

Probenotizen Fair Wein

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

218 Edelzwicker-Liter 2009 Pinot Auxerrois, Pinot Gris und Riesling.

Farbe: leichtes bis mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann Zitrusfrucht zwischen Zitrone und Mandarine - im Mund: reich, viel Frucht, etwas Aprikose auch ein Hauch Honig, Zitrone, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: zum Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer - Genussreife: Jetzt bis 2011.

216 Pinot Blanc 2008 Kieselböden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: etwas Brioche, Aprikose und etwas Zitrone - im Mund: lebhaft, feine Säureattacke, dann frische Aprikose, wieder etwas Brioche, gute Struktur, im Abgang das frische Fruchtfleisch - Verwendung zu: mit Freunden, passt zu Vorspeisen, Gemüsesuppen, hellem Fleisch, zur Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2012.

217 Sylvaner 2009 Granitboden an der Rückseite des Schlossberg.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: floral, Limone, sehr fein - im Mund: sehr reife Stachelbeere, etwas weiße Blüten, feiner Bitterton im Abgang, Mineral bleibt im Abgang - Verwendung zu: zum Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer - Genussreife: jetzt bis 2012.

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.

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 2013.

225 Riesling Fürstentum Grand Cru 2008 arme Kalkböden, etwa 20 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sehr feine florale Noten, Limette, noch etwas verschlossen - im Mund: floral beginnend, etwas Rose, dann deutliche mineralische Komponente, Säure von reifen Zitronen, sehr große Eleganz und große Länge, im Abgang Kirschblüte mit einem Hauch von Mandel, großer Wein - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2016.

235 Muscat 2008 Patergarten und Schlossberg, 1/3 Muscat d'Alsace, 2/3 Muscat Ottonel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte Griesbirne, ganz dezentes Muskataroma - im Mund: floral, etwas Jasmin, dann leichter Kernton, zwischen Orange und Grapefruit, auch etwas cremig, sehr lang mit der Frucht - Verwendung zu: Aperitif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

257 Tokay Pinot Gris 2008 Schneckentor.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Limette und Honig, frisch gemahlener weißer Pfeffer - im Mund: deutliche Honigsüße, gleichzeitig kräftige Säure und mineralische Töne, die besonders im Abgang zu spüren sind, auch Biskuit - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

237 Tokay Pinot Gris Patergarten 2008 armer Kiesboden, Reben etwa vierzig Jahre alt.

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Honig, weiße Blüten, Pfirsich - im Mund: anscheinend, reife Aprikose und Honig, Limette, dann kräftiges Mineral, dadurch gute Struktur, sehr lang - Verwendung zu: Kalbsrücken, Ziegenkäse mit Honig übergossen und überbacken - Genussreife: jetzt bis 2015.

258 Tokay Pinot Gris Schlossberg 2008 verwitterter Granitboden, junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feines Honigbukett, süßliche Blütennoten, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: Honigsüße, Confit von Pfirsichen, dann Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, kräftige Säure dagegen, sehr große Länge, im Abgang sind Mineral und Honig vereint - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

238 Gewurztraminer 2008 aus der Lage Obertorgut. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Zitronenmelisse, Aprikose, Hauch von Gewürz - im Mund: Konfitüre von Aprikose, etwas Honig, dann Hauch von Nelke, gute Säure, dadurch viel Eleganz, im Abgang dezenter Gewürzton - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2014.

239 Gewurztraminer Fürstentum Grand Cr 2008 armer Kalkboden, steile Südlage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz, dann Mineral - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral, etwas Fenchel, gute Säure, ganz am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, ganz große Länge - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2018.

247 Pinot Noir 2008 im Barrique angebaut.

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, viel Frucht und etwas Vanille - im Mund: Sauerkirsche am Kern, weiche Tannine mit einem Hauch von Kaffee, im Abgang auch ein Hauch von Himbeere - Verwendung zu: Filet vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

2 Chasselas 2009 ca. 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zitrone, etwas Mineral, Brioche - im Mund: Zitrone und Birne, dann etwas Kern, etwas Mineral, am Ende rund, etwas Brioche - Verwendung zu: zur Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2012.

4 Pinot Blanc d'Alsace 2009 Cuvée verschiedener Pinot (Auxerrois, Blanc).

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: viel Aprikose, auch die frische Traube - im Mund: angenehme Säure, Aprikose und Geißblatt, dann Mineral, gute Länge, im Abgang bleibt der Kernton - 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 Fürstentum und in Katzenthal.

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

32 Riesling 2009 Kientzheim und Katzenthal.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: dezent, etwas Limone, dann auch florale Note - im Mund: zitronige Säure, Ananas, schönes Mineral, viel Struktur, im Abgang gekochte Birne - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

8 Riesling Patergarten 2008 Patergarten.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: granitiges Mineral, dominant, am Ende ein Hauch von Honig - im Mund: sehr mineralisch, etwas Zitrone und viel Frucht, etwas Feuerstein im Abgang, viel Struktur - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Coq au Vin - Genussreife: jetzt bis 2014.

20 Riesling Grand Cru Fürstentum 2005 überwiegend ca. 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: wilde Rose und Kirschblüten (mit einem Hauch Mandel), dann Honig, Brioche - im Mund: erst die mandeligen Kirschblüten, dann in wilde Rose übergehend, auch Honig, gute eingebundene Säure, große Länge mit Noten von Mandelgebäck im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Schalentieren - Genussreife: jetzt bis 2020.

26 Pinot Gris Patergarten 2007 Kiesboden.
Farbe: deutliches Goldgelb - in der Nase: Honig, weiße Früchte, elegant - im Mund: deutlicher Honigton, dann viel Konzentration, sehr schönes Mineral, viel Struktur und Potenzial - Verwendung zu: weißes Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2015.

15 Gewurztraminer Altenbourg 2007 tiefer Kalk-Lehmboden.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Aprikosenkonfitüre und Nelkenpfeffer - im Mund: angenehme Süße, Aprikose gekocht, Jasmin, dann Nelke, angenehme Säure und gute Struktur, nicht überladen, im Gleichgewicht - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen - Genussreife: jetzt bis 2017.

10 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 Zitronen, sehr viel Frische, etwas Kern - im Mund: explodiert im Mund, deutliche Säure, etwas Ananas, Zitronen, großartige Frische und viel Struktur - Verwendung zu: Apéritif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2012.

JURA - DOMAINE ROLET

306 L'Etoile - Chardonnay 2005 .
Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Brioche, sehr weich, dann reife Birne, weiße Blüten, Hauch von Sherry - im Mund: reich, etwas Aprikose, zitronige Säure, deutliches Mineral, große Länge, großartiger Jura, mit viel Potenzial - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesaucen, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, Flusskrebse in Sahnesauce - Genussreife: jetzt bis 2013.

305 Naturé du Jura 2007 reiner Savagnin, im Edelstahlfass ausgebaut.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Buttersüß, Mandarine, Gewürz, Hauch von Nuss - im Mund: etwas Zitronen, dann Hauch von Karamell, kandierte Birne, im Abgang dann wieder die gewürzige Komponente und etwas Rauch - Verwendung zu: Hahn in Sahnesauce, Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2013.

308 Arbois Tradition-Chardonnay-Savagnin 2004 50 % Savagnin, 50 % Chardonnay, Savagnin vier Jahre oxydativ ausgebaut wie ein Vin Jaune.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutlicher Sherryton, Zesten von Zitronen, frische Walnuss aber auch Blüten - im Mund: Verbindung von fruchtigen und nussigen Tönen, leichte Süße, sehr schöne Sherrynote, deutliche Mineralität, schöne Länge, Sherry im Abgang - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

320 Arbois Tradition 2005 40 % Poulsard, 30 % Trousseau, 30 % Pinot Noir. Farbe: brillantes Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: Kirsche, leichte Kernnote, Himbeere, frisches Tannenholz - im Mund: elegant, Himbeere und Kirsche, weiche Tannine, schöne Aromatik, gute Länge, sehr feine Struktur - Verwendung zu: Filet und andere gute Stücke vom Schwein - Genussreife: jetzt bis 2013.

312 Arbois Mémorial 2003 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir. Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand - in der Nase: florale Süße, mineralisch fruchtig, zwischen Kirsche und Himbeere, sehr elegant und sehr reife Töne - im Mund: sehr fruchtig, zwischen Walderdbeere und Sauerkirsche, auch etwas Kirschkern, dann die deutliche Mineralität, im Abgang Pfeffer - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinerücken - Genussreife: jetzt bis 2012.

315 Crémant du Jura Brut 70 % Chardonnay und Pinot Noir. Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: frisch, fruchtig, wenig - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von Pfirsich und sehr reifer Birne, Frucht bleibt - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2012.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay alte Chardonnay, Goldmedaille beim Wettbewerb der Crémants. Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Aprikose und Birne, cremig - im Mund: Frucht der Weinbeere, sehr reich, gute Säure, etwas Brioche, erstaunlich lang für einen Crémant, im Abgang cremig und sehr aromatisch - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2012.

317 Crémant du Jura Brut im wesentlichen Trousseau. Farbe: rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft von frischer Himbeere, Bonbon anglais - im Mund: zwischen Himbeere und roter Johannisbeere, gute

Struktur, explodiert, schöne Säure, gute Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2012.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2009 Sauvignon, ähnlich Sancerre. Farbe: strohgelb - in der Nase: Frucht zwischen Pampelmuse und Cassis, auch Cassisblüten, sehr aromatisch - im Mund: Pampelmuse und Cassis, leichter Bitterton, viel Frucht und frische Säure, aromatischer Nachhall, auch florale Noten, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2012.

CHABLIS - JEAN-MARC BROCARD

68 Bourgogne Aligoté 2009 50 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Aprikose, dann mineralische Töne - im Mund: leichter Bitterton, etwas nussig, cremig, dann leichter Heuton - Verwendung zu: Wurstplatte, Jambon persillé - Genussreife: jetzt bis 2012.

65 Sauvignon de Saint - Bris 2009 wächst auf einem Plateau, Sauvignon.
Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Cassis, ein wenig Jasmin, sehr elegant - im Mund: deutliches Mineral, dann zitronige Töne, Hauch von Cassis und ebenfalls Jasmin, im Abgang wieder das Mineral und die Zitronen, schöne Länge - Verwendung zu: Zander auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2012.

69 Bourgogne Kimméridgien 2009 Chardonnay, 35 Jahre alte Reben, direkt neben der Appellation Chablis und daher sehr Chablis!
Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: zur Zeit etwas reduziert, nach Schüttel zitronig und sehr auf der Struktur - im Mund: zu Beginn leicht cremig, dann angenehme Säure und Mineral betont, später dann auch die typischen floralen Chablisnoten, gute Länge - Verwendung zu: Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis Ende 2009.

66 Petit Chablis BIO 2008 aus biologisch-ökologischem Anbau.
Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: mineralisch dominiert, dahinter florale Süße - im Mund: cremig, leichte Bitternote vom Mineral, viel Struktur, dabei immer mit floralen Noten hin zu Jasmin - Verwendung zu: Räucherfisch, Barsch - Genussreife: jetzt bis 2013.

70 Petit Chablis BIO 2009 sehr kalkreich, eher Portlandkalk.
Farbe: mittleres Gelb mit leichtem Grünstich - in der Nase: klassisch, schönes Mineral, jetzt aber noch verschlossen - im Mund: gute Säure, deutliches Mineral, dann klassischer Heuton, gutes Potenzial - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

79 Chablis Les Malantes 2008 35 Jahre alte Reben. Farbe: schönes Gelb - in der Nase: sehr Chablis, Heu, und Mineral - im Mund: Sehr strukturiert, viel Körper, Mineral, dann zitronige Säure, etwas Brioche, sehr große Länge - Verwendung zu: Zander, auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

63 Chablis La Boissonneuse BIO 2008 biodynamisch ausgebaut.
Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: sehr fein, etwas Brioche und auch floral, Hauch von Honig, mineralische Komponente dominiert - im Mund: reich, deutlich Blüte, wieder ein großer Chablis mit beachtlichem Potenzial, auf dem Niveau der Premier Crus - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Seeteufel - Genussreife: 2011 bis 2020.

72 Chablis Vieilles Vignes BIO 2008 über fünfzig Jahre alte Reben, sehr kalkreicher Boden, hat die Qualität eines Premier Crus.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zur Zeit eher verschlossen, mineralisch dominiert, zur Zeit noch etwas reduziert - im Mund: viel Struktur, Zitronenkuchen, dann deutliches Mineral, viel Potenzial, große Länge mit klassischen Chablisnoten - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: 2011 bis 2018.

73 Chablis 1er Cru Montmains 2008 .
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr im Gleichgewicht zwischen floralen und mineralischen Tönen, - im Mund: sehr reich, Hauch von Jasmin, Orangenblüte, deutliches Mineral, etwas cremig, große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: Jetzt-2018.

76 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2008 .
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr floral, weiße Frucht, etwas Mandel - im Mund: typisch, florale Süße, Mineral, frisch angetrocknetes Heu, dann schöne Säure, viel

Struktur - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: 2011 bis 2020.

78 Chablis Grand Cru Bougros 2008 ungefähr vierzig Jahre alte Chardonnayreben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: verschlossen, da erst vor kurzem abgefüllt - im Mund: cremige Töne, ganz viel Körper, dann floral, Hauch von zerdrückter Mandel, floraler Abgang, große Länge, ähnelt sehr dem 2007er - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, zu weißem Fleisch - Genussreife: 2011-2020.

80 Grand Cru Valmur 2008 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: fein, florale und mineralische Komponenten vereint, auch etwas Biskuit - im Mund: zitronige Säure, dann klassische Chablisnoten, floral, sehr elegant, beachtliche Länge, von der Säure getragen - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, zu weißem Fleisch - Genussreife: 2011-2018.

CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE

483 Aligoté 2008 70 Jahre alte Reben.

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

482 Sauvignon de Saint-Bris 2008 junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sehr fruchtig, deutlich Cassis und ein Hauch von Orange und Zitrone, auch Jasmin - im Mund: frisch, gute Säure, auch hier Cassis, auch etwas Blätter vom Cassis, Mineral, dahinter wieder die Frucht, im Abgang Mineral und Orange - Verwendung zu: zu Fisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

489 Sauvignon de Saint-Bris VV 2008 105 Jahre alte Reben!

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Cassis und Orange, Cassisblätter - im Mund: ähnlich wie im Bouquet danach Limone, dann floral, im Abgang viel Mineral und angenehme Säure, gute Länge und viel Potenzial - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

490 Petit Chablis 2008 junge Reben, sieben und dreizehn Jahre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: etwas Orange und Biskuit, dahinter Zitrone - im Mund: Zitrusfrüchte - zwischen Zitrone und Orange, dann floral, Feldblumen, gute Mineralität, am Ende wieder ein wenig Orange - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2012.

486 Chablis 2008 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Viel Mineral, dann florale Süße, Hauch von frischem Apfel - im Mund: deutliches Mineral, dann Hauch von Honig, etwas Jasmin, im Abgang kräftiges Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen aber auch zu geräucherten Fischen (Forelle, Lachs, nicht Aal oder Hering) - Genussreife: jetzt bis 2016.

492 Crémant Blanc de Rouge 2007 1/3 Chardonnay, 2/3 Pinot Noir.

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

COTE DE BEAUNE - DOMAINE JACOB

198 Hautes Côtes de Beaune 2008 18 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Brioche, Feuerstein, Rauch - im Mund: leichte Töne von Orange und Mandarine, Feuerstein, etwas Karamell und Ananas, am Ende cremig, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2013.

199 Savigny Vergelesses 1er Cru 2008 Südostlage, viel Kalk.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: etwas Vanille, exotische Früchte, etwas Litchi und Passionsfrucht, Mandarine - im Mund: Brioche, etwas Vanille, gute Säure, Frucht zwischen Mandarine und Mango, Mineral, auch etwas Mandel, große Länge - Verwendung zu: Fisch in verschiedenster Zubereitung, Sushi - Genussreife: jetzt bis 2015.

195 Bourgogne Rosé 2009 .

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: zwischen Kirsche und Erdbeere - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Süßkirsche und Himbeere, am Ende etwas Mandel, opulent -

Verwendung zu: Zum ganzen Essen im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2011.

200 Hautes Côtes de Beaune 2008 Pinot Noir, 50 Jahre alte

Reben, Hanglage - Farbe: deutliches Rot, am Rand violett - in der Nase: Sauerkirsche und Himbeere, ganz auf der Frucht, dezentes exotisches Gewürz - im Mund: sehr fruchtig, gekochte Kirsche, etwas Himbeersaft, Gewürze hin zu Koriander, dezenter Holzton, der die Gewürznote unterstützt und eine angenehme Süße gibt, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Rehragout, Federwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

203 Savigny Vergelesses 1er Cru 2008 Pinot Noir, zwei Drittel 50 Jahre alte Reben. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: deutliche gekochte Schwarzkirsche, dahinter Himbeere, etwas Veilchen und Schokolade - im Mund: Frucht zwischen frischer Kirsche und Himbeere, Veilchen, deutliche Schokoladennote, Pfeffer, gute Länge, sehr elegant - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 2011 bis 2020.

205 Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2008 Pinot Noir, Hanglage oberhalb von Beaune. Farbe: dunkles Rot, ziegelroter Rand - in der Nase: Brotkrume, dahinter kirschtige Frucht, auch etwas Himbeere - im Mund: sehr elegant, schöne Frucht, sehr reich, gut im Gleichgewicht, langer Abgang auf der Frucht - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 2011 bis 2018.

206 Gevrey Chambertin 2008 Pinot Noir, Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: verschlossen, etwas Cassis, Himbeergeist, auch Kirsche - im Mund: deutliche kirschtige Frucht, gekocht, weiche Tannine, im Abgang Kirschsafft und Pfeffer, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 2011 bis 2018.

207 Chambolle Musigny 2008 Pinot Noir, Farbe: deutliches Rot, am Rand violett - in der Nase: gekochte Kirsche mit Kern, Gewürz, etwas Koriander, Lebkuchen, sehr expressiv - im Mund: Kirsche, Cassis, Vanille, sehr komplex und gleichzeitig elegant, große Länge, viel Potenzial. - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 2011 bis 2018.

BOURGOGNE COTE DE NUITS REGIS FOREY

270 Bourgogne Pinot Noir 2008 in Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges. Farbe: Kräftiges Rot, aufhellender Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, leicht rauchig, Hauch von Tabak - im Mund: Sauerkirsche, dann etwas Rauch, Vollmilchschokolade, Lakritz - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignion - Genussreife: jetzt bis 2015.

268 Morey St. Denis 2008 Pinot Noir, 1,5 ha, nördlich von St. Denis, schon im Oktober abgefüllt. Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche, Rauch, Gewürz und etwas heller Tabak - im Mund: gekochte Kirsche, Gewürz hin zur Nelke, gute Struktur, am Ende bleiben angenehm runde Tannine, leicht rauchig - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: 2011 bis 2020.

283 Vosne Romanée 2008 Pinot Noir, nicht filtriert, nicht geschönt, vor fünf Wochen auf Flasche gezogen.

Farbe: kräftiges Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: würzige Tannine, Rauch, dahinter eher dezente Frucht - im Mund: frischer Kirschsafft, hin zur Sauerkirsche, deutliche Tannine, sehr strukturiert - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

279 Nuits-St. Georges 2008 Pinot Noir

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: angenehme Holznote, Vanille, Himbeere, auch florale Noten - im Mund: kirschtig-himbeerige Frucht verbunden mit den Bitterschokoladentanninen und ein wenig Vanille, viel Struktur, auch ein wenig Tabak, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Rehragout - Genussreife: jetzt bis 2016.

272 Nuits-St. Georges* 2007 Pinot Noir

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

282 Morey St. Denis 1er Cru 2008 Pinot Noir
Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: eher verschlossen, Rauch, dann dezente schwarze Früchte und welkende Rose - im Mund: Kirsche und Schokolade, etwas Cassis, weiche Tannine, im Abgang Lakritz, gute Länge - Verwendung zu: Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2015.

267 Nuits-St. Georges 1er Cru Perrieres 2008 Pinot Noir, 100 % neue Fässer. Farbe: dunkelrot mit violetter Rand - in der Nase: gekochte Kirsche verbunden mit schokoladigen Tanninen, Hauch von Vanille und weike Rosenblätter - im Mund: schokoladige Tannine, dann Frucht von Kirsche und Himbeere und Rauch, auch etwas Vanille und auch die floralen Noten, sehr elegant - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 2012 bis 2020.

275 Vosne-Romanée 1er Cru Petits Monts* 2007 100 % neue Barriques.
Farbe: rotschwarz mit hellvioletter Rand - in der Nase: dezent, mineralisch, gekochte Frucht - im Mund: cremig, sehr weiche Tannine, eingekochte Sauerkirsche, Bitterschokolade, zerdrückte Walnuss - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2018.

284 Vosne-Romanée 1er Cru Petits Monts* 2008 Pinot Noir, 100 % neue Barriques.

Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand violett - in der Nase: deutlich Kirsche, darunter angenehme Tannine und Holznoten - im Mund: sehr aromatisch, mit etwas Vanille gekochte Kirsche, viel Struktur, viel Potenzial - Verwendung zu: Rehfilet, Damwild - Genussreife: 2011 bis 2018.

273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots * 2008 Pinot Noir, 80 und 50 Jahre alte Reben.

Farbe: rotschwarz mit rotem Rand - in der Nase: Rauch, heller Tabak, Pralinen auf Kirschbasis - im Mund: Kirsche und Confiserie, dann Tannine, etwas Orangezesten, dann Bitterschokolade. Große Finesse und Länge - Verwendung zu: Federwild, Rinderfilet - Genussreife: 2012 bis 2020.

264 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georges 2008 Pinot Noir, 100 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz - in der Nase: Vanille, Süßholz, Kirschsaft, leichter Rauchton, sehr elegante florale Noten - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, Bitterschokoladentannine, hin zur Sauerkirsche, Tannine im Abgang - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: 2011 bis 2018.

276 Nuits-St. Georges 1er Cru St. Georg 2007 Pinot Noir, 100 % neue Barriques.

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

277 Echezeaux Grand Cru * 2008 Pinot Noir, 100 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: verschlossen, nach heftigem Schütteln florale Noten, etwas Mokka und Kirsche - im Mund: florale Süße, danach Kirsche, dann sich langsam entwickelnde Holznote, sehr viel Eleganz, im Abgang Spiel zwischen Sauerkirsche, den floralen Noten und Gewürz - Verwendung zu: Federwild - Genussreife: 2012 bis 2020.

278 Clos Vougeot Grand Cru* 2008 Pinot Noir, 100 % neue Barriques.

Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Cassis und Schwarzkirsche, Vanille und etwas Rauch - im Mund: Schwarzkirsche und Cassis mit Schokolade, sehr konzentriert, Kaffeetannine, im Abgang Gewürze, große Länge - Verwendung zu: Hirsch, Hase - Genussreife: 2012 bis 2020.

BURGUND - DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

367 Ladoix blanc 1er Cru Les Gréchons 2008 Chardonnay, 25 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brotkrume, Birne, exotische Frucht und weiße Blüten - im Mund: sehr aromatisch, dann etwas Limone, Vanille, auch im Mund weiße Blüten, etwas Kern, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2015.

354 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2008 Chardonnay, sehr kalkreich, Jura.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pampelmuse und Ananas, Brotkrume - im Mund: sehr elegant, etwas Apfelsine, dann auch der Ananaston, Limette, Vanille, gute Struktur, beachtliche Länge in Richtung Marzipan - Verwendung zu:

Jakobsmuscheln, Krebse, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2016.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2008 Chardonnay, Grand Cru, Silbermedaille in Paris.

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

357 Ladoix 2008 URGUND Pinot Noir, ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Rot - in der Nase: sehr feines Bouquet, Himbeersaft und etwas Süßkirsche, feine Aromatik - im Mund: saftig, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann klassische Pinot Noir Töne, Hauch von Kakao - Verwendung zu: Rinderfilet, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2015.

359 Ladoix 1er Cru La Micaude 2008 Pinot Noir, Monopol der Domaine.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: etwas Pfeffer, dahinter die Frucht von Kirsche mit Kern aber auch etwas Himbeere, sehr ausgewogen - im Mund: leichte florale Süße, frische Himbeeren und Kirsche, dezente Tannine, sehr im Gleichgewicht, gute Länge, schon zugänglich - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

360 Aloxe Corton 2008 Pinot Noir, ein deklassierter 1er Cru.

Farbe: mittleres Rot - in der Nase: rote Grütze, florale Süße, dahinter Pfeffer - im Mund: viel Struktur, dann kirschig-himbeerige Frucht mit leicht schokoladigen Tanninen, die im Abgang mit der Frucht verbunden sind. - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

361 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2008 Pinot Noir, 60 Jahre alte Reben direkt neben dem Grand Cru Corton.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: eher verschlossen, Frucht und tanninige Aromen miteinander verbunden - im Mund: schöne Kirsche, dann Kakaonuss von weichen Tanninen, viel Struktur, Nelke im Abgang, Nougat, viel Potenzial - Verwendung zu: zu Rehrücken, Wildschweinerücken, Fasan - Genussreife: 2011 bis 2018.

368 Corton Les Grandes Lolières 2008 Pinot Noir, 35 Jahre alte Reben, im Norden der Cortonlage.

Farbe: brillantes Rot - in der Nase: Brotkrume, etwas Vanille vom Holz, dahinter elegante Frucht von Kirsche mit der Schale - im Mund: Kirschkompott, leichter Vanilleton, schokoladige Tannine, sehr reich, große Länge - Verwendung zu: beste Stücke vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2011 bis 2019.

363 Corton Les Maréchaudes Grand Cru 2008 Pinot Noir, 20 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: sehr aromatische Attacke, Vanille, Frucht von Kirsche und aromatischer Pfeffer miteinander verschmolzen - im Mund: Mon-Cheri Note, dann leichter Pfefferton, etwas Süßholz, im Abgang deutlich Kirsche und etwas Vanille, sehr weich - Verwendung zu: beste Stücke vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2011 bis 2019.

362 Corton Les Renardes Grand Cru 2008 Pinot Noir, zehn Jahre alte Reben. Farbe: Kräftiges Rot - in der Nase: Noch etwas verschlossen, Kompott von roten und schwarzen Früchten, etwas Bitterschokolade - im Mund: beginnt mit Vanille und Kirsche, dann deutlich Lakritz, sehr viel Eleganz, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: beste Stücke vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2011 bis 2018.

365 Clos Vougeot Grand Cru 2008 Pinot Noir, alte Reben von etwa 50 Jahren. Farbe: sehr kräftiges Rot - in der Nase: Kompott von roten und schwarzen Früchten, vermischt mit Halbbitterschokolade, auch ein Hauch von Kaffee - im Mund: Kirschkompott, sehr gleichmäßig und wunderbar im Gleichgewicht, auch Halbbitterschokolade, und etwas Zimt, alle Aromen eher dezent. Große Länge - Verwendung zu: Tournedo Rossini, Rehrücken - Genussreife: 2011 bis 2020.

358 Echezeaux Grand Cru 2008 Grand Cru in der Nähe von Vosne-Romanée, Pinot Noir - Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Veilchen, Rose, leichte Süße, Himbeere am Ende - im Mund: Florale Komponenten am Anfang wie in der Nase, dann etwas Koriander, große Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 2011 bis 2018.

MACONNAIS - RAPHAEL SALLET

82 Mâcon Uchizy 2008 Chardonnay, junge Reben und Reben von gut 20 Jahren, sehr reif geerntet.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: sehr aromatisch, Hauch von Erdbeere, dann etwas Brioche - im Mund: Frucht von frischer Aprikose, dann deutlich Zitronen, auch im Mund sehr aromatisch, am Ende leichter Kernton - Verwendung zu: zur Brotzeit, zu gebratenem Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

85 Mâcon Chardonnay 2008 Chardonnay, 25 bis 40 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: eher verschlossen, reife Litchi, deutliches Mineral - im Mund: erst die Frucht von Litchi und Ananas, dann schöne zitronige Säure, später deutliche Mineralnote, aber auch cremig, auch im Mund viel Struktur, im Abgang wieder kräftiges Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2013.

84 Mâcon Uchizy Fût de chène 2007 Chardonnay, etwa 45 Jahre alte Reben, 10 Monate Barriqueausbau, 20 % neue Barriques.

Farbe: deutliches Gelb, brillant - in der Nase: Brioche, Hauch von Vanille, Kernton, etwas Geißblattblüten - im Mund: sehr dezente und angenehme Holznote: etwas Vanille, dann weiße Blüten, gute Säurestruktur, dann wieder cremig, beachtliche Länge, im Abgang florale Süße, ein leicht süßlicher Holzton bleibt lange. Ein sehr schöner und preiswerter weißer Burgunder - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2014.

POUILLY-FUISSÉE -ERIC FOREST

110 Macon Vergisson 2008 kleiner Bruder des Pouilly-Fuissé, gleicher Ausbau. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, Biskuit und Zitrusfrüchte, insbesondere Mandarine - im Mund: gute Struktur, zitronige Säure mit getrockneter Aprikose, auch weiße Blüten, sehr gleichmäßig, im Abgang Zitrusfrüchte und Biskuit, aber auch deutliche mineralische Noten - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2015.

109 Pouilly- Fuissé L'AME 2008 La Côte und Les Tilliers. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Biskuit hin zur Brotkrume, dann etwas Mandarine, sehr gleichmäßig - im Mund: Frucht zwischen Mandarine und Litchi, auch etwas Mango, gute Säurestruktur, dann sehr schöne Mineralität, sehr im Gleichgewicht, im Abgang Gewürze, Hauch von Nelke und Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: 2011-2016.

108 Pouilly- Fuissé Les Crays 2008 Les Cray und Haut des Crays.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr viel Finesse, viel Konzentration, Mineral, dann Mandarine und etwas Zitrone - im Mund: sehr fruchtig, Birnenkompott, leicht mandeliger Kernton, deutliches Mineral und schöne Säure, im Abgang Gewürze, sehr großer Wein mit großer Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: 2011-2016.

MACONNAIS - Gautier THEVENET

331 Mâcon Village 2004 Chardonnay, verschiedene Lagen in Viré.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: reife Zitrusfrüchte, etwas Nougat, und Confit von weißen Früchten - im Mund: sehr reich, weiße Blüten, dann Zitrusfrucht zwischen Orange und Zitronen, etwas Brioche, beachtliche Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, Hummer oder Languste - Genussreife: jetzt bis 2014.

333 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2006 Chardonnay, 5 bis 6 g/l Restsüße.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche mit Butter gebacken, ganz leichter Mandelton, Maracuja - im Mund: sehr aromatisch und viel Körper, auch Maracuja und etwas Mandarine, sehr gleichmäßig auf hohem Niveau - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

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

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

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

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

401 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2008 App. Beaujolais blanc Chardonnay .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht zwischen Apfel und Birne, etwas Brioche - im Mund: Kirschfleisch, Kerntöne, auch etwas Himbeere, etwas Koriander, dann Tannine, im Abgang gekochte Kirsche - Verwendung zu: reife Birne, etwas Kern, leichter Zitronenton, dann deutliches Mineral, das im Abgang noch einmal zulegt - Genussreife: Jetzt bis 2012.

403 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2008 Gamay, Assemblage von frischer Pressung und 12 Stunden Mazeration.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: zwischen Süßkirsche und Kirsche, sehr fruchtig, leichter Mandelton - im Mund: leicht rauchig, dann gekochte Frucht von reifer Sauer- und Süßkirsche, etwas Thymian, dann Kirsch, wieder etwas Rauch - Verwendung zu: idealer Sommerwein, gekühlt servieren, zum Grillen oder zum So-Trinken - Genussreife: Jetzt bis 2011.

404 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2009 Gamay, sehr alte Reben, ein Drittel ist fast hundert Jahre alt, erste Abfüllung nach dem Beaujolais Nouveau.

Farbe: kräftiges Rot mit violetterm Rand - in der Nase: leichte Fruchtsüße, Mischung von Kirsche, Himbeere und etwas Cassis, darüber etwas Bittermandel - im Mund: deutliche Kirsche, etwas Kirschwasser, angenehme weiche Tannine - Verwendung zu: Andouillette (Kuttelwurst), Gulasch, zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2012.

402 Beaujolais Sekt-Cuvée Reservée ein bis zwei Jahre Flaschengärung, Chardonnay.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisches Bukett, leichte zitronige Säure - im Mund: frisch im Mund, Frucht von gekochter Birne und etwas Minze, schön wenig - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: Jetzt bis 2011.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

430 Condrieu Chéry* 2008 Topp-Lage am steilen Hang, Viognier Reben von 25 und 60 Jahren.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: verschlossen, viel Struktur und Mineral, am Ende leicht cremig - im Mund: weißer Pfirsich, dann kräftiges Mineral, zitronige Säure, dann die pfeffrige Note, sehr lang, gleichzeitig reich und elegant - Verwendung zu: Apéritif oder zum Trösten oder Freuen für außerordentliche Gelegenheiten, aber auch zu Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt - 2020.

421 V.d.P. Rhodaniennes - Syrah 2008 .

Farbe: dunkles Rot, violett - in der Nase: Kirsche und ein Hauch Himbeere aber auch Erdbeerconfiture - im Mund: angenehme frische Frucht, dann dunklere Töne, etwas Schokolade, ein Syrah für Einsteiger - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

436 St. Joseph Rouge 2008 Syrah, mit den alten Reben zusammen ausgebaut.

Farbe: rotschwarz - in der Nase: rote Früchte, ein wenig rote Johannisbeere, viel Gewürz - im Mund: Kirsche und dunkle Töne, Schokolade und Pfeffer, elegante Note, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

925 St. Joseph Les Oliviers 2008 85 % Marsanne, 15 % Roussanne, hoher Anteil alter Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Bergamottebirne, reife Pfirsiche, etwas Brioche - im Mund: gekochte Pfirsiche, Nougat, etwas weißer Pfeffer, fruchtige Süße und darüber deutlicher Pfefferton, große Länge, Mandelton im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

927 St. Joseph Rouge 2008 Syrah, am 5. Februar abgefüllt. Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, etwas Leder - im Mund: Leichte Fruchtsüße, deutlich Kirsche, darüber etwas Himbeere, dann auch leicht gewachstes Leder, im Abgang schokoladige Tannine, Pfeffer - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2010 bis 2015.

CORNAS - FRANCK BALTHAZAR

553 Cornas* 2006 100% Syrah, Reben von etwa 100 Jahren. Farbe: schwarz mit purpurnem Rand - in der Nase: Kirsch und Kirschwasser, etwas Mineral und Unterholz - im Mund: weich, dann fruchtige Attacke, Kirsche und Hollunder, angenehme Tannine, gut entwickelt - Verwendung zu: rotes Fleisch, Taube, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2015.

CROZES-HERMITAGE - ETIENNE POCHON

342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2009 60 % Marsanne, 40 % Roussanne. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Birne und Limette, hinten ein Hauch Mandel - im Mund: reife Birne, leichter Kernton vom Mineral, dann schöne Aromatik, reife Banane - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

344 Crozes Hermitage Château Curson 2008 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, teilweise Milchsäuregärung. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne, etwas nussig, weiße Blüten - im Mund: Birnenmus und Biskuit, dann deutliche Mineralität, viel Struktur - Verwendung zu: weißes Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2015.

341 VdP Les Egrèves Rouge 2008 80 % Syrah, Rest Merlot. Farbe: rotschwarz - in der Nase: Kirsche und Himbeere, feine Süße - im Mund: deutlich Sauerkirsche, sehr lebendig, schokoladige Töne, mittlere Länge - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2012.

348 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2008 jüngere Reben, Syrah. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: elegant, Kirsche und Himbeere - im Mund: elegant, Frucht und Tannine gut verbunden, deutlich Sauerkirsche, eher ein leichter Wein, angenehm und gut zu Speisen des südlichen Frankreichs - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2012.

350 Crozes Hermitage Château Curson 2007 45 Jahre alte Reben. Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: alter Pflaumenschnaps, etwas Nougat, Pflaumenmus, - im Mund: Sauerkirsche, dann etwas Halbbitterschokolade, frische Zwetschge, sehr aromatisch im Abgang, schöne Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Wildschweinkeule - Genussreife: jetzt bis 2015.

COTES DU RHONE _ DOMAINE DE LA GRAND ´ RIBE

183 Côtes du Rhône Villages BIO 2009 50 % Viognier, 50 % Marsanne, eine Hälfte im Barrique ausgebaut mit Aufschlagen der Hefen. Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: sehr floral, ein wenig Vanille, Ananas und Aprikose - im Mund: sehr reich, aromatisch, weiße Blüten, Kernton hin zu Pfeffer, Aprikose, gute Länge, im Abgang auch etwas Pfeffer - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2014.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2009 Carignan, Grenache, etwas Syrah. Farbe: leichtes Rosé mit violetten Reflexen - in der Nase: florale Noten, Hauch von animalischen Tönen, Kirsche, etwas frische Erdbeere - im Mund: zwischen Kirsche und Himbeere, feine fruchtige Süße, dann mineralisch, cremig - Verwendung zu: als Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2012.

189 Côtes du Rhône rouge BiB 5l BIO 2008 Grenache, Syrah (30 %). Farbe: schwarzrot - in der Nase: frisches fruchtiges Bq - im Mund: fruchtig, deutliche Syrahnote, frische Frucht5, Schokolade im Abgang

186 Côtes du Rhône P` tit Ribe BIO 2008 Grenache, nur vier Tage maceriert. Farbe: rotschwarz, violette Reflexe - in der Nase: Kirsche mit den Kernen gekocht, etwas Erdbeere und etwas Schokolade - im Mund: Sauerkirsche, auch etwas rote

Johannisbeeren, dann schokoladige Tannine, im Abgang noch mal deutlich Kirsche, sehr frischer und leichter Rotwein - Verwendung zu: dunklem Fleisch auch in Ragouts, gegrillte Steaks - Genussreife: jetzt bis 2012.

190 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2008 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre. Farbe: fast schwarz - in der Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: rund, voll, zwischen Kirsche und Cassis, etwas Holunderbeere, im Abgang Lakritz, Sauerkirsche im Abgang, gutes Gleichgewicht - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: .

187 Côtes du Rhône Les Garrigues BIO 2006 Grenache, Syrah und ein wenig Mourvèdre. Farbe: dunkles Rot, leichte Brauntöne am Rand - in der Nase: Pruneaux d'Agen, alte Brände von Pflaumen, überreife Schwarzkirsche, leichter Alterston - im Mund: Trockenpflaume, Mokka, Brombeere, Bitterschokolade - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2011.

188 Côtes du Rhône Villages BIO 2006 Silbermedaille in Paris, Grenache, Syrah. Farbe: fast schwarz - in der Nase: Kirsche und Trockenpflaume, etwas Pfeffer - im Mund: Saftig, Cassis, Kaffeetannine, Lakritze, danach Kirsche, im Abgang Gewürze, gute Länge - Verwendung zu: Rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2013.

CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

476 Petit Vin d'Avril 2009 Marsanne, 42 hl/ha. Farbe: strohgelb - in der Nase: Apfel, Birne, Pfirsich, Hauch Anis - im Mund: gekochte Williamsbirne, dann etwas Pastisaroma, deutliches Mineral und schöne leichte Säurenote - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2012.

477 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2009 35 % Bourbolenc. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne, Aprikose, Hauch Marzipan, etwas Anis und schließlich etwas Honig - im Mund: cremig, Konfitüre von Birne, Nougat, schöne Säure, gute Struktur sehr anschmiegsam, im Abgang erst weich, dann Gewürze und Bittermandel - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2020.

473 Petit Vin d'Avril 2008 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, 30 hl/ha. Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand - in der Nase: reife gekochte Schwarzkirsche, auch etwas Cassis, Schokolade, Lakritze - im Mund: Kirsche mit viel Schokolade, hin zur Kakaonuss, leichte Holznote, gute Konzentration und lang. Im Abgang wieder viel Schokolade und Lakritz. Schöner als viele Châteauneuf-du-Pape, die man bei uns findet - Verwendung zu: Grillfleisch und Lamragout - Genussreife: jetzt bis 2012.

472 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2008 Assemblage aller Cuvées, etwa 17 hl/ha, Konversion zu Bio. Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand hin zum Dunkelrot - in der Nase: Kirschwasser, Lakritz, sehr elegant, Bitterschokolade, typischer Syrahton - im Mund: Weich und zugänglich, viel Gewürz und Schokolade, dann Frucht von Kirsche und etwas Cassis, dann kräftige Schokoladentöne, leichter Pfefferton und etwas Brombeere, etwas Lakritz, lang, im Abgang bleibt die Pfeffernote - Verwendung zu: Lammschulter mit Kräutern, Wild - Genussreife: jetzt bis 2012, dann ab 2015 bis 2020.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST LOUIS LA PERDRIX

49 Château St.Louis-la-Perdrix blanc AR 2008 40 % Grenache blanc und 60 % Roussanne, sehr viel schöner als letztes Jahr. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: cremig, Hauch von Anis, dann weiße Blüten - im Mund: frisch, zwischen Zitrone und Aprikose, etwas Kern, angenehme Säure, im Abgang Süße von Blüte und cremig - Verwendung zu: unkomplizierter Wein zu (fast) allen Gelegenheiten, geht auch gut zu Lachs - Genussreife: Jetzt bis 2011.

50 Cuvée Marianne fût de chêne blanc AR 2008 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt. Farbe: Leicht goldgelb - in der Nase: Weiße Pfirsiche und deutlich weiße Blüten, Vanille, etwas rosa Pampelmuse - im Mund: sehr reich, Vanille, weiße Pfirsiche, ein wenig Honig, im Abgang Pfeffer und Marzipan, zitronige Säure, auch etwas Jamin, schöne Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2012.

52 Château St.Louis-la-Perdrix rosé AR 2009 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Goldmedaille in Orange und Bronze in Paris.

Farbe: Leichtes Rosé - in der Nase: Süßkirsche und etwas Himbeere, leichter Mandelton, schöne Frische- im Mund: Süßkirsche mit Zitrone unterlegt, deutliche Mineralität, gut strukturiert, schöne Länge- Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2012.

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

Farbe: Schwarz - in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Pflaume, Hauch von Honigkuchen - im Mund: sehr rund, frische Cassis und etwas Holunderbeere, dann Pfeffer, darüber etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

47 Mas St.Louis AR 2008 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut, direkt vom Fass abgezogen.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Kompott von schwarzen Früchten, Hauch von Vanille, voll, Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Brombeeren und Kirschen, dann etwas Kaffee, leichte Süße, Pfeffer im Abgang, sehr aromatisch im Abgang - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2012.

57 Cuvée Marianne fût de chêne AR 2007 90 % 37 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: Etwas Tabak, dann leichte Süße, danach deutlich Vanille und Pfeffer, frische Frucht zwischen Kirsche und knapp gereifter Brombeere, am Ende etwas Lakritz, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2012.

COSTIERES DE NIMES -NATHALIE BLANC MARES

650 Mas Carlot Clairette de Bellegarde 2009 Clairette ist die Rebsorte.

Farbe: strohgelb - in der Nase: etwas Jasmin, sehr frisches Bouquet, eher floral als fruchtig - im Mund: frische Mango, etwas Zitrone mit Schale, Mineral, dann auch etwas Biskuit, leichte Mandelnote. - Verwendung zu: gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

651 Mas Carlot Cuvée Tradition Blanc 2009 Roussanne 40 %, Marsanne 60 %.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Reife Mirabelle, Limone und weiße Blüten, sehr elegant - im Mund: aromatische Attacke, reife gekochte Birne, Hauch von Kern, angenehme Säure, gute Länge, deutliche Mineralnote im Abgang - Verwendung zu: zum Sotrinken, zu Charcuterie, aber auch zu Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2012.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2009 80 % Roussanne, 5 % Marsanne, 15 % Viognier, 4 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Brotkrume, Vanille, ein Hauch von Viognier, Mirabelle, reife Pflirsche und weiße Blüten, Hauch von Safran - im Mund: sehr reich und aromatisch, in der Mitte die leichten Holztöne, etwas Vanille, florale Süße, eim Abgang wieder fruchtig und komplex mit deutlichem Gewürz, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

653 Mas Carlot Cuvée Tradition AOC Rosé 2009 35 % Syrah, 60 % Grenache, 5 % Mourvèdre, nach 24 Stunden Maceration für Grenache, Syrah nur kurz anmaceriert.

Farbe: kräftiges Rosé hin zum Violett - in der Nase: zwischen Kirsche und Himbeere, cremig, danach etwas Rauch - im Mund: Sehr fruchtig, deutlich Himbeere, in der Mitte deutliches Mineral, im Abgang gutes Spiel von Frucht und Säure, am Ende fruchtige Süße und leicht mandelig - Verwendung zu: Allerweltswein, zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2012.

649 Mas Carlot Cuvée Tradition Rouge 2008 50 % Syrah, 50 % Grenache.

Farbe: Schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Himbeere mit Schokolade, deutlich Vanille, dann Kakao, Garrigues - im Mund: sehr saftig, Cassis, auch etwas Kirsche, Schokolade, kräftige aber weiche Tannine, Kakao, im Abgang Cassis und Tannine, Mokka, schöne Länge - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2013.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2008 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den neuen Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: Schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Cassis und Kirsche, dann deutliche Kaffeetöne von reifen Tanninen, Schokolade, Hauch von Vanille - im Mund: saftig, Cassis und Kirsche, deutliche Bitterschokolade, dann eher Kaffee, Frucht kommt wieder, große Länge, im Abgang gekochte Kirsche - Verwendung zu: Entrecôte und ähnliches Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

656 Les Enfants Terribles 2008 Mourvèdre et Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: Garrigues, Blaubeere und Brombeere, dann Hauch von Süße - im Mund: gekochte Kirsche, sehr elegant auch im Mund, Schokolade, etwas Kaffeetannine, gute Struktur, und sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Entrecôte oder Rippenstück - Genussreife: jetzt bis 2013.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

917 Cuvée Mosaique 2008 Sauvignon Blanc, Viognier, Vermentino, etwas Muscat Petits Grains.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: floral, Zitrone, frische Bukett, etwas Biskuit - im Mund: deutlich Viognier, Pflirsich, Pfeffer, Honig, kandierte Zitrusfrüchte, etwas Vanille, im Abgang schöne Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2012.

918 Latino d´Oc blanc 2009 Viognier.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: floral, mineralische Komponente, leichte Süße, etwas Orange - im Mund: zwischen Zitrone und Orange, dann kernig, danach aromatische Komponente von Jasmin, schließlich gewürziges Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, zu weißem Fleisch mit nicht zu scharfen exotischen Gewürzen - Genussreife: Jetzt bis 2011.

913 Cuvée Les Clauzes de Jo 2008 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: leichte Vanillenote, Brioche, Pflirsichblüten - im Mund: Aprikose, etwas gekochte Birne und Kernton, dann auch deutliche Pfeffernote hin zu Nelke - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, etwa mit Safran, Fischsuppe mit Rouille - Genussreife: jetzt bis 2013.

915 Chant des Ames AOC 2008 Roussanne und Viognier, im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Brioche, Birne - im Mund: erst viel Frucht, Birne und dann Zitrusfrüchte, Ananas, dann deutliche Pfeffernote, im Abgang Mandeltöne, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

911 Ineptie Vin de Table 2007 Roussanne, Viognier, Muscat Petit Grain, 20 g/l Restsüße.

Farbe: goldgelb - in der Nase: Zitronenmarmelade, etwas Honig, sehr im Gleichgewicht, darüber weiße Blüten - im Mund: schönes Spiel zwischen Säure und Süße, Honig, Zitronenmarmelade auch im Mund, Pfeffer, im Abgang Biskuit, sehr expressiv ohne aufdringlich zu sein - Verwendung zu: Apéritif, Desserts, zum Beispiel Tarte aux Abricots - Genussreife: jetzt bis 2012.

912 Cuvée Mosaique Rosé 2008 Syrah, Grenache Noir, direkt gepresst.

Farbe: zartes Rosé mit leicht violettem Stich - in der Nase: Mineral, dann Johannisbeere und Stachelbeere, dann leichte Süße - im Mund: Johannisbeere und Süßkirsche, dann deutlich Kern, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Mineralität, im Abgang Stachelbeere und leichte Süße - Verwendung zu: zum ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2011.

916 Cuvée Mosaique 2008 Syrah, Cinsault und Grenache.

Farbe: schwarzrot, auffellend violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, Langpfeffer - im Mund: Sauerkirsche, auch ein wenig Himbeere, viel Frucht, etwas Bitterschokolade und Gewürz, im Abgang leicht mandelige Töne - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2012.

920 Latino d´Oc Rouge 2008 Syrah, Grenache.

Farbe: kräftiges Rot, auffellend violetter Rand - in der Nase: Note von Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: schöne weiche Tannine, dann eine anscheinende Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, sehr gute Struktur, im Abgang typisch Syrahnote - Verwendung zu: zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2012.

910 Cuvée Les Clauzes de Jo Rouge 2008 Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan.
Farbe: rotschwarz mit leicht violetter Rand - in der Nase: typisch, Leder, Tabak, Kirsche und Bitterschokolade - im Mund: anscheinend, frische Kirsche und Himbeere mit schokoladigen Tanninen, sehr im Gleichgewicht, Frucht ist mit den Tanninen verbunden, leichtes Gewürz, im Abgang wieder weiche Töne - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

919 Chant des Ames AOC 2006 Grenache 20 %, Syrah 80 %, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: weiche Tannine, Kirsche und Kirschwasser gut verbunden - im Mund: Süßholz, dann frische Kirsche, darüber Bitterschokolade, etwas Garrigues, sehr aromatisch im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

914 Passidore - Belles Pierres 2006 Gros Manseng.
Farbe: goldgelb - in der Nase: aromatische getrocknete Früchte zwischen Birne und Orange, Thymian, Honig - im Mund: Akazienhonig, etwas Orangenesten, Marzipan, Datteln und im Abgang etwas Haselnuss - Verwendung zu: Dessert, Fruchtekuchen - Genussreife: jetzt bis 2015.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT

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

Farbe: schwarz mit tiefvioletter 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 2011.

139 Domaine Baillat Rosé BIO 2009 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault.

Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: frische Frucht von Süßkirsche, etwas Erdbeere - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, leichte Mineralität - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, Wein nicht zu warm servieren (15 ° C) - Genussreife: jetzt bis 2009.

137 Domaine Baillat Corbières BIO 2009 45 % Syrah, 30 % Merlot, 20 % Carignan, 5 % Cabernet Sauvignon. Sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis.

Farbe: 2007: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: 2007: Holunderbeere, auch Cassis, Schokolade, Minze, dadurch frisch - im Mund: 2007: 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 2013.

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, Orangenesten, 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 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.

ROUSSILLON - ETIENNE MONTES

893 La Colomina (Masia M) 2006 40 % Carignan (nicht entstiebt), 30 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr schöne Frucht von Kirsche und Cassis, auch etwas Gewürz - im Mund: leichte Süße, gekochte Kirsche, etwas Cassis, etwas Brombeere, würzig, Tannine deutlich zu spüren, sie geben dem Wein viel Struktur - Verwendung zu: Gegrillte Lammkottlets - Genussreife: jetzt bis 2012.

895 VdP La Garrigue Rouge 2005 60 % Carignan, 25 % Grenache, 15 % Syrah.

Farbe: sehr dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: fruchtig, Gewürz von Lorbeer, etwas Nelke, dann Schwarzkirsche und Brombeere, etwas Kakao und Rauch - im Mund: gekochte Kirsche, frische Pflaume, leichte florale Süße, im Abgang Töne von Obstbränden, Schokolade - Verwendung zu: Gegrilltes Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt - 2012.

894 Torrespeyres 2004 Carignan und Syrah.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: Lakritz, Langpfeffer, Tabak, Confit von schwarzen Früchten - im Mund: enge Verbindung von Frucht und Gewürzen, sehr elegant, komplex und sehr lang, große Klasse - Verwendung zu: Lammschulter, Lammkottlets, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2014.

896 Cuvée Jaubert 2004 100 % Syrah, 24 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: Frucht von Schwarzkirsche, auch vom Kirschbrand, etwas Kakao, Aromen von Garrigues - im Mund: Schwarzkirsche, leichte Süße, Vanille, dann wieder Schwarzkirsche, ein Hauch Blaubeere, deutlicher Schokoladenton, sehr elegant, kräftige Tannine, die aber eher nur auf den Zähnen zu spüren sind, große Länge. Im Abgang kräftiger Zartbitterschokoladenton - Verwendung zu: Rinderfilet mit aromatischer Sauce, Ziege - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: Trockenpflaumen, Hauch von altem Armagnac, ganz leichter Nusstön - im Mund: angenehme Süße von getrockneten Feigen, auch hier Armagnac, dann wieder Pflaumen, große Länge - Verwendung zu: Dessert, Tarte Tartin oder als Aperitif oder nach einem Kaffee. - Genussreife: jetzt bis 2014.

870 ROUSSILLON - JEAN GARDIES

891 Mas Las Cabes sec 2009 65 % Muscat, Grenache und Macabeu.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr frisch, weiße Blüten, etwas Jasmin, dann Zitrone - im Mund: Cavaillonmelone, auch etwas Aprikose, dann zitronige Säure, schön frisch und angenehm aromatisch, im Abgang cremig - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2012.

877 Les Glaciaires 2009 Grenache, Roussanne, Macabeu, vom Barrique abgezogen.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reife Birne, weißer Pfirsich, etwas Vanille, am Ende etwas Zitrone - im Mund: Biskuit, reife Aprikose, Mango, etwas Mandelpaste, fruchtig Süße, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2014.

878 Mas Las Cabes Rosé 2009 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 2012.

886 Le Rosé 2009 Grenache noir, Mourvèdre und ein wenig Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Apfeltarte, Süßkirsche - im Mund: etwas Biskuit, dann etwas reife Stachelbeere, Süßkirsche, Hauch von Mineral, gute Säure, auch florale Noten, cremig im Abgang, schön im Gleichgewicht - Verwendung zu: vielseitig verwendbar, für das ganze Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

888 Mas Las Cabes Rouge 2008 60 % Syrah, Carignan, 35 % Grenache.

Farbe: fast Schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Schokolade 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.

880 Les Millères 2008 Alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: floral, dahinter Schwarzkirsche und Cassis, Garrigues - im Mund: floral beginnend, Veilchen, dann deutliches Mineral, Schwarzkirsche, etwas Schokolade, sehr viel Eleganz, im Abgang leichte Süße, schöne Länge. - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: Ende 2010 bis 2016.

885 Flor - Muscat de Rivesaltes - Gardies 2009 mutierter Wein, ganz auf der Frucht.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Muskat, Zitrone, etwas Jasmin - im Mund: angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne zitronige Säure, Birnenconfit, im Abgang etwas

Biskuit - Verwendung zu: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder - Crumble - Genussreife: jetzt bis 2015.

890 Rivesaltes Ambré - Gardies 1995 Grenache Blanc und Gris.

Farbe: Bernsteinfarben - in der Nase: Ranciotöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agen, 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.

COTES DU ROUSSILLON - LA VISTA

946 La Vista Blanc 2008 Grenache blanc.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: leicht florale Süße, Weißdorn und etwas Zitrone - im Mund: florale Süße auch im Mund, dann Pfirsich, gut im Gleichgewicht mit der Säure, voll, immer ein leichter Mandelton darüber - Verwendung zu: Fischsuppe mit einer Rouille - Genussreife: jetzt bis 2012.

947 La Vista (Mes Amis) 2008 Grenache, Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Cassis, etwas Holunderbeere, getrocknete Pflaume, Garrigues - im Mund: Garrigues, Brombeere, Cassis, Tabak, im Abgang frische Kirsche, sehr gute Länge - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2013.

COTES DU ROUSSILLON - DOMAINE POWDEROUX

949 Latour de Grès 2006 60 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre, 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: schwarze Früchte, Zesten von Orange, Schokolade - im Mund: aromatisch, Schwarzkirsche, Cassis, feine Süße und Zesten von Orangen, angenehm weiche Tannine, Bitterschokolade, im Abgang Kaffee, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

950 Terres Brunes 2006 Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: Mineral vom Schiefer, reife Pflaume und auch Kirsche, viel Finesse - im Mund: Kirsche, Cassis, Süßholz, Pfeffer, sehr im Gleichgewicht, sehr aromatischer Abgang, große Länge und sehr elegant - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2014.

955 AOC Maury Grande Reserve Grenache Noir.

Farbe: schwarz mit braunem Rand - in der Nase: deutlich Pruneau d'Agen, etwas Armagnac und viel Schokolade - im Mund: viel Schokolade und in Cognac eingelegte Trockenpflaumen, auch etwas Kaffee, sehr ausdrucksvoll und sehr lang - Verwendung zu: Mousse au Chocolat - Genussreife: .

952 AOC MAURY Vendange 2008 moutierter Wein, 60 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu.

Farbe: rotschwarz hin zum Violett - in der Nase: Vanille, dann Mokka, Pruneau d'Agen, etwas Brombeere, am Ende Schokolade - im Mund: dunkle Töne, Pruneau d'Agen, Garrigues, etwas Holunderbeere, Kaffeetannine, sehr reich und lang, viel Potential - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen (etwas vom Wein für die Sauce verwenden) - Genussreife: jetzt bis 2015.

953 AOC MAURY Hors d'Age moutierter Wein, Grenache Noir, von Vintageweinen zwischen sieben und fünfzehn Jahren.

Farbe: schwarz mit braunem Rand - in der Nase: Pruneau d'Agen, Nelkenpfeffer - im Mund: getrocknete schwarze Früchte, frisch gemahlener Pfeffer, etwas süßlicher Tabak, große Länge - Verwendung zu: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2015.

MENDOZA - TRIVENTO - FAIR TRADE

594 Otra Vida Tempranillo 08/9 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 2012.

596 Otra Vida Shiraz 08/9 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit violetterm 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.

593 Otra Vida Cabernet Sauvignon 08/9 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 2012.

595 Otra Vida Malbec 08/9 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: deutlich Blaubeere, etwas Schokolade - im Mund: leichte Süße, dann Kirschsäfte, etwas milde Schokolade, im Abgang frische Kirsche, später wieder die Schokolade - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

MENDOZA - FINCA ALGARVE IN FAIR TRADE KONVERSION

606 Cinco Sentidos Chardonnay Fair Wein 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 2012.

607 Cinco Sentidos Torrontes Fair Wein 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 Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2012.

608 Cinco Sentidos Malbec Fair Wein 2005 im

Zertifizierungsprozess für Fair Trade, bei Meinungsverkostung 90 von 100 Punkten.

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 dunkelvioletterm 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.

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 Vanillesauce und Schokolade kommt hoch - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet, auch langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2012.

Haben Sie schon mal unsere Website www.weinkultur.de genutzt, um zusätzliche Informationen zu bekommen? Sie haben dort eine Suchfunktion, um Weine auszusuchen, die zu Ihren Lieblingsgerichten passen. Wenn Sie damit nicht zurecht kommen, schreiben Sie uns eine Mail an info@weinkultur.de !

Les Grains Nobles

Italien

SÜDTIROL - ARUNDA

1041 Arunda Talento Brut - we - 12,5/Dosage 4g/L. Aus Chardonnay50, Weißburgunder30 und Blauburgunder20. 24 Mte. Flaschengärung
Farbe: strohgelb bis grünlich, gebundene Perlage, anhaltend - In der Nase: Apfel- und Birnendüfte, feine Hefearomen, Blüten - Im Mund: cremig-weinig, Apfel und Birne, feine Honignote, wunderbar mit ganz feinem Schaum, hinten etwas Mandeln, sehr elegant. - Verwendung zu: vielen Anlässen - Genussreife: bis 2014

1042 Arunda Talento Blanc de Blanc Brut - we - 12,4/Dosage 4g/L. Aus Chardonnay. 36 Mte. Flaschengärung
Farbe: strohgelb bis grünlich, Perlage reich und anhaltend - In der Nase: zartes Bukett, eher Blumen, aber auch cremige Frucht - Im Mund: zeigt der Talento seine ganze Kraft und Vielfalt. Herrliche Fülle, weich und cremig, dicht, mit wenigem Abgang, viel Struktur. Groß. - Verwendung zu: einem ganzen Menue, toll zu Austern, Fischspeisen und zu hellem Fleisch - Genussreife: bis 2015

1043 Arunda Talento Cuvée Marianna Brut - we - 13/Dosage 6g/L. Aus Chardonnay im Barrique80, Blauburgunder20. 48 Mte. Flaschengärung
Farbe: strohgelb mit lebhafter, anhaltender Perlage - In der Nase: komplex, blumig. Früchte nach Ananas und Mango, auch Limette, etwas Honig und Nougat, feine Röstaromen - Im Mund: eine dichte Struktur, gehaltvoll. Reife Birne, prickelnde Ergänzung, exotische Früchte, viele Phasen aus Frische und Cremigkeit. Langanhaltender Abgang, die Frische bleibt, auch mandelige Frucht. Genial. - Verwendung zu: einem ganzen Menue, insbesondere Fischspeisen und zu hellem Fleisch, das auch kräftig sein kann. - Genussreife: bis 2016

1044 Talento Reiterer u Reiterer Brut Rose - rs - 12/Dosage 8g/L. Aus Schilcher von Reiterer/Weststeiermark - 40 Jahre alte Reben vom Engelweingarten - und Weiß- und Blauburgunder aus Südtirol. Hat 8 g Säure pro Liter. 20 Mte. Flaschengärung
Farbe: schillernd Zwiebfabe bis Rubinrot, feine, anhaltende Perlage - In der Nase: Joahannis- und Himbeeren, sehr fein, wenig - Im Mund: weich, saftig und sehr frisch nach Cassis und roter Johannisbeere. Feinperlig zerstäubend, sehr im Gleichgewicht, wenig. - Verwendung zu: geräuchertem Lachs und anderem Räucherfisch, zu Meeresfischen mit festem Fleisch - Genussreife: bis 2014

TRENTINO - ELISABETTA FORADORI, biodynamisch

1002 Foradori DOC 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 - In der Nase: dichte Fruchtfülle mit Kräutern nach Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineral von Granit, breiter Fruchtteppich, reich - Im Mund: dicht und saftig mit viel Mineralik, Pflaume, Gewürze, milde Tannine nach Süßholz, hält lange an, bleibt mit Walfrüchten 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 2017

1004 Granato IGT 2007 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Sehr frühe Lese mit gesunden, vollreifen Trauben. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu, biodynamisch.
Farbe: dichtes Rubinrot mit violetter Schimmer - In der Nase: sehr reife, rote Früchte, kühler Typ, etwas Grapit, Mineralik vom Granit. Etwas Orangenzesten und Veilchen. Groß. - Im Mund: reife Kirschen, Cassis mit Schale, Minze. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Braucht noch Zeit, um typische Noten vom Teroldego zu entwickeln. - Verwendung zu: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feine Speisen, reife Käse, zum Meditieren - Genussreife: bis 2012 dekantieren, Lagerung bis 2018+

1007 Kepos IGT Maremma 2008 - ro - 6 Jahre alte Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zement-/Holzfass
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warme, gedeckelte Frucht und Gewürze vom Mourvedre, schön verwoben und elegant. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Rote Grütze mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. - Im Mund: kirschtige Frucht, Leder, Pilze, schöne Tannine, gute Länge. Sofort trinkbar. Viel Schmelz. - Verwendung zu: Grillgerichte, Lammschulter: mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genussreife: bis 2015

1008 Ampeleia IGT Maremma 2007 - ro - 60% Cabernet Franc 450-600m ü. Seehöhe, 15% Sangiovese 280-350m. und 25% verschiedene Mittelmeersorten 200-350 m. 15 Jahre alte Reben von drei Rebärten mit kalkigem und schwerem, rotem Ton sowie mit vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu.
Farbe: dichtes granatrot - In der Nase: viel noch gedeckelte Frucht, reich und dicht, Cassis, Pflaume, Schwarzkirsche. Milde Gewürzigkeit, Süßholz, verführerisch-samtig, dennoch gut strukturiert. Herrliches Buquet. - Im Mund: präsent mit fruchtigen Noten und Fruchtsüße. Stützende Säure, die belebt. Hat Kraft und Eleganz. Tannine sind sehr reif. Cassis und Pflaume, auch Salz und Lorbeer. Schwarzkirsches Finale mit Vanille und Rumtopf. Verführerisch. - Verwendung zu: ausgesuchten Fleischgerichten und Käsegängen. Toller Solist. - Genussreife: bis 2018

TRENTINO - POJER E SANDRI

1011 PALAI, Müller Thurgau 2009 - we - 550 bis 750 Meter hohe Weinberge, Porphyrr und Sandstein mit kalkhaltigen Erdschichten auf Mergel
Farbe: hellgelb - In der Nase: Limone und Pfirsich und Blüten, sauber - Im Mund: gelbe Früchte, aromatisch mit angenehmer Säure, Kräuter, Mineralik nach Boden. Der Müller Thurgau machte Pojer e Sandri vor 30 Jahren bekannt. - Verwendung zu: Fischerigkeiten, Pasta, mit Kräutern gewürzte Speisen - Genussreife: bis 2012

1012 Chardonnay Dolomiti 2009 - we - 300 bis 750 Meter hohe Weinberge, Porphyrr und Sandstein mit kalkhaltigen Erdschichten auf Mergel
Farbe: strohgelb - In der Nase: grüner Apfel, reife Birne, Mineralik - Im Mund: grüne Äpfel, Banane, Ananas. Mit etwas Lagerung auch Feuerstein und Heu. Gute Länge mit cremigem Abgang. - Verwendung zu: Meerfische, Krustentiere, hellem Fleisch, jungen Käsesorten. - Genussreife: bis 2015

1013 Sauvignon bianco Dolomiti 2009 - we - 700 Meter hohe Weinberge, Porphyrr und Sandstein mit kalkhaltigen Erdschichten auf Mergel
Farbe: strohgelb - In der Nase: Holunderblüten, Feigen, Tomatenblätter, aber auch Pfirsich und Cassis - Im Mund: wie in der Nase. Ein beachtlicher Wein, klar, sauber und frisch. Dieser Wein und die Brände haben uns veranlaßt, dran zu bleiben. - Verwendung zu: Antipasti, Fisch, Krustentiere, Spargel - Genussreife: bis 2012

1014 Besler biank, Val di Cembra 2004 - we - Pinot, Riesling, Sauvignon, Incrozio Manzoni und Kerner aus einem Seitental des Cembrats auf Porphyrrkieseln. Ausbau in Barriques
Farbe: strohfarben - In der Nase: lebendig nach Pfirsich und Aprikosen, Mineralik, tropische Früchte - Im Mund: cremig und frisch. Litschi, Quitten, reife Aprikosen, rosa Pamelumuse. Schöne Länge mit süßlicher Frucht und Minze. - Verwendung zu: kräftigem Fisch und hellem Fleisch - Genussreife: bis 2014

1015 Bianco FAYE Riserve 2006 - we - Chardonnay und Weißburgunder in 300 bis 700 Meter Meerehöhe, in Barriques ausgebaut
Farbe: strohgelb - In der Nase: komplex nach gelben Früchten und Feuerstein, Mandeln, Heu und Vanille - Im Mund: cremig nach gelben Früchten mit viel Mineralik und großer Länge. Klar in seiner Struktur. Groß. - Verwendung zu: gebratenem Fisch, weißem Fleisch, Hartkäse - Genussreife: bis 2015

1016 Besler ross, Val di Cembra 2004 - ro - Cuvée von fünf Rebsorten (Pinot Nero, Zweigelt, Gropollo,...) von einem Steilhang im Cembratal
Farbe: rubinrot - In der Nase: Gewürze wie schwarzer Pfeffer und Himbeere, Sauerkirsche und Erdbeere - Im Mund: zwischen Burgunder und Röhöhneinen nach Himbeere mit viel Struktur und mittlerer Konsistenz. - Verwendung zu: Grilladen, Pasta, zu ersten Gängen, gerne etwas kühler serviert - Genussreife: bis 2012

1017 Rosso FAYE Riserve 2006 - ro - CS50, CFr, Merlot, Lagrein auf 250 Meter Höhe
Farbe: granatrot - In der Nase: Waldfrüchte wie Brombeere, Cassis, auch etwas Kirsche und Pflaume, Gewürze - Im Mund: extraktreich nach schwarzn Früchten, Gewürze, Lakritz, außerordentlich elegant und lang. Ein großer Wein mit viel Potenzial. - Verwendung zu: großen Braten von Ente, Gans, Wild, Lamm, Rind und gutem Käse. - Genussreife: bis 2020+

1018 ESSENZIA Riserve 0.375 2007 - we - aus sechs Weinweißweinsorten von überwiegend edelfaulen Trauben, Dezember gelesen. 9,5%
Farbe: strohgelb - In der Nase: komplex nach Nektar und Honig, viele reife bis getrocknete Früchte, Edelfaule - Im Mund: rosinig, Honig, reife Früchte wie Banane, Annanas, Pfirsich, Papaya. Auch Zitronenschale und Frische. Sehr im Gleichgewicht. Hat Suchtpotenzial. - Verwendung zu: Gorgonzola, Fois gras, Gebäck oder nur so. - Genussreife: bis 2017

1019 Spumante Metodo Classico Extra Brut - we - Ch65, PN35 im Holzfass ausgebaut, mdst. 30 Monate Flaschengärung
Farbe: strohgelb, feine und anhaltende Perlage - In der Nase: reife, gelbe Früchte wie Apfel und Birne, Hauch Exotik, auch Nuss und Heu, Feuerstein - Im Mund: herrlich aufspringende Perlen, frisch und fruchtig mit Mineralik, Hauch Salz, kein Champagner, aber wer kann das merken? - Verwendung zu: einem ganzen Menue oder zur Begrüßung der besten Freunde - Genussreife: bis 2015

LOMBARDEI - CA`LOJERA

1141 Lugana DOC 2009 - we - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee, diesmal 30% weniger Ernte, aber sehr hohe Qualität. - Mit neuem Etikett.
Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: Gras, cremig, Klarapfel, Hauch Exotik, viel Mineralik - Im Mund: sehr ansprechender Auftakt mit Fruchtsüße. Frisches Gras, Mineralik mit Salz, rosa Grapefruit und weiße Johannisbeere. Sehr zarter, langer Nachhall, bei dem die Mineralik dominiert. - Verwendung zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genussreife: bis 2012

1142 Cabernet Garda DOC 2007 - ro - reiner Cabernet-Sauvignon auf steinigem Schwemmboden, 1991 gepflanzt. Holzausbau
Farbe: rubinrot mit violetter Glanz - In der Nase: warm, reich, Cassis mit Haut, Fruchtsüße, Vanille und reife Zwetschke. Klare Struktur. - Im Mund: Röstaromen und Kaffee, Früchte nach Cassis, Wildkirsche mit Lakritz. Rotfruchtige Länge mit Gewürz nach Nelke und Piment. Mineralität mischt sich ein, sanfte Tannine, lang. Besticht durch Struktur und Klarheit. - Verwendung zu: Grilladen, Schmorbraten, Käse. - Genussreife: 2013

VENETIEN - MONTE DEL FRA

1051 Bianco Di Custoza DOC 2009 - we - Garganega50, Cortese15, Trebbiano Toscano10, Tocai10, Chardonnay-Riesling-Sauvignon15
 Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: dicht und cremig, Bienenwachs, harte Bergamottbirne, Akazienblüten, (Spargel?), viel Substanz ausstrahlend. - Im Mund: meint man, Akazienblüten zu schmecken, Birne, Zitrusfrüchte, weißer Pfeffer, fruchtige Länge, etwas Haselnuss am Ende. Auch noch einen Tag später vollständig und sauber. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genussreife: bis 2011

1052 Bianco Di Custoza Sup. DOC Cà Del Magro 2008 - we - Cuvée wie Klassik, 55 Jahre alter Weingarten, 15% kurz im Barrique
 Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich mit Vanille, gebündelte Kraft. - Im Mund: Steinobst und tragende Säure, gut eingebunden. Saftig, aber auch mit Schmelz, sehr reich, ansteigende Frucht und Intensität. Lange Präsenz mit Minze und etwas Salz. - Verwendung zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, zum Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genussreife: bis 2013

1058 Corvina DOC 2007 - ro - 100% Corvina
 Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Im Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. - Verwendung zu: ideal zu Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - Genussreife: bis 2013

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2007 - ro - Corvina80, Rondinella10, Molinara10. Nach der Ripasso (Wiederholung) im Holzfaß ausgebaut. 14%

Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße. Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Im Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. - Verwendung zu: zu Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genussreife: bis 2013

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOC 2006 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehre Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure.

Farbe: granatrot - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikater, 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 2004 - ro - Corvina70, Rondinella20, Molinara10; aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure
 Farbe: granatrot - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikater. Blumen und Früchte, auch Leder. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genussreife: bis 2018

CONEGLIANO VALDOBBIADENE - ZARDETTO

1203 Prosecco Frizzante Vivace privat cuvée - we - 11/11/2,5 bar. Von Weingärten aus Treviso; Glera30, Muscat15, Chard30, andere25%
 Farbe: moderate Perlung, helles Gelb - In der Nase: frisch, gelbe Früchte - Im Mund: frisch und süffig, Apfel und Birne, Mandeln, leicht - Verwendung zu: Terrasse, Aperitif im Sommer - Genussreife: jetzt

1204 Prosecco Frizzante Rinassendo Brioso Brut - we - 11/8/2,5 bar. Glera aus dem Treviso
 Farbe: hellgelb, mittlere Perlung - In der Nase: Blüten, weißer Apfel - Im Mund: Klarapfel, Perlung - Genussreife: jetzt

1202 Prosecco Spumante Brut privat cuvée - we - 11,5/11. Ca. 5 bar. Von Weingärten aus Treviso; Glera30, Muscat15, Chard30, andere25%
 Farbe: hellgelb; kleine, reiche Perlung - In der Nase: wenig, zarte gelbe Früchte - Im Mund: feinperliger und mild mit Pfirsich und Frische - Verwendung zu: Sommersekt - Genussreife: jetzt

1201 Prosecco Spumante Rinassendo Brut - we - 11,5/10/ca.5 bar. Glera aus dem Treviso
 Farbe: hellgelb; kleine, reiche Perlung - In der Nase: wenig, zart nach grünen Äpfeln und Birnen - Im Mund: zerstäubt, grüner Apfel, und weiße Johannisbeeren, lebendig und frisch - Verwendung zu: passt schon am Nachmittag als Begrüßungsschluck oder für den Empfang am Vormittag. - Genussreife: jetzt

1205 Prosecco ConVal Spumante Rinassendo Brut - we - 11/12/ca.5 bar. Glera aus Valdobbiadene
 Farbe: hellgelb; kleine, reiche Perlung - In der Nase: wenig, zart nach grünen Äpfeln und Ananas - Im Mund: zerstäubt wie man es sich wünscht, grüner Apfel, Aprikose und weiße Johannisbeeren, lebendig und frisch - Verwendung zu: sommerlichem Empfang und zum leichten Essen. - Genussreife: jetzt

1207 Prosecco Spumante Superiore di Cartizze C No 5 - we - 11,5/26/ca. 5 bar. Glera aus den Hügeln von S. Stefano und Saccol, Valdobbiadene
 Farbe: hellgelb; kleine, reiche Perlung - In der Nase: wenig, zart nach Blumen, grünen Äpfeln und Ananas - Im Mund: feiner Schaum,

verführerisch fein und mit Fruchtsüße, Aprikose, Pfirsich, Ananas, lebendig und frisch, wenig - Verwendung zu: passt immer. - Genussreife: jetzt

CONEGLIANO VALDOBBIADENE - MONTESEL

1221 Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Frizzante Monteselel - we - 11%, 13 g Restsüße pro Liter
 Farbe: hellgelb, reichliche Perlung - In der Nase: fruchtig nach grünem Apfel und Blüten - Im Mund: frisch mit milder Säure und apfeliger Frucht - Verwendung zu: Antipasti und einfachen Vorspeisen, Terrassenprickler - Genussreife: jetzt

1222 Prosecco di ConVal Frizzante Bosco delle Fate - we - 11%, 14g
 Farbe: hellgelb, reichliche Perlung - In der Nase: fruchtig nach grünem Apfel und Blüten - Im Mund: zartes Prickeln, frisch mit milder Säure und apfeliger Frucht, beschwingt und tänzerisch, ein Edelfrizzante. - Verwendung zu: Antipasti und einfachen Vorspeisen, Terrassenprickler - Genussreife: jetzt

1223 Prosecco di ConVal Spumante brut Riva dei Fiori - we - 11,5%, 12 g
 Farbe: strohgelb, kleine, reiche, anhaltende Perlen - In der Nase: Zitrusfrüchte und Blüten, etwas Brotkrume - Im Mund: lebhaft und spritzig, schöne Länge der apfeligen Frucht. Perlung hinterläßt einen sauberen Gaumen. Prototyp des Prosecco. Unsere besondere Empfehlung. - Verwendung zu: Fisch und weißem Fleisch, Huhn ist sehr gut - Genussreife: jetzt

1224 Prosecco di ConVal Spu. extra dry Vigna del Paradiso - we - 11,5%, 18 g, von den Hügeln
 Farbe: strohgelb, kleine, reiche, anhaltende Perlen - In der Nase: Apfel und Birne und Nuancen von Zesten, auch Blüten - Im Mund: weich und durchaus noch trocken, Apfel und Birne, kleiner Honigton? - Verwendung zu: Aperitif und zu weißem Fleisch, z.B. Geflügel - Genussreife: jetzt

1225 Prosecco di ConVal Spu. dry Millesimato - we - 11,5%, 24 g, 4,5 Mte Ausbau, ausgesuchte Trauben
 Farbe: strohgelb, kleine, reiche, anhaltende Perlen - In der Nase: süße Zitrusfrucht, Banane, Haselnuss und weiße Blüten - Im Mund: weich und rund, reiche, gelbe Kernfrüchte, Zitronenzesten. Schöne Länge, anhaltende Perlage - Verwendung zu: einem ganzen Essen oder nach einem Essen - Genussreife: jetzt

FRIAUL, Collio Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

1151 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Collio Orient. 2009 - we - Südlage auf 170 m.ü.d.M.

Farbe: strohgelb mit etwas Kupfer - In der Nase: Apfel- und Blumendüfte, Holunder, Mandeln. Auch Zitrus und Zesten - Im Mund: frisch und apfelig, Zitronat, etwas Grapefruit, Mineralik von Lehmboden. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genussreife: bis 2011

1152 Casali Maniago-Sauvignon Doc Collio Orient. 2009 - we - Nordhanglage
 Farbe: strohgelb - In der Nase: Zitrusfrüchte und Tomatenblätter, typische Aromen, frisch und animierend - Im Mund: etwas Stachelbeere, floral, würzig. - Verwendung zu: leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genussreife: bis 2011

1153 Friulano Doc Collio Orientali 2009 - we - autochtone Tocai Friulano-Traube
 Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: delikater und fein nach Blüten und Obst - Im Mund: reifes Obst und mandelige Töne, elegant und bitterlich, sehr feine Aromen, cremig, große Länge. Eigenständiger Wein. - Verwendung zu: klassischer Aperitif, Suppen, Fisch und zu weißem Fleisch. Gut zu San Daniele (Schinken). - Genussreife: bis 2013

1154 Pinot Grigio Doc Collio Orientali 2009 - we - Südlage am Fuße des Hügels
 Farbe: strohgelb - In der Nase: Akazienblüten, gelbe Pfirsiche, reife Apfel, feine Blüten - Im Mund: üppig und samtig nach reifen Früchten, dennoch frisch. Sehr gute Länge, cremiger Nachhall. - Verwendung zu: weißem Fleisch und zum Käse, zu Vorspeisen, zu rohem Schinken. - Genussreife: bis 2013

1155 Sauvignon Doc Collio Orientali 2009 - we - von italienischen und französischen Klonen, Wein bleibt lange auf der Feinhefe.
 Farbe: strohgelb - In der Nase: intensiv und elegant nach weißem Fruchtfleisch, Zitrusfrüchte, Cassisblätter, Holunderblüten - Im Mund: cremig und nach weißen Früchten wie Pfirsich, Aprikose, Würze in Richtung Brennesseln, schöne Länge mit warmen Nuancen, Mineralik vom Boden. - Verwendung zu: edlem Fisch wie Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genussreife: bis 2013

1156 Ribolla Gialla Doc Collio Orientali 2009 - we - autochtone Rebsorte, Wein bleibt lange auf der Feinhefe.
 Farbe: strohgelb - In der Nase: blumenreich und frisch, grüne Äpfel - Im Mund: füllig mit einer typischen Säure nach frischen Äpfeln. Hat guten Körper. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen und weißem Fleisch - Genussreife: bis 2013

1157 Chardonnay Doc Collio Orientali 2009 - we - Ausbau teilweise im Holz, Wein bleibt lange auf der Feinhefe.
 Farbe: strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen - In der Nase: weißes Fruchtfleisch, exotische Früchte, weiße Blüten und Brotkruste - Im Mund: Birnen und Pfirsich, etwas Orange und Maracuja, cemig und weich, milde Säure. Gute Länge, sehr ausgeglichen - Verwendung zu: Vorspeisen, Nudeln, weißem Fleisch, zu Fisch und zum Käse - Genussreife: bis 2013

1158 Ronco Broilo Doc Collio Orientali 05 06 - we - Cardonnay70, Pinot Bianco30, 40 Tage Lufttrocknung, Ausbau im großen und kleinen Fass. Nur 5tausend Flaschen.
Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - In der Nase: kandierte Früchte wie Datteln, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitruschalen - Im Mund: sehr reife, getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, warm und dicht. Macht Eindruck. - Verwendung zu: Kaninchen, geräucherten Fischen, Käsen - Genussreife: bis 2016+

1159 Refosco Doc Collio Orientali 07 08 - ro - autochtone Rebsorte, die im Friaul weit verbreitet ist. Kein Holz
Farbe: rubinrot mit violett - In der Nase: Brombeeren, Himbeeren, Pflaumen mit Lakritz und Rauch sowie auch süße Gewürze - Im Mund: fruchtig nach sehr reifer Brombeere, etwas Rauch. Schöne Frische und weiche Tannine, gute Länge. - Verwendung zu: Zu Reis- und Nudelgerichten, zu weißem und rotem Fleisch. Gut zu cremigen Ragouts - Genussreife: bis 2016+

1161 Schioppettino Doc Collio Orientali 07 08 - ro - autochtone Rebsorte, teilweise im Holz, nur 5tausend Flaschen.
Farbe: rubinrot mit violett - In der Nase: Waldfrüchte wie Brombeere, Himbeere und Blaubeere, auch Wagnusschale - Im Mund: warm und mit reifen, getrockneten Früchten, Anflug von Schokolade und Gewürzen, saftig, zugänglich. Etwas Leder und immer wieder feine Fruchtvorstöße. Elegant und mit guter Länge. - Verwendung zu: Wild und dunklem Geflügel, Braten, Grilladen, Lamm und Zicklein, gereiften Käse. - Genussreife: bis 2014

1162 Vignaricco Doc Collio Orientali 05 06 - ro - Merlot50, Cabernet Sauvignon40, Schioppettino10; 20% im Barrique, nur 4tausend Flaschen.
Farbe: granatrot - In der Nase: rote Früchte, Sauerkirschen, etwas frisches Heu. Viel Eleganz und Wärme, Würzaromen - Im Mund: Waldfrüchte und süßes Lakritz, sehr konzentriert mit Fruchtfrische, gute Länge, Potenzial - Verwendung zu: rotem Fleisch, Käse. Gut zu Ente und Gans sowie Lamm - Genussreife: bis 2018+

1163 Tazzelenghe Doc Collio Orientali 05 06 - ro - autochtone Rebsorte (Zungenschneider), zunächst im großen Fass, dann im Barrique ausgebaut, nur ca. 2tausend Flaschen.
Farbe: violettrot - In der Nase: elegant nach roten Früchten. Man merkt die Herbheit und Säure. - Im Mund: merkt man den "Zungenschneider", nämlich die Säure. Gut zusammengefügte Elemente. Viele rote Früchte, Cassis und Minze. Mutet burgundisch an. Sehr interessant, guter Essensbegleiter. Etwas für Geduldige. - Verwendung zu: Kalbskopf, Braten aller Art mit leichteren Soßen, Geflügel, Käse. - Genussreife: bis 2016+

1164 Pignolo Doc Collio Orientali 05 06 - ro - autochtone Rebsorte (Tannenzapfen), 40 Tage in der Obstdarre, lange Mazeration, gebrauchte Barriques für 30 Monate. Nur tausend Flaschen.
Farbe: intensives Rubinrot - In der Nase: reifes Obst wie Pflaumen, Waldbeeren und Maulbeeren, weiche Würze, Veilchen. Überschwänglich. - Im Mund: Waldbeeren, balsamische Noten, etwas Minze und Lakritz, Fruchtsüsse. Sowohl kräftig als auch frisch und elegant, lebhaft, seidige Tannine. Erinnert an Amarone. - Verwendung zu: Dekantieren für 1 Stunde. Zu kräftig gebratenem Fleisch, zu Entenbrust mit FruchtsöÙe oder Rehmedaillons mit Wachholder. - Genussreife: bis 2020+

1165 Tore delle Signore Doc Collio Orientali 0.50 08 09 - we - aus autochtonem Verduzzo Friulano, die am Stock austrocknen, Spontangärung, teilweise im Barrique.
Farbe: goldgelb - In der Nase: Zitruschalen, Äpfel, kandierte Früchte, Honig, Blüten - Im Mund: überreife Früchte und Honig, ausgeglichene SüÙe, mandelig, Tannine! Langer, warmer Nachhall - Verwendung zu: Desser und Mandelgebäck. Trockenobst. Gut zu Leberpastet und zu Blaukäsen. - Genussreife: bis 2014

1166 Picolit Doc Collio Orientali 0.50 2006 - we - autochtone Rebsorte, zunächst Austrocknung am Stock, dann auf Gittern getrocknet. Nur 2tausend Flaschen.
Farbe: bernsteinfarben - In der Nase: Bratapfel, Rosinen und getrockneten Aprikosen. Feldblumen wie Ginster, Zitrusfrüchte, Mandeln. - Im Mund: kandierte und getrocknete Früchte und Honig, Aprikosen, Feigen, mandelig. Große Länge mit Honig und Frucht - Verwendung zu: einer ruhigen Stunde im Kreise lieber Menschen. - Genussreife: bis 2018

1167 Ribula Spumante Brut - we - Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla,
Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - In der Nase: weißes Obst, Akazienblüten, Brotkrume - Im Mund: Pfirsich, Limette, Brioche. Reiche Perlung, die frisch zerplatzt - Verwendung zu: Aperitif. Oder zu Risotto, Krustentieren, gedämpftem Fisch - Genussreife: bis 2012

PIEMONTE - CORNAREA

1031 Roero Arneis DOCG (von alten Reben) 2009 - we - Arneis von 1977-1979 auf eisenhaltigem Sand und Ton, geringe Säure
Farbe: strohgelb - In der Nase: nach reifen gelben Steinfrüchten, Heu, Wiesenblumen und auch Kräutern. Feine Zitrusfrüchte, elegant. Insgesamt zurückhaltend. - Im 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

CHIANTI - CORZANO E PATERNO

1071 Il Corzanello Bianco 2009 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 40%), Semillon, Malvasia (je 10%): Edelstahl, volle Malo
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mango, cremig. Weißer Pfirsich, reife Birne, Weißdornblüten - Im Mund: cremig. Frische steigt an, sehr reich, Mango, Orangenzesten, Exotik, etwas weißer Pfeffer - Verwendung zu: Terasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot - Genussreife: bis 2014

1079 Il Corzanello Rosso 2009 - ro - Sangiovese, CabSauv, Merlot, Edelstahl:
Farbe: rubinrot - In der Nase: einladend reich und saftig-gewürzig. Veilchen und kleine, rote Beeren, etwas Lakritz und Mineralik nach Stein. Eleganz der kalkreichen Böden, etwas Süßholz. - Im Mund: Schwarzkirsche mit viel Charme, gute, milde Säurestruktur, dennoch warm. Dicht mit Würze, viel FruchtsüÙe, die durch die Säure gestützt wird, milde Tannine. Toller Wein in dieser Klasse. - Verwendung zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. - Genussreife: bis 2014

1073 Chianti Terre di Corzano 07 08 - ro - Sangiovese85, Canaiolo15, 12 Mte Barrique
Farbe: rubinrot - In der Nase: Schmelz, Saft, Lakritz, Veilchen. Etwas Pflaume. Bemerkenswert konzentriert. - Im Mund: ansteigende Kirschfrucht, mürbe Tannine, schokoladig. Säure kommt verhaltend, stützt die immer dunkler werdende Frucht. Etwas Kakao und saftig im Finale. Schöner, klassischer Chianti, wie sie immer seltener gemacht werden. - Verwendung zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genussreife: bis 2016

1084 Chianti Riserva I Tre Borri 2007 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 12 Mte Barrique
Farbe: rubinrot - In der Nase: dunkle Früchte, Veilchen, Schoko. Vielschichtig und elegant mit Cassisaft und Süßholz. Vielversprechend. - Im Mund: puristischer Sangiovese mit ansteigender Frucht in Richtung Kirsche und Cassi. Viel Struktur und reifer Körper mit Gewürzen, feingliedrig, Ansätze von Leder, geschliffene Tannine. Gewürze nach Piment und Lorbeer, etwas Tabak. Sehr lang. - Verwendung zu: Gesprächen mit Freunden, großen Essen oder sich selbst zur Belohnung. - Genussreife: bis 2018

1083 Il Corzano 05 07 - ro - Sangiovese50, CabSau45, Merlot5; 14 Mte Barrique, davon 40% neu, nur 6000 Flaschen
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte und darunter die Kalknase, das Blumige und Wilde des Chianti - Im Mund: Cassis und Backpflaume, dann florale und mineralische Komponenten, dunkle Früchte und Trüffel, Boden, Salz. Tiefgründiger Wein mit bemerkenswert viel Frucht. Einer der gelungenen Supertuscans. - Verwendung zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genussreife: bis 2018

1076 Il Passito Di Corzano 0.375 1999 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, acht Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen Barriques, hohe Auszeichnungen: (9,6/230/8,3)
Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Im Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die SüÙe und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Ein ausgezeichnetes Preis-/Qualitätsverhältnis. - Verwendung zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensoßet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genussreife: bis 2020

CHIANTI - POGGIO AL SOLE

1101 Trittico IGT 2008 - ro - Sangiovese70, Merlot, Cabernet-Sauvignon
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Schwarzkirsche und Cassis mit etwas Unterholz. - Im Mund: saftig und einladend, dunkle Kirsche. Schön saftig. Etwas Schoko vom Cabernet, Gewürze, guter Körper. Trinkig. Gute Länge. - Verwendung zu: Pasta mit FleischsoÙe, Grillwein, Käse. - Genussreife: bis 2013

1102 Chianti Classico 07 08 - ro - Sangiovese90, CabSau10; 14,3%
Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, Blüten, Sandelholz, Wildkirsche. Etwas Vanille und Macisblüte. Mineralik vom Galestro. - Im Mund: FruchtsüÙe, Frucht kommt langsam, kleidet den Mund aus. Cassi, Wildkirschen Gewürze nach Thymian. Kühler Typus, Mineralik trägt die fruchtigen Extrakte. Im Finale Schoko und Lakritz. - Verwendung zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genussreife: bis 2012

1107 Chianti Classico Riserva Casasilia 06 07 - ro - Sangiovese95, CabSau5, Barriqueausbau 40% neu, 60% 2. Jahr für 15 Mte. 14,8%
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, FruchtsüÙenach Schwarzkirschen und Cassis. Bisschen Tabak und Leder und florale Noten. Schiefer mischt sich ein. - Im Mund: Sehr reiche Fruchtaromen werden ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Zwetschken, Lakritz, Pfeffermint, Kirschen. Tolle Struktur und mürbe Tannine. Lang mit Frucht und Mineralik. Groß. - Verwendung zu: Fleischgerichte von Rinderfilet bis Lammkeule, Käse - Genussreife: bis 2018

1105 Syrah IGT 2008 - ro - Reben von 1992. Nur 2300 Flaschen; 14,7%
Farbe: granatrot - In der Nase: ungeheuer konzentriert, Boden, viel Saftigkeit von schwarzen Früchten, Veilchen, Hauch SüÙe - Im Mund: scharze 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 2016

1108 Cabernet-Sauvignon IGT 2007 - ro - 1992 gepflanzt
 Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - In der Nase: dunkle Beeren, hohe Konzentration, Schoko - Im Mund: Fruchtsüße, Mineralik, Pfefferminz. Früchte nach Cassis und Walsbeeren. Süßholz, kirschiger Ausklang mit schokoladigen Tanninen. Cabernet auf GALESTRO paßt. - Verwendung zu: Feiertagswein - Genussreife: bis 2018

TOSCANA - TENUTE FOLONARI

1371 Spalletti-Palazzo al Campo Rosso Igt 2008 - ro - Sangiovese85, Merlot15
 Farbe: rubinrot - In der Nase: reife, rote Früchte, warm - Im Mund: reife Früchte nach Cassis und Zwetschken, etwas gewürzig. Im Sommer auch kühl (15 Grad) zu trinken. - Verwendung zu: Vorspeisen, Käse, rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: bis 2011

1372 Spalletti-Fontestrozzi Chianti Docg 2008 - ro - Sangiovese
 Farbe: rubinrot - In der Nase: Zwetschken und Veilchen - Im Mund: kirschig, dann Zwetschken, fleischig, delikat. - Verwendung zu: Vorspeisen, Käse, rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: bis 2012

1373 Nozzole- Chianti Classico Docg 2007 - ro - Sangiovese
 Farbe: tiefdunkles Rot - In der Nase: kirschig, auch Pflaume, Veilchen - Im Mund: voll und reif, Kirschen und Cassis, viel Körper, mundfüllend, warm. Gute Länge. - Verwendung zu: Grilladen und Braten, Käse, Nudeln - Genussreife: bis 2012

1374 Villa Nozzole- Chianti Classico Docg 2006 - ro - Sangiovese90, Colorino10, 13 Monate Barriques
 Farbe: rubinrot - In der Nase: viele reife Früchte mit Vanille, etwas Schoko - Im Mund: mundfüllend warm und reich. Schwarzkirsche, Pflaume, etwas Schoko, runde Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch wie Wild, Rind, Lamm, Zicklein, Ente und Gans. Käse. - Genussreife: bis 2014

1375 Nozzole-II Pareto Igt 2006 - ro - Cabernet-Sauvignon von 350 Höhenmetern, 18 Monate Barriques, teilweise neue. Viele Auszeichnungen
 Farbe: tiefdunkles Rot - In der Nase: Vanille und Waldbeeren, Cassis, Gewürze. Klar und eher kühl. Dichte und tiefe Struktur - Im Mund: reife Waldbeeren wie Brombeere, Heidelbeere. Aber auch Cassis. Viel Gewürz, klare Linien, kühl und gerade. Große Länge mit Schokoausklang. Großes Jahr. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch und rotem Fleisch aus dem Backofen, Käse, Solist - Genussreife: bis 2018

1376 Cabreo-II Borgo Igt Holzkiste 2006 - ro - Sangiovese70, CabSauv30 von den Hügeln Greves; 18 Mte Barrique, 30% neu; hochdekoriert
 Farbe: tiefdunkles Rot - In der Nase: aristokratisch, dicht und kraftvoll; Waldbeeren, Unterholz, Leder und Cassis - Im Mund: große Tiefe, kühler Typ. Viele dunkle Früchte, Champignon, Leder, Wachholder. Große Länge, viel Struktur. Großes Jahr. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch und rotem Fleisch aus dem Backofen, Käse, Solist - Genussreife: bis 2018

1377 Pancole-Rosso di Montepulciano Doc 2007 - ro - Prognolo Sangiovese, 350 Höhenmeter
 Farbe: kräftiges Rot - In der Nase: kräftig und gerade mit Frische. Viel Kirsche und dunkle Früchte - Im Mund: fleischige Kirsche, Gewürze. Recht gut strukturiert und elegant. Bleibt gerade, gute Länge. - Verwendung zu: Geflügel, Wild, Rind - Genussreife: bis 2012

1378 TorCalvano-Nobile di Montepulciano Docg 2006 - ro - Sangiovese auf 350 Höhenmetern, 20 Monate slovenische Eiche
 Farbe: dunkles Rot bis Granat - In der Nase: Veilchen und Kirschen, gewürzig, kühl - Im Mund: reife, fleischige Kirsche, Lorber, gewürzig, Erde. Große Länge. Hat viel Zukunft, großes Jahr - Verwendung zu: Geflügel, Gebratenem, Wild, Käse - Genussreife: bis 2016+

1379 Porrone-Syrah Igt Maremma 2008 - ro - vollreife Syrah, kein Holz
 Farbe: dunkles Rot mit Violet - In der Nase: gewürzige rote Früchte mit Veilchen und Zimt - Im Mund: delikate Früchte, eher rot, viel Wein im Mund, gute Länge, gut zu trinken - Verwendung zu: gepökeltem Fleisch und Geröstetem - Genussreife: bis 2011

1391 Porrone-Morellino di Scansano Docg 2008 - ro - Sangiovese90, Merlot10
 Farbe: rubinrot - In der Nase: schwarze Früchte, dicht und reich - Im Mund: Fruchtsüße und Konzentration, Kirsche, Cassis, Brombeeren, Pflaume, ansteigend bis Lakritz, milde Säure gibt Struktur. Kirschiger Schluss. Trinkanimierend - Verwendung zu: mit Freunden auf der Terrasse oder zum Klönen, Abendbrot, Fleischplatte. Vielseitig. - Genussreife: bis 2013

1392 Porrone-Sangiovese Montecucco Doc 2007 - ro - Sangiovese85, Petit Verdot10, Alicante5, Barriqueausbau für 1 Jahr
 Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: komplex und elegant, rote Früchte, fast frisch zu nennen - Im Mund: gefällt uns diese Rebsortenkombination besonders. Gute Säure, viel Struktur, Typizität des Sangiovese bleibt erhalten, Strenge gemindert. Gelungen. - Verwendung zu: rotem Fleisch und dunklem Geflügel, Zicklein und Wild - Genussreife: bis 2016+

1393 Compo al Mare-Rosso Bolgheri Doc 2007 - ro - Merlot60, CabSauv15, CabFranc15, Petit Verdot5, gewachsen in Seenähe; 1 Jahr einjährige Barriques
 Farbe: dunkles Rot mit Violet - In der Nase: rote Früchte, balsamisch, kühler Charakter von roten Beeren, sehr harmonisch - Im Mund: angenehm rund und fleischig, zugänglich. Nach roten Beeren, etwas Unterholz und Leder, gute Länge - Verwendung zu: hellem und rotem Fleisch, Käse - Genussreife: bis 2013

ABRUZZEN - BOVE

1254 Indio Montepulciano d´Abruzzo 06 07 - ro - Montepulciano90, CS10; 12 Mte. Barriques; 13,5/1/5,x, 35Gramm/Ltr. Extrakt
 Farbe: dichtes Rubinrot - In der Nase: Pflaumen, Amarenakirschen, Lakritz, angenehme Würze und Vanille, Kaffee und Schoko, balsamisch - Im Mund: vollreife Früchte, intensiv und dicht, Wachholder, Kaffee, Schoko, süßes Lakritz, dichter Tannintepich, 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

SIZILIEN - TASCIA D´ALMERITA

1323 Lamuri (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.
 Farbe: dunkles, fast schwarzes Rot - In der Nase: warmer Duft nach Brombeeren, Maulbeeren, Kirschkonfitüre mit Zimt und Vanille, Lorbeer, Macisblüte, Thymian, Milchschokolade, Vanille und Lakritz - Im Mund: zunächst reife schwarze Kirschen und Heidelbeeren, dennoch frisch, intensiv und kraftvoll von guter Struktur, ansteigend im Mund, sich mit Gewürzen mischend von weißem Pfeffer, Thymian, Wachholder. Dicht und trinkfreudig, langer Abgang. Schöner Wein. - Verwendung zu: Grilladen, rotem Fleisch, Schweinebraten, dunkles Geflügel. Solist - Genussreife: bis 2014

SIZILIEN - CASTELLUCCI MIANO

1211 Chardonnay 2009 - 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 - In der Nase: gelblich-schwarze Früchte, leichtes Caramell, Minze, etwas Mango, trinkanimierend - Im 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 2009 - we - Catarratto, 20 Jahre alte Reben, 700-800 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 12,5%, keine Malo, Stahl
 Farbe: helles Gelb - In der Nase: floral, Blumen, exotische Frucht nach Maracuja mit Stachelbeere und Rose - Im 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, mediterrane Speisen. - Genussreife: bis 2012

1215 Castelluccimiano Brut Spumante - we - Catarratto, 30-40 Jahre alte Reben, 12,5%
 Farbe: reiche, feine Perlung, helles Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Mineral, Maracuja, Mandelton - Im 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. Barrique
 Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: konzentrierter Fruchtpunkt nach Cassis, Weichel, Sandelholz und Veilchen. Hauch Fruchtsüße, reich - Im Mund: Fruchtsüßer Auftakt, portkirschig, 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

Österreich

WACHAU - ERICH MACHHERNDL

1352 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2009 - we - Angaben für alle Machherndl-Weine sind von Erich jun. am Karfreitag selbst beschrieben worden.
 Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: frisch, würzig, grüner Apfel - Im Mund: klassisch mineralisch-pfeifrig Würze, Zitrus, angenehme trocken und balanciert. - Verwendung zu: Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genussreife: bis 2011

1353 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2009 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden
 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: selchig-rauchig - Im Mund: eine riesige Portion schwarzen Pfeffer, etwas Bisquit im Abgang, Mostapfel, sazzige Mineralik... - Verwendung zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genussreife: bis 2019, jetzt dekantieren

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2009 - we - auf Urgestein und Gneis im Hang, nur im Edelstahl,
 Farbe: goldgelb - In der Nase: glasklare Apfel- und Birnenfrucht - Im Mund: komplex mineralisch, feinwürzig, trotz eines hohen Alkoholgehalts irrsinnig elegant mit Konzentration bis zum Abgang. Hat eine Traumkarriere vor sich, am besten 5 Jahre im Keller vergraben. - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genussreife: 2011 bis 2024, jetzt dekantieren.

1359 Riesling Federspiel Mitz und Mütz 2009 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz.
 Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: saftige Pflirsche, Aprikose, frisch, kleiner Ton nach Muskat, große Komplexität - Im 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 Smaragd Alte Reben 2009 - we - Von alten Reben auf reinem Urgestein von den Terrassen Kollmütz und Steinterrassen, 15/8,5/7,4;

Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Honig, Kräuter, Dörrobst, Marillen - Im Mund: unendlich komplex, dicht, druckvoll. Perfekt harmonisch, schönster Riesling seit 1998. - 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, Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Mango, Ananas, Piment Esplenett, cremig. - Im Mund: gelbe Früchte nach Apfel, Reneclode, exotischen Früchten mit Hauch von Maracuja, Haselnuss, Weingartepfirsich. Mineralik und Gewürze am Ende, schöne Länge, groß. Super P/QV - Verwendung zu: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - Genussreife: bis 2025, jetzt dekantieren.

1368 Pinot Blanc Smaragd Hochrain 2009 - we - mehr Schwemmland, schwerer Boden, bisschen Löss am Berg, ältester Rebgarten (50 Jahre), keine Malo, Stahltank, Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: - Im Mund: - Verwendung zu: ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet - Genussreife: bis 2025, jetzt dekantieren.

1363 Chardonnay Kollmütz 2008 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank, Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktüsse, Lichi, Birne, Zesten. - Im Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende. - Verwendung zu: vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genussreife: bis 2013

1357 Chardonnay Smaragd mal anders 2009 - we - 16 ausgesuchte Stöcke wurden vermehrt und ausgepflanzt, junge Reben. Erstwein, geringer Ertrag, Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: Stachelbeere, Melisse, Ingwer, - Im Mund: frisch, fruchtig, beinahe kecke Säure, die gut mit der Restsüsse harmoniert. Erinnert an steirischen Sauvignon blanc - Verwendung zu: Fisch mit Buttersoßen, Kalb, Huhn, Kaninchen, Gerichte mit Curry, Buffees. - Genussreife: bis 2012

1354 Pinot Gris Smaragd Postolern 2009 - we - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank, Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Bratapfel, Rosen, reifgelbe Pflaume, sauber und klar - Im 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

1355 Syrah Harzenleiten 2008 - ro - kein Holz (13/1/4,7) Farbe: Rubinrot - In der Nase: warm und cremig, Leder, Schoko - Im Mund: Leder, Cassis, Heidelbeeren, sehr gerade, viel Schoko, tolle Struktur. Potenzial. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch und Grilladen, vielseitig - Genussreife: bis 2019

1365 Zweigelt Cuvée ANNA 2005 - ro - nur die besten Tauben, 2/3 Zweigelt mit 5-8 Trauben pro Rebe, 1/3 Syrah mit 2-5 Trauben, neun Monate neues und neun Monate einjähriges Barrique (12/0,7/4,7) Farbe: tiefrot - In der Nase: schokoladig und rauchig, warm und reich nach Waldbeeren, reifer Kirsche, Fruchtbrot - Im Mund: dicht nach Kirschen und Mandeln, dann Kirschkerne, 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 - Schankwein, Farbe: hellgelb - In der Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitronen, mit Mineralik - Im Mund: ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - Verwendung zu: allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - Genussreife: bis 2010

1412 Grüner Veltliner Sonderabfüllung 2009 - we - eigene Abfüllung für Les Grains Nobles; Veltliner von Kies- und Lehm Böden, Schlegelflasche mit Drehverschluss, Farbe: hellgelb - In der Nase: cremiger Duft von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend - Im Mund: reife, gelbe Früchte, cremig, voll und reich, gute Stütze durch Säure und die durchgängige Frucht. Viel Schmelz, exotische Früchte, gute Länge. Viel Wein für 's Geld. - Verwendung zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendbrot. - Genussreife: bis 2012

1414 Grüner Veltliner Kies 2009 - we - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalk; Vinaria 1. Platz, 90FP, Farbe: helles Gelb - In der Nase: Augustapfel, Mango, Aprikose, mineralisch - Im Mund: kühler Typ, harter, reifer Apfel, Pfefferl, frisch, gute Länge mit Gewürz und weißen Früchten. Braucht noch Zeit. Gelungen. - Verwendung zu: Erfrischungswein, zu Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genussreife: bis 2012

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

1428 Grüner Veltliner Spies 2009 - we - Granitstaub und Steine, Quarzglimmer als Untergrund. Geernete bis zum 1. Dezember. Farbe: kräftiges Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Reneclode, Blüten, Mango, spürbare Frische, etwas Maracuja, Bienenwachs. - Im Mund: Mineralik, Aprikose, Salz, Saft von Apfelsinen, wieder Mineralik, jetzt vom Stein, schöne Länge mit viel Extrakt. - Verwendung zu: weißem Fleisch und Fisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genussreife: bis 2015

1431 Grüner Veltliner Loam 2009 - we - Lösterrassen, Farbe: mittelgelb - In der Nase: florale Noten, cremig, Pfirsich und Aprikose, saftig, Haselnuß und Safran. - Im Mund: mineralisch mit etwas Salz, Aprikose, Mandarine, kleines Pfefferl ganz spät. Auch exotische Früchte nach Papaya. Sehr zu empfehlen. - Verwendung zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genussreife: bis 2018

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2009 - we - Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgestein. Im großen Fass ausgebaut mit 5% Barrique, Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: noch sehr zurückhaltend, zarte Früchte, zartes Sandelholz, Blüten. - Im Mund: Fruchtfleisch von der Reneclode, Pfirsich und Aprikose, Salz. Tief und dicht, aber noch verschlossen. Viel Potenzial. Jetzt den 2008er trinken, der ist jetzt ganz groß. (März 2010) - Verwendung zu: Kann viele Essen durchgängig begleiten. Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang sehr zu empfehlen. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - Genussreife: 2011 bis 2019

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2006 - we - Löss, Granit und Sand, sehr reife Trauben, teilw. in Barriques vergoren. Bis August 2007 im Barrique ausgebaut. Gesuchter Spitzenwein. Farbe: mittelgelb - In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meerebrise mit Jod: Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktüsse, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Verwendung zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb, Solist - Genussreife: 2011 bis 2018

1432 Riesling Donatus 2009 - we - auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grüngelb - In der Nase: toller, sauberer Rieslingduft, viele weiße Blüten, Stachelbeere, Pfirsich, Cassisblätter, etwas Macisblüte. - Im Mund: reintonige Rieslinfrucht wie von der Traube, spritzig und lebendig, muskatig, Pfirsich und Aprikose, langer Abgang mit etwas Pampelmuse und Apfelsine, Exotik spielt rein. Gute Länge, sehr gelungen. - Verwendung zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalte Vorspeisen. Solist - Genussreife: bis 2018

1433 Riesling Ametzberg 2009 - we - Steine und Staub von Granit, Farbe: grüngelb - In der Nase: Kräuter, süße Blüten, reifes Steinobst, Hagebutte, feine Mineralik - Im Mund: Kräuter, dann viel Frische, weiße Früchte, Mineralik, Orange. Viel Eleganz. Mineralik trägt Marille und weißen Pfirsich. Nachhaltig. - Verwendung zu: Spargel und Austern an erster Stelle. Edler Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. - Genussreife: bis 2015

1434 Zweigelt Barrique 2008 - ro - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques; 13,5/3,5/5,3; Farbe: rubinrot - In der Nase: Himbeere, Schoko und Lakritz, Tabak. Blaubeere und Backpflaumen, Fruchtsüße - Im Mund: weich, Himbeeren, reife Schwarzkirschen bis Fruchtkompott, Röstaromen, Weißbrotkrume. Vanille und Zwetschge, fruchtsüß mit gewürz-kirschigem Ende. Sehr gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - Verwendung zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genussreife: bis 2012

1435 Zweigelt GRANIT 2008 - ro - 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques, Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - Im Mund: konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Vanille und Schoko mit sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. - Verwendung zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genussreife: bis 2018

1437 St. Laurent 07 08 - ro - Barriqueausbau, 13,5/0,8/5,1, Farbe: granatrot - In der Nase: Burgunderbouquet, reich, Himbeersirup, Saft von Blaubeeren, Süßholz, Wachholder und Lorbeerblatt. Fleischig und saftig in der Textur. - Im Mund: saftig und dicht, Himbeeren und Blaubeeren, Röstaromen mit etwas Rauch, Gewürze nach Wachholder. Sanfter Schokomantel, von großer Kraft. Sehr, sehr lang. - Verwendung zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genussreife: bis 2016

1442 Syrah limitiert 2007 - ro - Barriqueausbau, Farbe: granatrot - In der Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Im Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen,

Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. Nur Restmengen vorhanden. - Verwendung zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genussreife: bis 2016

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengärung 2007 - we - für uns ohne Dossage, 9 Mte. Flaschengärung
Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - In der Nase: prickelnd, wenig, saftig - Im 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 2013

1456 Burgundersekt Flaschengärung 2008 - we - Weißburgunder und Chardonnay, 5 Gramm Restsüße, wenig Säure; 15 Mte. Flaschengärung
Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - In der Nase: Weißdornblüte, klar, Pfirsich, Bratapfel - Im Mund: Perlung wird von den Extrakten gelöst, reich, weich, cremig. Reife Früchte wie reife Birne., auch Stachelbeere. Mild und schön. - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen, zum Dessert. - Genussreife: bis 2013

1453 Gemischter Satz Liter 2009 - we - 15 verschiedene Rebsorten, eng beplanzt Weingarten, teilweise 60 Jahre alte Reben, reduktiver Ausbau, 11,5/1,9/, Preishit
Farbe: helles Gelb - In der Nase: gelbe Pflaume, Apfel, Himbeere, Blüten, Kräuter und Gras - Im Mund: frisch, Grapefruit, Orangen, Schmelz, viel Kraft, Mineralik nach Stein. Viel Wein fürs Geld. - Verwendung zu: Alltagswein, schön zum Abendbrot mit Aufschnitt, - Genussreife: bis 2010

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2009 - we -
Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: gewürzig, mehr Birne als Apfel, gemähtes Gras - Im Mund: grüner Apfel, Mineralik nach Stein und Kalk, gelbe Früchte steigen an mit Thymian, frisch gemahlener weißer Pfeffer. - Verwendung zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genussreife: 2009

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2009 - we - tiefgründiger Lössboden, nährstoffreich, 11,5%

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

1457 GV Traisental Reserve Hochschopf privat 2009 - we - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassenlage.

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife, exotische Früchte, Wiesenkräuter, Eleganz, Kalk mit wilder Rose, Quittenbrot und Renecloide, vielversprechend - Im 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

1473 Pinot blanc (Saupoint) 2009 - we - tiefgründiger Löss
Farbe: mittleres Grüngelb - In der Nase: Blüten, feiner, grüner Apfel, Renecloide, Hauch Süße, Mineralik - Im Mund: Hartbirne, cremig, Brotkrume, Mineralik nach Salz und Jod, Quittenbrot. Ausdrucksstark und eigenwillig. Sehr schöner Wein zum Essen. - Verwendung zu: Austern, Aal, Karpfen. Auch Schweinebraten und so zum Abendbrot. - Genussreife: bis 2011

1466 Riesling DAC 2009 - we - verschiedene Lagen, sehr reduktiv ausgebaut, 12%

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Aprikose und Pfirsich, Blüten mit kleinem Muscatton, saubere Rieslingnoten - Im Mund: Frische und zitronige Frucht, Grapefruit, Apfelsine und später feine Aprikose und Pfirsich, Mineral mit Macisblüte. Frischer Schluß. - Verwendung zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genussreife: bis 2011

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2009 - we - kalkiger Löss und braune Erde, 12,5%

Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: sehr typische, frische Sauvignonnase: mildes Cassis, Holunder, Stachelbeere, Rauch, Birne und Apfel. - Im Mund: frisch undsaftig, knackige Birne, Paprika, Saft von der Grapefruit, Minze, weiße Johannisbeeren. Gefällt sehr. - Verwendung zu: Fisch und Vorspeisen, auch Spargel, gegen den Durst, zum Ziegenkäse. - Genussreife: bis 2011

1468 Chardonnay Eiswein 0.375 2005 - we - am 3.12. 2005 bei ersten Frost mit minus 12 Grad ohne Botrytis geerntet, (8,5;189;9)
Farbe: kräftiges Gelb - In der Nase: viel milder Honig, Minze, Mango, süße Blüten, reich und einschmeichelnd - Im Mund: florale Komponenten, cremig, Minze, Rosinen, Honig, Aprikosen. Sehr interessant ist dann das einfließende Mineral vom Boden mit Salz. - Verwendung zu: Blauschimmelkäse, Geflügelleber, für stille Stunden - Genussreife: bis 2016

1481 Cabernet Sauvignon 2006 - ro - Alte Reben
Farbe: Rubinrot - In der Nase: Cassis, viel Tiefe, sehr dicht, fruchtig - Im Mund: Waldbeeren, etwas Vanille, Gewürze. Dicht und sehr lang mit schwachfruchtigem Finale. - Verwendung zu: rotem Fleisch, Grilladen, festliche Braten - Genussreife: bis 2016

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER

1498 Grauer Burgunder 2008 - we - 13,5%, von der Lage Znaimer Haide
Farbe: helles Gelb - In der Nase: reife, fruchtige Steinfrüchte wie Renecloiden, feine Blüten mit süßen Komponenten, bisschen Ananas, sauber. Mineralischer Pinot gris. - Im Mund: cremig und saftig, mineralisch unterstützte Früchte, ansteigende Gewürzigkeit (Minze), mittlere Länge. Sehr guter Gesamteindruck insbes. Wegen der Harmonie von Mineralik und Frucht. Tolles Preis-/Qualitätsverhältnis. - Verwendung zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genussreife: bis 2012

1483 Grauer Burgunder 2009 - we - 13,5%, von der Lage Znaimer Haide

Farbe: helles Gelb - In der Nase: Renecloiden, reife Birnen, feine Blüten, bisschen Ananas. Sauber und mineralisch. - Im Mund: cremig und saftig, mineralisch unterstützte Früchte, Birnen, Ananas, reifer Apfel. Sehr gute Länge, frischer Abgang. - Verwendung zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genussreife: bis 2013

1493 Weinviertel DAV Grüner Veltliner 2009 - we - 12%. Basislage ist Felderbergen.

Farbe: helles Gelb - In der Nase: feiner Pfirsichduft, Melone, knackige Bergamottbirne, zarte Rosenblüten - Im Mund: Aprikose, Apfel, Carambola und etwas Ananas. Dann Melone, Apfelkern und florale Noten. - Verwendung zu: viele einfache Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genussreife: 2012

1484 Grüner Veltliner Strasshaide 2008 - we - Premiumveltliner des Weingutes

Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: Pfirsich, Aprikose, Röstaromen von reifen Trauben - Im Mund: gelbe Früchte und viel Schmelz und Würze. Potenzial. Macht Spass. - Verwendung zu: Spargel, Vorspeisen, Hähnchen, gebratener Fisch, Asia-Küche. - Genussreife: bis 2013

1495 Sauvignon blanc 2008 - we - Lage Straßhaide und Hofweingarten, 12,5%

Farbe: gelb-grün - In der Nase: Stachelbeeren, etwas Cassisblätter, auch gelbe Früchte, weiße Blüten, Mineral. - Im Mund: gelbe Früchte, Minze, etwas Exotik, Apfelsine mit viel Frische, Muscatnuß. Schöne fruchtige Länge, ein frischer, lebendiger Sauvignon für den Sommer. - Verwendung zu: Terrassenwein, Ziegenkäse, Fisch, herrlich zum Hartkäse - Genussreife: bis 2011

1485 Sauvignon blanc Reserve 2009 - we - Lage Straßhaide und Hofweingarten, 12,5%

Farbe: gelb-grün - In der Nase: exotische Früchte, Cassisblatt, Mineralik - Im Mund: Litschi, Paprika, florale Cassisnote, viel Kraft, Reife und gute Länge. Auf hohem Niveau. - Verwendung zu: Fisch mit Buttersoßen, zum Käse, zum Spargel - Genussreife: bis 2013

1486 Welschriesling TBA 0.375 2009 - we - kleine Ernte, Trockenbeerenauslese

Farbe: gelb-grün - In der Nase: Honig, Trockenfrüchte, reich und lockend - Im Mund: cremig nach getrockneten Früchten, Honig, Zitrus. Herrliches Spiel zwischen Süße und Säure, lang - Verwendung zu: Blauschimmelkäse, Geflügelleber, für stille Stunden - Genussreife: bis 2018

1499 Zweigelt 2008 - ro - 13,5%

Farbe: purpurrot - In der Nase: Beerenduft mit Extraktssüße von Blaubeeren, Kirschen und Brombeeren - Im Mund: reife Kirschen, Brombeeren, Pflaumen. Eher kühl, am Ende Kirschsafft, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: bis 2012

1487 Zweigelt Reserve 2007 - ro - 13/ 1/ 4,5, Barrique, hälftig neu. Offen vergoren; 88 Fpkte.

Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: dunkle Früchte nach Cassis Kirschen mit etwas Schoko, Piment, Unterholz. Viel Kraft und Konzentration. - Im Mund: schimmert Kirsche durch, viel Pflaume, Cassis, Brombeere. Unterholz und pfefferige Gewürze. Saftige, likörige Länge, milde Tannine. Reife Schwarzkirsche am Ende. - Verwendung zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genussreife: bis 2015

1496 Zweigelt Privat 2006 - ro - gibt es nur in Top-Rotweinjahre. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique. 90Fpkte, 17WWPkte.

Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Vanille, sehr reich, süße Holzwürze. - Im Mund: Korb von dunklen Beeren, Zwetschen, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. - Verwendung zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genussreife: bis 2015

1488 Pinot Noir Gerichtsberg 2007 - ro - 13,5/ 1/ 4,5, jüngere Reben auf Tegel und Sand mit hohem Kalkgehalt. Gebrauchte Barriques; 87 Fpkte.

Farbe: purpurrot - In der Nase: Himbeeren, Kalknase, Sandelholz. Viel Eleganz mit einem Hauch Süße, Schale von den Trauben, Veilchen. - Im Mund: sehr typisch PN. Reif, Würze nach Thymian, tolle Frucht, burgundisch. Verschwenderische dunkle Früchte, viel Extrakt, reich elegant, trinkfreudig. Sehr, sehr schön. - Verwendung zu: Vorspeisen, hellem Fleisch und Reh, Rinderfilet, Fasan, Rohmilchkäse. - Genussreife: bis 2016

1489 Cabernet-Merlot 2006 - ro - Barriqueausbau

Farbe: purpurrot - In der Nase: intensives Beerenaroma von Himbeeren, etwas Lakritz. - Im Mund: Cassis und reife Kirschen, noch etwas zurückhaltend, aber gehaltvoll, runde Tannine, gute Länge mit

Schoko. - Verwendung zu: Grilladen und Braten, Hartkäse. - Genussreife: bis 2016

NEUSIEDLERSEE - HEIKE und GERNOT HEINRICH, biodynamisch

1502 Zweigelt Liter 2009 - ro - von Heinrich ausgesucht und abgefüllt
Farbe: kirschrot mit violetterm Rand - In der Nase: warm und reich, Schoko, Kaffee, Pilze, Heidelbeeren - Im Mund: weich und warm, eingemachte Süßkirsche, süffig auf der kirschfruchtigen Seite, kleiner lakritziger Bitterton, Rauch am Ende. Toller Schankwein. - Verwendung zu: Abendbrot, Partywein - Genussreife: bis 2010

1503 Red 2008 - ro - (Zw, Bf, St.L.), Drehverschluss, biodynamisch
Farbe: rot - In der Nase: Fruchtsüße, Lakritz, warme Struktur, einladend - Im Mund: viel Mineral, kirschig, Cassis mit Fruchtsüße, fruchtiger Schluss mit schönen Gewürznoten nach Wachholder und Thymian. - Verwendung zu: Tischwein zu vielen Gelegenheiten - Genussreife: bis 2012

1505 Zweigelt 2008 - ro - 12,5/1,4/4,6; 10 bis 30 jährige Reben. In zweijährigen Barriques ausgebaut; 90 FP, biodynamisch
Farbe: rubingranat mit Violett - In der Nase: springt an, reich, Zwetschken, Beeren und Orangenzesten, viel Kraft und Wärme - Im Mund: auch saftig, süße Kirsche mit Schale, Mineralik, erdig, Lorbeer und Wachholder, dann wieder dunkle Früchte (Heidelbeere, Zwetschke). Strukturiert und ausgesprochen trinkfreudig - Verwendung zu: Abendbrot und Braten, Kurzgebratenem, Käse. Sehr vielseitig; - Genussreife: bis 2013

1506 Blaufränkisch 2008 - ro - 13/2/5,6; 10 bis 25 jährige Reben auf Heideboden und vom Leithagebirge, zweijährige Barriques; biodynamisch;

Farbe: rubingranat - In der Nase: Brombeeren, Veilchen, Kräuter, Hauch Süße, Fruchtkorb, sehr ansprechend - Im Mund: gewürzig-frisch, Fruchtkorb von Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren, Thymian und Lakritz. 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 - 13/0,8/5,3; 10 bis 35 jährige Reben vom Heideboden und vom Leithagebirge, 15 Mte. einjährige Barriques; 90FP, biodynamisch

Farbe: rubingranat mit Violett - In der Nase: perfekt! Dicht, Fruchtsüße, Zesten, Fruchtkompott mit Dominanz von Zwetschke, Kräuterbrise. - Im Mund: reich mit ansteigender Entwicklung. Herzkirsche, Blaubeeren, Zartbitter und Lakritz, samtig. Viel Struktur und elegante Länge. Spiel zwischen Frucht, Kräutern und Mineralik ist überzeugend. Toll. - Verwendung zu: Rinderfilet mit Charlottensoße, Wildgerichten, kaltem Fleisch, Auch Kaninchen und Brathuhn, Weichkäse; - Genussreife: bis 2015

1512 Pinot Noir 2007 - ro - 13/1,5/5; 10 bis 15 jährige Reben vorwiegend vom Leithagebirgslagen auf Kalk und Schiefer, 15 Mte. Barriques, 60% neu; biodynamisch; 93 FP, 17,2 Vinaria
Farbe: mittleres Kamingranat - In der Nase: rauchig-würzig, reife Himbeeren und Kirschen, Orangen, Gewürze und etwas Karamell. - Im Mund: süße, dunkle Früchte, warme Noten, auch Blüten, Orangen, Mineralik vom Kalk und Schiefer. Extraktsüße fast wie Honig, samtene Tannine, extraktsüß im langen Finale. - Verwendung zu: Rinderfilet mit Charlottensoße, Wildgerichten (Rehrücken), Lamm mit gewürzigen Soßen, Käse - Genussreife: bis 2015

1509 Pannobile Rot 2007 - ro - 60Zw, 40Bf; 13/1,5/5,4; 10 bis 35jährige Reben von den Toplagen(Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg, Kaiserberg), 18 Monate Barriques, davon 60% neu; biodynamisch, 91-93FP

Farbe: dunkles Rubingranat mit Violett - In der Nase: Waldboden, Brombeere, Lakritz, Tabak, schwarzer Tee - Im 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 und Cassis, Extraktsüße kommt zurück. Potenzial - Verwendung zu: Hauptgang mit Fleisch. Toll zu Wild und Lammrücken, auch zum Käse. In zwei Jahren ein überzeugender Solist - Genussreife: bis 2016

1514 Blaufränkisch Alter Berg 2007 - ro - 13/1/6,2; auf der Westseite des Sees, 25 Jahre alte Reben auf Kalk und Schiefer. 18 Monate Holz, 70% neu, 94 Fpkte. Biodynamisch.
Farbe: dunkles Rubingranat mit Violett - In der Nase: elegantes, reiches Bukett, viel Brombeere, Lakritz und Blüten, aber auch Frische von Mandarinen, noch verschlossen - Im Mund: kühle Frucht, Kirsche, Blaubeeren, Mineralik, Lorbeer. Stoffiges Kirschfleisch, präsenne Tannine, dunkle Beeren mit viel Frische von guter Säure, die den Wein burgundisch anmuten lassen, noch sehr gradlinig, große Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genussreife: 2011 bis 2019

1504 Gabarinza 2007 - ro - 13/1,2/ 5,3; 50Zw, 25Bf, 25M; 10 bis 25jährige Reben auf kalkhaltigen Böden, 20 Monate Holz, 70% neu, biodynamisch, 93-95 Fpkte, 17,4 Vinaria. Biodynamisch
Farbe: rubingranat - In der Nase: getrocknete Pflaume, Nougat, Hagebutte, fleischige Schwarzkirsche, Cassis; Thymian, Wachholder und Zitruszesten, vanillig-schokoladig, dicht. - Im Mund: saftige Brombeere, Orangeade, Gewürze, rote Früchte, Fruchtsüße, ganz reife Heidelbeeren, Nougat. Kraftvoll und komplex, warm, saftig. Gewürzig-erdig, Lorbeer und Salz, 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 - JOSEF & RENÉ PÖCKL

1555 Zweigelt 2008 - ro - 5 bis 11 Jahre alte Reben, in mehrjährigen Barriques ausgebaut.

Farbe: rubingranat - In der Nase: warme Schwarzkirsche, marzipanig, dann reife Maulbeere und Waldbeeren, Kakaopulver, viel Schmelz. - Im Mund: reich, frisch nach Knopelkirsche, dann warme Komponenten wie Brombeere, Heidelbeere und Maulbeeren mit Schokouberzug, Gewürze in Richtung Wachholder, schön klar und lang, Großes Trinkvergnügen zu angenehmem Preis. - Verwendung zu: Abendbrot und Grilladen, - Genussreife: bis 2012

1556 Zweigelt Classique 2008 - ro - 8 bis 15 Jahre alte Reben, gebrauchte Barriques für sechs Monate, 90Fpkte
Farbe: fast schwarz - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und Blüten und Kräutern. Frucht nach Brombeere, Zwetschken, Kirschen, Heidelbeere. Fruchtsüße nach Orange - Im Mund: floral und mineralisch, viel Fruchtschmelz nach Zwetschke und Cassis. Kalksüße. Gewürze kommen hinzu, langer, floraler Schluß mit Lorbeer und schädlichen Tanninen. - Verwendung zu: rotem Fleisch, für Zicklein, Lamm, Ente, Rinderbraten. Hartkäse, Solist. - Genussreife: bis 2015

1543 ROSSO E NERO 2006 - ro - (Zw,Bf,CS,M.), 18 Monate in neuen und einjährigen Barriques; 91 Fpkte
Farbe: granatrot - In der Nase: reine, dichte Frucht, wie Saft, Extrakt zum Riechen, sehr elegant, deutlich weniger Röstaromen als in den Vorjahren, Brombeere und Orangenzesten, Nougat - Im Mund: florale Töne nach Blumen, ansteigende, dichte Frucht, reife, saftige und fruchtige, dichte Cassis-/Brombeernote, etwas Orangenzesten, sanfte Tannine, große Länge mit Fruchtsüße, im Gleichgewicht und gut strukturiert - Verwendung zu: Gänse und Entenbraten, Lammgerichte, Rinderfilet, Steaks, - Genussreife: bis 2016

1546 ROSSO E NERO Magnum 2004 - ro - (50Zw,20Bf,je 10CS,M,SY), 18 Monate in neuen und einjährigen Barriques; 91 Fpkte
Farbe: granatrot - In der Nase: reife Brombeere, Orangen, Gewürze. Große Dichte, Hauch Süße - Im Mund: gewürzige, straffe Frucht nach Waldbeeren, Orangen, Lakritz und etwas Lorbeer. Große Tiefe, dichter Schmelz, saftig. - Verwendung zu: Gänse und Entenbraten, Lammgerichte, Rinderfilet, Steaks, - Genussreife: bis 2020

1549 ROSSO E NERO 2007 - ro - (50Zw,20Bf,je 10CS,M,SY), 18 Monate in neuen und einjährigen Barriques; 91 Fpkte
Farbe: granatrot - In der Nase: Zwetschken, Heidelbeeren, Sandelholz, Brombeere und Orangenzesten, Nougat - Im Mund: Fruchtsüße von dunklen Früchten, Cassis, Brombeere, Orangen. Graphit vom Boden, Tannine bilden Schokolade aus, die lange im Mund bleibt. Potenzial. - Verwendung zu: Gänse und Entenbraten, Lammgerichte, Rinderfilet, Steaks, - Genussreife: bis 2017

1563 Pinot Noir 2007 - ro - auf Kies-, Sand- und Lehmboden, 70% neue Barriques; 93 Fpkte
Farbe: mittleres Kamingranat - In der Nase: warm und reich nach zarten Blüten, etwas süßlicher Rauch, dunkle Früchte. Sehr fein und animierend - Im Mund: reich, rote Früchte, ein ganzer Korb voll, viel Lakritz mit Fruchtsüße. Sehr, sehr zart und lang. Sehr zu empfehlen. - Verwendung zu: Wildgerichte, vorzugsweise Reh, Rinderfilet mit Korianderzwiebeln, Zicklein. Steaks mit Steinpilzen. Burgunderkäse - Genussreife: bis 2020

1559 Admiral 2007 - ro - (70Zw,20M,10CS), 16 bis 22 jährige Reben, 18 Monate neues Barrique; 94 Fp, 17,6 Vinaria
Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: gestauchte, dunkle Früchte nach Cassis, Schwarzkirsche und Pflaume, Orangen, Tee, Veilchen, würzig, Blüten und Fruchtsüße mit Schoko. - Im Mund: am Anfang dichte Fruchtsüße nach Kirschen und Zwetschken, dann reife Brombeere, Blaubeere, geballte Früchte und Graphit, milde Tannine, wieder Frucht und etwas Bitterschoko mit Zitruszesten. Viel Potenzial und Eleganz. Ganz großer Wein. - Verwendung zu: zu festlichen Hauptgerichten mit Wild, Lamm und Geflügel. Später ein guter Solist. Für höchste Ansprüche - Genussreife: bis 2020+

1553 Réve de Jeunesse 28 2007 - ro - 95 Fpkte
Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: Früchte wie Mandarinen und reife Johannisbeeren mit Mandelnoten, auch fleischige Kirsche, viel Eleganz, sehr reich und dicht - Im Mund: Himbeere, Lakritz, Kirschfleisch, Orangen, Cassis, Rauch, Leder. Geballte Tannine, gut strukturiert mit langer Eleganz. Am Ende Himbeere mit Schoko. Viel Kraft und Finesse und viel Potenzial. Absoluter Spitzenwein - Verwendung zu: Wildgerichten, Taube in einer Rotweinsauce, verträglich konzentrierte Soßen. Schon jetzt ein guter Solist - Genussreife: bis 2016+

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE und LEO SOMMER

1611 Quadrophonie in Weiß 2009 - we - Chardonnay von vier Winzern. 12,5%
Farbe: hellgelb - In der Nase: blumig, gelbe Früchte, Pinotnoten - Im 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 2013

1612 Grüner Veltliner Classic 2009 - we - auf Urgestein, 11,5%
Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: frische gelbe Früchte nach Apfel und Aprikose, Blumen, Boden - Im Mund: frisch, Apfel und Grapefruit, schöner, fruchtiger Nachhall nach frischem Apfel. - Verwendung zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot - Genussreife: bis 2012

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2009 - we - 12,5%, wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer,
Farbe: grün-gelb - In der Nase: typischer Blumenduft, Apfel, Aprikose, Bergamottbirne, auch Reneclode, Mineral von Schiefer, trinkanimierender Duft. - Im Mund: cremig. Orangenschale, Limette, Hauch Exotik, Pfefferl. Am Ende Mineralik von Schiefer. Wieder ein toller Wein. - Verwendung zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auf der Terrasse, zu leichten, eleganten Speisen. - Genussreife: bis 2013

1616 Riesling Bergweingarten 2009 - we - 12%, sandiger Lehm mit Glimmerschiefer
Farbe: grün-gelb - In der Nase: Blüten, Mandeln, Birne, saftig, mineralisch - Im Mund: cremig, floral-mineralischer Ton von der Lage, geht in saftigen, weißen Pfirsich und Apfelsine, auch etwas rosa Pampelmuse. Bodentypischer Abgang - Verwendung zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse, - Genussreife: bis 2013

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach Premium 2009 - we - mittelspäte Lage aus Lehm mit viel Eisen, Schwemmsand und karger Boden mit Schiefer, 12,5%
Farbe: helles Gelb - In der Nase: Cassisstrauch, Holunderblüte, Stachelbeere, Birnenfleisch, etwas Paprika, Muskatton - Im Mund: Zitronenschale, Stachelbeere, exotische Frucht. Frische mit etwas Minze. Dann Mineralik mit sanftem Kernton, Paprikanote am Ende, trinkfreudiger Wein. - Verwendung zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genussreife: bis 2013

1621 Blaufränkisch Classic 2008 - ro -
Farbe: rubinrot - In der Nase: dunkle Früchte, Pflaume, schwarze Kirsche, Piment. Florale Komponenten von Blüten. - Im Mund: kirschtige Frucht, Trockenpflaume, Lorbeer, etwas Schoko und Gewürze. Angenehm saftig, sehr trinkanimierend. - Verwendung zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genussreife: bis 2014

1623 Quadrophonie in Rot 2007 - ro - (50Bf,30Zw,10CS,10M), von vier Winzern
Farbe: rubinrot - In der Nase: Cassis, Minze, dunkle Früchte, Gewürz. - Im Mund: sehr schön reich und offen. Ganz reife Kirschfrucht, Orangeade, Pfeffer, Wärme und Vanille. Gute Länge. - Verwendung zu: Universal-Rotwein im anspruchsvollen Segment - Genussreife: bis 2015

1624 Schieferstein Zweigelt 2007 - ro - alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer, 90FPkte.
Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: rotbeerig und Gewürze. Feine Waldbeeren, Schoko und Zwetschge. Röstaromen. Gut strukturiert. - Im Mund: Fruchtsüße von Süsskirschen, dann mehr Frische. Kälter 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 2007 - ro - alte Blaufränkischreben auf Glimmerschiefer, 90FPkte.
Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: warm, reich, Waldbeeren, Fruchtkonzentration, viel Struktur durch Kalk- und Schiefermineralik - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Sandelholz, Veilchen. Wieder Süße von Kirschen und Zwetschken, Kräuter nach Thymian, milde Tannine mischen sich schön mit der Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein - Verwendung zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Gerichte mit Korianderzwiebeln, Käse und später als Solist - Genussreife: bis 2020

1626 Camer Reserve 2007 - ro - 14%, Cabernet-Sauvignon und Merlot, 91 FP
Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Cassis, Blaubeeren, Kaffee. Viel Konzentration, reich. - Im Mund: Fruchtkomponenten von Cassis und anderen dunklen Früchten, ansteigend. Sehr saftig und stoffig. Kaffee, milde Tannine, Schokoladig mit Fruchtsüße. Schöne Länge, Potenzial. - Verwendung zu: Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist und Gesprächsunterstützer. - Genussreife: bis 2020

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

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - ROSI SCHUSTER

1662 Clausenberg limitiert 2007 - ro - (70CS,30Zw) 50% neues Barriqu, 88 FP
Farbe: rubingranat - In der Nase: Extraktsüße, Rosenblätter, Fliederbeersaft, Hauch Kakao und Rauch, reich und sympathisch. - Im 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, dunkles Geflügel, Zicklein - Genussreife: bis 2020

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1774 Sauvignon Blanc 2009 - we - 12,5/4/6; vom Kranachberg, Südsteiermark
Farbe: grüngelb - In der Nase: Cassisblatt, Brennnesseln, Frucht nach Stachelbeere und Johannisbeere - Im Mund: frisch, gelbfruchtig, Mandarine, Mineral: Leicht cremig, Himbeere. Frischer und mineralischer Schluss - Verwendung zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genussreife: bis 2011

1775 Sauvignon Blanc Lamberg 2009 - we - 13,5/2/6; vom Lamberg, Weststeiermark
Farbe: grüngelb - In der Nase: Mineralik und zunächst ganz viel Cassisblatt. Braucht viel Luft für Frucht nach reifem Apfel, Blüten, Holunder. - Im Mund: schön im Gleichgewicht. Viel Mineralik, limonig-apfelsinige Frucht, exotische Früchte wie Maracuja, Kernton -

Verwendung zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genussreife: bis 2013

1776 Sauvignon Blanc Kranachberg 2009 - we - 14/1/5,8; vom Kranachberg, Südsteiermark
Farbe: grüngelb - In der Nase: typische Noten nach Cassis und Paprika, Mineralik - Im Mund: Paprika, viel Mineralik, Frische, milde Früchte nach Limone, Grapefruit, Orange, exotische Früchte. Viel Mineralik im langen Abgang. Potenzial. - Verwendung zu: großem Fisch, hellem Fleisch, Ziegenkäse - Genussreife: bis 2015

1777 Schilcher Classic 2009 - rs - 11,5/4/9;
Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: rote Früchte, Mineralik nach Erde. - Im Mund: frisch, Mandarine und Limette, Minze, milde Gerbstoffe, gute Säure. Leichter Rosé. - Verwendung zu: Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt

1778 Schilcher Lamberg 2009 - rs - 12/7/8; 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit, dreimal geerntet
Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: cremig, erdig, etwas Brombeersaft schön mit Mineralik vom Stein - Im Mund: Erdbeere und Mineralik, Apfelsine, viel Substanz, ansteigende Frische. Schöne Länge mit Frucht und Mineral. Schön. - Verwendung zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genussreife: bis 2012+

1802 Blauer Wildbacher 2008 - ro - 35 Jahre alte Reben,
Farbe: dunkles Rot - In der Nase: tabakig, Cassis, dunkle Erde, spätburgundisch. Eine positive Überraschung. - Im Mund: Cassis, Schwarzkirsche, gute, angenehme Säure, Rauch, Gewürze, schwarzer Tee; sehr, sehr lang. Tannine tragen. Nochmal Überraschung. - Verwendung zu: Schmorbraten und Grilladen, Käse. Zu jedem dunklen Fleisch. - Genussreife: bis 2018+

1803 Schilcher Frizzante 2009 - rs - 11,5/7/7; Charmat-Methode, Kronkorken
Farbe: leichtes Ziegelrot, gute Perlung - In der Nase: feine Perlung, Himbeernote, Rosen - Im Mund: Himbeeren und Frische, guter Schaum, Zitronenschale, Erdbeeren. Unaufdringlich mit Mineralik. - Verwendung zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Genussreife: jetzt

1804 Schilcher Sekt - rs - 12,5/12/6; Charmat-Methode.
Farbe: leichtes Ziegelro, reiche Perlung - In der Nase: frisch nach Erdbeeren - Im Mund: fruchtig mit gutem Schaum, weinig, spürbare Süße, auch Erdbeeren, cremig und frisch. Schön kalt trinken. - Verwendung zu: zum Fruchtdessert, mal zwischendurch - Genussreife:

Deutschland

RHEINGAU - PETER JAKOB KÜHN, Demeterzertifizierung

1851 Rheingau Riesling - Gutsriesling Liter BIO 2009 - we - Ton- und Lehmböden, 12/9/7
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Blüten mit schöner Fruchtsüße, schmelziger Frucht, Nektar vom Pfirsich. - Im Mund: sehr gerade und mineralisch, stetig ansteigend, spritzige Frucht, Grapefruit, Birne, Mirabelle, Steinfrüchte. Schön frisch, fast tänzelnd, durchaus mundfüllend. - Verwendung zu: leichter Terrassenwein und zum Fisch - Genussreife: bis 2012

1852 Riesling vom Riedel, limitiert 2007 - we - alte Reben auf Lehm, Quarzit und Schiefer; richtig trocken
Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: kleine Blüten, hält sich noch zurück, sehr sauber mit guter Struktur. Steinfrüchte und kleiner Mandel-/Muskatton. - Im Mund: frisch, wirkt jetzt noch schlank, entfaltet sich im Glas dann zu Pampelmuse, Mineralik, ganz hinten ein zarter Mandelton, zitronig-muskatiger Schluss. Drei Tage im Anbruch ist kein Problem. - Verwendung zu: Vorspeisen, auf der Terrasse, zum Fisch und zum Spargel. - Genussreife: bis 2012

1854 Jacobus Rheingauriesling - eine Traube BIO 2009 - we - biodynamisch; Lehm und Quarzit; 11,5/6,8/6,5
Farbe: strohgelb - In der Nase: sehr lebendig, Fruchtsüße, Rieslingbeere, Zitrusfrüchte, Macisblüte fast in Richtung Marzipan. Hauch Exotik. - Im Mund: Rieslingbeeren, gelbes Steinobst (Aprikosen, Pfirsich), Fruchtsüße weicht der milden Säure. Schöner, klassischer Riesling. Am Ende mineralisch - Verwendung zu: Kürbis- oder Gurkensuppe, zum Fisch mit Zitronen- Buttersoße, Muscheln und Krebsen, Spargel - Genussreife: bis 2015

1855 Riesling Quarzit - zwei Trauben BIO 2009 - we - biodynamisch; vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 12/4,1/7
Farbe: strohgelb - In der Nase: reife Frucht nach Pfirsich, etwas Safran und Thymian, cremig, Mandeln. Auch Wiesenblumen. - Im Mund: gerade und knackig, Frucht nach Ananas, Apfel, Bergamott. Orangen mit Zesten, Fruchtsüße. Quarzit-Mineralik auf der Zunge macht die Frucht zart und lang. Mandeliger Abgang. Klarer, sauberer, mineralischer Riesling! - Verwendung zu: Austern, Muscheln, feine Fische mit Natursoßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genussreife: bis 2016

1853 Riesling Hendelberg - zwei Trauben BIO 2009 - we - biodynamisch; Lößlehm und grauer Quarzit, 12,5/8,9/6,6
Farbe: strohgelb - In der Nase: Mandelblüten, Hauch Honig, Kräuter, Steinfrüchte. - Im Mund: Rieslingbeeren, Mineralik, Quitte, grüner Apfel, Aprikosen. Gras, weißer Pfeffer. Sehr lang, im Abgang Orange, Maracuja, Saft. - Verwendung zu: Edelfische, Spargel, toller Solist. - Genussreife: bis 2019

1858 Riesling Landgeflecht - zwei Trauben BIO 2009 - we - biodynamisch; spezielle Lage im Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit, 12,5/5,2/6,3. 90+W+
Farbe: strohgelb - In der Nase: Kräuter, Stein, Macisblüte, weiße Blüten, gelbe Früchte. - Im Mund: cremig, dann reife Traube, Mango,

Pfirsich. Braune Erde, Orangenzesten. Viel Biss mit ansteigender, fruchtiger Säure, Pfirsich im Nachhall mit Mineralik. - Verwendung zu: Edelfische, Spargel, toller Solist. - Genussreife: bis 2019

1856 Riesling Kühn R - zwei Trauben BIO 2007 - we - biodynamisch; vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; richtig trocken. Farbe: mittleres Gelb mit zartem Rotgold - In der Nase: Aprikose, viel Rose, feiner Rieslingduft. Steinige Mineralik, schönes Gleichgewicht. Hagebuttenfleisch, betörend "süße" Ananas und exotische Früchte. - Im Mund: ansteigender Rieslingduft mit Aprikose, Tee, dann Mineralik und Würze. Dahinter eine Fülle von Aromen, die jetzt durch Mineral gedeckelt sind, sich immer wieder befreien und nachhallen. Milde Säure, sehr lang mit viel Frucht. - Verwendung zu: Austern und großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - Genussreife: bis 2017+

1857 Riesling St. Nikolaus - Erstes Gewächs, drei Trauben BIO 2008 - we - biodynamisch; 60 Jahre alte Reben auf reinem Löß (etwa 13/1,5/5). blieb bis zum Frühjahr auf der Maische, Gärung bis zum Sommer. 91+PW+, 18WW
Farbe: goldgelb - In der Nase: Hauch Minze, Marzipan und Honig, Gewürze von Thymian und Ingwer, dann erst Aprikose, Rosinen, Mineral und Blumen. Reich und vielschichtig. - Im Mund: saftiger Riesling pur, dann Fruchtsüße, Gewürze von Lavendel und Thymian, weißer Pfeffer, Quitte, feste Birne. Vielschichtig. Durchaus schon cremig mit viel Mineralik und etwas Salz. Sehr lang mit Salz, Teenoten und Wachholder, viel Potenzial. - Verwendung zu: großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - Genussreife: 2020

1859 Riesling Doosberg - Erstes Gewächs, drei Trauben BIO 2008 - we - biodynamisch; über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. 13/0,5/5. Lange Maischestandzeit, lange Gärung
Farbe: goldgelb - In der Nase: Weinbergpfirsich, Orangen, Quittenmus. Etwas Pfefferminz, Rosenblüten, Macisblüte. Reife Frucht von Aprikosen. - Im 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: 2020

1864 Riesling Schlehndorn Tafelwein BIO 2008 - we - Alter der Reben ist nicht bekannt, mdst. aber 80 Jahre alt. Im Halbstück (600 Literfass) ausgebaut.
Farbe: strohgelb - In der Nase: ungestüme Düfte von reifen, gelben Früchten, Hagebutten, Gewürze, durchaus cremig. Sehr reife Früchte mit vielen Aromen - Im Mund: sehr beeindruckend mit Fruchtsüße, fleischiger Rieslingfrucht, Mandeln, Hagenbutten. Diese Aromen bleiben lange, bis dann Gewürze, wie Minze und weißer Pfeffer in Mineralik vom Boden mit Salz übergehen. Limette und Mineralik im langen Ende. Großer Wein. - Verwendung zu: Solist. Fischgängen, Spargel mit Filet, Käse. - Genussreife: 2022

1865 Amphore Tafelwein 2005 - we - von St. Nikolaus in 300 Liter-Amphoren oxidativ ausgebaut. 18+ WW
Farbe: goldgelb - In der Nase: Walnuss, eingemischte Früchte, Quitte, Ananas, Orangenschale, in Honig eingelegte Mandeln und Zedernholz. Sherryähnlich. - Im Mund: Trockenfrüchte nach Quitte, Schattenmorelle, und wieder Quitte. Bleibt lange auf einer Höhe, Walnuss breitet sich aus, immer elegant und zurückhaltend. Einem Vin Jaune ähnlich, aber feiner und eleganter. Viel Mineral am Ende. Ein ungewöhnlicher Wein. - Verwendung zu: Krebsen und Hummer mit Safran. - Genussreife: 2013

1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2006 - we - biodynamisch; Champagnermethode
Farbe: hellgelb, Schöne Perlung. - In der Nase: mineralisch und gelbe Früchte. Wirkt leicht und frisch. - Im Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Sehr frisch, gelbe Früchte, etwas Macisblüte. Minze. - Verwendung zu: Begrüßung, zum Hummer, Vorspeisen, Gebäck und Nachspeisen. - Genussreife: bis 2011

1866 Spätburgunder Brut Flaschengärung 2007 - - biologisch; 15 Mte Flaschengärung, 13 Gramm Restzucker/Ltr.
Farbe: - In der Nase: mineralisch mit Burgundernoten - Im Mund: Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - Verwendung zu: Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - Genussreife: bis 2012

PFALZ - ANNE und MARTIN WINTERLING, zertifiziert ökologisch

1872 Pinot Brut- Crémant Pfalz 2007 - we - zertifiziert ökologisch, Handlese; Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe; vom Spätburgunder. Farbe: gebundenen Perlung, mittelgelb. - In der Nase: Blüten, weinige, reife, gelbe Früchte, mineralisch; edel und vielversprechend, Champagnernase - Im Mund: Perlung löst sich im Mund, cremig-fleur de sel, reife Früchte, Erdbeeren mit Zitrone, mineralisch. Schönes Gleichgewicht von reifer Frucht, reicher Perlung, weinigen Komponenten und Mineral. - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Begrüßungsschluck, kann ein Essen mit weißem Fleisch begleiten - Genussreife: bis 2013

1873 Blanc de Blancs Brut- Crémant Pfalz 2007 - we - zertifiziert ökologisch, Handlese; Chardonnay70, Weißburgunder30, Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe.
Farbe: gebundenen Perlung, schäumt schön auf, mittelgelb. - In der Nase: feine Blüten, frisch, gelbe Früchte, reich - Im Mund: Perlung löst sich im Mund auf, schöne Frische. Cremig, Augustapfel, knackige Birne, bisschen Limette. Nähe zum guten Champagner, ausgeglichen und elegant, mineralisch. Der gute Jahrgang wird deutlich. - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, zu Meeresfrüchten, Fisch oder weißem Fleisch. Zu Desserts. - Genussreife: bis 2013

1883 Blanc de Blancs Brut- Crémant Pfalz- Magnum 2008 - we - zertifiziert ökologisch, Handlese; Chardonnay70, Weißburgunder30, Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe.
Farbe: gebundenen Perlung, schäumt schön auf, mittelgelb. - In der Nase: feine Blüten, frisch, gelbe Früchte, reich - Im Mund: Perlung löst sich im Mund auf, schöne Frische. Fruchtbombe. Augustapfel, knackige Birne, bisschen Limette. Nähe zum guten Champagner, ausgeglichen und elegant, mineralisch. - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, zu Meeresfrüchten, Fisch oder weißem Fleisch. Zu Desserts. - Genussreife: bis 2014

1874 Riesling Brut Ruppertsberger - Crémant Pfalz 2008 - we - zertifiziert ökologisch, Handlese; alte Reben, Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe.
Farbe: gebundenen Perlung, schäumt schön auf, mittelgelb. - In der Nase: feine Blüten, frisch, gelbe Früchte, reich - Im Mund: Perlung löst sich im Mund auf, opulente Rieslingaromen, kackige Birne, bisschen Limette. Elegant, mineralisch. - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, zu Meeresfrüchten, Fisch oder weißem Fleisch. Zu Desserts. - Genussreife: bis 2014

1875 Gutsriesling Liter- Kabinett trocken 2009 - we - zertifiziert ökologisch
Farbe: hellgelb - In der Nase: blumig mit feiner Rieslingnase - Im Mund: rassig, frisch, zitronig. Mineral am Ende, Pfeffer. Ein süffiger Riesling. - Verwendung zu: Allzweckwein - Genussreife: jetzt

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 - In der Nase: elegant, Blüten, kleiner Honigton ausdrucksstark nach gelben, reifen Früchten und Kräutern, trinkanimierend - Im Mund: kräftig ansteigend, schöne Frische nach Zitrusfrüchten. Pfirsich, Aprikose, sehr lang. Honigtöne und gute, stützende Säure, die mit der Fülle spielt. Knackig und elegant, kräftig und standhaft. - Verwendung zu: Fisch mit Soßen, vertägt Fenchel und Dill, zum Käse, zu weißem Fleisch. - Genussreife: bis 2016

1877 Ruppertsberger Nussbier Riesling Spl tr. 2009 - we - zertifiziert ökologisch, sandiger Lehm und Buntsandstein, 40 Jahre alte Reben, sehr wenig Ertrag, Spontanvergärung
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kleiner Mandelton, Macisblüte, cremige Früchte nach Reneclode, Pfirsich. Riecht weich und animierend. - Im Mund: viel purer Riesling, Honignoten, Orangen mit Zesten, Mandeln. Immer präzise Rieslingfrucht, die trägt. Große Länge, viel Zukunft. - Verwendung zu: Fisch mit Soßen, vertägt Fenchel und Dill, zum Käse, zu weißem Fleisch. - Genussreife: bis 2019

1878 Weißburgunder Spätlese trocken 2009 - we - zertifiziert ökologisch, Reben auf kalkreichen, schweren Lehmböden
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pinotnase, mineralisch, Rosenblüte, auch etwas Erde - Im Mund: Birne, Johannisbeere, klar und frisch, cremig. Ein Wein mit viel "Trinkfluss". - Verwendung zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genussreife: bis 2013

1879 Grauburgunder Spätlese trocken 2009 - we - zertifiziert ökologisch, Reben auf kalkreichen, schweren Lehmböden
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife, gelbe Früchte, Pilze, Quittenmus. - Im Mund: Apfelsinen, Grapefruit, Erde, etwas Limette, lang. Bleibt bis zum Abgang frisch, sehr lebendig. - Verwendung zu: Vorspeisen, Suppen, Kaninchen, Huhn, Abendbrot, Leberwurst - Genussreife: bis 2013

1881 Sauvignon blanc Spätlese trocken 2009 - we - zertifiziert ökologisch
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: etwas Cassis, Exotik, Paprika. Auch Birne. - Im Mund: Johannisbeere, gute, stützende Säure, sehr lebendig, viel Mineralik, Sternfrucht, apfelsinig-limettig, Apfel. Schöne Spannung, sehr gelungen. - Verwendung zu: Fisch und Ziegenkäse, Terrasse. - Genussreife: bis 2013

Brände

Edle Brände von Stefan Marder aus dem Schwarzwald, Pojer e Sandri aus dem Trentino und aus Österreich von Hans Reisetbauer, Andreas Herzinger und Kurt Angerer.

Balsamico und Olivenöl, Konfitüre

Apfelbalsamico und Aceto Balsamico von Gerwig Pecoraro aus Österreich

Merum-prämiertes Olivenöl aus der Toskana von Corzano e Paterno

Konfitüren aus Himbeeren, Aprikosen und Zwetschken von Andreas Herzinger, Traisental.

Wir wünschen viel Spass. Beim Probieren, Auswählen, Abholen und insbesondere beim Genuss.

Abholfest:

Samstag und Sonntag,
12. und 13. Juni 2010