im Abgang runde Tannine und ein Hauch von Zitrusfrüchten - Verwendung zu: Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2016.

124 Château Pomys 2007 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand violett - in der Nase: leichte florale Süße, Kirsche am Kern, Nelke - im Mund: zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, auch etwas Cassis, Tannine in Richtung Kakao mit Kaffeetönen, gute Länge, im Abgang dominieren im Moment die Tannine. Wird sich bald öffnen - Verwendung zu: rotes Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

121 Château Pomys 2005 55 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Frucht von Cassis und Schwarzkirsche, Kaffee-Bitterschokolade, Hauch von Nelkenpfeffer - im Mund: schöne Süße, Frucht von Kirsche und Cassisaff, dann kräftige aber weiche Tannine mit Schwarzkirschsaff, im Abgang zwischen Schokolade und Kirsche, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch

mit kräftigen Saucen - Genussreife: mit schlechtem Gewissen dekantiert jetzt aber optimal 2010 bis 2025.

COTE DE BLAYE CORINNE & XAVIER LORIAUD

142 Château Bourjaud 2007 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: frische Kirsche, auch etwas Pflaume, leichte Fruchtsüße, später auch Schokolade - im Mund: Kirsche, dann Cassis, Bitterschokolade, gute Struktur und Länge, Kirsche auch wieder im Abgang - Verwendung zu: rotes Fleisch, gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2012.

147 Château Les Ricards 2007 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: viel Finesse, Kirsche und Bitterschokolade - im Mund: Kirsche mit Kern gekocht, etwas Cassis und Brombeere, elegant, Bitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte, Côte de Boeuf - Genussreife: jetzt bis 2014.

149 Château Bel Air La Royère 2007 40 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 30 % Cabernet Sauvignon, 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit kräftigem violettem Rand - in der Nase: Heidelbeere, Vanille, Rösttöne, Schokolade - im Mund: Kirsche und Schokolade schon gut verbunden, sehr saftig, reich, immer im Gleichgewicht, große Länge, sehr offen und bald mit Vergnügen zu trinken - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2016.

143 Château Bel Air La Royère Subskription 2008 70 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut, 35 hl/ha.

Farbe: schwarz, mit lebhaftem Violett am Rand - in der Nase: Schokolade, Schwarzkirsche, Tabak und leicht rauchige Töne - im Mund: leichte Süße, dann Vanille und frische Kirsche, gegarte Paprika, im Abgang Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: Ende 2010 bis 2020.

POMEROL-CATHARINE PÉRÉ-VERGÉ

98 Château Moulin la Gravière 2006 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 50 % neue Barriques.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Kirsche, etwas Cassis, Leder - im Mund: Sauerkirsche, etwas Tabak, Garrigues, dann Halbbitterschokolade, große Länge und sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2012.

96 Château la Gravière 2006 100 % Merlot, 50 % neue Barriques, Hauswein von Alain Ducasse.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Leder, rauchig, Cassis und Kirsche, feine Süße - im Mund: leichte Süße, Kirsche mit einem Hauch Himbeere, Rauch und Tabak, typisch Lalande de Pomerol - Verwendung zu: Hammel, Federwild, Rinderfilet mit aromatischen Saucen - Genussreife: 2010 bis 2016.

99 Château Montviel - Pomerol 2004 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 15 Monate in neuen Barriques.

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: eingedickte Schwarzkirsche, Leder und ein Hauch Tabak - im Mund: leichte Süße, gekochte Schwarzkirsche und frische Brombeere, deutliche Zartbitterschokolade in Bitterschokolade übergehend, Vanille, sehr weiche Tannine, Pfeffernote - Verwendung zu: rotes Fleisch, wenn gegrillt mit einer kräftigen Sauce, Wildschwein, Hase mit einer Sauce von Trockenpflaume - Genussreife: jetzt bis 2012.

97 Manoir de Gay - Pomerol 2006 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - in der Nase: Kirsche und Biskuit, Hauch von Lavendel - im Mund: deutliche Süße, erstaunlich offen, Schwarzkirsche mit Hauch von Nelke, Frucht bleibt, Tannine sind nur an den Zähnen spürbar - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Wildschweinrücken - Genussreife: jetzt bis 2016.

101 Château le Gay 2000 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletterm Rand - in der Nase: sehr weich und saftig, Kirsche, Leder, etwas Tabak, Hauch von Frucht und von Lakritz - im Mund: Kirschsaff und Leder, leicht süßlicher Tabak, im Abgang bleibt die leichte Süße, sehr große Länge - Verwendung zu: Châteaubriand, Damwildrücken - Genussreife: jetzt bis 2015.

CHATEAU JONC BLANC - FRANK UND ISABELLE PASCAL

89 Sens du Fruit 2007 Cabernet Sauvignon und Merlot, biodynamisch ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: exotische Gewürze, eingelegte Früchte, Wachs - im Mund: saftig, leicht süßliche Frucht, Hauch von Zimt, Zitronenthymian, schöne Frische - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2012.

87 Classik 2006 14 Monate im Barrique, Cabernet Sauvignon, Merlot, nicht geschwefelt, biodynamisch ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: mineralisch, etwas dunkler Tabak, Basilikum - im Mund: zwischen Kirsche und Cassis, schokoladige Noten, gute Länge mit kräftigem Mineral im Abgang, Kirsche und Schokolade im Abgang - Verwendung zu: Lammrücken, Pfeffersteak, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2014.

COTES DE CASTILLON - CHATEAU ROBIN - JEROME CAILLE

559 Château Robin Subskr 2008 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: fast schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, Brombeere und Cassis, Vanille - im Mund: Cassis, Bitterschokolade, dann auch Brombeersaft, viel Konzentration, im Abgang deutlich Bitterschokolade, bereits jetzt schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: 2011 bis 2018.

562 Château Robin 2007 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques ausgebaut, Cabernet im Stahlfass.

Farbe: Cabernet: tiefschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Schokolade mit Kirsche und Cassis verbunden - im Mund: Auch erst Kirsch mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche mit etwas Cassis, Frucht mischt sich mit Schokolade im Abgang - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2015.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

162 Château La Caze Bellevue 2006 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: kräftige Tannine, saftige Komponente von Brombeere, auch noch etwas verschlossen - im Mund: aromatisch, Kirsche mit Kern, dunkle Tannine, etwas Kaffee, dann volle Frucht, Cassis und ein Hauch Orange, im Abgang wieder die Schokolade - Verwendung zu: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

161 Château La Caze Bellevue 2004 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit leichtviolettem Rand - in der Nase: Unterholz, etwas Tabak, im Moment verschlossen - im Mund: sehr elegant, gekochte Kirsche, florale Komponenten von Lindenblüten, gute Struktur, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2011.

158 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2006 .

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: leichte Süße, deutlich Cassis und etwas Kakao - im Mund: Cassis, Kakaotannine, etwas Orangenkonfit, sehr gute Konzentration und große Länge - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2016.

165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2005 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 14 Monate in Barriques.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: saftige schwarze Früchte, etwas Vanille, Nougat - im Mund: Attacke von Vanille, dann frische Brombeere mit Bitterschokolade unterlegt, die ansteigt und lange bleibt. Große Länge. Die kräftigen Tannine sind nur an den Zähnen zu spüren. - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

BORDEAUX - EDONIA

539 Château Valrose 2003 50 % Merlot, je 25 % Cabernet Sauvignon und Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, leicht aufhellender Rand - in der Nase: Cassis, Brotkrume und Vanille, sehr voll - im Mund: typische Mischung für St. Estèphe: reife Schwarzkirsche, Kaffee und etwas Schokolade - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2012.

GRAVES - CHATEAU LA FLEUR JONQUET

536 Château La Fleur Jonquet 2008 wächst auf einer Hochebene mit durchlässigem Kiesboden im Graves, 50 % Sauvignon blanc, 50 % Sémillon, zum Teil 80 Jahre alte Sémillon.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: zunächst leicht florale Note, weiße Blüten, danach exotische Frucht - im Mund: sehr aromatisch, Stachelbeere, dann Passionsfrucht, leicht cremiger Ton, im Abgang Mineral und Zitrone, viel Potenzial. - Verwendung zu: Wolfsbarsch mit aromatischen Saucen (z.B. mit frischem Ingwer), Fisch mit exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2015.

534 Château La Fleur Jonquet 2006 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Cassis und etwas Blaubeere, dezente Tannine - im Mund: Kirsche und auch etwas Heidelbeere, dann halbbittere schokoladige Tannine, Tabak und im Abgang die Graves-typische leichte Note von Teer - Verwendung zu: zu Lammkeule, Wild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

GRAVES - SAUTERNES

105 Château La Fleur des Pins - Graves 2008 115 g Restsüße.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honig, eingekochte weiße Pflirsche - im Mund: Frucht zwischen Apfelsine und sehr reifer Ananas, Honig, gute Säure, Botrytis deutlich, ausgezeichnete Länge und ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Stopfleber, süße Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

92 CHATEAU HAUT BERGERGON 2005 145 g/l Restsüße.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: Akazienhonig, sehr reife Ananas - im Mund: viel Honig, dagegen leicht zitronige Säure, perfektes Gleichgewicht, im Abgang kräftige Botrytistöne, sehr sehr große Länge - Verwendung zu: Stopfleber, Blauschimmelkäse, auch als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2025.

1er CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2008 35 % Sauvignon blanc, 65 % Sémillon.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Passionsfrucht, Pflirsich und Mango, frische Zitrone, später deutliche Mineralnote - im Mund: exotische Frucht, Mango, gute Säurestruktur, rund, im Abgang mineralisch, gute Länge - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: Jetzt bis 2011.

38 Château Haut-Rian Cuv.Excellence 2007 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, alle eine Nacht maceriert, erstes Drittel der Gärung im Inox, dann acht Monate in neuen Barriques.

Farbe: kräftiges Strohgelb - in der Nase: Brotkrume, dann exotische Früchte, insbesondere Passionsfrucht, Litchi, dann weiße Blüten - im Mund: sehr aromatische Attacke, leichter Vanilleton, frische Passionsfrucht, gute Säurestruktur, florale Süße, etwas cremig, beachtliche Länge mit Brotkrume im Abgang. Die Töne vom Barrique werden in einem halben Jahr eingebunden sein - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2012.

41 Château Haut-Rian 2008 Hälfte eine Nacht maceriert, andere Hälfte direkt gepresst, 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: leichtes Ziegelrot - in der Nase: Rote Johannisbeere und ein Hauch Walderdbeere, gute Struktur, Lakritz - im Mund: zwischen roter Johannisbeere und Kirsche, mineralische Komponenten, gutes Spiel von Fruchtsüße und Frische - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2010.

35 Château Haut-Rian - 1er Côtes de B 2007 60 % Merlot 30 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 24 Tage Maceration, sechs Monate in Barriques mehrerer Weine.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: saftig, frische Schwarzkirschenkirsche, etwas Schokolade - im Mund: schon gut entwickelt, fruchtige Kirschnote, etwas Schokolade, füllt den Gaumen aus, am Ende Vanille, Frucht kommt wieder hoch - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

36 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2005 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben, Maceration 24 Tage, 9 Monate neue Barrique, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand - in der Nase: schwarzkirsche, dann Pralinen von Frucht und Bitterschokolade, dann deutlich Brombeere - im Mund: sehr elegant und gleichzeitig voll, auch hier Aromen von Kirsche und Schokolade, beachtliche Länge, jetzt perfekt, es bleiben schokoladige Tannine und die transformierte Frucht - Verwendung zu: zu rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2012.

MADIRAN - DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

866 Pacharenc du Vic Bilh sec 2008 60 % Gros Manseng, 40 % Petit Manseng, entstielt, ohne Schwefel ausgebaut, ein Teil ist acht Stunden mazeriert worden..

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte hin zu Orangenkonfitüre mit Schalen, deutliche Mineralität - im Mund: Zitrone, dann hin zur Orange und ein wenig Pampelmuse, sehr frisch und aromatisch, am Ende kräftiges Mineral - Verwendung zu: Meeresfrüchte und auch als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2014.

865 Madiran Tradition 2006 60 % Tannat, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 40 Jahre alte Reben, 1/3 in alten Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit lebhaftem Violett am Rand - in der Nase: Cassis und Cassisblüten, dann reife Brombeere, saftig - im Mund: fruchtig, zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, auch Cassis, dann Bitterschokolade und leichter Gewürzton, schöne Länge mit schokoladigen Tanninen - Verwendung zu: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: jetzt (besser Ende des Jahres) bis 2012.

860 Madiran Vieilles Vignes 2006 100 % Tannat, 50 Jahre alte Reben, zum Teil ungepfropft!, 1 Jahr Barriqueausbau, 1/3 neue Fässer.

Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand violett - in der Nase: Fruchtsüße, Kirsche, Schehe und Cassis, etwas Tabak - im Mund: Fruchtsüße,

Kirsche und Schlehe, Pfeffer, Bitterschokolade im Abgang, gute Länge, typisch Tannat - Verwendung zu: Confit von Ente oder Gans - Genussreife: 2010 bis 2015.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS-LA-PERDRIX

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

Farbe: deutlich gelb - in der Nase: reife Ananas, etwas Johannisbeerblüten - im Mund: frisch, zwischen Zitrone und Aprikose, etwas Kern, angenehme Säure, im Abgang Süße von Blüte - Verwendung zu: unkomplizierter Wein zu (fast) allen Gelegenheiten, geht auch gut zu Lachs - Genussreife: jetzt bis 2010.

50 Cuvée Marianne fût de chêne AR 2008 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, vom Fass gezogen.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Weiße Pfirsiche und deutlich weiße Blüten, Vanille, etwas rosa Pampelmuse - im Mund: sehr reich, Vanille, Mango, Honig, im Abgang Pfeffer und Marzipan, große Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2012.

53 Domaine St.Louis AR 2007 Grenache, etwas Syrah, Carignan.

Farbe: kräftiges Rot, leichte Brauntöne am Rand - in der Nase: würzig, Hauch animalisch, dann dunkle Frucht, Konfit von Schwarzkirschen, Kakao - im Mund: gekochte Kirsche, dann Kakao, danach Sauerkirsche, erstaunliche Länge, hat sich weiter Herbst gut entwickelt - Verwendung zu: einfache Gerichte mit rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2010.

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

Farbe: rot in Schwarz übergehend - in der Nase: Cassis, etwas Kirsche, dann Syrahnote - im Mund: sehr rund, Cassis und etwas Holunderbeere, etwas Pfeffer, darüber etwas Bitterschokolade - 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 braunviolettem Rand - in der Nase: Leichte Süße, gekochte Kirsche, milde Schokolade - im Mund: gekochte Kirsche, dann etwas Kaffee, leichte Süße, Kirschsäfte, Pfeffer im Abgang, deutliche Tannine an den Lippen, aber nicht störend im Geschmack - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2010.

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

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Vanille, leichte Süße, etwas Cassis und Kirsche - im Mund: leichte Süße zu Beginn, dann frische Frucht zwischen Kirsche und knapp gereifter Brombeere, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2010.

PROVENCE - CHATEAU PARADIS

973 Château Paradis 2008 60 % Grenache blanc, 40 % Sauvignon, Önologe Michel Tardieu.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Cassis und Jasmin, dahinter weiche Grenachetöne - im Mund: gute Säure, etwas Ananas und Zitrone, auch florale Töne, gute Länge - Verwendung zu: weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

974 Château Paradis 2008 59 % Syrah, 30 % Grenache Noir, 20 % CS, direkte Pressung, Önologe Michel Tardieu.

Farbe: leichtes Rosa, hin zur Lehmfarbe - in der Nase: Walderdbeere, Veilchen, Mineral - im Mund: gute Säureattacke, dann ebenfalls Walderdbeere, leicht cremig, endet wieder mit einer guten Frische - Verwendung zu: - Genussreife: .

MINERVOIS - DOMAINE ST. LEOCADIE

152 Domaine Sainte Léocadie-Leukadios 2008 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Carignan.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Orange - im Mund: zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, viel Schokolade, sehr saftig, im Abgang Halbbitterschokolade und Himbeere - Verwendung zu: Lamm gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2011.

153 Domaine Sainte Léocadie-Les Clauses 2007 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: leicht animalisch, typische Syrahnote, etwas Bitterschokolade - im Mund: kräftige Kakaotöne, frische Kirsche und Himbeere, etwas Garrigue, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung zu: Lammrücken, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2012.

LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

780 Dom. Monpezat Sauvignon 2008 exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutlicher Cassis, typisch Sauvignon, dann Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, sehr frisch - im Mund: zitronige Säure, etwas Mineralität, dann Cassis, etwas Ananas, gute

Länge, im Abgang deutlicher Mineralton - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

777 Dom. Monpezat Merlot 2008 sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis, Thermovinifikation.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: deutlich Schokolade, später Pflaume, dann saftige Frucht zwischen Cassis, Kirsche und Brombeere - im Mund: im Mund sehr saftig, Kirsche mit Kern, dann kräftige Halbbitterschokolade, im Abgang schönes Spiel zwischen leichter Süße und Säure der Sauerkirsche, sehr zugänglich - Verwendung zu: Entrecôte, Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2011.

772 Domaine de Monpezat Les Enclos 2007 40 % Merlot, 60 % Syrah, in Barriques ausgebaut, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit purpurvioletterm Rand - in der Nase: Schoko und Vanille, Cassis und Lakritz - im Mund: leichte florale Süße, dann Kakao, Kirsche, wieder Schokolade, Cassis, kirschtige Säure, beachtliche Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jztbis 2012.

776 Domaine de Monpezat Les Palombières 2007 Grénache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Kirschwasser, Zesten von Orange - im Mund: Kirsche und Orangenschalen, viel Eleganz, auch Hauch von Minze, frischer Wein - Verwendung zu: zu Entrecôte, Bavette etc. - Genussreife: jetzt bis 2013.

775 Dom.de Monpezat Les Palombières 2005 Grénache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, Rosmarin - im Mund: sehr rund und saftig, viel Kirsche, Schokolade, weich, schöne Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2012.

769 Château de Montpezat Cuvée Prestige 2005 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, purpurvioletter Rand - in der Nase: Zesten von Orangen, etwas Blaubeere, Hauch von Minze, mineralische Note - im Mund: saftig, Cassis, Pflaume und Brombeere, etwas Schokolade, dann Schwarzkirsche und Minze, im Abgang viel Frucht, auch wieder die Schokolade. Sehr im Gleichgewicht, große Länge. Sehr gut. - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

767 Château de Monpezat La Pharaonne 2007 in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, Plyozän !!!!!!!.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: sehr gewürzig, etwas Schwarzkirsche, am Ende Hauch von Thymian, braucht Zeit zur Entwicklung - im Mund: Vanille und etwas Zimt, Frucht zwischen Sauerkirsche und Cassis, Kirschwasser, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues. Sehr große Länge. Sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2016.

766 Ch.d.Montpezat La Pharaonne 2005 in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, Plyozän !!!!!!!.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: Eukalyptus, Kirsche, Orangezesten, Zedernholz, Kardamon - im Mund: Vanille, etwas Zimt, Frucht zwischen Sauerkirsche und Cassis, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues. Sehr große Länge. Sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2015.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES

891 Mas Las Cabes sec 2008 Grenache Blanc und Gris; Macabeu et Muscat.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: etwas Muscat, dann weiße Blüten, Quitte - im Mund: von Cavaillonmelone zu Aprikose, dann Limone, auch hier ein angenehmer Muskatton, gute Säurestruktur - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2011.

878 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.

886 Le Rosé 2008 Muscat Petit Grains 70%, Muscat Alexandrie 30%, Ton - Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mineralattacke, Hauch von Muskat, cremig, dann Hauch von Zitrone - im Mund: angenehme Süße, dagegen zitronige Säure, dann cremige Noten, leicht exotische Fruchttöne, Passionsfrucht und etwas Mango, beachtliche Länge - Verwendung zu: Apfeltarte, Eis, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

888 Mas Las Cabes Rouge 2008 Syrah, Carignan, Grenache.

Farbe: fast Schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Mokka und Kirsche, Mandelpaste, später deutliche Syrahtöne - im Mund: sehr reich, leichte Süße, Kirsche und Cassis, kräftige Töne von Bitterschokolade, im Abgang bleiben deutliche Cassisnoten und die Schokolade hin zu Kirschkernen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2012.

881 Clos des Vignes Tautavel 2007 Grenache Noir, Vieux Carignans und ein wenig Mourvèdre.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Vanille und Cassis, Holunderblütenkonzentration - im Mund: Saft von reifer Brombeere und Holunderbeeren, dann Kirschsäfte, Halbbitterschokolade, etwas Orangenrinden im Abgang, große Länge, wunderbarer Wein - Verwendung zu: Lammshulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

882 La Torre Côtes du Rouss. Vill. 2007 Mourvèdre 70 %, Grenache 20 %, Carignan 10 %, Espira d'Agly.

Farbe: schwarz mit dunkelrotem Rand - in der Nase: Vanille, Cassis, Schokolade und Schwarzkirsche, Veilchen - im Mund: Vanille, Brombeere und Blaubeere, über Kirsche hin zu Orangentönen, wunderschöner Wein - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammshulter - Genussreife: jetzt bis 2013.

887 Les Falaises 2007 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: Gewürze, Kardamon, Hauch Nelke, eingekochte schwarze Früchte, dann Tannine in Richtung Kakaonuss, geistige Töne - im Mund: deutliche Fruchtsüße, dann kräftige Tannine zwischen Bitterschokolade und Kaffee, kräftige Pfeffernote, große Länge, Frucht und Tannine wechseln sich im Nachhall ab. - Verwendung zu: Lamm in den verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2015.

885 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.

889 Rivesaltes Ambré Gardies 1995 Grenache Blanc und Gris.

Farbe: Bernsteinfarben - in der Nase: Rancioöne, 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.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

761 Muscat Sec 2008 Muscat Petit Grains 50%, Muscat Alexandrie 50%, Ton - Kalkböden.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: leichtes Muscat, buttrig und nussrig, dann zitronige Säure - im Mund: frische zitronige Säure, Pampelmuse, dann leicht cremig, etwas muskatiert - Verwendung zu: zum So-trinken, als Apéritif - Genussreife: Jetzt bis 2011.

759 CdR Les Terres Grillées 2008 alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 50 % in Barriques von zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Stachelbeere, weißer Pfirsich und ein wenig Aprikose - im Mund: erst schöne Säure, cremig, dann Himbeere, Nougat am Ende - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, Käse - Genussreife: jetzt bis 2012.

749 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2008 35 % Syrah, 50 % Merlot, 15 % Grenache Noir et Mourvèdre, Rosé de saignée.

Farbe: gedecktes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, etwas Marzipan - im Mund: etwas cremig, gekochte Früchte, Erdbeere und etwas Himbeere, schöne Frische - Verwendung zu: zum ganzen Essen oder einfach zu So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2011.

746 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2007 Syrah, Merlot, Grenache Noir.

Farbe: sehr dunkles Rot violettbrauner Rand - in der Nase: Rösttöne, Cassis, Gewürze - im Mund: Vanillig, Bitterschokolade und wieder Vanille, darunter gekochte Kirsche, etwas gekochte Pflaume: viel Frucht - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2010.

747 VdP Justin Piquemal 2007 Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: saftig, Himbeergeist, Holunderbeere, Schokolade, Kardamon - im Mund: zwischen Kirsche und Holunderbeere, mit etwas Cassis, dann Schokolade, Lakritz im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung zu: zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2010.

741 Côtes du Roussillon Tradition 2006 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmaceration,

Maceration Carbonique beim Carignan, 12 Monate in Barriques, nicht gefiltert.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Nelkenpfeffer, dann Kirsche und Orange - im Mund: Kirsche, auch Nelke, Blutorange, Halbbitterschokolade, kirschtige Säure - Verwendung zu: rotes Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2011.

743 Côtes du Roussillon Le Chant des Frères 2006 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, Kirsche, leichte Süße - im Mund: Kirsche, geht über in Himbeere, Gewürze, sehr lebendig - Verwendung zu: Confit von der Ente oder Gans - Genussreife: jetzt bis 2013.

748 Cd.R. Village La Colline Oubliée 2005 Syrah, Grenache Noir, Carignan und Mourvèdre.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: erst Gewürz, dann schwarze Früchte, etwas Schokolade - im Mund: Gewürze, Rosmarin und Thymian, dann viel frische Kirsche, fruchtige Süße im Abgang - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2012.

760 CdR Village Les Terres Grillées 2005 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Kirsche und Kirschwasser, deutliche Schokolade, etwas Vanille - im Mund: viel gekochte Kirsche, dann Bitterschokolade, danach wieder Frucht mit leicht geistigen Tönen und würziger Mineralität - Verwendung zu: Lammshulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2015.

753 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 2008 Vin Doux Naturel.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische Zitrone, Birne und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitronen, gekochte Birne, Zesten von Zitrone - Verwendung zu: Apéritif Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2012.

754 Rivesaltes Grenat La Perle Pourpre 2007 Vin Doux Naturel.

Farbe: kräftiges Rotschwarz - in der Nase: Pflaume, Schokolade - im Mund: Pruneaux d'Agén eingelegt in Armagnac, lebendig, sehr lang - Verwendung zu: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2015, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 1988 100 % Grenache.

Farbe: ganz dunkler Bernstein - in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung zu: zu Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2020.

751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 1999 24 Monate im Fass ausgebaut.

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat - im Mund: Armagnac, Confit von Zitrone, cremig und lang - Verwendung zu: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

785 AOC St. Chinian Les Tuileries 2008 45 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 5 % Viognier.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrone, weiße Blüten, leicht cremig - im Mund: fruchtig, reife Aprikose, deutliches Mineral, etwas Nougat, gute Länge, im Abgang cremig und auch zitronige Säure, schöne Länge - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, jetzt unbedingt eine Stunde vorher dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2012.

786 Viognier 2006 zum größten Teil auf Schieferboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: mineralisch am Anfang, reife Pfirsichnote, etwas weiße Blüten - im Mund: typisch Viognier, Frucht zwischen Aprikose und Apfelsine, leichter Kernton hin zu Mineral, dann florale Süße, cremig, gute Länge, Pfeffer am Ende - Verwendung zu: weißes Fleisch, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

790 AOC St. Chinian Rosé Initiale 2007 40 % Syrah, 25 % Mourvèdre, 20 % Grenache, 15 % Cinsault, Saignée zum überwiegenden Teil vom Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Mineral, rote Johannisbeere und Erdbeere - im Mund: deutliches Mineral, dann Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche, cremige Töne, im Abgang kommt die Frucht deutlich wieder, vermischt mit den mineralischen Tönen, Durch das Mineral gute Struktur. Auch leicht mandelige Töne - Verwendung zu: - Genussreife: .

784 AOC St. Chinian Cuvé Initiale 2007 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: ganz dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Cassisblätter, Cassis, angenehme Tannine - im Mund: deutliche Kirschtöne, dann auch Hauch von Cassisblättern, frischer Kirschsäfte, hinten angenehme Bittertöne - Verwendung zu: - Genussreife: .

787 AOC St.Chinian Cuvée Ancestrale 2007 Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Sauerkirsche mit Kern, Mineral, viel Finesse - im Mund: Hauch von Vanille; dann etwas Mokka und Cassis, Garrigues, dahinter die deutliche Mineralität, sehr gute Länge. Am Ende sehr schön rund, leichte Süße und aromatische Gewürznoten wie Marsala - Verwendung zu: Lamm, Wild - Genussreife: jetzt bis 2012.

788 AOC St. Chinian Cuvée Signée 2007 Syrah, alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut, Goldmedaille in Paris.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand - in der Nase: Hauch von Vanille, etwas Kirsche und Cassis, dann Mokka, komplex - im Mund: Vanille; dann Kirsche, etwas Mokka und Cassis, Garrigues, dahinter die deutliche Mineralität, kirschtige Säure, sehr gute Länge. Am Ende sehr schön rund - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

791 AOC St. Chinian Cuvée Viels Arrasacs 2007 .

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand - in der Nase: gekochte Schwarzkirsche mit Kern, Kaffeetannine, frische Brombeere - im Mund: Cassis mit Mokka verbunden, dann süßliche Töne, auch Kirsche, kräftige Tannine, große Konzentration - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: 2010 bis 2016.

CORBIÈRES - CHRISTIAN BAILLAT

138 Vin de Pay d' Oc Syrah Merlot BIO 2007 75 % Syrah und 25 % Merlot.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: frische Brioche, Schokolade und Cassis - im Mund: sehr saftig, voll, frische Brombeere, Kaffeetannine, im Abgang dominieren die Tannine - Verwendung zu: schönes Stück vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2010.

137 Domaine Baillat AOC Corbières BIO 2007 45 % Syrah, 30 % Merlot, 20 % Carignan, 5 % Cabernet Sauvignon. Sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis.

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

140 Vin de Pay d' Oc Louis Baillat BIO 2006 80 % Cabernet, ein sechstel 12 Monate im Barrique ausgebaut, 20 % Syrah.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: etwas Cassis, Kaffeetöne, dann Gewürze - im Mund: feine Süße, viel Cassis, dann deutliche Kaffeetannine, gute Struktur und am Ende wieder die Süße - Verwendung zu: Wildschwein, Wildentenbrust - Genussreife: jetzt bis 2012.

133 Clos de la Miro AOC Corbières BIO 2007 70 % Syrah, 20 % Grenache, 5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Carignan.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, Hauch von Himbeere, Orangezesten, am Ende runde Tannine - im Mund: sehr weich, leichte Süße, Frucht von Kirsche und Cassis, viel Eleganz, Schokolade mit Kirsche vermischt, Fruchttöne bleiben lange im Abgang, dann kommt die Schokolade wieder - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

134 Cuvée Emilien Baillat AOC Corbières BIO 2007 70 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: sehr saftig, Veilchen - im Mund: Cassis, etwas Leder, dann auch Kirsche - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 2010 bis 2017.

FRANCOIS LURTON LANGUEDOC-ROUSSILLON

674 Les Bateaux Terret-Sauvignon 2008 Vin de Pays d'Oc, 70 % Terret, 30% Sauvignon, Kalk-Lehmböden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: typische Sauvignonnase, Cassisblüten, Zitrone, Apfel - im Mund: Zitrone, gekochte Birne, Hauch von Cassis, gute Länge - Verwendung zu: zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2010.

678 Les Bateaux Merlot 2008 100% Merlot, Vin de Pays d'Oc, Sand - Kalkböden des Languedoc.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Brombeere, Schokolade, Cassis - im Mund: rund, Cassis, kräftige Halbitterschokolade, dann Kirschsäfte, danach dominiert wieder die Schokolade, weiche Tannine, sehr süffig - Verwendung zu: gegrilltes Lammfleisch, - Genussreife: jetzt bis 2011.

680 Les Salices Viognier 2008 teilweise Ausbau im Barrique.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Vanille, reife Pfirsiche, etwas Kern - im Mund: reich, cremige Noten, überreife Birne, etwas Pfeffer - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2011.

672 Les Salices Syrah 2005 teilweise im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: feine Süße, Himbeersaft, frisches Leder, etwas Kakao - im Mund: zwischen Kirsche und Cassis, auch etwas Cassisblüte, Bitterschokoladetannine, viel Struktur - Verwendung zu: Hasenpfeffer, Ragout vom Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2011.

675 Les Fumées Blanches Sauvignon 2008 einer der größten Erfolge von Lurton.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: typische Sauvignonnase, Cassisblüten, Zitrone, Apfel - im Mund: Zitrone, etwas Cassis, dann wieder Zitrone, gute Säurestruktur, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: weißem Fleisch, Muscheln - Genussreife: Jetzt bis 2011.

703 Fumées Blanches Rosé 2008 Cabernet Sauvignon, Negrette, frisch gepresst.

Farbe: leichtes Rosé mit einem Stich ins Graue - in der Nase: Rose und Walderdbeere, leichter Kernton - im Mund: zwischen Frucht und Blüten, ähnlich wie in der Nase, etwas Rhabarber - Verwendung zu: passt zu vielen Speisen, zum So-trinken - Genussreife: jetzt bis 2011.

677 Terra Sana BIO 2008 Vin de Pays d'oc, Sauvignon et Colombar.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: leichtes Cassisaroma, danach ein Hauch von Nuss, dann cremig - im Mund: Zitrone, ganz leicht Cassisblüte, gute Struktur, am Ende schöner Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2010.

673 Terra Sana Syrah BIO 2008 100% Syrah, biologischer Anbau.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: saftig, zwischen Himbeere und Cassis, leichte Mon Cheri - Note - im Mund: Schokolade mit roter Kirsche und etwas Himbeere verbunden, schöne Konzentration, im Abgang gekochte Frucht, etwas rote Grütze, am Ende darüber ein schokoladiger Ton - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, aber auch Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2011.

704 Mas Janeil 2008 Maury, Grenache Gris und Macabeu.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: leichte Crèmenote, leicht nussig, Obsttorte - im Mund: reich, Früchtekompott von weißen und wenigen roten Früchten, Kern, dann wieder Frucht, schöne Länge - Verwendung zu: passt zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2012.

696 Mas Janeil 2007 Syrah, Grenache, Carrignan.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: Hauch von Orange mit Schale, etwas Vanille, sehr komplex - im Mund: frische Kirsche, dann deutlich Orange, etwas Schokolade, komplex, gute Länge - Verwendung zu: Damwild - Genussreife: jetzt bis 2011.

664 Château des Erles Cuvée des Ardois 2004 30% Syrah, 40% Grenache, 30% Carignan, Haut - Fitou, Sedimentboden und schwarzer Schiefer, 12 Monate in Barriques.

Farbe: dunkles Purpur, aufhellender Rand - in der Nase: Orangenschale, Schwarzkirsche, getrocknete Pflaume - im Mund: Brombeere, Vanille, Kirsche, dann schokoladige Tannine, leicht süßlicher Pfeifentabak, sehr gute Länge, ausbalanciert im Abgang - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2012.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champ.Vilm.Grande Reserve Basis cuvée 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay 2005/2006.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: Aprikose, weißer Pfirsich, auch etwas Zitrone - im Mund: deutlich Aprikose mit etwas Kern, zerstäubend, beachtliche Länge, am Ende leichter Zitronenton und feine Süße - Verwendung zu: Apéritif, aber auch zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2011.

643 Champagne Vilm.Grand Cellier 30% PN, 70%Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: cremig, reife Birne, weißer Pfirsich - im Mund: zwischen Birne und Aprikose mit etwas Kern, zerstäubend, beachtliche Länge, im Abgang Hauch von Nougat - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2011.

641 Champ.Vilm.Grand Cellier d'Or 2003 Probe von 2002, Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: deutliches Gelb, feine Perlung - in der Nase: Bisquit, sehr frisch, Hauch von Zitrone, am Ende Aprikose - im Mund: explodierend, dann sehr strukturiert, Frucht von Birne, abgelöst durch frische Säure, große Länge, im Mund bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2012.

637 Champagne Vilm.Cuvée Création 1999 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine und dezente Perlung - in der Nase: leicht animalische Töne, dann Aprikose - im Mund:

explodierend, Töne von reifen Weinen, aber immer noch gute Säure, im Abgang Zitrone, sehr lang mit guter Säure und cremigen Tönen - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt bis 2012.

636 Champagne Vilm.Coeur de Cuvée 2001 20%Pinot Noir, 80%Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb, sehr feine Perlung, dezent - in der Nase: kernig, etwas getrocknete weiße Früchte, Mineral - im Mund: frisch, Frucht von Aprikose, deutliches Mineral, viel Körper und gute Struktur, große Länge, im Abgang Verbindung von Trockenfrucht und Mineral - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2012.

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

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung - in der Nase: Hauch von Johannisbeere und Himbeere und von Animalität - im Mund: erstaunlich rund, auch hier etwas Himbeersaft, danach Säure von roten Johannisbeeren, Kerntöne und Hagebutte - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2011.

CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

623 Champagne Selosse Brut-Initial * 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren (2001 - 2003), 3,6 g/l Dosage.

Farbe: goldgelb, wenige feine Perlen - in der Nase: zwischen Stachelbeere und Pflaumenschnaps, Hauch von Holznoten - im Mund: explodiert im Mund, auch Stachelbeere und etwas Mineral, dann cremig, im Abgang schöne Frische, am Ende Bisquit - Verwendung zu: Apéritif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2012.

627 Champ. Selosse Version- Original * aus Avize, Cramant Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage! 2000-2002.

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen - in der Nase: Aromen von Obstschnapsen, Birne, auch etwas Töne vom Marc - im Mund: explodiert, alter Pflaumenschnaps, dann Zitrusfrüchte, frische Säure, große Länge, etwas Salz, im Abgang wieder Marc - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2014.

629 Champagne Contraste* 100 % Pinot Noir, Blanc de Noir.

Farbe: weinig, cremig, Hauch von Ranciotönen - in der Nase: sehr komplex, Stachelbeere hin zu Kirsche, Kernton, Gewürze, enorme Länge, am Ende Rotweinnoten - im Mund: goldgelb mit leichtem Rosé - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2013.

624 Champagne Selosse Substance * Nach dem Soleraprinzip in neuen Barriques ausgebaut, letztes Jahr 2003.

Farbe: kräftiges Goldgelb, keine Bläschen - in der Nase: Brioche mit Pflaumenschnaps - im Mund: an alte weiße Burgunder erinnernd, sehr trocken, dann auch florale Noten, deutliches Mineral, sehr komplex, sehr groß, ungläubliche Länge, mit einer Mischung von Mineral und einer feinen Süße - Verwendung zu: Apéritif und zu Fisch mit stark aromatisierten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

626 Champagne Selosse Millésime* 1999 nur aus Avize, Grand Cru, Dosage von 1,8 g/l.

Farbe: deutliches Gelb, kaum Perlen - in der Nase: Pflaumige Töne, mineralisch und etwas bitter - im Mund: sehr reich, etwas Quitte, dann Zitrone, salzig und ausgezeichnete Länge, sehr groß - Verwendung zu: zu (fast) allem, nur mit den besten Freunden - Genussreife: jetzt bis 2015.

628 Champagne Selosse Rosé * 95 % Chardonnay und 5 % Pinot Noir als Wein zugegeben, gerade degorgiert.

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse - in der Nase: leichte Eau-de-Vie-Note, verwelkende Rose - im Mund: explodierend, mineralische Komponente, dann etwas rote Johannisbeere, im Abgang leichter Ton von Walderdbeere, große Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2012.

FRANCOIS LURTON SPANIEN UND PORTUGAL

665 Salamandra Trempanillo 2007 100 % Tempranillo.

Farbe: schwarzrot, ziegelroter Rand - in der Nase: kirschig-schokoladig, sehr weich - im Mund: anschniegsam, gekochte Kirsche, etwas Thymian, Halbbitterschokolade in dunklere übergehend, gute Länge - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

669 Herederos Lurton 2007 Castilla y León, Tempranillo.

Farbe: schwarzrot mit aufhellendem Rand - in der Nase: Kirsche, Heidelbeere, Vanille und Kakao - im Mund: sehr weich beginnend, saftig, Kirsche und Blaubeere, Schokolade mit gekochter reifer Kirsche, sehr im Gleichgewicht, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: geschmorte Ziegenschulter - Genussreife: jetzt bis 2012.

684 El Albar Excelencia 2006 100% Tinta de Toro (Variante des Tempranillo) 30 hl/ha, Boden eisenhaltig, Sand - Schwemmland, 18 Monate Barriquelagerung, ungefiltert.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: feine Süße, Hauch Minze, Vanille, Cassis und Schokolade - im Mund: Vanille, florale Note, Kirsche, dann feine Süße, etwas Tabak, bleibt sehr gleichmäßig im Abgang mit einer Kombination von Frucht, floralen Komponenten und Schokolade. Ganz großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet im Stück, Roastbeef, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

697 Barco Negro Duoro 2007 Duorotal, Tourega Nacional et Franca, Tinta rojiz, im Barrique ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot mit braunviolettem Rand - in der Nase: deutliches Mineral, Frucht eher dezent - im Mund: geprägt durch den Schieferboden, viel Struktur, überreife Kirsche, Halbbitterschokolade, Thymian, erstaunlich komplex, im Nachhall reife Fruchtaromen - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2011.

CHATEAU DERESZLA - TOKAJ - EDONIA

175 Tokaj Dry 2007 mit Formint, Harslevelu und Muskat.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr fruchtig, gute Säure, Birne - im Mund: voll, leichte Honigtöne, auch florale Noten, sehr reich, gleichzeitig gute Säure, im Abgang Aprikosenkonfitüre mit zitroniger Frische darüber. - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

176 Furmint VT 0.5l 2003 Vendange Tardive, nahe 100 g Restsüße, entspricht einem Aszu 3 Puttonyos, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Lindenblüten, Honig, - im Mund: eingekochte Stachelbeere, Honig, gutes Spiel zwischen Säure und Süße, hat gegenüber dem Vorjahr deutlich zugelegt. Beachtliche Länge und im Nachhall florale süße Noten - Verwendung zu: zu Stopfleber, zu süßen Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

177 Château Henye 6 Puttonyos 2005 höchste Qualitätsstufe.

Farbe: dunkles Altgold - in der Nase: getrocknete Aprikose, etwas Pflaume, Orange - im Mund: Honig und zitronige Säure, Zitrusfrüchte, kandierte Orange, sehr, sehr lang, eine Trockenbeerenauslese der ganz großen Klasse - Verwendung zu: Blauschimmel- oder reife Ziegenkäse, Crème Brulée von der Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2040.

ARGENTINIEN - MENDOZA - TRIVENTO - FAIR TRADE

593 Otra Vida Cabernet Sauvignon 07/08 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: dunkles Rot, aufhellendes Violett - in der Nase: erst floral, dann frische Kirsche - im Mund: Kirsche und Schokolade, viel Frucht, sehr rund und zugänglich - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

594 Otra Vida Tempranillo 07/08 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: dunkles Rot, aufhellendes Violett - in der Nase: Brombeersaft, Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Kirsche, Hauch von roter Johannisbeere, sehr gleichmäßige Frucht, Biskuit mit Kirsche im Abgang - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

595 Otra Vida Malbec 07/08 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: deutlich Blaubeere, etwas Schokolade - im Mund: leichte Süße, dann Kirschsaff, etwas milde Schokolade, im Abgang frische Kirsche, später wieder die Schokolade - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

596 Otra Vida Shiraz 07/08 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche, Himbeere, Tabak - im Mund: Kirsche, frische Brombeere, im Abgang aromatische Sauerkirsche und Pfeffertöne - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

ARGENTINIEN - MENDOZA - FINCA ALGARVE - FAIR TRADE I.E.

606 Cinco Sentidos Chardonnay Fair Wei 2007 Palmira, 30 % in Barrique ausgebaut, im Zertifizierungsprozess für Fair Trade.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: jetzt bis 2011.

607 Cinco Sentidos Torrontes Fair Wei 2007 Aus Cafayate, Samora, Paroni and Matthew Grassin sind die Önologen, im Zertifizierungsprozess für Fair Trade.

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

608 Cinco Sentidos Malbec Fair Wein 2005 im Zertifizierungsprozess für Fair Trade.

Farbe: dunkles Rot, aufhellendes Violett - in der Nase: zwischen Cassis und Blaubeere, sehr saftig - im Mund: Attacke von Brombeere

und Schokolade, ausbalanciert, Bitterschokolade, sehr lang - Verwendung zu: Wildschwein, Lamm in allen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2012.

610 Cinco Sentidos Cabernet-Sauvignon 2005 kommt aus Palmira, 30 % 12 Monate im Barrique, im Zertifizierungsprozess für Fair Trade.

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

ARGENTINIEN - MENDOZA - SOLUNA - FAIR TRADE

586 Soluna Premium Malbec 2005 hoher Anteil an alten 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: Lamm, Wildschwein, Filet, auch langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2012.

587 Soluna Premium Malbec Organic BIO 2005 10 - 18 Jahre alte Reben, Biologisch.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand - in der Nase: Lakritz, 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: Lamm, Wildschwein, Filet, auch langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

ARGENTINIEN - MENDOZA - EDONIA - ALTA VISTA

171 Alta Vista Premium Torrontes 2008 Wächst in der Provinz Salta im Nordwesten Argentinien in Cafayate.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: leichtes Muskat, frische Zitrone mit Schale, florale Süße - im Mund: zitronige Säure, dann frischer Muskatton, schöne Mineralität, gutes Gleichgewicht, sehr, sehr schöner Wein - Verwendung zu: großartiger Apéritif, zu Kürbissuppe und exotischen Speisen - Genussreife: Jetzt bis 2011.

172 Alta Vista Premium Chardonnay 2007 Ausbau in Barriques, wenig neues Holz.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr floral, Brotkrume, dann mineralische Note, etwas Aprikose - im Mund: floral beginnend, dann reife Zitrone, hin zur Orange, gute Säure, sehr gute Länge, im Abgang Vanille und ein angenehmer Bitterton - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen, Hahn in Sahnesauce - Genussreife: jetzt bis 2011.

170 Alta Vista Premium Malbec 2008 Ausbau in Barriques.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Cassis, Halbbitterschokolade, etwas Trockenpflaume, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2013.

169 Alta Vista Malbec Grande Réserve 2006 Barriqueausbau mit hohem Anteil neuer Barriques.

Farbe: schwarz mit kräftigviolettem Rand - in der Nase: Himbeere, Pflaumenmus, Vanille, sehr saftig und gleichzeitig elegant - im Mund: Vanille, Frucht zwischen reifer Schwarzkirsche und Blaubeere, hohe Konzentration und gleichzeitig Eleganz, sehr große Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2012.

167 Alta Vista Alto* 2004 80 % Malbec, 20 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit kräftigem violettem Rand - in der Nase: Confit von Cassis, dann der Geruch frischer Croissants, Heidelbeere - im Mund: konzentriert, zwischen Heidelbeere und Brombeere, Vanille, sehr große Länge, wieder ein großer Wein - Verwendung zu: rotes Fleisch, Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2014.

ARGENTINIEN - MENDOZA - F. LURTON

663 Tierra de Luna (Tierra del Fuego) 08/9 Chardonnay und Torrontes.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Komponente, Quittenschale, exotisch - im Mund: sehr aromatisch, sehr rund, etwas cremig, leichte exotische Frucht, ein Hauch Jasmin, schöne Länge - Verwendung zu: zum Sotrinken, Antipasti, Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2010.

670 Tierra de Luna (Del Fuego) Tinto 2008 60% Sangiovese, 20% Tempranillo, 20% Bonarda.

Farbe: dunkles Purpurrot, violetter Rand - in der Nase: schokoladig, dann Kirsche und erdige Töne - im Mund: mit Ingwer aromatisiertes Pflaumenmus, in Kirsche übergehend, weich und gewürzig im Abgang, - Verwendung zu: Grilladen, Ragout von der Ziege - Genussreife: jetzt bis 2011.

679 Piedra Negra Malbec 2004 100% Malbec (alte Reben) auf Kiesböden in den Ausläufern der Cordilleren, 18 Monate Ausbau im franz. Barrique, ungefiltert.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: Schokolade, Vanille, Cassis und Brombeere, feine Süße, Mokkatannine, gleichzeitig mächtig und elegant - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, deutlich Vanille, dann Cassis, Sandelholz, deutliche Tannine hinter der Frucht, sehr weich im Abgang, Schwarzkirsche und Mokkatannine, ganz große Länge, ganz großer Malbec - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet alles mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

ARGENTINIEN - MENDOZA - CATHARINE PERE-VERGE

102 Lindafior 2005 100 % Malbec, Parker 94 Punkte (verdient).

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: Veilchen, gekochte Blaubeere, Vanille - im Mund: fruchtige Süße, zwischen Kirsche, Cassis und Blaubeere, Vanille, wunderschöne Struktur, große Länge, perfekt - Verwendung zu: Rinderfilet, Wildschweintrüben - Genussreife: jetzt bis 2015.

CHILE - HACIENDA ARAUCANO - F. LURTON

692 Hacienda Araucano Cabernet Sauvignon 2008 100% Cabernet Sauvignon, 25 - 30hl / ha, Colchagua Valley, 18 Monate in neuen Barriques.

Farbe: schwarzrot mit purpurnem Rand - in der Nase: Cassisblüte, Cassis und Schokolade - im Mund: leichte Süße, etwas reife Brombeere, dann deutliche Cassisnote, im Abgang Cassis und Schokolade vermischt, Hauch von Bitterton, lang, ausgezeichnetes Preis-Qualitätsverhältnis - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2012.

667 Clos de Lolol 2007 Camenère, Cabernet Franc und Syrah auf Ton - Kieselböden, 25- 30hl/ha, 18 Monate in einmal benutzen Barriques.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: Cassis, Tabak und Bitterschokolade, dann wieder die Frucht - im Mund: Kirschaft hin zur Brombeere, dann feine Süße, Bitterschokolade dann wieder die Süße-Komponente, etwas Gewürz, beachtliche Länge, großer Wein - Verwendung zu: Ziege, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

693 Gran Araucano Cabernet Sauvignon 2005 pur Cabernet Sauvignon Barriqueausbau.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: feine Süße, Cassis und Halbbitterschokolade und leicht sülicher Tabak - im Mund: schöne Süße, dann zwischen Kirsche und Cassis, sehr elegant, schokoladige Töne in der Mitte, Frische durch die Frucht, auch ein Hauch Orange, im Abgang Garrigues, große Länge - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Wildschweintrüben - Genussreife: jetzt bis 2014.

COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

452 Pineau des Charentes Blanc Most von Ugni Blanc und Colomard wird junger Cognac zugesetzt.

Farbe: goldgelb - in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Apéritif, Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2015.

454 Pineau des Charentes Rosé

Farbe: ziegelfarben - in der Nase: Zwetschgenmus mit Kerntönen - im Mund: Frucht zwischen Pflaume und Kirsche oder überreife Schwarzkirsche, dann Hauch von Kakao, beachtliche Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2015.

451 Pineau des Charentes Rubis Most von Merlot wird junger Cognac zugesetzt.

Farbe: rotschwarz - in der Nase: Himbeere, Schokolade - im Mund: Schokolade, Himbeere, dann wieder Schokolade - Verwendung zu: Apéritif und zu Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2015.

453 Pineau des Charentes Blanc - Vieux Most von Ugni Blanc und Colomard wird junger Cognac zugesetzt, oxydativer Ausbau mit bis zu dreißig Jahre alten Pineaus, hat 2009 die Goldmedaille in Paris bekommen.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: leichter Rancioton, cremig, getrocknete Feigen, feine Säure - im Mund: deutlicher Ton von getrockneter Feige, dann etwas Schokolade, feine Säure, sehr groß und lang - Verwendung zu: Apéritif, Kuchen mit flüssiger Schokolade, Berawecka (Früchtebrot) - Genussreife: jetzt bis 2015.

Notieren Sie sich das Datum des Abholfestes: 21./22. Dezember !

Les Grains Nobles

Italien

TRENTINO - ELISABETTA FORADORI, biodynamisch

1001 Myrto 2008 - we - 50% Sbl, 50% Incrocio Manzoni; 10 Monate auf der Hefr, acht Monate im Barrique. Biodynamisch. - **Farbe:** leuchtendes Grün-Gelb - **Nase:** Frucht in der Jugend nach grünem Apfel mit weißem Pfeffer, floral nach Weißdornblüten und Steinpilzen, Mineralik, komplex, dicht - **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. Durch die Unaufdringlichkeit und Länge ist er auch ideal zum Käse. - **Genussreife:** bis 2015

1002 Foradori 2007 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 Jahre alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barrique; starke Selektion, Trauben für Granato sind enthalten, biodynamisch - **Farbe:** dunkles Lila mit schwarzem Kern - **Nase:** dichte Fruchtfülle mit Kräutern nach Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineral von Granit, breiter Fruchttappich, reich - **Mund:** dicht und saftig mit viel Mineralik, Pflaume, Gewürze, milde Tannine nach Süßholz, hält lange an, bleibt mit Waldfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, durchaus mit großem Vergnügen schon trinkbar. Ein Wein mit Struktur und Substanz - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Schön zu gereiftem Käse. Lamm und Zicklein mit Kräutersoßen (Schulter) wären geradezu ideal. Mdst. 3 Stunden dekantieren. - **Genussreife:** bis 2013

1007 Kepos 2007 - ro - 6 Jahre alte Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 9 Mte. im Zementfass - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **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. - **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:** Grillgerichten, 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 - **Nase:** weit entwickelt, viel Frucht, Veilchen, milde Gewürzigkeit, Süßholz, verführerisch-samtig, dennoch gut strukturiert. Herrliches Bouquet. - **Mund:** präsent mit fruchtigen Noten und Fruchtsüße. Frucht entwickelt sich in Richtung Rumtopf. Belebende, stützende Säure. Gleitet nie ab ins Kompottige. Hat Kraft und Eleganz. Tannine sind sehr reif. Am Ende Hauch von Schoko und Süßholz, verführerisch. - **Verwendung zu:** Fleischgerichten und Käsegängen. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2015

CHIANTI - FATTORIA CORZANO E PATERNO

1079 Il Corzanello Rosso 2008 - ro - 60% Sangiovese, 40% CabSau; Edelstahl; - **Farbe:** rubinrot - **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. - **Mund:** Schwarzkirsche mit viel Charme, 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 2011

1073 Chianti Terre di Corzano 2007 - ro - Sangiovese 85, Canaiolo 15, 12 Mte Barrique - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Schmelz, Saft, Lakritz, dicht. Etwas Pflaume. Bemerkenswert konzentriert. - **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 2012

1084 Chianti Riserva I Tre Borri 506 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 12 Mte Barrique - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Erde, Lakritz, Tabak, dunkle Früchte, Veilchen. Vielschichtig und elegant mit Cassissaft und Süßholz. Vielversprechend. - **Mund:** sehr, sehr reich und burgundisch, viel Extrakt. Cremige Konsistenz, Fruchtsüße von reifen Trauben, Fruchtexplosion: 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. Für sich selbst zur Belohnung. - **Genussreife:** bis 2016

1083 Il Corzano 2005 - ro - Sangiovese 45, CabSau 40, Merlot 15; 14 Mte Barrique, davon 40% neu (14,4/1,5/5) nur 6000 Flaschen **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte und darunter die Kalknase, das Blumige und Wilde des Chianti - **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 - Trebbiano 80, Malvasia 20; Trauben 5 Mte. getrocknet, acht Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen Barriques, hohe Auszeichnungen; (9,6/230/8,3) - **Farbe:** goldgelb - **Nase:** Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - **Mund:** helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Ein ausgezeichnetes Preis-/Qualitäts-verhältnis. - **Verwendung zu:** Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und zu Cantuccini - **Genussreife:** bis 2020

CHIANTI - POGGIO AL SOLE

1101 Trittico IGT 2006 - ro - Sangiovese, Merlot, Cabernet-Sauvignon **Farbe:** dunkles Rubinrot - **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. - **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 2011

1102 Chianti Classico 0607 - ro - Sangiovese 90, CabSau 10; 14,3% **Farbe:** rubinrot - **Nase:** zarter Blütenduft, Süßholz, Waldbeeren und Gewürze (Piment), Schwarzer Tee - **Mund:** reich, ansteigend kirschtig, feine Struktur, etwas Lakritz, Mineral, Kakao, Kernton. Sehr trinkharmonisch, auch wegen der sanften Tannine. Eher kühle Früchte, burgundisch. - **Verwendung zu:** Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - **Genussreife:** bis 2012

1105 Syrah 2007 - ro - Reben von 1992. Nur 2300 Flaschen; 14,7% **Farbe:** granatrot - **Nase:** ungeheuer konzentriert, Boden, viel Saftigkeit von schwarzen Früchten, Veilchen, Hauch Süße - **Mund:** schwarze Früchte, die sich ansteigend entwickeln, Süßholz, milde Tannine, konzentriert. Langer Abgang mit großer Mundfülle, toll. - **Verwendung zu:** Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - **Genussreife:** bis 2020

1106 Chianti Classico 2007 - ro - Sangiovese 90, CabSau 10; 14,3% **Farbe:** rubinrot - **Nase:** zarter Blütenduft, Süßholz, Waldbeeren und Gewürze (Piment), schwarzer Tee. Schöne Mineralik nach Kalk - **Mund:** reich, ansteigend kirschtig, feine Struktur, etwas Lakritz, Gewürze, 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 2012

1107 Chianti Classico Riserva Casalinga 2006 - ro - Sangiovese 95, CabSau 5, Barriqueausbau 40% neu, 60% 2. Jahr für 15 Mte. 14,8% **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße mit einem dunklen Kern. Bisschen Tabak und Leder und florale Noten. Schiefer mischt sich ein. - **Mund:** kirschtig, Blaubeeren, Gewürze. Steigt langsam und stetig an. Sehr reiche Fruchtaromen werden ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Tolle Struktur und mürbe Tannine. Lang. Sangiovese vom Feinsten. - **Verwendung zu:** Fleischgerichte von Rinderfilet bis Lammkeule, Käse **Genussreife:** 2010 bis 2018

1108 Cabernet-Sauvignon 2006 - ro - **Farbe:** purpurrot mit tiefdunklem Kern - **Nase:** Cassis und Schiefer, kühler Typ mit Tiefe und Struktur, am Anfang der Entwicklung - **Mund:** Cassis, Waldbeeren, Mineralik. Viele Waldbeeren mit Gewürzen von Piment, Hauch Nelken, viel Fruchtfleisch. Enorme Tiefe und mürbe Tannine. Bordeauxcharakter mit der Mineralik vom Galestro. - **Verwendung zu:** Feiertagswein - **Genussreife:** 2010 bis 2015

MONTALCINO - PIAN DELL' ORINO, biodynamisch

1092 Rosso di Montalcino 2007 - ro - natürlich nur Sangiovese auf Kalkmergel von der Lage Pian Bossolino und Pian dell'Orino, 9-12 Jahre alte Reben, biodynamisch. 14,48/1,6/5,2/ 29,6 g/L. zuckerfreier Extrakt. 90PP - **Farbe:** rubinrot, sehr dicht - **Nase:** Korb voller dunkler Früchte, reich, tolle Struktur, florale Noten dabei, auch von Laub Lakritz, Veilchen, Zwetschke, Schiefer. Unverkennbar elegant und tief **Mund:** gewürzige, reife rote und dunkle Früchte, saftig und reich,

breitet sich warm im Mund aus, will nicht enden. Viel Finesse und Struktur, weiche Tannine und Fruchtsüße, langer Abgang mit Schiefernote. Bester Rosso in der Geschichte des Weingutes. - **Verwendung zu:** Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Fleisch mit feinen Soßen, mildem Käse. Später Solistenwein. - **Genussreife:** bis 2019

1096 Piandorino Sonderpreis 2006 - ro - reiner Sangiovese, 7 bis 30jährig auf Kalkmergel, Lage Pian Bossolino und Moro, 8 Jahre alte Reben. Biodynamisch. - **Farbe:** granatrot - **Nase:** fruchtige Schwarzkirsche, sehr elegant und reich, Blüten von Rosen, Leder, Extraktsüße, Schiefernote, vielversprechend - **Mund:** Kirsche und Cassis, ansteigend und dicht, Gewürze kommen dazu, dunkle Frucht setzt ein, milde Tannine mit Schoko, gute Struktur, schöne Länge. Preisknüller. - **Verwendung zu:** Grilladen, gebratenem Fleisch, Nudeln mit Käse, Antipasti, Kaninchen, Zicklein, Wild - **Genussreife:** bis 2016

1097 Piandorino 2007 - ro - reiner Sangiovese, 7 bis 30jährig auf Kalkmergel, Lage Pian Bossolino und Moro, 8 Jahre alte Reben. Biodynamisch. 14,47/1,6/5,49/30,10 zuckerfreier Extrakt - **Farbe:** granatrot - **Nase:** Leder, Fruchtkomponenten von Kirschen und Zwetschken, Salbei und Rosmarin, sanftes Lakritz, sehr vielschichtig - **Mund:** gewürzige Frucht nach schwarzen Kirschen, Pflaume mit Thymian, stetig ansteigend, sehr saftig mit milden Tanninen, Kräutern und Graphit (Mineralik vom Galestro). Viel Eleganz und schöne Länge. Mit Potenzial für 10 Jahre. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, hochwertigen Grilladen, Wildgeflügel und Wild, Lamm. Pecorino. - **Genussreife:** bis 2017

1094 Brunello di Montalcino 2004 - ro - Sangiovese der Lagen Pian dell'Orino und Pian Bossolino, 9-32 Jahre alt auf Kalkmergel, 36 Mte. in slowenischer Eiche; 14,69/1,5/5,27, 94PP. - **Farbe:** sattes Rubin bis Granat - **Nase:** saftig, fest und dicht, fleischig. Kirsche und Erde, frische Haselnüsse, Fruchtsüße und etwas Schokolade. - **Mund:** samtene Dichte, viele reife Früchte, noch kirschtig und Cassis, burgundische Kraft und Finesse, typische Schiefernoten vom Galestro, auch Erde und Sandelholz. Lakritz und Gewürze nach Lorbeer und etwas Wachholder. Sehr lang mit Fruchtsüße. Viel Potenzial. - **Verwendung zu:** Fleischgängen wie Filet, Rücken, Wildkeule, Käse. Solist. - **Genussreife:** 2011 bis 2024

TOSCANA - FATTORIA CASABIANCA

1332 Sussingio Sangiovese - Cabernet 708 - ro - CS und Sangiovese zu gleichen Teilen, 14% - **Farbe:** dunkles Rot - **Nase:** warm, Cassis, Kräuter, Maulbeeren - **Mund:** Fruchtauftritt von Cassissaft, Heidelbeeren und Nelken. Kardamom, dann milde Tannine, etwas Leder, Frucht bleibt - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot - **Genussreife:** bis 2011

1333 Chianti Colli Senesi 708 - ro - Sangiovese80, Merlot, CS, Canaiolo und Colorino20, 2jährige Barriques, 14% - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** warm-kirschtig, Fruchtsüße, reif, Waldfrüchte - **Mund:** voll mit viel Fruchtsüße, reife, dunkle Früchte in Richtung Roter Grütze, dichter und stukturierter Wein, der viel Spaß macht. - **Verwendung zu:** Grilladen, Käse, Im Garten, Allzweckwein - **Genussreife:** bis 2012

1335 Chianti Colli Senesi Riserva 2006 - ro - Sangiovese90, M, CS, C,C10, 12 Mte. Barriques, 13,5% - **Farbe:** granatrot, violetter Rand - **Nase:** dicht, elegant, Nelken, Pflaumenmus und Heidelbeeren, geballte Frucht - **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:** bis 2014

TOSCANA (MAREMMA) - FATTORIA LE PUPILLE

1163 Pelofino 2008 - ro - Sangiovese, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** frisch und schmeichelnd, kleine Waldbeeren, gewürzig. Saftig und trinkanimierend - **Mund:** weiche, warme und eher dunkle Früchte, eleganter Verlauf, rund und unkompliziert. Schöner Trinkwein. - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Schweinebraten und Pasta. - **Genussreife:** bis 2010

1161 Morellino di Scansano 708 - ro - 70% Sangiovese mit Alicante und Malvasia Nera, Reben von 1970 und 2002, ein Drittel fünf Monate gebr. Barriques, - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** schwarze Früchte, dicht und reich - **Mund:** Fruchtsüße und Konzentration, Kirsche, Cassis, Brombeeren, Pflaume, ansteigend bis Lakritz, milde Säure gibt Struktur. Kirschtiger Schluss. Trinkanimierend - **Verwendung zu:** mit Freunden auf der Terrasse oder zum Klönen, Abendbrot, Fleischplatte. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2013

FRIAUL GRAVE - CHIÖPRIS

1171 Sauvignon 2008 - we - eisenhaltige Schwemmböden - **Farbe:** brillantes Grün-Gelb - **Nase:** Stachelbeere, eher reife Holunderblüte, etwas Apfel und Vanille (obwohl Stahltank) - **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 - **Nase:** frische Äpfel und Mandeln, - **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 - CA' RUGATE

1021 Soave Classico San Michele 2008 - we - reiner Garganega auf vulkanischem Boden mit Kalk und Basalt; - **Farbe:** strohgelb - **Nase:** süße Feldblumen und frisches Weizenstroh, Brotkrume, reife, gelbe Früchte, Geißblatt, Zesten, sehr fein und delikat. - **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 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 - **Nase:** Südfrüchte und exotisches Obst mit Mandeln und etwas Honig. - **Mund:** Orangeade, Litchi, Birne und Reneclaud, 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 2010

LOMBARDEI - CA' LOJERA

1141 Lugana DOC 2008 - we - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee - **Farbe:** sonnengelb mit grünlichen Reflexen - **Nase:** feine Blüten und gelbe Früchte, Minze, Meerluft (Mineralik) - **Mund:** sehr ansprechender Auftakt mit Fruchtsüße. Reich, Aprikose, schöne mandel-bittere 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

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1051 Bianco Di Custoza DOC 2008 - we - Garganega50, Cortese15, Trebbiano Toscano10, Tocai10, Chardonnay-Riesling-Sauvignon15 **Farbe:** helles Grüngelb - **Nase:** dicht und cremig, Bienenwachs, harte Bergamottebirne, Akazienblüten, (Spargel?), viel Substanz ausstrahlend. - **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 - Garganega50, Cortese15, Trebbiano Toscano10, Tocai10, Chardonnay-Riesling-Sauvignon15,55 Jahre alter Weingarten, 15% kurz im Barrique **Farbe:** grüngelb - **Nase:** cremig, Apfel und Pfirsich mit Vanille, gebündelte Kraft. - **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 Charetto 2008 - rs - Corvina70, Rondinella10, Barbera10, zwei Tage Skin-Kontakt, wird im Gambero Rosso als einer der besten Roséweine Italiens geführt. - **Farbe:** helles Ziegelrot - **Nase:** feine Erdbeere, Brotkrume, - **Mund:** lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten Himbeerbombon. - **Verwendung zu:** Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2010

1058 Corvina 2007 - ro - 100% Corvina - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten, Zimt und Fenchel, Fruchtsüße - **Mund:** Kirschen, die reif sind mit Gewürzen und Fruchtsüße, milde Tannine, cremig, sanft. Etwas Schoko, trotzdem frisch. Gute Länge. - **Verwendung zu:** ideal zu Fleischgerichten, Grillwein. - **Genussreife:** bis 2011

1053 Valpolic. Class. Sup. DOC 2006 - ro - Corvina80, Rondinella10, Molinara10, großes Faß - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** gewürzig-pfeffrig, mandelig. Süßkirsche und Pflaume. Saftig und einladend. - **Mund:** mildkirschtig, etwas Pflaume, sehr saftig und gewürzig, komplex. Schoko am Ende, aber mit kirschtiger Frische. - **Verwendung zu:** weißem und rotem Fleisch, gut zu Grilladen, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2010

1054 Valpolic. Class. Sup. Ripasso DOC 2006 - ro - Corvina80, Rondinella10, Molinara10. Nach der Ripasso (Wiederholung) im Holzfäß ausgebaut. 14% - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Schwarzkirsche und Pflaumen, Rumtopf, etwas Kakaopulver, auch Rosenblüten. Reich und rauchig. - **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. Sehr vielseitig. - **Genussreife:** bis 2011

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOC 2005 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. - **Farbe:** granatrot - **Nase:** Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - **Mund:** cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. - **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 D.Valpolic.Cl. DOC 2005 - ro - Corvina70, Rondinella20, Molinara10; aufwändige, späte Ernte mit Relesektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure **Farbe:** granatrot - **Nase:** elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte, auch Leder. - **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

PIEMONTE - CORNAREA

1031 Roero Arneis (von alten Reben) 2008 - we - Arneis von 1977-1979 auf eisenhaltigem Sand und Ton, geringe Säure - **Farbe:** strohgelb - **Nase:** nach reifen gelben Steinfrüchten, Heu, Wiesenblumen und auch Kräutern. Feine Zitrusfrüchte, elegant. Insgesamt zurückhaltend. - **Mund:** hochelegant und strukturiert, Klarapfel, gelbe und grüne Steinfrüchte. Honigwabe, von milder Säure gestützt. Fruchtaromen und Mineralik trumpft nie auf, bleiben immer elegant. Schöner mineralisch-fruchtiger Schluß. Auf hohem Niveau trinkanimierend. - **Verwendung zu:** kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - **Genussreife:** bis 2014

1032 Roero Nebbiolo 2006 - ro - Nebbiolo von 1981-1984 und 5% Arneis auf eisenhaltigem Sand und Ton - **Farbe:** helleres Rubinrot - **Nase:** warm, sauber, Gewürze und Pilze, Weichselkirsche, Rose, Veilchen. Sehr animierend und typisch für Nebbiolo. - **Mund:** harmonisch mit frischer Kirsche und floralen Komponenten. Ansteigend, fruchtfleischig, schöne Gewürze. Bleibt immer frisch, ziemlich gerader Verlauf, nachhaltig. Trockenpflaume und Kaffee im leeren Glas. Hat Potenzial. - **Verwendung zu:** Geflügel und Kaninchen, Kalb und rotem Fleisch, Käse - **Genussreife:** bis 2016

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba 2008 - ro - alte Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand, Stahltank mit Abrundung von zwei Monaten in gebrauchten Barriques. - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** warm und voll, kräuterig-süß, schwarze Kirschen, Piment, süße Nelken, reich - **Mund:** sehr reich, florale Süße, viel Fruchtfleisch nach Zwetsche, kirschtige Frucht gibt Struktur, im Untergrund Vanille. Kleiner süßlicher Bitterton von den Tanninen, viel Kraft für einen Dolcetto, toll - **Verwendung zu:** Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - **Genussreife:** bis 2014

1186 Barbera d'Alba 2008 - ro - alte Reben von La Morra auf Kalkböden. Stahltank mit Abrundung von zwei Monaten in gebrauchten Barriques. - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, gestauchte Kraft, milde Gewürze, Blumen mit Süße, Sandelholz, Hauch von Veilchen - **Mund:** sehr schönes Spiel von Süße und Frucht, ansteigende, fast geistige Kirsche, wird mineralisch-salzig und geht ins Florale, Lorbeer. Mit mehr Wärme dann Pflaume mit milden Tanninen, gute Länge - **Verwendung zu:** Nudelgerichten, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - **Genussreife:** bis 2014+

1187 Langhe Nebbiolo Angelo 2007 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus, denn ein normaler Barolo wird nicht produziert. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. - **Farbe:** mittleres Rot - **Nase:** fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz, für Nebbiolo schmeichelnd - **Mund:** ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine. Schlägt einige Baroli - **Verwendung zu:** Grilladen, Gulasch, Tripes - **Genussreife:** bis 2017

1188 Barbera d'Alba Cascina Nuova 2007 - ro - über 60 Jahre alte Reben von La Morra auf Kalkböden. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** sehr dicht: Blumen, Saft nach Brombeeren, Wachholder, Pflaumenmus, viele Veilchen, schon der Duft verführt - **Mund:** weich, Graphit, Kalkmineral. Von einem eher floralen Punkt ansteigende Frucht von Cassis und Waldbeeren, viel

Mineralik, am Ende dann doch Kirschen und Veilchen. Langer, fruchtsüßer Schluß. - **Verwendung zu:** Fleischgängen aller Art, gebratener Leber, Pasta, guter Solist - **Genussreife:** bis 2017+

1193 Barolo Vigneto Gattera 2005 - ro - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 90PW+ - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** warm, Veilchen, etwas Unterholz, Fruchtsüße und saftige Zwetschke mit Gewürznelken. Florale Komponenten nach Kräutern und Rosenblättern. Saftig und konzentriert. - **Mund:** seidige Frucht und Graphit steigen langsam an, immer süßer werdend, Mit reifer, kirschiger Frucht unterlegt, auch Pfirsich und Aprikose, ganz milde Tannine. Etwas Anis kommt hinzu, auch Lakritz (Süßholz). Schön frisch und nachhaltig, gute Länge. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - **Genussreife:** 2010 bis 2020+

1198 Barolo Vigneto Gattera 2000 - ro - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 5Trauben Duemilavini, 92PWineSp, 90PW+. - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** mineralisch und rauchig mit Kräutern. Reife, schwarze Beeren, Tabak. Milde Fruchtsüße, verführerisch. - **Mund:** dunkle Früchte mit etwas Lakritz und Kräutern. Reich und fest, braucht Luft, bekommt dann auch dunkle Schokolade. Nicht fett, eher elegant und saftig, sehr guter Abgang. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, als Solist - **Genussreife:** bis 2016+

1194 Barolo Vigneto Arborina 2005 - ro - 2,5ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 80% neu. 89 PW+ - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** reife, rote Beeren, süßes Gewürz, Kalkmineralik, Veilchen und trockenes Laub - **Mund:** viel Fruchtsüße, sehr reich, fast süffig. Tannine kommen spät und weich. Frucht nach Johannis- und Himbeere macht den Wein saftig. Süßholz-Abgang mit stützender Säure. Florale Töne nach Lorbeer und Blumen. Jetzt antrinkbar mit gutem Potenzial. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2010 bis 2019

1227 Barolo Vigneto Arborina 2004 - ro - 2,5ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 80% neu. 88 PW+ **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** viel Eleganz, kleines Gewürz, sehr vielversprechend. Veilchen, dunkle Früchte, etwas Rauch, Kalkmineralik - **Mund:** Fruchtsüße am Anfang, florale Töne nach Lorbeer und Blumen, fleischig, Mineralik. Dann erst die kompakte Frucht nach Cassis, Kirschfleisch, Maulbeeren,...Lang. Sehr schön. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, als Solist-**Genussreife:** 2010 bis 2019+

1195 Barolo Castelletto 2005 - ro - 1,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1950, 70 und 90, 24 Mte Barrique, 50% neu. 90+ PW+ **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** Wald, Hauch Maiglöckchen, Hagebutte, Kirschen und Maulbeere, Pflaume - **Mund:** ansteigende, geistige Früchte, Hauch Pfeffermimz., Früh einsetzende, milde Tannine, die das Potenzial markieren. Viel süße Früchte, Pflaume, Heidelbeeren, Süßholz. Später viel Tiefe und Kraft, bleibt bei seiner Struktur. Gebündeltes Potenzial. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2011 bis 2020+

1182 Barolo Castelletto 2000 - ro - 1,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1950, 70 und 90, 24 Mte Barrique, 50% neu. Zwei BecherGR, 92PWineSp, 90 PW+ - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** mineralisch, eingekochte rote Beeren, Zwetschgen, Blüten, Tee - **Mund:** saftig nach dunklen, eingemachten Früchten, etwas Rauch und Lakritz, feines Tannin. Kräftig und nachhaltig, aber nicht fett. Lang. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** bis 2018

1197 Barolo Vigneto Rocche dell Annunziata 2005 - ro - kleines Stück (0,5ha) bei La Morra, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 80% neu. Reben von 1985, Nur 1800 Flaschen. 93 PW+ - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** wilde Rose und Lakritz, Feigen, Waldfrüchte. Am Anfang kühl und tief, verschlossen. Dann Zwetschken, süße Blumen, Mineralik nach Kalk. Nordburgundisch-elegant. - **Mund:** gewaltige Fruchtaromen nach Pflaumen und Schoko; viel Kalkmineralik, Hagebutte, Graphit, reich und ewig ansteigend. Mit Schmelz ausklingend. Viel Zukunft. Großer und rarer Wein. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch oder als Solist - **Genussreife:** 2013 bis 2022+

Barolo, Brunelli, Supertuscan

1035 Renato Corino - Barolo Vigneto Rocche 2004 - ro - von La Morra, 24 Mte Barrique, 94PP, 91WSp. Corino ist Schüler von Altare. Kein Kunstdünger, keine chemischen Mittel - **Mund:** Aus dem Superjahrgang 2004. Hat das Potenzial, an den legendären 1990er heranzureifen. Gilt als der Musigny des Barolo - **Genussreife:** 2010-2024

1036 Col d'Orcia - Brunello di Montalcino 2004 - ro - 14%, 92PP, preisgünstiger Brunello - **Genussreife:** bis 2015

1037 Valdicava - Brunello di Montalcino 2004 - ro - 94PP, 95WSp, Aus dem Superjahr 2004. Gehört sicher zu den besten Brunelli des Jahrganges. - **Genussreife:** 2014-2024

1038 Tua Rita - Giusto di Notri 2006 - ro - CS50, M30, CF15, PetVerdot5;14,5%, 40 Gramm Trockenextrakt; 96PP, 93WSp, 96FP

internationaler Wein aus der Maremma mit Weltklasse. Sofort zu trinken, wird sich aber noch deutlich steigern. - **Genussreife:** bis 2018

ABRUZZEN - BOVE

1251 Feudi d'Albe Trebbiano d'Abruzzo 2008 - we - Trebbiano, 4 Mte im Edelstahl, 11,5% - **Farbe:** strohgelb - **Nase:** Zitrusfrüchte und Pfirsich, auch Ananas. Blumen - **Mund:** frische und saftige Frucht nach gelbem Steinobst, weich, floraler Abgang - **Verwendung zu:** leichtem Fisch, Muscheln, Salaten, Suppen, Terrasse - **Genussreife:** bis 2010

1252 Feudi d'Albe Cerasuolo d'Abruzzo 2008 - rs - Montepulciano, 3 Mte im Edelstahl; 12/1/5,8 - **Farbe:** rosé - **Nase:** Himbeeren, Erdbeeren, frisch - **Mund:** beerig, sanft und weich, Himbeeren. Durchaus kräftig, angenehmer Abgang mit Mandeln - **Verwendung zu:** Terrassenwein, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2010

1253 Feudi d'Albe Montepulciano d'Abruzzo 2008 - ro - Montepulciano, 8 Mte im Edelstahl - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Waldbeeren, Kirschen mit Gewürzen, samtig - **Mund:** reife und elegantes Kirscharoma, auch Cassis, Lakritz. Weiche Tannine, gute Länge. - **Verwendung zu:** Pastagerichten, Grilladen, Käse, Abendbrot **Genussreife:** bis 2012

1254 Indio Montepulciano d'Abruzzo 506 - ro - Montepulciano90, CS10; 12 Mte. Barriques; 13,5/1/5,x, 35Gramm/Ltr. Extrakt - **Farbe:** dichtes Rubinrot - **Nase:** Pflaumen, Amarenakirschen, Lakritz, angenehme Würze und Vanille, Kaffee und Schoko, balsamisch - **Mund:** vollreife Früchte, intensiv und dicht, Wachholder, Kaffee, Schoko, süßes Lakritz, dichter Tanninteppich, der scholadig-sanft ist. Enorme Fülle, aber ausbalanciert. Ein ganz hervorragendes Preis-/Qualitätsverhältnis - **Verwendung zu:** Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, Salami, gereiftem Käse - **Genussreife:** bis 2019

APULIEN - FUSIONE

1301 A Mano Bianco Fiano Greco 2008 - we - aus Fiano und Greco **Farbe:** strohgelb - **Nase:** gelbe Früchte, Exotik, Pfirsich und Mango, Blüten. - **Mund:** exotische Früchte (Maracuja) und Ananas, weißem Pfirsich, gute, milde Säure.Stoffig und frisch - **Verwendung zu:** Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtem Abendbrot - **Genussreife:** bis 2011

1302 A Mano Moscato 2008 - we - Muscateller - **Farbe:** strohgelb - **Nase:** unverkennbar Muscat, sauber und klar, frisch - **Mund:** gelbe Früchte mit Muscatnoten, steinige Mineralik, nicht aufdringlich, aber mit Druck, schöne Länge - **Verwendung zu:** Entrees, am Nachmittag, spricht viele an. Zum Blaukäse - **Genussreife:** bis 2010

1303 A Mano Rosato 2008 - rs - trockener Rosé von Negroamaro85 und Primitivo15 - **Farbe:** pinkfarben - **Nase:** feine Erdbeere, Himbeere, Blüten von Rosen und Tee. - **Mund:** zunächst eher mineralisch, dann ansteigende Frucht von Erdbeeren, aber auch Himbeeren. Wenig spürbare Säure, aber gute Frische. Grüner Tee am Ende mit Erdbeerfrucht. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - **Genussreife:** bis 2010

1304 A Mano Primitivo 2007 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, einige Monate in Barriques - **Farbe:** rubingranat - **Nase:** Johannisbeeren, Leder, Anis und Zedern mit Blütensüße und Gewürzen, Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - **Mund:** aufgehende, kühle Frucht, Johannisbeere und Kirsche, mit Lakritz und Orangenesten, Minze, Trockenpflaume, Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Lebendig, seidig und stoffig. - **Verwendung zu:** Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - **Genussreife:** bis 2012+

1305 A Mano Negroamaro 2007 - ro - aus Negroamaro von 15 Jahre alten Reben - **Farbe:** auberginefarben - **Nase:** warm, geistig-fruchtige Kirschen, Rosen, Leder, etwas Rauch - **Mund:** Kirsche und Piment mit Wachholder. Auch Graphit. Viel Eleganz, aber auch Feuer. Nordburgundisch-saftige Struktur. Viele Schattenmorellen und Schwarzkirschen. Potenzial. - **Verwendung zu:** Ente und Gans, Steaks, großen Braten mit Waldpilzen, Wild und reifen Käse. Guter Solist. - **Genussreife:** bis 2016

1306 Prima Mano Primitivo 2006 - ro - Primitivo von 70 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren - **Farbe:** dunkelrot - **Nase:** Fruchtkonzentrat mit Blütensüße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - **Mund:** aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenesten, Minze, Trockenpflaume, Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Lebendig und stoffig, Typ Universalwein. - **Verwendung zu:** Ente, Gans, Lamm. - **Genussreife:** bis 2018

1307 A Mano Aleatico- Vino Passito 50cl 2007 - ro - 70% Negroamaro, 30% Primitivo, reife und getrocknete Trauben, 13,5%. **Farbe:** granatrot - **Nase:** Rosenblüten, Marzipan, vollreife, süße Früchte, Sandelholz. Auch etwas Vollmilchschokolade und frische Walnuss. - **Mund:** Rumtopf mit Kirschen und Pflaumen, Rosinen, dann Mandeln. Sehr süffig, dezente Süße, Schwarzkirsche bleibt lange

haften, wohltuend milde Tannine am Ende. Gut strukturierter Extrakt. - **Verwendung zu:** Gänsebraten oder altem Bröckelkäse, zum Dessert. Sonst Solist. - **Genussreife:** bis 2015

SIZILIEN - TASCA D'ALMERITA

1321 Regaleali Bianco 2008 - we - aus Grecanico, Inzolia und Catarratto auf vulkanischem Gestein; 86 FP - **Farbe:** strohgelb mit grünlichen Reflexen - **Nase:** Apfel, weißem Pfirsich, rosa Grapefruit. Lemonenzesten, - **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 violetter Rand - **Nase:** Waldhimbeeren und Johannisbeeren, Cassis, Eukalyptus und Röstaromen - **Mund:** reife Schattenmorelle, Heidelbeeren, Josta, Kaffee, Fruchtsüße. Im Abgang Kirsche mit Mandeln, Minze, Nelken und Salbei, Mineralik. Schöne Länge - **Verwendung zu:** Pastagerichten, Grilladen, Rindfleisch, Lamm - **Genussreife:** bis 2010

1323 Lamùri (Nero d'Avola) 2007 - ro - 10 Jahre alte Nero d'Avola mit 12 Monaten Barrique, 20% neu. Reben wachsen auf 700 Metern Höhe auf vulkanischem Boden, 88 FP - **Farbe:** dunkles, fast schwarzes Rot - **Nase:** warmer Duft nach Brombeeren, Maulbeeren, Kirschkonfitüre mit Zimt und Vanille, Lorbeer, Macisblüte, Thymian, Milchschokolade, Vanille und Lakritz - **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, 88 FP - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Vanille, auch Tabak und Schoko - **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, 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, 92 FP - **Farbe:** rubinrot mit violetten Reflexen - **Nase:** reife Fliederbeeren, saftige rote und schwarze Kirschen, Waldfrüchte, Vanille, Zimt, Minze, Salbei und Tabak - **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 2014+

1325 Cabernet-Sauvignon 2006 - ro - Reben von 1985 und 1999, 18 Mte. im Barrique, 60% neu, 91 FP - **Farbe:** sehr dichtes Rubinrot mit Granatreflexen - **Nase:** Waldbeeren, Cassis, Vanille, schwarzer Pfeffer und Tabak, Zimt, Minze und Salbei - **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 mit zunehmendem Genuss

SIZILIEN - CASTELLUCCI MIANO

1211 Chardonnay 2008 - we - Chardonnay, 5-10 Jahre alte Reben, 500-600 Meter über dem Meer auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 14%, keine Malo, Stahl - **Farbe:** helles Grün-gelb - **Nase:** gelbfleischige Früchte, leichtes Caramell, Minze, etwas Mango, trinkanimierend - **Mund:** gelbe Früchte, Mineralik, Frische wie von Apfelsine, auch Mango, fast jodig-salzig. Sehr cremig-frisch mit guter Länge. Ist sauber, hat Standvermögen, das Glas ist schnell leer. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch, Käse. Zum Spargel und zum Feierabend. - **Genussreife:** bis 2012

1212 Miano Catarratto 2008 - we - Catarratto, 20 Jahre alte Reben, 700-800 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 12,5%, keine Malo, Stahl - **Farbe:** helles Gelb - **Nase:** floral, Blumen, exotische Frucht nach Maracuja mit Stachelbeere und Rose - **Mund:** mineralisch, Apfel, zitronig mit Zesten, Maracuja, Pampelmuse. Tragende Säure, schöne Länge. Am Schluß Apfelsine und milde Gewürze, vielleicht Pfefferminz. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Suppen, Kochfisch mit Zitronensoße, Muscheln, mediterranen Speisen. - **Genussreife:** bis 2012

1214 La Masa Inzolia 2008 - we - Inzolia, spät geerntet, 30-40 Jahre alte Reben, 800-900 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 14,5%, keine Malo, je 2 Monate Holz und Stahl - **Farbe:** sattes Gelb - **Nase:** Banane und Apfelsinenschale, Vanille. Reife, gelbe Früchte wie

Reneclode, Birne, Pfirsich mit Röstaromen. - **Mund:** sehr schön. Im Gleichgewicht, leicht bittere, mandelige Früchte mit Mineralik. Cremig. Bratapfel, Salz, Reneclode, Apfelsine. Sehr lang, schöner Nußton am Ende mit Pfefferminz. - **Verwendung zu:** Kalb, Geflügel, Ragouts, Kaninchen. Käse. Dekantieren. - **Genussreife:** bis 2015

1215 Castelluccimiano Brut Spumante - we - Catarratto, 30-40 Jahre alte Reben, 12,5% - **Farbe:** reiche, feine Perlung, helles Gelb - **Nase:** gelbe Früchte, Mineral, Maracuja, Mandelton - **Mund:** gelbe Früchte, Augustapfel, Schmelz, Salz, Maracuja und Mandeln. Frische von Grapefruit, aber auch gut eingebundene, moderate Restsüsse - **Verwendung zu:** Krebsen, als Begrüßungsschluck, durchaus zum Fisch und zu hellem Fleisch - **Genussreife:** bis 2012

1216 Nero d'Avola 2007 - ro - Nero d'Avola, 30-40 Jahre alte Reben, 700-800 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 14%, 10 Mte. Barriqueausbau - **Farbe:** dunkles Rubinrot - **Nase:** konzentrierter Fruchtspunkt nach Cassis, Weichelkirsche, Sandelholz und Veilchen. Hauch Fruchtsüsse, reich - **Mund:** Fruchtsüßer Auftakt, portkirschtig, dann reife Weichsel, sehr konzentriert und dicht, immer mit einem Hauch Kühle wie Pfefferminz, Rumtopf mit hellen Früchten, Gewürze, schöne Länge mit Wachholder und Frucht, viel Wein im Mund. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - **Genussreife:** bis 2013

1217 Perric.One 2007 - ro - Perricone, 20-30 Jahre alte Reben, 700-800 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 13%, 3 Mte Stahl und 10 Mte. Barrique - **Farbe:** rubinrot mit violett - **Nase:** elegant mit rauchiger Mineralik, eher noch verdeckte Frucht nach Cassis, Rumkirschen, auch Zedernholz - **Mund:** floraler Antritt, dann ansteigende Frucht nach Zwetschke, Kirsche, etwas Piment und Wachholder, viel gezügelte Kraft, erst spät wahrnehmbare Tannine, elegante Länge. Toll zum Essen, kein Kraftprotz aber sehr nachhaltig. **Verwendung zu:** Rinderfilet, Lammkeule, Wildgeflügel und Gerichte mit Pilzen. Zicklein. Gereiftem Käse - **Genussreife:** bis 2015

1218 Syrah 2007 - ro - Syrah, 10-15 Jahre alte Reben, 500-600 Meter Höhe auf Sand, Ton mit Kalksteinen, 14,5%, 10 Mte. Barrique, 89 FP **Farbe:** granatrot - **Nase:** süsse, schwarze Früchte von Cassis, Kirsche, Waldbeeren mit dunkler Schokolade, Sandelholz, Wachholder und etwas Leder. Reich, dicht und vielversprechend. - **Mund:** reiche, schwarze Früchte mit guter Struktur, mundfüllend, Schöne Säure, Gewürze nach Koriandersamen, wieder ein aromatischer Früchtekorb, sehr lang, kaum wahrnehmbare Tannine. - **Verwendung zu:** Damwild, Fleisch mit Fruchtbeigaben, Gans und Ente, Käse. Guter Solist - **Genussreife:** bis 2017

1219 Maravita 2006 - ro - Perricone, 40 Tage angetrocknete Trauben, 30-40 Jahre alte Reben, 800-900 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 15%, 14 Mte. Barrique - **Farbe:** granatrot - **Nase:** erfreulich zurückhaltend, fast verschlossen. Feine, likoröse Kirsche, Backpflaume, sehr sauber und dicht - **Mund:** noch sehr jung, kirschtig, reif mit feinen Röstaromen, fruchtsüß, gepaart mit kirschiger Säure, sehr delikat. Auch Backpflaume und reife Wildkirsche, graphitiges Mineral. Elegante Länge mit Fruchtsüsse und milden Tanninen. Potenzial. - **Verwendung zu:** Fleischgerichten mit Rotkoh, Steaks, Schmorbraten, zu Lamm und Wild und zum reifen Käse. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2020

SIZILIEN - G. MILAZZO, biologisch

1291 Terre della Baronia bianco 2008 - we - Inzolia und Catarratto **Farbe:** strohgelb - **Nase:** Südfrüchte und Blumen, Pfefferminz, Zitrus - **Mund:** gelbe Früchte, delikat, elegant, mit einer perfekt eingebetteten Säure. Im Abgang wieder die fruchtigen und mediterranen Aromen. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Fisch und Kalbsfleisch. - **Genussreife:** bis 2011

1292 Maria Constanza bianco 2008 - we - Inzolia und Chardonnay im Stahl und teilweise 6 Mte. im Barrique - **Farbe:** strohgelb - **Nase:** blumig und fruchtig und mit Zitrus und tropischen Früchten - **Mund:** sehr trocken und harmonisch mit einer schönen Säure und den gleichen Aromen wie in der Nase. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Fisch, Kalb, Pilzgerichten - **Genussreife:** bis 2012

1293 Fancello rosso 506 - ro - 18 verschiedene Rebsorten, tonhaltige Böden mit organischen Substanzen, Handlese, 18 Mte. im Stahltank **Farbe:** rubinrot - **Nase:** eingelegte Kirschen, Veilchen und schwarzer Pfeffer - **Mund:** gute Struktur, frisch und fruchtig nach Kirschen. Milde Tannine und frische Länge. Komplexer Wein mit gutem Potenzial - **Verwendung zu:** Wild, rotem Fleisch, reifem Käse - **Genussreife:** bis 2013

1294 Terre della Baronia rosso 304 - ro - Nero d'Avola, Perricone und Barbera, Ausbau 20 Mte. im Stahl und kurz im Barrique **Farbe:** rubinrot - **Nase:** kirschtig und gewürzig mit Pfeffer und Rosmarin, etwas Zedernholz; mediterran - **Mund:** Nuancen von sehr reifen Früchten wie Kirschen, Waldbeeren, wenig Tannine, viel Struktur vom Perricone, langer Abgang mit scholadigen Kirscharomen,

Potenzial - **Verwendung zu:** Grilladen, Wild, Geflügel, Lamm - **Genussreife:** bis 2015

1295 Maria Constanza Nero D'Avola 304 - ro - Nero d'Avola, zwei Jahre im Stahl und Barrique ausgebaut - **Farbe:** purpurrot, violett - **Nase:** verführerisch nach süßem Lakritz, Brombeeren, Kirschen, Minze - **Mund:** sauber, rund und mit vollem Körper. Reife Früchte nach Waldbeeren, Kirschen und Gewürzen, immer frisch, viel Tiefe, seidige Tanninstruktur. Lang und harmonisch. - **Verwendung zu:** Rindfleisch, Braten, Schmorbraten, Wild und anderen kräftigen Gerichten. - **Genussreife:** bis 2018

1296 Duca di Montalbo rosso 102 - ro - Nero d'Avola, Nero Cappuccio, Roter Inzolia, zwei Jahre Barriqueausbau - **Farbe:** dunkles Purpur - **Nase:** sehr angenehm und intensiv, komplex. Nuancen von Waldfrüchten und Gewürze, die an Minze und Lakritz erinnern, frisch. Vanille und Muskatnuss. - **Mund:** sauber, voll und harmonisch. Gut strukturiert mit seidigen, runden Tanninen. Gehaltvoller Wein, komplex, aromatisch mit langem Abgang. - **Verwendung zu:** Rindfleisch, Braten, Schmorbraten, Wild und anderen kräftigen Gerichten. - **Genussreife:** bis 2018

Österreich

WACHAU - ERICH MACHHERNDL

1352 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2008 - we - 11,9/1,7/5,7 **Farbe:** helles Goldgelb - **Nase:** Äpfel und Birnen, Kräuter, Stein. Einladend - **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 2011

1353 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2008 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; (12,7/2,6/5,9) - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** zurückhaltend, fast zart, verdeckte Kraft, viele weiße Blüten, Mirabellen, viel Potenzial. - **Mund:** ansteigende gelbe Frucht mit Mineralik, fast Salz. Nougat, Aprikose und Apfel. Etwas Fruchtsüße, Spritzer Zitrone, dann Caneelstange. 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 2019, jetzt dekantieren

1367 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2008 - we - auf Urgestein und Gneis im Hang, nur im Edelstahl, spät geerntet (12,8/2,5/5,7) **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** sehr klar und elegant, strukturiert durch Mineralik. Aprikose, reifer Apfel, komplex und vielversprechend. Ohne Botrytis. - **Mund:** Apfel und Birne, auch Aprikose im Mineralmantel, weißer Pfeffer, sehr typisch für die Wachau. Enormes Potenzial für die nächsten 15 Jahre. - **Verwendung zu:** Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Schweinefilet und -rücken - **Genussreife:** bis 2025, jetzt dekantieren.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2007 - we - auf Urgestein und Gneis im Hang, nur im Edelstahl, (13,4/4,1/5,2); Grand Cru Siegerwein - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Apfel, Stachelbeere, Aprikose, Reneclode, Mineral, Wiesenkräuter, reif mit Honigton. - **Mund:** reife Früchte: Aprikose, Quitte, Zitrone, kleiner Bitterton, dann gleich das Pfefferl. Mineral, nochmals reife, gelbe Früchte, rauchig. Viel Potenzial. Jetzt bester Wein von 2007. - **Verwendung zu:** Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Schweinefilet und -rücken - **Genussreife:** bis 2024, jetzt dekantieren.

1359 Riesling Federspiel Mitz und Mütz 2008 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein und Gneis, sehr spät gelesen, 11,6/3,1/7,4 - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** saftige Pfirsiche, Aprikose, frisch, kleiner Ton nach Muskat, große Komplexität - **Mund:** lebendige Frucht, Apfel, Aprikose und Pfirsich, zartes Mineral, florale Noten. Auch gelbe Früchte zum Schluss - **Verwendung zu:** Vorspeisen, kaltem Spargel, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse - **Genussreife:** bis 2011

1366 Riesling alte Reben 2008 - we - Von alten Reben auf reinem Urgestein von den Terrassen Kollmütz und Steinterassen, 12,5/4,5/6,9 **Farbe:** grüngelb - **Nase:** Rassiger Rieslingduft nach Pfirsich und Aprikose, Spur Mandeln - **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 2020, jetzt dekantieren

1362 Pinot Blanc Smaragd Hochrain 2008 - we - mehr Schwemmland, schwerer Boden, bisschen Löss am Berg, ältester Rebgarten (50 Jahre), keine Malo, Stahltank, (13,3/3,9/7,3) **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** gelbe Früchte, Mango, Ananas, Piment Esplenett, cremig. - **Mund:** gelbe Früchte nach Apfel, Reneclode, exotischen Früchten mit Hauch von Maracuja, Haselnuss, Weingartenpfirsich. Mineralik und Gewürze am Ende, schöne Länge,

groß. Super P/QV - **Verwendung zu:** ganzen Menues. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - **Genussreife:** bis 2025, jetzt dekantieren.

1356 Chardonnay Barrique Kollmütz 2007 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Barrique (13,4/2,3/6,9) - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** kaum Holz, Extraktzüsse, kleiner Vanilleton, reife Birne und Mango - **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 2019

1354 Grauer Burgunder Smaragd Postolern 2006 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** cremig, Bratapfel, Rosen, reifegelbe Pflaume, sauber und klar - **Mund:** am Anfang Honig, Apfelsine, dann fast ins Limettige gehend, feines Mineral, mit der Wärme Bratapfel und Maronen, am Ende Mineral und Honigton. - **Verwendung zu:** vielseitig, Abendbrot, Gerichte ohne Fleisch oder mit weißem Fleisch, Wokgemüse, mit Freunden zum Reden - **Genussreife:** bis 2011

1365 Zweigelt Cuveé ANNA 2005 - ro - nur die besten Tauben, zweidrittel Zweigelt mit 5-8 Trauben, eindrittel Syrah mit 2-5 Trauben, neun Monate neues und neun Monate einjähriges Barrique (12/0,7/4,7) - **Farbe:** tiefrot - **Nase:** schokoladig und rauchig, warm und reich nach Waldbeeren, reifer Kirsche, Früchtebrot - **Mund:** dicht nach Kirschen und Mandeln, dann Kirschkern, Zwetschken und frische Frucht nach Himbeeren, Wildkirschen und Bitterschokolade, kirschiger Abgang mit Fruchtsüße, elegant und lang - **Verwendung zu:** ein festlicher Wein zu dunklem Fleisch und zum Käse, Solist - **Genussreife:** bis 2018

KAMPTAL - KURT ANGERER

1411 Grüner Veltliner Liter 2009 - we - für uns mit Drehverschluß **Farbe:** hellgelb - **Nase:** Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, mit Mineralik - **Mund:** ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - **Verwendung zu:** allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - **Genussreife:** bis 2010

1412 Grüner Veltliner Sonderabfüllung 2007 - we - Veltliner von Kies- und Lehmböden, Schlegelflasche mit Drehverschluß. **Farbe:** hellgelb - **Nase:** cremiger Duft von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend - **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, zum Abendbrot. - **Genussreife:** bis 2012

1441 Grüner Veltliner Kies 2008 - we - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalk; Vinaria 1. Platz, 90FP **Farbe:** helles Gelb - **Nase:** Augustapfel, Gewürz nach Minze, weitere florale Noten. Zart und cremig. - **Mund:** reifer, grüner Apfel, Blumen, Gewürz nach Minze, knackige Birne, dann auch weißer Pfeffer, viel Frucht. Mit mehr Luft cremiger. - **Verwendung zu:** Erfrischungsw Wein, zu Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - **Genussreife:** bis 2011

1428 Grüner Veltliner Spies 2008 - we - Granitstaub und Steine, Quarzglimmer als Untergrund; 90-92 FP - **Farbe:** kräftiges Gelb - **Nase:** offen, gelbe Pflaume und Reneclaude, Marakuja, Bienenwachs. - **Mund:** weiter entwickelt als sonst. Reife gelbe Früchte, Weißdorn, Exotik mit Marakuja, Mango. Piment Esplenett. Fruchtsüße nach gelben Pflaumen. Am Ende mit frischer Limette und Gewürz. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch und Fisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - **Genussreife:** bis 2012

1431 Grüner Veltliner Loam 2008 - we - Löss und Sand; 91-93 FP **Farbe:** mittelgelb - **Nase:** florale Noten, cremig, Apfel. Viele Blüten, Muscat und Safran. Frucht nach Reneclaude und Marillen. - **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

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2008 - we - Roter Schotter (kalkhaltig), Urgestein. Im großen Fass ausgebaut. 92-94 FP - **Farbe:** deutliches Gelb - **Nase:** gelbe Früchte, dann störrisch und zurückhaltend (März 2009) Schale vom Apfel, Orangeade. - **Mund:** Mineralik und Fruchtsüße, reife Birne, Quittenmus, kalter Rauch. Dann Beginn einer langsam ansteigenden geistigen Komponente, wie Birnengeist, etwas Pfeffer, Apfelgelee. Salzige Mineralik und Kräuter am Ende. - **Verwendung zu:** Kann viele Essen durchgängig begleiten. Sehr gut zu Kalb. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang sehr zu empfehlen. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - **Genussreife:** bis 2016

1432 Riesling Donatus 2008 - we - auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig): 90-92 FP - **Farbe:** grüngelb - **Nase:** toller, sauberer

Rieslingduft, viele weiße Blüten, etwas Muskat, weißer Pfirsich - **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

1433 Riesling Ametzberg 2008 - we - granitige Steine; 91-93 FP **Farbe:** grüngelb - **Nase:** reife, gelbe Früchte, Hagebutte, Pfirsich, feine Mineralik - **Mund:** Sauberer, knochentrockener, mineralischer Riesling. Jodig wie Austernwasser, Mineralik trägt Marille und weißen Pfirsich, Grapefruit, viel Exotik, nachhaltig. - **Verwendung zu:** Spargel und Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. - **Genussreife:** bis 2015

1434 Zweigelt Barrique 2007 - ro - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques; 13,5/3,5/5,3; - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Himbeere, Schoko und Lakritz, Tabak. Blaubeere und Backpflaumen, Fruchtsüße - **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; 91 FP - **Farbe:** granatrot - **Nase:** Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - **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 - **Nase:** Burgunderbouquet, reich, Himbeersirup, Saft von Blaubeeren, Süßholz, Wachholder und Lorbeerblatt. Fleischig und saftig in der Textur. - **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

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengärung - we - für uns ohne Dossage, 9 Mte. Flaschengärung - **Farbe:** helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - **Nase:** prickelnd, weinig, saftig - **Mund:** weinig, frisch, unaufdringlich. Die Perlung zersteubt sanft und reich, Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und weinig. 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/, Preishit - **Farbe:** helles Gelb - **Nase:** gelbe Pflaume, Apfel, Himbeere, Blüten, Kräuter und Gras - **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 - **Nase:** gewürzig, mehr Birne als Apfel, gemähates Gras - **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:** bis 2010

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2008 - we - tiefgründiger Lössboden, nährstoffreich, 11,5% - **Farbe:** helles Grün-Gelb - **Nase:** schmelzig, Marillen, Pfirsich, etwas Nuss. Einladend. - **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 - **Nase:** reife, exotische Früchte, Wiesenkräuter, Eleganz, Kalk mit wilder Rose, Quittenbrot und Renneclode, vielversprechend - **Mund:** fein und zunächst eher zurückhaltend, dann langsam und stetig ansteigende gelbe Frucht von reifen Äpfeln, 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 2016

1466 Riesling DAC 2008 - we - verschiedene Lagen, sehr reduktiv ausgebaut, 12% - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Aprikose und Pfirsich, Blüten mit kleinem Muscatton, saubere Rieslingnoten - **Mund:** Frische

und zitronige Frucht, Grapefruit, Apfelsine und später feine Aprikose und Pfirsich, Mineral mit Macisblüte. Frischer Schluß. - **Verwendung zu:** Fisch und auf der Frühlingsterrasse, Begrüßungsschluck. - **Genussreife:** bis 2011

1474 Riesling Hinter dem Schloß 2008 - we - Premiumriesling des Weingutes, 12,5% - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** feine, weiße Blüten, gelbe Steinfrüchte, Minze, Meerluft - **Mund:** Limette, Aprikose und Pfirsich, cremig. Schöne Länge mit Frische und Extrakt, fein unterstützt durch Mineralik. - **Verwendung zu:** Fisch mit Zitronensoße, Spargel - **Genussreife:** bis 2015

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2008 - we - kalkiger Löss und braune Erde, 12,5% - **Farbe:** helles Grün-Gelb - **Nase:** sehr typische, frische Sauvignonnase: mildes Cassis, Holunder, Stachelbeere, Rauch, Birne und Apfel. - **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

1472 Pinot Noir 2006 - ro - von jungen Reben, hoher Kalkgehalt. 6. Platz im Pinot Noir Cup von 55 ausgesuchten PN. Respekt.

Farbe: Rubinrot - **Nase:** feurige Nase mit Röstaromen, Kaffee, dann viel frische Frucht mit Kirsch und Himbeeren, Erde, lockend - **Mund:** kirschtig, 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 2020

1459 Zweigelt 2007 - ro - Lage Hochschopf; 13/1,4/5 - **Farbe:** dunkles Rot - **Nase:** warmes Bouquet nach Schwarzkirsche mit warmem Rauch, Veilchen, etwas Kakao. - **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 - **Nase:** sehr reif mit Pflaume, Rauch, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - **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

NEUSIEDLERSEE - HEIKE und GERNOT HEINRICH, biodynam.

1502 Zweigelt Liter - ro - von Heinrich ausgesucht und abgefüllt
Farbe: kirschrot mit violetter Rand - **Nase:** warm und reich, Schoko, Kaffee, Pilze, Heidelbeeren - **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 - **Nase:** Fruchtsüße, Lakritz, warme Struktur, einladend - **Mund:** viel Mineral, kirschtig, Cassis mit Fruchtsüße, fruchtiger Schluss mit schönen Gewürznoten nach Wachholder und Thymian. - **Verwendung:** Tischwein zu vielen Gelegenheiten - **Genussreife:** bis 2012

1505 Zweigelt 2008 - ro - 5 bis 30 jährige Reben. In zweijährigen Barriques ausgebaut; biodynamisch, 90 FP - **Farbe:** dunkles Purpur mit violetter Glanz - **Nase:** springt an, reich, dunkle Beeren und Herzkirschen, viel Kraft und Wärme - **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 2008 - ro - 5 bis 35 jährige Reben, zweijährige Barriques; biodynamisch; - **Farbe:** dunkelrot mit violetter Rand - **Nase:** Veilchen, Kräuter, Hauch Süße, Früchtekorb, sehr ansprechend **Mund:** gewürzig-frisch, Früchtekorb von Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren. Thymian. Saftig-eleganter Wein mit Struktur und Würze. - **Verwendung zu:** Speisen mit pikanten Soßen, Pilzgerichten, Zicklein und Rehkeule, Lammschulter - **Genussreife:** bis 2013

1508 St. Laurent 2007 - ro - 5 und bis 35 jährige Reben, 14 Mte. einjährige Barriques; 90FP, biodynamisch - **Farbe:** rubinrot bis violett **Nase:** perfekt! Dicht, Fruchtsüße, Fruchtkompott mit Dominanz von Zwetschke, Kräuterbrise. - **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 Schalottensoße, Wildgerichten, kaltem Fleisch. Auch Kaninchen und Brathuhn, Weichkäse; - **Genussreife:** bis 2015

1517 Pinot Noir 2006 - ro - 5 bis 15 jährige Reben der Lage Goldberg, 15 Mte. Barriques, 60% neu; 13/4,6/0,9; biodynamisch; 91-93 FP

Farbe: mittleres Rot - **Nase:** kleine rote Beeren, Kirschblüten, etwas Tabak, Mandeln, Gewürze. Mineralik nach Erde. Reich und elegant. - **Mund:** Himbeere, warme Noten, auch Blüten. Orangen, fast etwas Honig, Süßholz von geschmeidigen Tanninen, wieder Früchte und Mandeln, Gewürze vom Boden. Vielschichtig und gut strukturiert. Betörend. - **Verwendung zu:** Rinderfilet mit Schalottensoße, Wildgerichten (Rehrücken), Lamm mit gewürzigen Soßen, Käse - **Genussreife:** bis 2015

1509 Pannobile Rot 2007 - ro - 80Zw, 20Bf.; 10 bis 35jährige Reben von den Toplagen(Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg, Kaiserberg), 16 Monate Barriques, davon 70% neu; biodynamisch, 91-93FP - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Waldboden, Tabak, Lakritz, schwarzer Tee, Brombeeren, Maulbeeren. - **Mund:** reife, dunkle und süße Früchte, süße Schwarzkirschen und Cassis, 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 2007 - ro - 50Merlot, 30Zw, 20Bf.; 6 bis 25jährige Reben auf Kalk, 18 Monate Barrique, 80% neu, biodynamisch, 93 Fpkte. - **Farbe:** rubingranat - **Nase:** getrocknete Pflaume, Hagebutte, fleischige Schwarzkirsche, Cassis; Thymian, Wachholder und Zitruszesten, vanillig-schokoladig, dicht. - **Mund:** saftige Brombeere, Orangeade, Gewürze, rote Früchte, Fruchtsüße, ganz reife Heidelbeeren, Nougat. Kraftvoll und komplex, warm, saftig. Gewürzig-erdig, Lorbeer und Salz, viel Potenzial. Ein Kirsch- und Schokoladenton am Ende. Großer Wein. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, insbesondere Wild, Lamm, Gans und Ente, altem Schnittkäse. Solist. - **Genussreife:** bis 2022

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE u. LEO SOMMER

1611 Quadrophonie in Weiß 2008 - we - Pinotweine (Ch, Pbl) von vier Winzern. 12,5% - **Farbe:** hellgelb - **Nase:** blumig, gelbe Früchte, Pinotnoten - **Mund:** viel Wein im Mund, offen, frisch nach Apfel und Grapefruit. 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 - **Nase:** frische gelbe Früchte nach Apfel und Aprikose, Blumen, Boden - **Mund:** frisch, Apfel und Grapefruit, schöner, fruchtiger Nachhall nach frischem Apfel. - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2010

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2007 - we - 13%, nur die besten Trauben werden für die Premium-Marke Leithaberg verwendet. 30 Jahre alte Reben. Bitte dekantieren. 90-92FP - **Farbe:** grün-gelb - **Nase:** süße Frucht nach reifer Reneklode, Birne, mit weißem Pfeffer, auch etwas Honig. Schieferkomponente. - **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

1616 Riesling Bergweingarten 2008 - we - 12%, sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - **Farbe:** grün-gelb - **Nase:** Blüten, Mandeln, Birne, saftig, mineralisch - **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 2011

1621 Blaufränkisch Classic 2007 - ro - 13% - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, Piment. Florale Komponenten von Blüten. - **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 2014

1622 Zweigelt Classic 2007 - ro - 13%, sieben Mte in gebrauchten Barriques - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** gestauchte Frucht, Schwarzkirsche und Blaubeeren, viel Kraft und Schmelz, strukturiert. - **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 2015

1623 Quadrophonie in Rot 2006 - ro - (50Bf, 30Zw, 10CS, 10M), von vier Winzern - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Cassis, Minze, dunkle Früchte, Gewürz. **Mund:** sehr schön reich und offen. Ganz reife Kirschfrucht, Orangeade, Pfeffer, Wärme und Vanille. Gute Länge. Universal-Rotwein im anspruchsvollen Segment - **Genussreife:** bis 2015

1624 Schieferstein Zweigelt 2006 - ro - alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer - **Farbe:** dunkelrot, fast schwarz - **Nase:** reiche, fruchtsüße Nase, Vanille, dunkle Früchte, Blaubeeren, Sandelholz.

Schöne Mineralik vom Schiefer. - **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 2018

1625 Leithaberg Blaufränkisch 2006 - ro - alte Blaufränkischreben auf Glimmerschiefer, 90FP - **Farbe:** dunkelrot, fast schwarz - **Nase:** rotbeerig und Gewürze. Feine Waldbeeren und Zwetschge. Viel Eleganz und Struktur. Wirkt burgundisch - **Mund:** schöne Fruchtsüße, Sandelholz, Veilchen. Wieder Süße von Kirschen und Himbeeren bis in Richtung Lakritz. Gewürze, milde Tannine mischen sich schön mit der Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein - **Verwendung zu:** dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Gerichten mit Korianderzwiebeln, Käse und später als Solist - **Genussreife:** bis 2020

1626 Camer Reserve 2006 - ro - 14%, Cabernet-Sauvignon und Merlot **Farbe:** dunkelrot, fast schwarz - **Nase:** Cassis, Blaubeeren, Kaffee. Viel Konzentration, reich. - **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 2020

1627 Welschriesling/Chardonnay TBA 0.375 2005 - we - aus 90% WR und 10% Ch, (11/250/10), 91FP - **Farbe:** gelb - **Nase:** sauber, Honignote, Mandeln, reich, elegant - **Mund:** Honig und Säure im ausgewogenen Spiel, sehr elegant und fruchtig nach Orangeade und exotischen Früchten, sehr lang, schön - **Verwendung zu:** Dessert, Geflügelleber, Blauschimmelkäse - **Genussreife:** bis 2020

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - ROSI SCHUSTER

1655 Zweigelt 2008 - ro - überwiegend auf kalkhaltigem Lehm (Zagersdorf), 25jährige Reben, großes Holzfass und wenige Barriques; **Farbe:** rubingranat - **Nase:** kräftig und dicht, fast fleischig. Blüten nach Veilchen, reife Schwarzkirsche und Cassis, Mineral, Schoko. Hat es in sich. - **Mund:** doch deutlich nach Kirsche, etwas Salz (Mineralik), Cassis und Wilkirsche, Graphit und Sandelholz mit kleiner Süße am Ende, noch viel Potenzial. Ein kompakter Wein als einfacher Zweigelt. **Verwendung zu:** Abendbrot und Grilladen und mehr. Begleitet den Braten und Schmorbraten von Rind, Lamm und Wild. - **Genussreife:** bis 2015

1656 Blaufränkisch 2007 - ro - großes Holzfass, 89-91FP - **Farbe:** rubingranat - **Nase:** süße Noten mit Tabak, Heidelbeeren, Wildkirschen, Fruchtkompott, auch Feigen - **Mund:** Brombeerkonfit und Heidelbeeren, geistige Töne, Wildkirschen und Pflaumen, gestaut mit mürben Tanninen, etwas mineralisches Salz. Fruchtig-geistig im Abgang, lang. Trinkanimator und sehr zu empfehlen. Tolles Preis-/Qualitätsverhältnis - **Verwendung zu:** Abendbrotwein, Grilladen, Braten - **Genussreife:** bis 2014

1658 St. Laurent klassisch 2007 - ro - 90-92FP - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** springt an, Extraktsüße, Brombeere, sehr dicht für die Rebsorte. Dann Schoko, Kokos, Salz und Gewürz, insgesamt sehr saftig und charmant - **Mund:** fast cremig mit Wildkirsche, Pflaume, entwickelt sich zur Himbeere und dann mit Schoko, wenn die sanften Tannine spät kommen. Schöne Balance zwischen Frucht, Körper und Tanninen. Ein trinkfreudiger Schuster-Wein. In dieser Phase trinken. - **Verwendung zu:** zum Fleischgang jetzt ein Genuss, unaufdringlich und reich ergänzt er ein ganzes Essen - **Genussreife:** bis 2015

1659 Blaufränkisch Reserve 2007 - ro - beste Trauben, 90Fpkte. **Farbe:** rubinrot - **Nase:** cremig, dunkle Beeren, dicht, Extraktsüße, Kräuter - **Mund:** florale Komponenten und cremige Frucht nach Heidelbeeren, Wildkirsche und Pflaume. Kräuter und Mineralik nach Boden, Champignons. Milde Tannine. Potenzial. - **Verwendung zu:** Wild und Lamm, Pilzgerichten, zur kalten Platte oder zum gehobenen Buffet. - **Genussreife:** bis 2017+

1662 Clausenberg 2007 - ro - (70CS,30Zw) 50% neues Barrique **Farbe:** rubingranat - **Nase:** Extraktsüße, Rosenblätter, Fliederbeersaft, Hauch Kakao und Rauch, reich und sympathisch. - **Mund:** Fruchtfleisch von der Kirsche, milde Tannine, dann dunkle Beeren und viel Extrakt, reich und standfest, frische Länge, Frucht auch noch im Abgang. Lecker. - **Verwendung zu:** festlichem Fleischgang, aber auch zum Mittagessen, Rind, Lamm, dunklem Geflügel, Zicklein **Genussreife:** bis 2018

1664 C.M.B. 2006 - ro - (10CS,50M,40Bf) überwiegend 20 jährige Reben auf schweren Böden, neue Barriques; 91-93 Fpkte **Farbe:** rubingranat, fast schwarz - **Nase:** Süßkirschen und Pflaumen mit Gewürzen, Waldbeeren. - **Mund:** frische Kirschen mit Orangenzesten, Zwetschken, Gewürze. Am Anfang der Entwicklung. Für Eleganztrinker. Gute Struktur, lebendiger Abgang. Potenzial. Gehört zu den großen Weinen Österreichs. - **Verwendung:** für feine

Braten mit eleganten, nicht so stoffigen Soßen. Zicklein und Reh sind ideal. Ein großer Solist. - **Genussreife:** bis 2020

Deutschland

RHEINGAU - PETER JAKOB KÜHN, biodynamisch

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

Farbe: mittleres Gelb - **Nase:** Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - **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 - **Nase:** Blumenwiese, Mandeln, feine Früchte von Aprikose und Hauch Exotik. - **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; nur 11,5%, richtig trocken **Farbe:** strohgelb - **Nase:** exotisch, Pfirsich, Anis, cremig, Mandeln. Kräuter und Wiesenblumen. - **Mund:** gerade und knackig, Frucht nach Ananas, Apfel, Bergamotte. 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 2014

1858 Riesling Landgeflecht - zwei Trauben BIO 2008 - we - biodynamisch; spezielle Lage im Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit, sehr trocken. 90+PW+ **Farbe:** strohgelb - **Nase:** Rieslingblüte und Kräuter, feines Fruchtkompott von gelben Früchten, Fruchtsüße wie von weißem Pfirsich und Ananas. Kalkmineralik. - **Mund:** Gewürze, saftig nach reifer Rieslingbeere. Weißer Pfirsich, Apfel, 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 - biodynamisch; vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; richtig trocken. - **Farbe:** mittleres Gelb mit zartem Rotgold - **Nase:** Aprikose, viel Rose, feiner Rieslingduft. Steinige Mineralik, schönes Gleichgewicht. Hagebuttenfleisch, betörend "süße" Ananas und exotische Früchte. - **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. - **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, lange Gärung. 91+PW+ **Farbe:** goldgelb - **Nase:** Hauch Minze, Marzipan und Honig, Gewürze von Thymian und Ingwer, dann erst Aprikose, Rosinen, Mineral und Blumen. Reich und vielschichtig. - **Mund:** Riesling pur, dann Fruchtsüße, Gewürze von Lavendel und Thymian, weißer Pfeffer, Quitte, feste Birne. Vielschichtig. Durchaus schon cremig mit viel Mineralik, Sehr lang, Teenoten und Wachholder kommen hinzu, viel Potenzial. Großer Wein. - **Verwendung zu:** großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - **Genussreife:** bis 2020

1859 Riesling Doosberg - drei Trauben BIO 2007 - we - biodynamisch; über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. 13/0,5/5. Lange Maischestandzeit, lange Gärung - **Farbe:** goldgelb - **Nase:** Weinbergpfirsich, Orangen, Quittenmus. Etwas Pfefferminz, Rosenblüten, Macisblüte. Reife Frucht von Aprikosen. - **Mund:** zunächst Hagebutte, mit zarter Süße, Himbeere, reifer Apfel, Zitrusnote, Gewürze und Kräuter, sanfte Mineralik. Ganz große Länge mit Fruchtfleisch und Gewürzen nach Anis. Großer Wein. Jetzt schon gut zu trinken. - **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 - **Nase:** ungestüme Düfte von reifen, gelben Früchten, Hagebutten, Gewürze, durchaus cremig. Sehr reife Früchte mit vielen Aromen - **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 der Lage St. Nikolaus in 300 Liter-Amphoren oxidativ ausgebaut. - **Farbe:** goldgelb - **Nase:** Walnuss, eingemaischte Früchte, Quitte, Ananas, Orangenschale, in Honig eingelegte Mandeln und Zedernholz. Sherryähnlich. - **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, Restsüße **Farbe:** strohgelb - **Nase:** Thymian, milde Fruchtsüße, gelbe Früchte wie sehr reifer Pfirsich und Aprikose, animierend. - **Mund:** reich, tolle Kombination der Fruchtsüße mit fleischiger Frucht und der Säure. Sehr lebendig, ansteigend, lang. Mineralik setzt sich erst spät durch. Schöner Schluß mit Mineralik und Pfirsich. Wein mit deutlicher Restsüße. - **Verwendung zu:** Asiaküche, Solist. Mit lieben Freunden. - **Genussreife:** bis 2017

1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2006 - we - biodynamisch; Champagnermethode - **Farbe:** hellgelb, schöne Perlung. - **Nase:** mineralisch und gelbe Früchte. Wirkt leicht und frisch. - **Mund:** Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Sehr frisch, gelbe Früchte, etwas Macisblüte. Minze. - **Verwendung zu:** Begrüßung, Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - **Genussreife:** bis 2010

PFALZ - THEO MINGES

1896 Silvaner QbA trocken alte Reben 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 - **Nase:** frische Mandarine, reich, sehr feine Blüten, Steinobst. - **Mund:** frischer, weißer Pfeffer (Mineral), Fruchtfleisch von Bergamottebirne und Apfelsinen. Saubere Länge, tänzerisch. Trotz geringem Alkohol ein extraktreicher Wein. - **Verwendung:** Terrasse, Vorspeisen, gegen den Durst - **Genussreife:** bis 2010

1891 Riesling QbA trocken- Liter 2008 - we - **Farbe:** hellgelb - **Nase:** Augustapfel, Reneclaude, dann Riesling pur - **Mund:** gelbe Steinfrüchte, Blüten, kleiner Bitterton nach Mandeln und etwas Blütenhonig, Apelsine mit frischer Säure - **Verwendung zu:** Alltagsriesling - **Genussreife:** bis 2010

1898 Flemlinger Zechpeter Riesling Kab.tr. 2008 - we - 11,28/0,9/9,4 - **Farbe:** hellgelb - **Nase:** Blüten nach Weißdorn, Mandeln, Pfirsich und Aprikose - **Mund:** frisch, Zitrusfrüchte, florale Noten, frischer Weinberpfirsich. Schöne, frische Länge mit Minze. - **Verwendung zu:** Zechwein im guten Sinne - **Genussreife:** bis 2011

1892 Gleisweiler Hölle Riesling Spätlese tr. 2008 - we - von Sandsteinverwitterungsböden mit Schiefer und Kalkanteilen, 91 GMPkte; 11,43/8,8/9,1 - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Leder, Blüten, zarte Mandeln, Apfelsinenzesten. Weinberpfirsich. Sehr lebendig - **Mund:** Fruchtsüße und Zitrusfrüchte, sehr lebendig. Apfelsinenzesten, Grapefruit mit tänzender Pfirsichfrucht darüber. Bleibt frisch mit schöner Länge, später kommt Mineralik. Schon gut entwickelt. Trinkanimierend. - **Verwendung zu:** Fischgerichten, Vorspeisen. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2015

1893 Riesling Spätlese tr. Buntsandstein 2008 - we - aus dem Herzen der "Hölle" auf Sandsteinverwitterungsböden; 11,72/8,6/8,8 - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Pfirsich, Leder, Geißblatt, würzig-mineralisch. Reife Rieslingfrucht. - **Mund:** Mineralik wie von dunkler Erde. Viel Frucht von Zitrus und Pfirsich, auch etwas Stachelbeere und Minze. Zarte Länge mit Frische und Mineralik. - **Verwendung zu:** Fischgerichten, Krebsen und Schalentieren, Huhn. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2017

1887 Riesling Spätlese tr. Kalkstein 2008 - we - 12,67/7,7/8,6 **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** kühl, Hagebutte, Minze, Mandeln. Klar und gerade. - **Mund:** Fruchtsüße, cremig. Dann viel Frische mit Pfefferminz, langsam kommt Pfirsich hinzu. Die kühle Kalkmineralik trägt die zarte Frucht. Viel Potenzial. Neuentdeckung! - **Verwendung zu:** Fischgerichten, Krebsen und Schalentiere, Huhn. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2018

1888 Muskateller Spl.tr. Burrweiler Schlossgarten 2008 - we - auf Lös und Lehm; 12,61/8,2/7,3 - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Rosen, Heu, Muskatnuss, Jod, Fruchtsüße - **Mund:** kurze, vegetale Phase mit Heu, Blumen, Kräutern. Dann exotische Früchte und Ananas, lebendig-mineralisch-kräuterig. Fein, fast salzige Mineralik. Wirklich schöner Muskateller. - **Verwendung zu:** Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Als Aperitif - **Genussreife:** bis 2012

1899 Rieslaner Auslese Burrweiler Schlossgarten 0,375 2007 - we - 9,5% - **Farbe:** goldgelb - **Nase:** Fruchtsüße, Honig, Minze, Pfirsich. Viele Blüten. - **Mund:** hohe Konzentration, reiche Aromen von gelben und exotischen Früchten und Honig, tolle Balance zwischen Süße und Säure, nie aufdringlich, eher Nektar, lang ausbreitend mit Limette, Pfirsich und Sternfrucht, viel Exotik. Honig am Ende. Sehr lang. - **Verwendung zu:** Fois gras, Blauschimmelkäse, Desserts. Nur so zum Ausklang eines Feiertages. - **Genussreife:** 2020

1894 Spätburgunder QbA trocken 2006 - ro - 12 Monate im neuen Doppelstück (2400 Ltr.); 13,61/0,5/4,8 - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Waldbeerenduft mit etwas Erde, reich und elegant - **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

1899 Spätburgunder Spätl trocken 2005 - ro - 12 Monate im neuen Doppelstück (2400 Ltr.); 14,08/0,5/5,5 - **Farbe:** rubinrot - **Nase:** Waldbeerenduft mit etwas Erde, reich und elegant - **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 2012

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 - **Nase:** ein Traum - **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, biologisch

1871 Silberkapsel Winterling-Sekt Cuvée Brut - we - zertifiziert ökologisch, Handlese; Flaschengärung, - **Farbe:** feine Perlung, hellgelb. - **Nase:** frisch, Holunderblüten, Birne. - **Mund:** Perlung zerstäubt, viel Frische und Leichtigkeit, kleines Mineral. Schöner, leichter Sekt. - **Verwendung zu:** vielen Gelegenheiten. - **Genussreife:** bis 2011

1872 Pinot Brut- Crémant Pfalz 2007 - we - zertifiziert ökologisch, Handlese; Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe; vom Spätburgunder. **Farbe:** gebundene Perlung, mittelgelb. - **Nase:** Blüten, wenig, reife, gelbe Früchte, mineralisch; edel und vielversprechend, Champagnernase - **Mund:** Perlung löst sich im Mund, cremig-fleur de sel, reife Früchte, Reneclaude, mineralisch. Schönes Gleichgewicht von reifer Frucht, reicher Perlung, wenigen Komponenten und Mineral. - **Verwendung zu:** Meeresfrüchten, Begrüßungsschluck, kann ein Essen mit weißem Fleisch begleiten - **Genussreife:** bis 2011

1883 Blanc de Blancs Brut- Crémant Pfalz 2007 - we - zertifiziert ökologisch, Handlese; Chardonnay70, Weißburgunder30, Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe. - **Farbe:** gebundene Perlung, schäumt schön auf, mittelgelb. - **Nase:** feine Blüten, frisch, gelbe Früchte, reich - **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:** Begrüßungsschluck, zu Meeresfrüchten, Fisch oder weißem Fleisch. Desserts. - **Genussreife:** bis 2011

1874 Gutsriesling Liter- Kabinett trocken 2008 - we - zertifiziert ökologisch - **Farbe:** hellgelb - **Nase:** blumig mit feiner Rieslingnase - **Mund:** rassig, frisch, zitronig. Mineral am Ende, Pfeffer. Ein süffiger Riesling. - **Verwendung zu:** Allzweckwein - **Genussreife:** bis 2011

1876 Ruppertsberger Linsenbusch Riesling Spl tr. 2008 - we - zertifiziert ökologisch, sandiger Lehm und Buntsandstein, eng bepflanztes Stück, 25-35 Jahre alte Reben. - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** elegant, Blüten, kleiner Honigton ausdrucksstark nach gelben, reifen Früchten und Kräutern, trinkanimierend - **Mund:** kräftig ansteigend, schöne Frische nach Zitrusfrüchten. Pfirsich, Aprikose, sehr lang. Honigtöne und gute, stützende Säure. Knackig und elegant, kräftig und standhaft. - **Verwendung zu:** Fisch mit Soßen, verträgt Fenchel und Dill, zum Käse, zu weißem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2014

1877 Weißburgunder Kabinett trocken 2008 - we - zertifiziert ökologisch, Reben auf kalkreichen, schweren Lehmböden - **Farbe:** mittleres Gelb - **Nase:** Pinotnase, mineralisch, Rosenblüte, auch etwas Erde - **Mund:** Apfelsinen, Grapefruit, Erde, etwas Limette, lang. Bleibt bis zum Abgang frisch, sehr lebendig. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Suppen, Salaten, hellem Fleisch und Käse. - **Genussreife:** bis 2011

1879 Spätburgunder Schwarzer Sand Spl S tr. 2007 - ro - zertifiziert ökologisch, auf sandigem Boden mit Basalt und Kalkuntergrund. Reben von 1998 - **Farbe:** burgunderrot - **Nase:** Rauch, reife Trauben, Pflaumen, Hauch Veilchen und süßes Lakritz, Boden - **Mund:** dichte Frucht, viele dunkle Aromen, Lakritz, Salz, Schwarzkirsche, rauchige Komponenten. Fruchtsüße stützt den gesamten Verlauf. Klingt dunkelbeerig aus, noch etwas Rauch, bemerkenswert. - **Verwendung zu:** Wild und anderen Fleischgerichten, Käse. - **Genussreife:** bis 2014