

## 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, leichter Mandelton im Abgang - Verwendung: zum Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer - Genussreife: jetzt bis 2011.
- 260 Pinot Blanc 2009** Kieselböden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pfirsich, florale Süße - im Mund: viel Frucht zwischen Aprikose und Pfirsich, dann deutliches Mineral - Verwendung: zur Brotzeit, zum weißen Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.
- 216 Pinot Blanc 2008** Kieselböden. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: etwas Brioche, Aprikose und etwas Zitrone - im Mund: lebhaft, frische Aprikose, wieder etwas Brioche, gute Struktur, im Abgang das frische Fruchtfleisch zwischen Mirabelle und Aprikose, etwas Kern - Verwendung: 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, Maracuja und Weinbergpfirsich, sehr fein - im Mund: sehr reife Stachelbeere, etwas weiße Blüten, feiner Bitterton im Abgang, Mineral bleibt im Abgang, viel Struktur - Verwendung: zum Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer, aber auch zu Fisch - Genussreife: jetzt bis 2012.
- 251 Riesling Patergarten 2008** Kieselböden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zwischen reifer Stachelbeere und frischer Ananas, etwas Mineral - im Mund: Frucht von Zitrone und Grapefruit, dann kräftiges Mineral, gute Struktur, cremige Note und Mineral liegen übereinander - Verwendung: Fisch mit cremigen Saucen, Hecht in Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2017.
- 259 Riesling Schlossberg Grand Cru 2007** verwitterter Granitboden. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: elegantes Bouquet, feine florale Süße, deutliche Mineralität am Ende - im Mund: reife Frucht hin zur Ananas, leichte Honignote, dann kräftiges Mineral, das lange dominiert und schließlich von einer Honignote übertönt wird, deutliche Säure, die am Gaumen bleibt, beachtliche Länge. - Verwendung: Fisch mit kräftigen Saucen, Lotte zum Beispiel - Genussreife: jetzt bis 2020.
- 225 Riesling Furstentum Grand Cru 2008** arme Kalkböden, etwa 20 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sehr feine florale Noten, etwas Minze, immer noch verschlossen - im Mund: floral beginnend, etwas Rose, dann deutliche mineralische Komponente, Säure von reifen Zitronen, sehr große Eleganz und große Länge, im Abgang Kirschblüten mit einem Hauch von Mandel, großer Wein mit viel Potenzial - Verwendung: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2017.
- 235 Muscat 2008** Patergarten und Schlossberg, 1/4 Muscat d'Alsace, 3/4 Muscat Ottonel. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte Griesbirne, ganz dezentes Muskataroma hin zu Jasmin - im Mund: floral, etwas Jasmin, dann leichter Kernton, zwischen Orange und Grapefruit, auch etwas cremig, sehr lang mit der Frucht und der Jasminnote - Verwendung: Aperitif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2014.
- 257 Pinot Gris 2008** Schneckenort. 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: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.
- 237 Pinot Gris Patergarten 2008** armer Kiesboden, Reben etwa vierzig Jahre alt. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Honig, weiße Blüten, Brotkrume - im Mund: anschmeichelnd, reife Aprikose und Honig, dann kräftiges Mineral, dadurch gute Struktur, auch gute Säure, sehr lang - Verwendung: Kalbsrücken, Ziegenkäse mit Honig übergossen und überbacken - Genussreife: jetzt bis 2015.
- 258 Pinot Gris Schlossberg 2008** verwitterter Granitboden, junge Reben. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feines Honigbukett, Kompott von weißen Früchten, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: Honigsüße, Confit von Pfirsichen, dann Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, Flan mit Früchten, kräftige Säure dagegen, sehr große Länge, im Abgang Mineral und leichte Vanillenote - Verwendung: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

- 238 Gewurztraminer 2008** aus der Lage Obertorgut. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Frucht von Banane, Aprikose, Hauch von Massala - im Mund: Konfitüre von Aprikose, etwas Honig, dann Hauch von Nelke, gute Säure, dadurch viel Eleganz, im Abgang dezenter Gewürzton - Verwendung: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2014.
- 239 Gewurztraminer Furstentum Grand Cru 2008** armer Kalkboden, steile Südlage. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, klassische Furstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz, dann Mineral, frisch - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral, etwas Quitte, gute Säure, ganz am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, ganz große Länge - Verwendung: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2018.
- 247 Pinot Noir 2008** im Barrique ausgebaut. Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: Kirschsäure und Himbeere, viel Frucht und etwas Vanille, auch ein Hauch Mandel - im Mund: Sauerkirsche am Kern, weiche Tannine mit einem Hauch von Kaffee, im Abgang auch ein Hauch von Himbeere - Verwendung: Filet vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2015.
- 236 Crémant Extra Brut 2007** Pinot Blanc und Chardonnay, 24 Monate Flaschengärung. 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: Aperitif und Frucht-desserts - 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: 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, brillant - in der Nase: Zitrone, etwas Mineral, Brioche - im Mund: Zitrone und Birne, dann etwas Kern, etwas Mineral, dann gute Säure, gute Länge, im Abgang gute Verbindung von Frucht und Kern - Verwendung: 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: Aprikose, auch Brioche und etwas Zitrone - im Mund: angenehme Säure, Aprikose und Geißblatt, dann Mineral, gute Länge, im Abgang bleibt ein mineraliger Kernton - Verwendung: passt zu weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2012.
- 9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2008** alte Reben in der Lage Grafreben. Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: schöne Frucht, Aprikose - im Mund: floral, feine Süße, Aprikose, mineralisch, Kern, gute Länge - Verwendung: zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2013.
- 23 Sylvaner Vieilles Vignes 2007** alte Reben von ca. 40 Jahren, auf Kalk, neben Furstentum und in Katzenthal. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche Mineralität, Zitrone mit Schale - im Mund: deutliche Säure verbunden mit mineralischen Tönen, etwas frische Reineclaude, dann wieder kräftiges Mineral, leicht cremig, große Länge - Verwendung: zu gebratenen oder gegrillten Fischen - Genussreife: jetzt bis 2015.
- 32 Riesling 2009** Kientzheim und Katzenthal. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: dezent, zwischen gekochten Pfirsichen und gekochten Pflaumen, dann auch florale Note - im Mund: zitronige Säure, Ananas und Zitrone, schönes Mineral, viel Struktur, im Abgang frische Birne schöne Länge - Verwendung: Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.
- 5 Riesling Rosenbourg 2008** wächst auf Lehm-Granitböden, 30 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandeltöne, reife Frucht von Ananas - im Mund: Mandelton, Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, klassischer Rosenbourg - Verwendung: zu Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2014.
- 20 Riesling Grand Cru Furstentum 2005** überwiegend ca. 50 Jahre alte Reben, erster Platz bei den Rieslingen der London Wine Fair. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: dezent wilde Rose, Honignote - im Mund: erst die mandeligen Kirschblüten, dann in wilde Rose übergehend, gute eingebundene Säure, große Länge mit Noten von Mandelgebäck im Abgang - Verwendung: Fisch mit kräftigen Saucen, Schalentieren - Genussreife: jetzt bis 2020.

**21 Muscat d'Alsace 2009** verschiedene Parzellen, u.a. Altenbourg, Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr floral, Jasmin, Zitrone, Hauch von Vanille - im Mund: reife Zitrone, dann deutlich Jasmin und Mineral, leichter Muskatton, im Abgang zitronige Säure - Verwendung: Spargel, auch mit Schinken, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2012.

**11 Gewurztraminer 2009** 50 % Fürstentum.

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

**14 Gewurztraminer Gr.Cru Fürstentum 2007** Kalklehmboden.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: dominiert von der Lage Fürstentum, erst die floralen Komponenten, dann Honig, Pfeffernote und etwas Anis - im Mund: angenehme Süße, zwischen Honig und gekochter Paprika, im Abgang kräftige Pfeffernote, sehr im Gleichgewicht und große Länge - Verwendung: kräftige Käse, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**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 Zitrone, sehr viel Frische, etwas Kern - im Mund: explodiert im Mund, deutliche Säure, etwas Ananas, Zitrone, großartige Frische und viel Struktur - Verwendung: Aperitif und Frucht-desserts - Genussreife: jetzt bis 2012.

#### **SANCERRE - FRANCOIS COTAT**

**378 Sancerre Caillottes 2009** 70 % Caillottes, 30 % Terres blanches, also Muschelkalk, hieß früher Jeunes Vignes.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: viel Struktur, Weißdorn, auch etwas Jasmin, dann Mineral - im Mund: reich, zwischen Zitrone, Apfelsine und Pampelmuse und etwas Birne, deutliche Kernnote, etwas Brioche, dann leicht cremig, sehr reich und gut strukturiert - Verwendung: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2015.

**371 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2009** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leichte Nougatnote, dahinter Mineral, noch verschlossen - im Mund: cremig, etwas Vanille, leichte Cassisnote, dann angenehme Säure, gutes Potenzial, etwas Brioche - Verwendung: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2016.

**376 Sancerre Les Monts Damnés 2009** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, Weißdorn, reife Birne - im Mund: frische zitronige Attacke, dann weiche Töne, reife weiße Frucht, viel Potenzial - Verwendung: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: 2011 bis 2025.

**374 Sancerre La Grande Côte 2009** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: eher floral, Apfelblüten, auch ein Hauch von Honig - im Mund: sehr reich, leichte Fruchtsüße, Williamsbirne, dann eine angenehme Säure. Hat sehr viel Potenzial. Zum Hinlegen. Später auch etwas cremig - Verwendung: Gambas, Languste etc. - Genussreife: 2011 bis 2020.

#### **SANCERRE - DOMAINE HYPOLYTE REVERDY**

**736 Sancerre Blanc 2009** Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, erste Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Cassisblüten und Jasmin, sehr fein - im Mund: sehr elegant, Jasmin, ein wenig Cassis, angenehmen Kerntöne, leicht rauchiges Mineral, sehr lang - Verwendung: Fisch mit leichten Saucen, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2015.

**737 Sancerre Rosé 2009** kein Saignée, nur frisch gepresste Pinot Noir, sehr reif geerntet.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: sehr aromatisch, Walderdbeere, dann feine Aromatik, leicht cremig - im Mund: Süßkirsche und Walderdbeere, cremige Töne, dann kräftiges Mineral, viel Körper, große Länge mit Mineral im Abgang, stabile Säure und Aromatik bleibt lange - Verwendung: weißes Fleisch, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: jetzt bis 2011.

**739 Sancerre Rouge 2008** 100% Pinot Noir, drei Wochen Maceration, ungefiltert und nicht geklärt.

Farbe: dunkles Rot - in der Nase: Kirsche und Tabak, sehr reich - im Mund: Kirsche, ein Hauch von Himbeere, dann Tannine hin zur Bitterschokolade, im Abgang Kirschkern - Verwendung: Reh, Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **POUILLY UND SANCERRE - DOMAINE TINEL-BLONDELET**

**727 Pouilly sur Loire Chasselas 2009** Chasselas gerade filtriert.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisch, etwas Zitrone und Apfel, deutlich weiße Blüten - im Mund: gute Struktur, frischer Apfel, leichter Kernton, dann deutliches Mineral, gute Länge. Erstaunlich reich für einen Chasselas - Verwendung: Fisch mit sahnigen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2010.

**728 Pouilly Fumé 2009** Sauvignon.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Orange, reife Birne, leichter angenehmer Butterton, dann Mineral - im Mund: sehr aromatisch, etwas Cassis, dann die mineralische Note, dann auch Apfelsine dicht an der Schale, sehr reich, im Abgang kräftiges Mineral - Verwendung: Sommerwein, auch zu einer Brotzeit gut - Genussreife: jetzt bis 2012.

**730 Pouilly-Fumé Génétin 2009** Sauvignon, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: zwischen Orange und Apfel, dann deutliche Mineralnote - im Mund: deutlich zitronige Säure, dann ein wenig Orange mit Schale, auch etwas reife Birnen, danach das Mineral, im Abgang wieder die zitronige Säure, große Länge, die frische Säurekomponente bleibt ohne jede Aggressivität - Verwendung: Fisch mit leichten Saucen, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2012.

**731 Pouilly-Fumé l'Arrêt Buffatte 2009** Sauvignon, Kalkboden mit vielen Steinen, Reben sind gut 25 Jahre alt.

Farbe: leichtes bis mittleres Gelb - in der Nase: Stachelbeere, Cassis, zwischen Weißdorn und Geißblatt - im Mund: Limone, dann etwas Zesten, leichter Cremeton, sehr schöne Mineralität, im Abgang frische Säure, die am Gaumen kleben bleibt, und kräftiges Mineral, beachtliche Länge, gutes Potenzial - Verwendung: Krebs, Fisch mit aromatischen Saucen - Genussreife: Ende 2008 bis 2015.

#### **BALLANDE ET MENERET**

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

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

#### **HAUT-MEDOC - CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS**

**127 Côté Pontoise 2008** von jungen Reben.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Kirschkompott, elegant - im Mund: viel Frucht, gekochte Kirsche, leicht schokoladige Tannine, schon gut entwickelt - Verwendung: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2013, jetzt unbedingt dekantieren.

**130 Ch. Pontoise Cabarrus Subskription 2009** 63 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit tiefen Violett am Rand - in der Nase: dichtes Bouquet, Cassis, Brombeere, dahinter Mokkatannine, konzentriert - im Mund: gute Verbindung von schwarzen Früchten mit Kaffeetannine und Vanille, im Abgang frische Kirsche, dann wieder die Tannine, große Länge, trotz der kräftigen Frucht sehr viel Struktur - Verwendung: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2012 - 2022.

**131 Château Pontoise Cabarrus 2008** 63 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon.

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

**129 Château Pontoise Cabarrus 2007** 61 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 34 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.

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

#### **HAUT-MEDOC - CHÂTEAU ST.ESTEPHE UND POMYS**

**120 Château St.Estèphe 2008** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 30 % Merlot und 10% Cabernet Franc.

Farbe: fast schwarz, lebhaft, violetter Rand - in der Nase: verschlossen, Hauch von kirschtiger Frucht - im Mund: Kirsche und Cassis, sehr saftig, dezente Tannine, dadurch gute Struktur, gute Länge, sehr zugänglich - Verwendung: Ziegenrücken ist ideal - Genussreife: jetzt dekantiert und die nächsten zwei Jahre, dann zwei bis drei Jahre warten.

**120 Château St.Estèphe 2008** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 30 % Merlot und 10% Cabernet Franc.

Farbe: fast schwarz, lebhaft, violetter Rand - in der Nase: verschlossen, Hauch von kirschtiger Frucht - im Mund: Kirsche und Cassis, sehr saftig, dezente Tannine, dadurch gute Struktur, gute Länge, sehr zugänglich - Verwendung: Ziegenrücken ist ideal - Genussreife: jetzt dekantiert und die nächsten zwei Jahre, dann zwei bis drei Jahre warten.

**122 Château St. Estèphe 2003** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Brombeere, angenehme Kaffeetannine, danach etwas Kirsche - im Mund: leichte Süße, Brombeere, dann die für St. Estèphe typischen Tannine, immer darüber saftige Struktur - Verwendung: Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2012.

**124 Château Pomys 2008** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand violett - in der Nase: ganz leichte Süße, dann reife Kirsche verbunden mit den Tanninen - im Mund: Schwarzkirsche und Brombeere, sehr saftig, eher weiche Tannine mit einem Hauch Kaffee, sehr gute Länge, im Abgang sind Frucht und Tannine perfekt verbunden - Verwendung: rotes Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: kann man schon jetzt mal dekantiert genießen, besser von 2012 bis 2019.

**123 Château Pomys 2002** 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Hauch von Minze, kirschige Frucht, würzige Tannine - im Mund: feine florale Süße, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Kaffeetannine ohne Aggressivität - Verwendung: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **COTE DE BLAYE CORINNE & XAVIER LORIAUD**

**142 Château Bourjaud 2008** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, ¼ im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: saftig, viel Kirsche mit ein wenig Schokolade, Tabak - im Mund: gekochte Kirsche, saftig, viel Frucht, sehr gut im Gleichgewicht, sehr zugänglich - Verwendung: rotes Fleisch, gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

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

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: viel Finesse, gekochte Kirsche und Hauch von Kirschwasser - im Mund: Kirsche mit Kern auch Kirschsaff, etwas Cassis und Brombeere, elegant, im Abgang weiche Tannine - Verwendung: Entrecôte, Côte de Boeuf - Genussreife: jetzt bis 2015.

**148 Château Les Ricards 2008** 90 % Merlot, je 5 % Cabernet Sauvignon, Malbec, neun Monate in Barriques mehrerer Weine.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: etwas verschlossen, später erstaunliche Konzentration, rote und schwarze Früchte, diskrete Tannine - im Mund: saftige Kirsche auch etwas Cassis, sehr konzentriert, weiche Tannine, viel Potenzial - Verwendung: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: Ende 2011 bis 2018.

**149 Château Bel Air La Royère Subscription 2009** 40 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 30 % Cabernet Sauvignon, 19 Monate in 50 % neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit kräftigem violettem Rand - in der Nase: schwer zu beschreiben, eher reduziert, da eine Fassprobe - im Mund: florale Süße, viel Konzentration, viel Potenzial aber differenziert kaum zu probieren, sehr saftig, und viel Schokolade, wird ein großer Wein - Verwendung: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2012 - 2020.

**146 Château Bel Air La Royère 2008** 40 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 30 % Cabernet Sauvignon, 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit kräftigen violettem Rand - in der Nase: leichte Süße, Schwarzkirsche und Blaubeere, etwas Lakritz, sehr konzentriert - im Mund: Kirsche und Schokolade gut verbunden, sehr saftig, reich, immer im Gleichgewicht, deutliches Lakritz, große Länge, sehr offen, bald zu trinken. - Verwendung: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2011 bis 2016.

**150 Château Bel Air La Royère 2007** 40 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 30 % Cabernet Sauvignon, 19 Monate in 50 % neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit kräftigem violettem Rand - in der Nase: sehr rund, Frucht von Blaubeere, etwas Vanille, deutliche Schokotöne, schön im Gleichgewicht - im Mund: Kirsche und Schokolade kommen gleichzeitig, rund und im Gleichgewicht, gute Konzentration und Länge, sehr schön - Verwendung: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **POMEROL - CATHERINE PERE-VERGE**

**98 Château Moulin la Gravière 2007** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 50 % neue Barriques, Mikroönologie.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und Cassis, etwas Lakritz - im Mund: sehr weich, viel Frucht. Halbbitterschokolade, dann deutlich Kirsche mit Kern, anschniegsmag und immer präsent - Verwendung: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2014.

**96 Château la Gravière 2007** 100 % Merlot, 50 % neue Barriques, Hauswein von Alain Ducasse, alte Reben.

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

**99 Château Montviel - Pomerol 2007** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 15 Monate in neuen Barriques.

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

**101 Château le Gay 2007** 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 90 - 93 Parkerpunkte als Primeur, heute noch besser.

Farbe: schwarzrot mit rotem Rand - in der Nase: Leder, Tabak, etwas Lakritz, Frucht von Schwarzkirsche - im Mund: sehr weich, leichte Fruchtsüße, dann Kirsche, Cassis, Brombeere, Bitterschokolade, samtige Tannine, im Abgang Verbindung zwischen Frucht, Tabak und Leder - Verwendung: Châteaubriand, Damwildrücken - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### **CHATEAU JONC BLANC - FRANCK PASCAL UND ISABELLE CARLES**

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

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

**87 Classik 2007** 14 Monate im Barrique, Cabernet Sauvignon, Merlot, nicht geschwefelt, biodynamisch ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: mineralisch, etwas dunkler Tabak, Cassis mit Blättern - im Mund: zwischen Kirsche und Cassis, schokoladige Noten, gute Länge mit kräftigem Mineral im Abgang, Kirsche und Schokolade im Abgang - Verwendung: Lammrücken, Pfeffersteak, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **ST. EMILLON - CHATEAU VIEUX POURRET**

**103 Château Vieux Pourret 2006** von Michel Tardieu vinifiziert, biodynamischer Anbau.

Farbe: sehr dunkles Rot, aufhellender Rand - in der Nase: zwischen Kirsche und Pflaume - im Mund: wunderbar kompletter Wein, die Frucht ist mit den Tanninen verbunden, Schokolade und dann Vanille, große Länge - Verwendung: Wildschwein, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### **ST. EMILION - PHILIPPE FAURE GRAVET UND LA CAZE BELLEVUE**

**159 Château La Caze Bellevue 2008** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand, brillant - in der Nase: Cassis und Kirsche, ein wenig Schokolade, sehr elegant - im Mund: Kirsche mit Kern, etwas Cassis und Brombeere, elegant, Bitterschokolade im Abgang - Verwendung: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

**161 Château La Caze Bellevue 2007** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: etwas Tabak, dann kirschige Frucht, elegant und eher leicht - im Mund: sehr elegant, gekochte Kirsche, florale Komponenten von Lindenblüten, gute Struktur, gute Länge - Verwendung: rotes Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

**160 Château La Caze Bellevue 2005** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Purpur, violetter Rand - in der Nase: Cassis, sehr konzentrierte Frucht aber auch Veilchen - im Mund: feine Süße, Vanille, Schwarzkirsche und Bitterschokolade, sehr im Gleichgewicht, im Abgang Schokolade und später Vanille. Sehr gelungen. - Verwendung: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2016.

**163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2008** 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: schwarzrot, hellvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und ein Hauch von Vanille und Cassis, sehr elegant - im Mund: saftige Kirsche, etwas Cassis, angenehm rund, gute Konzentration, bleibt auf der Frucht und hat ein wenig Lindenblüte im Abgang - Verwendung: rotes Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2011 bis 2018.

**158 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2006** Coup de Coeur im Sud-Ouest, 88 % Merlot, Rest Cabernet Sauvignon.

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

**ST. ESTEPHE - EDONIA**

**174 Château Valrose 2005** St. Estèphe, 50 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 25 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: runde und gleichzeitig dominante Tannine, dahinter schwarze Früchte - im Mund: frische Kirsche, dann hin zum Kompott, sehr diskrete Tannine, viel Struktur - Verwendung: Entrecote, gegrillte Rinderrippe - Genussreife: jetzt bis 2014.

**173 Château Valrose Cuvée Alienor 2004** St. Estèphe, extra Cuvée von sehr alten Reben.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: frische Kirsche und etwas Cassis, gut eingebundene Tannine - im Mund: leichte Süße, Kirsche und etwas Cassis, etwas Bitterschokolade, im Abgang reife Sauerkirsche und angenehme Tannine - Verwendung: Entrecote, gegrillte Rinderrippe - Genussreife: jetzt bis 2014.

**COTES DE CASTILLON - CHATEAU ROBIN**

**560 Château Robin Subskription 2009** 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, 27 hl/ha, seit 3 Jahren Bio ohne Zertifikat.

Farbe: schwarzviolett, tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr saftig, Vanille, Brombeere und Cassis - im Mund: saftig, reife Brombeere, leichte Fruchtsüße, dann Cassis, danach Mon-Cheri-Note, fruchtige Komponente überdeckt die vorhandenen Tannine, am Ende Vanille, sehr lang - Verwendung: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: 2012 bis 2020.

**561 Château Robin 2008** 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques bausegebaut, Cabernet im Cuve, Probe aus dem Fass, schon assembliert.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: erst leicht reduziert, nach kräftigem Schütteln schwarze Früchte, später sehr saftig, auch Hauch von Brioche - im Mund: sehr saftig, deutlich Bitterschokoladentannine, viel Konzentration, Kompott von schwarzen Früchten, gute Struktur, beachtliche Länge - Verwendung: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: 2011 bis 2017.

**562 Château Robin 2007** 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques bausegebaut, Cabernet im Cuve.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: auch etwas reduziert, nach kräftigem Schütteln Kirsche und Brombeere, auch sehr schöne leichte Rösttöne - im Mund: frische schwarze Kirsche, angenehme leichte Frucht, schön im Gleichgewicht, etwas Schokolade am Ende - Verwendung: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2015.

**COTES DE CASTILLON - CHATEAU MAYNE DAVID**

**156 Chateau Mayne David 2006** traditioneller Ausbau, 3 Jahre im Fass gelassen.

Farbe: kräftiges Rot, mit hellem Rand - in der Nase: Nuss, Kirsche und ein wenig Cassis - im Mund: gekochte rote Früchte, rund, sehr eingängig und doch gut strukturiert - Verwendung: zu gegrilltem Fleisch, geschmortes dunkles Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**GRAVES UND SAUTERNES**

**105 Château La Fleur des Pins - Graves 2009** 115 g Restsüße, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honig, eingekochte weiße Pflirsche - im Mund: viel Honig, gute Säure, Botrytis deutlich, ausgezeichnete Länge, Honignote bleibt lange im Mund - Verwendung: Stopfleber, süße Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

**92 Château Haut Bergeron 2005** 145 g/l Restsüße.

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

**CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH**

**34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2009** 35 % Sauvignon blanc, 65 % Sémillon.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Reifer Pflirsich und Mango, frische Zitrone, später deutliche Mineralnote - im Mund: exotische Frucht, gute Konzentration und gute Säurestruktur, rund und dennoch sehr lebendig, im Abgang mineralisch, gute Länge und insgesamt gut im Gleichgewicht - Verwendung: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**38 Château Haut-Rian Cuv. Excellence 2008** 100 % alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, alle eine Nacht maceriert, erstes Drittel der Gärung im Inox, dann acht Monate in neuen Barriques.

Farbe: kräftiges Strohgelb - in der Nase: Mirabelle und dann Maracuja, dahinter eine feine Note vom Holz, sehr gut eingebunden - im Mund: sehr aromatische Attacke von exotischen Früchten, leichter Vanilleton, etwas Passionsfrucht, gute Säurestruktur, florale Süße, etwas cremig, gute Länge mit etwas Vanille im Abgang. - Verwendung:

Jakobsmuscheln, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2013.

**41 Château Haut-Rian 2009** Hälfte eine Nacht maceriert, andere Hälfte direkt gepresst, 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: leichtes Ziegelrot - in der Nase: Erdbeere und ein wenig Rhabarber, schöne Aromatik - im Mund: Sehr reife rote Johannisbeere und etwas Sauerkirsche, mineralische Komponenten, gutes Spiel von Fruchtsüße und Frische, leichter Kernton im Abgang - Verwendung: passt für das ganze Essen und schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2011.

**40 Château Haut-Rian Clairet 2009** 70 % Merlot und Cabernet Franc, 30 Stunden maceriert.

Farbe: leichtes Rot mit ziegelrotem Rand - in der Nase: deutlich Kirsche, Hauch von Tanninen hin zur Schokolade - im Mund: sehr fruchtige Attacke, frische Kirsche mit Kern, leichte Fruchtsüße, dann ähnlich wie in der Nase etwas Halbbitterschokolade, frisch - Verwendung: zu Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**42 Ch. Haut-Rian - 1er Côtes de Bordeaux 2008** 70 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 21 Tage Maceration, sechs Monate in Barriques mehrerer Weine.

Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: Halbbitterschokolade, reife Sauerkirsche und ein wenig Trockenpflaume - im Mund: Mon-Cherie-Note mit Kirsche und deutlicher Schokolade, auch etwas Cassis, danach frische Pflaume, ein wenig Gewürz, dann weich im Abgang, Halbbitterschokolade, gute Länge. - Verwendung: zu rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2013.

**36 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2008** 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Maceration 21 Tage, 9 Monate neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: dunkles Rot mit ziegelroter Rand - in der Nase: Schokolade und ein wenig Rösttöne, Sauerkirsche, frisch gemahlener Pfeffer - im Mund: sehr elegant, Verbindung von Sauerkirsche und schokoladigen Tanninen, beachtliche Länge, es bleiben die kirschigen Noten und die würzigen Tannine hin zu frisch gemahlenem Pfeffer - Verwendung: zu rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

**MADIRAN - DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT**

**864 Pacharenc du Vic Bilh sec 2009** 70 % Gros Myanseng, 30 % Petit Manseng, gerade leicht geschwefelt, aus dem Fass probiert, hat lange auf den Hefen gelegen mit einer Restsüße von 20 g/l, jetzt aber völlig durchgegoren.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: etwas Stachelbeere, sehr aromatisch - im Mund: frische Säure, dann sehr aromatisch, Limette, Stachelbeere, schön komplex, viel Potenzial - Verwendung: mit Meeressüßholz aber auch als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2013.

**861 Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2009** 100 % Petit Manseng, 75 g /l Restsüße.

Farbe: sehr kräftiges Gelb - in der Nase: Akazienhonig und Zitrone, leichter Botrytiston - im Mund: angenehme Honigsüße, die gegen eine schöne Säure steht, weiße Pflirsche und Zitrone, dann wieder der Honig im Abgang - Verwendung: Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2015.

**865 Madiran Tradition 2007** 65 % Tannat, 15 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 40 Jahre alte Reben, 1/3 in alten Barriques bausegebaut.

Farbe: schwarz mit lebhaftem Violett am Rand - in der Nase: Cassis und etwas Vanille, dann reife Brombeere, saftig, Hauch von Animalität - im Mund: fruchtig, zwischen Sauerkirsche und Sauerkirsche, auch Cassis, dann Bitterschokolade und leichter Gewürzton, schöne Länge mit schokoladigen Tanninen - Verwendung: Lammkoteletts, Entrecôte - Genussreife: 2011 bis 2017.

**860 Madiran Vieilles Vignes 2007** 100 % Tannat, 50 Jahre alte Reben, zum Teil ungepfropft!, 1 Jahr Barriqueausbau, 1/3 neue Fässer.

Farbe: schwarz, am Rand violett - in der Nase: Fruchtsüße, Kirsche, Cassis, etwas Tabak - im Mund: Kirsche und Schlehe, Pfeffer, dann etwas Sauerkirsche, Bitterschokolade im Abgang, gute Länge, typisch Tannat, im Abgang Kirsche am Kern - Verwendung: Confit von Ente oder Gans - Genussreife: 2012 bis 2020.

**CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE**

**544 Côtes du Rhône 2009** 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: Cassis mit Schokolade, dahinter ein Hauch Himbeere - im Mund: deutlich Schokolade, erstaunlich weit entwickelt, Sauerkirsche, weiche Tannine, nach einigen Monaten in der Flasche gut zu trinken, sehr viel Konzentration - Verwendung: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2016.

**549 Cornas Renaissance 2008** im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben. Farbe: sehr dunkles Rot - in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser weiter: eher verschlossen - im Mund: auch erst Kirsche mit leichtem Himbertouch, dann Sauerkirsche, danach zwischen

Kirsche und Sauerkirsche, viel Struktur - Verwendung: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2017.

**547 Cornas 2008** Assemblage von fünf Cuvées von Reben zwischen 18 und 70 Jahren.

Farbe: fast schwarz - in der Nase: animalisch, viel Struktur - im Mund: viel Kirsch, gute Struktur, Nelke, der schönste Wein der nördlichen Rhone aus 2008, den wir probiert haben - Verwendung: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: 2012 bis 2020.

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

**49 Château St.Louis-la-Perdrix 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: unkomplizierter Wein zu (fast) allen Gelegenheiten, geht auch gut zu Lachs - Genussreife: Jetzt bis 2011.

**50 Cuvée Marianne fût de chêne AR 2009** 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt.

Farbe: Leicht goldgelb - in der Nase: weiße Pflirsche und deutlich weiße Blüten, Vanille, etwas rosa Pampelmuse - im Mund: sehr reich, Vanille, weiße Pflirsche, ein wenig Honig, im Abgang Pfeffer und Marzipan, zitronige Säure, auch etwas Jasmin, schöne Länge - Verwendung: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2012.

**52 Château St.Louis-la-Perdrix 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: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: Jetzt bis 2011.

**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 rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**47 Mas St.Louis AR 2007** 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 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: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2012.

#### **MINERVOIS - DOMAINE ST. LEOCADIE**

**152 Domaine Sainte Léocadie-Leukadios 2009** 50 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Carignan, 10% Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Orange - im Mund: zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, viel Schokolade, sehr saftig, im Abgang Halbbitterschokolade und Himbeere - Verwendung: Lamm gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

**153 Domaine Sainte Léocadie-Les Clause 2007** 50 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan.

Farbe: rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: leicht animalisch, typische Syrahnase, etwas Lakritze, getrocknete Früchte - im Mund: sehr viel saftige Frucht, Cassis, Schwarzkirsche, Pflaume, etwas Tabak und Garrigues, große Länge - Verwendung: Lammrücken, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2013.

#### **LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT**

**780 Sauvignon 2009** exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutlicher Cassiston, typisch Sauvignon, dann Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, sehr frisch - im Mund: zitronige Säure, etwas Mineralität, dann Cassis, etwas Ananas, gute Länge, im Abgang deutlicher Mineralton - Verwendung: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

**777 Merlot 2009** sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis, ein Drittel Thermovinifikation, ein Drittel kurze und ein Drittel lange Mazeration. Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: kräftige Mon-Cherie-Note, Confiserie, springt einen an - im Mund: im Mund sehr saftig, Kirsche mit Kern, dann kräftige Halbbitterschokolade, etwas Cassis, im Abgang schönes Spiel zwischen leichter Süße und schokoladigen

Tanninen - Verwendung: Entrecôte, Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**772 Les Enclos 2007** 30 % Merlot, 70 % Syrah, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Schoko und Pflaume, Cassis und Lakritz - im Mund: Kirsche, Schokolade, auch etwas Mokkatannine, dann geistige Töne, Himbeergeist - Verwendung: rotes Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2012.

**776 Les Palombières 2007** Grénache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, erst vor zwei Monaten abgefüllt.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Hauch von Himbeere, dann Schokotöne, Pflaume - im Mund: Kirsche und Orangeschalen, viel Eleganz, auch Hauch von Minze, eleganter Wein - Verwendung: zu Entrecôte, Bavette etc. - Genussreife: jetzt bis 2014.

**779 Cuvée Prestige 2006** Cabernet Sauvignon, ein wenig Syrah.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Cassis, Leder, Lakritze - im Mund: sehr saftige Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, etwas Minze und Lakritz, sehr strukturiert, im Abgang dunkle Töne, große Länge, großer Wein - Verwendung: beste Stücke vom Rind, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

**768 Cuvée Prestige 2003** 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.

Farbe: Schwarz, brauner Rand - in der Nase: Aromen von Obstbränden, Confit von schwarzen Früchten - im Mund: sehr weich, gekochte schwarze Früchte, schokoladige Tannine, viel Konzentration, sehr im Gleichgewicht, reifer Wein, unbedingt eine Stunde vorher dekantieren - Verwendung: Rotwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2014.

**767 La Pharaonne 2007** 27 Monate in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, wächst auf kalhaltigen Böden des Pliozän.

Farbe: schwarz, brauner Rand - in der Nase: sehr gewürzig, Nelkenpfeffer und etwas Lakritz, etwas Schwarzkirsche, am Ende Hauch von Thymian - im Mund: Vanille und etwas Zimt, Frucht zwischen Sauerkirsche und Cassis, Kirschwasser, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues. Sehr große Länge. Sehr viel Potenzial - Verwendung: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### **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: Cavailonmelone, auch etwas Aprikose, dann zitronige Säure, schön frisch und angenehm aromatisch, im Abgang cremig - Verwendung: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2012.

**879 Les Glaciaires 2009** Grenache und Roussanne, im Barrique ausgebaut.

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Brioche, Birne, reife weiße Pflirsche, etwas Vanille, leichtes Mineral - im Mund: Aprikose und Stachelbeere, auch etwas Jasmin, Brioche, dann Limone, gute Länge, sehr frisch und gleichzeitig voll - Verwendung: weißes Fleisch, Seeteufel mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**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: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2012.

**886 Le Rosé 2009** Grenache noir, 70 % Mourvèdre und ein wenig Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé hin zu den Ziegeln der Provence - in der Nase: gekochte Süßkirsche, Hauch von Himbeere - im Mund: etwas Brioche, dann etwas reife Stachelbeere, Süßkirsche, Hauch von Mineral, gute Säure, auch florale Noten, cremig im Abgang, sehr lang und immer schön im Gleichgewicht - Verwendung: vielseitig verwendbar, für das ganze Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**888 Mas Las Cabes Rouge 2009** 60 % Syrah, Carignan, 35 % Grenache.

Farbe: fast Schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Schokolade und Kirsche, Mandelpaste, später deutliche Syrahöne - im Mund: sehr reich, leichte Süße, Kirsche und Cassis, Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben deutliche Cassisnoten und die Schokolade hin zu Kirschkernen - Verwendung: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2013.

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

Farbe: schwarz mit violettem 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: Lamm, Damwild - Genussreife: Ende 2010 bis 2016.

**881 Clos des Vignes Tautavel 2008** Grenache Noir, Vieux Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Vanille, Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere - im Mund: Saft von reifer Brombeere und Holunderbeeren, dann Kirschsaff, Halbbitterschokolade, etwas Orangezesten im Abgang, große Länge, im Abgang weiche Tannine, wunderbarer Wein - Verwendung: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

**882 La Torre Côtes du Rouss. Vill. 2008** Kalkböden, alte Reben (Grenache 60 %, Syrah 20 %, etwas Mourvèdre und Carignan) von mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah, Unterboden Schiefer, darüber Lehm Böden und Mergel. Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Vanille, Trockenpflaume, Hauch von Armagnac, Schokolade und Schwarzkirsche, Veilchen - im Mund: deutliche Fruchtsüße, Holunderbeere, sehr konzentriert, dennoch gute Struktur, sehr lang - Verwendung: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

**887 Les Falaises 2008** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben. Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Gewürze, Kardamon, Hauch Nelke, eingekochte schwarze Früchte, dann Tannine in Richtung Kakaonuss, geistige Töne - im Mund: deutliche Fruchtsüße, dann kräftige Tannine zwischen Bitterschokolade und Kaffee, kräftige Pfeffernote, große Länge, Frucht und Tannine wechseln sich im Nachhall ab. - Verwendung: Lamm in den verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**885 Flor - Muscat de Rivesaltes 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: Desserts, insbesondere Apfeltarte oder - Crumble - Genussreife: jetzt bis 2015.

**890 Rivesaltes Ambré 1998** Grenache Blanc und Gris. Farbe: Bernsteinfarben - in der Nase: Ranciotöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agén, Hauch von Haselnuss, sehr rund und erstaunliche Länge - Verwendung: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

#### **ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL**

**745 Muscat Sec 2009** Muscat d'Alexandrie. Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Limone und ein wenig Jasmin - im Mund: weiße Blüten, ein Hauch von Jasmin, schöne frische Säure, etwas frischer Apfel, dann leicht muskatiert - Verwendung: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: Jetzt bis 2011.

**759 C. du Roussillon Les Terres Grillées 2009** alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 50 % in Barriques von zwei Weinen ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, Frucht zwischen Birne und Stachelbeere - im Mund: Brioche mit einem Hauch Vanille, dann frische Stachelbeere, erst im Abgang das strukturierende Mineral, große Länge - Verwendung: Gambas, Muscheln, Käse - Genussreife: jetzt bis 2014.

**749 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2009** 35 % Syrah, 50 % Merlot, 15 % Grenache Noir et Mourvèdre, direkte Pressung. Farbe: sehr leichtes Rosé mit einem leichten Violett - in der Nase: Walderdbeere, dahinter leichter Kernton - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Süßkirsche, im Abgang leichte Mineralität und ein wenig cremig - Verwendung: zum Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**746 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2008** Syrah, 70 % Merlot und Grenache Noir. Farbe: sehr dunkles Rot violettbrauner Rand - in der Nase: Rösttöne und Schokolade, Brombeere, Gewürze - im Mund: Vanillig, Halbbitterschokolade und wieder Vanille, darunter gekochte Kirsche, etwas gekochte Pflaume: viel Frucht - Verwendung: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2012.

**747 VdP Justin Piquemal 2007** Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: saftig, Himbeergeist, Holunderbeere, Schokolade, Kardamon - im Mund: zwischen Kirsche und Holunderbeere, mit etwas Cassis, dann Schokolade, Lakritz im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung: zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**741 Côtes du Roussillon Tradition 2007** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmaceration. Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Nelkenpfeffer, dann Kirsche und Orange - im Mund: Kirsche, auch Nelke, Blutorange, Halbbitterschokolade, kirschige Säure - Verwendung: rotes Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2011.

**743 C. du Roussillon Le Chant des Frères 2007** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, Kirsche, etwas gekochte Zwetschge mit Kern - im Mund: Gekochte Kirsche, geht über in Himbeere, Gewürze, sehr lebendig und komplex, aromatische Frucht im Abgang, sehr schöne Länge - Verwendung: Confit von der Ente oder Gans - Genussreife: jetzt bis 2014.

**748 CdR Villages La Colline Oubliée 2005** Syrah, Grenache Noir, Carignan und viel Mourvèdre. Farbe: schwarzrot, deutlich violetter Rand - in der Nase: erst Gewürz, dann schwarze Früchte, etwas Schokolade - im Mund: Gewürze, Rosmarin und Thymian, dann viel Kirsche, Schokolade mit gewürzigen Noten, im Abgang deutliche Mineralität - Verwendung: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**760 CdR Villages Les Terres Grillées 2006** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert. Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Gekochte Kirsche und Kirschwasser, deutliche Schokolade, etwas Vanille - im Mund: viel gekochte Kirsche, dann Halbbitterschokolade, danach die Frucht mit leicht geistigen Tönen und würziger Mineralität - Verwendung: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2015.

**753 Muscat de Rivesaltes Les Larmes Helios 2009** Vin Doux Naturel. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische Zitrone, Birne und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Birne, Zesten von Zitrone - Verwendung: Aperitif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2012.

**754 Rivesaltes Grenat La Perle Pourpre 2009** Vin Doux Naturel. Farbe: kräftiges Rotschwarz - in der Nase: Pflaume, Schokolade - im Mund: Pruneaux d'Agén eingelegt in Armagnac, lebendig, sehr lang - Verwendung: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2015, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

**756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 1988** 100 % Grenache. Farbe: ganz dunkler Bernstein - in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung: zu Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2020.

**751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2001** 24 Monate im Fass ausgebaut. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat - im Mund: Armagnac, Confit von Zitrone, cremig und lang - Verwendung: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA**

**785 AOC St. Chinian Les Tuileries 2009** 40 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 10 % Viognier. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: sehr floral, weiße Blüten, etwas Mandel und Pfirsich - im Mund: frische Zitrone, florale Noten, frischer Pfirsich, am Ende leichter Kernton, angenehm - Verwendung: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**784 AOC St. Chinian Cuvée Initiale 2008** Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre auf Schiefer. Farbe: dunkles Rot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Cassis, angenehme Tannine, gekochte Kirsche, leichte Süße - im Mund: deutliche Kirschtöne, dann auch Hauch von Cassis, frischer Kirschsaff, hinten angenehme Mokka-Tannine, im Abgang sehr aromatisch - Verwendung: zu Ragouts von rotem Fleisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**787 AOC St. Chinian Cuvée Ancestrale 2008** Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre. Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Kirsche und frische Brombeere - im Mund: Hauch von Vanille, danach Mokka und Cassis, Garrigues, dahinter die deutliche Mineralität, sehr gute Länge. Im Abgang etwas Massala - Verwendung: Lamm, Wild - Genussreife: jetzt bis 2014.

**792 St. Chinian Cuvée Signée Rouge 2002**. Farbe: schwarzrot mit braunvioletter Rand - in der Nase: Pflaumenschnaps, viel Mineral hin zu Rauch - im Mund: reifer Wein, Pflaumenmus, etwas Zimt, dann schönes Mineral, sehr weich, Tannine kaum noch zu spüren. Im Abgang wieder die mineralische Komponente - Verwendung: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2015.

**794 St. Chinian Cuvée Signée Rouge 2008** Syrah, Grenache und alte Carignan. Farbe: sehr dunkles Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: rote und schwarze Frucht, viel Struktur durch angenehme Lakritz-Tannine - im Mund: Kirsche und Cassis, dann auch deutliches Lakritz, gute Struktur, gute Länge, angenehme Lakritznote im Abgang - Verwendung: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2016.

**791 AOC St. Chinian Cuvée Viels Arrasi 2007** Alte Reben. Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Mineral vom Schiefer, etwas Leder, Brombeere - im Mund: Cassis mit Mokka verbunden, dann süßliche Töne, auch Kirsche, kräftige Tannine, große

Konzentration - Verwendung: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2016.

#### **CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT**

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

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: frische Brioche, Schokolade und Cassis - im Mund: sehr saftig, voll, frische Brombeere, Kaffeetannine, im Abgang dominieren die Tannine - Verwendung: schönes Stück vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2011.

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

Farbe: schwarz mit violettem 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: rotes Fleisch, auch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

**140 Vin de Pays d'Oc Louis Baillat BIO 2007** 80 % Cabernet, ein sechstel 12 Monate im Barrique ausgebaut, 20 % Syrah.

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

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

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, Hauch von Himbeere, Orangezesten, am Ende runde Tannine - im Mund: sehr weich, leichte Süße, Frucht von Kirsche und Cassis, viel Eleganz, Schokolade mit Kirsche vermischt, Fruchttöne bleiben lange im Abgang, dann kommt die Schokolade wieder - Verwendung: 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: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

#### **FRANKREICH - FRANCOIS LURTON**

**701 De l'Herré Gros Manseng-Sauvignon 2009** Gascogne.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht zwischen reifer Birne und Aprikose, etwas Blüten - im Mund: sehr frisch, angenehme Frucht von Birne und Zitrone, ein Hauch von Cassis, schöne Frische - Verwendung: für den Sommer auch mit Fisch gegrillt oder leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**700 De l'Herré Sauvignon 2009** reiner Sauvignon, Gascogne.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Cassisblüten, schöne Frische, auch ein wenig Jasmin - im Mund: frische Birne, etwas Cassis, angenehme leicht zitronige Säure, gute Länge - Verwendung: zum Sotrinken, mit gegrilltem Fisch oder mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**702 De l'Herré Merlot 2007** reiner Merlot in Stahltanks ausgebaut

Farbe: schwarzrot, am Rand violett - in der Nase: fruchtige Schwarzkirsche angenehme weiche Tannine hin zur Merlot-typischen Schokolade - im Mund: sehr saftig, kräftige Kirsche dann deutliche Schokolade - Verwendung: Ragout von rotem Fleisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**680 Les Salices Viognier 2009** teilweise Ausbau im Barrique.

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

**677 Terra Sana Fumé Blanc BIO 2009** Vin de Pays d'oc, Sauvignon et Colombard.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: leichtes Cassisaroma, weiße Blüten, danach ein Hauch von Nuss, dann cremig - im Mund: Frische Birne, ganz leicht Cassisblüte, dann Aprikose, gute Struktur, am Ende schöner Kernton, gute Länge - Verwendung: Fisch mit leichten Saucen oder gebraten - Genussreife: 2011.

**659 Mas Janeil le Traou de l'Ouille 2006** Grenache blanc et Macabeu, Ausbau in 600 l Fässern aus französischer Eiche.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Brotkrume, weiße Früchte, - im Mund: gekochte reife Birne, etwas Aprikose, Vanille, Rösttöne, schön lang - Verwendung: Fisch mit kräftigen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**674 Terra Sana Rosé BIO 2009** Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Süßkirsche, Hauch von Limone - im Mund: Süßkirsche und Frische von reifem Apfel, im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung: zum So-Trinken - Genussreife: 2011.

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

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: saftig, zwischen Himbeere und Cassis, leichte Mon-Cherie-Note - im Mund: Schokolade

mit roter Kirsche und etwas Himbeere verbunden, schöne Konzentration, im Abgang gekochte Frucht, etwas rote Grütze, am Ende darüber ein schokoladiger Ton - Verwendung: gegrilltes Fleisch, aber auch Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2011.

**698 Les Hauts de Janeil 2009** Syrah und Grenache.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: saftig, Brombeere und Himbeere, dann Kakao - im Mund: Bitterschokolade, frische Brombeere, im Abgang weiche schokoladige Tannine, schön im Gleichgewicht - Verwendung: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**696 Mas Janeil 2007** Syrah, Grenache, Carrignan.

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

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

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

#### **CHAMPAGNE - VILMART & CIE**

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

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: cremig, reife Birne, weißer Pfirsich, Hauch von Honig - im Mund: zwischen Birne und Pfirsich, angenehme Säure, zerstäubend, gute Länge, im Abgang Hauch von Nougat, dann ein leichter Kernton - Verwendung: Apéritif, aber auch zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: 2012.

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

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: reife Birne und etwas Aprikose, sehr wenig,elegant - im Mund: frische Aprikose, elegant. Sehr ausgeglichen, perfekter Champagner - Verwendung: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**641 Champ.Vilm.Grand Cellier d'Or 2004** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: deutliches Gelb, feine Perlung - in der Nase: Hauch von Bisquit, auch etwas Limone,sehr frisch, Hauch von Zitrone, am Ende Aprikose - im Mund: explodierend, gleichzeitig frisch und doch etwas cremig, Frucht von Birne, abgelöst durch frische Säure, große Länge, im Mund bleibt ein cremiger Ton - Verwendung: Apéritif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2014.

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

Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine und dezente Perlung - in der Nase: Hauch von Nuss, dann Aprikose und etwas Brioche - im Mund: explodierend, Töne von reifen Weinen, aber immer noch gute Säure, im Abgang Zitrone, sehr lang mit guter Säure und cremigen Tönen, im Abgang ein leicht nussiger Ton - Verwendung: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt bis 2012.

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

Farbe: deutliches Gelb, sehr feine Perlung, dezent - in der Nase: kernig, etwas getrocknete weiße Früchte, Mineral - im Mund: frisch,Attacke von Limone, dann Frucht von Aprikose, deutliches Mineral, viel Körper und gute Struktur, große Länge, im Abgang Verbindung von Trockenfrucht und Mineral - Verwendung: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2013.

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

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung - in der Nase: Hauch von reifer Johannisbeere, auch etwas Himbeere, Walderdbeere und florale Noten - im Mund: erstaunlich rund, auch hier etwas Himbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, Kerntöne und Hagebutte - Verwendung: Apéritif - Genussreife: Jetzt bis 2012.

#### **CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE (Notizen vom Vorjahr)**

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

Farbe: goldgelb, wenige feine Perlen - in der Nase: zwischen Stachelbeere und Pflaumenschnaps, Hauch von Holznoten - im Mund: explodiert im Mund, auch Stachelbeere und etwas Mineral, dann cremig, im Abgang schöne Frische, am Ende Bisquit - Verwendung: Apéritif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2013.



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

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

**629 Champagne La Côte Faron à AY (ex Contraste)** 100 % Pinot Noir, Blanc de Noir.

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

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

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

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

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

**628 Champagne Seloise Rosé** 95 % Chardonnay und 5 % Pinot Noir als Wein zugegeben.

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse - in der Nase: leichte Eau-de-Vie-Note, verwelkende Rose - im Mund: explodierend, mineralische Komponente, dann etwas rote Johannisbeere, im Abgang leichter Ton von Walderdbeere, große Länge - Verwendung: Apéritif - Genussreife: 2013.

#### **SPANIEN CASTILLA y LEON - BODEGA F.LURTON**

**687 El Albar Lurton 2009** Tempranillo.

Farbe: leichtes Rosé hin zum Violett - in der Nase: Walderdbeere, dann florale Komponente - im Mund: reich und expressiv, zwischen Himbeere und Erdbeere, dann gute Säure, die im Abgang dem Wein eine gute Struktur gibt - Verwendung: auf der Terrasse, zum ganzen Essen - Genussreife: Jetzt bis 2011.

**665 El Albar Trempanillo 2008** 100 % Tempranillo.

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

**690 El Albar Barricas 2006** 100% Tinta de Toro, Barriqueausbau, 90 Parkerpunkte.

Farbe: schwarz mit ziegelrotem Rand - in der Nase: überreife Schwarzkirsche, später eher frischer Kirschsäure und etwas Himbeergeist - im Mund: schokoladige mit Kirschsäure vermischte Töne, leichte Süße, ein Hauch Minze, dann wieder kirschige Frucht. Schöne Länge insbesondere auf der Frucht - Verwendung: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2011.

**684 El Albar Campo Alegre 2007**

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Gewürze, Cassis, etwas Brombeere - im Mund: viel Frucht, dann leichte Süße, Cassis und Kirsche, Pfeffer, am Ende eher leicht - Verwendung: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: Jetzt bis 2012.

#### **PORTUGAL DOURO TAL - F.LURTON**

**697 Barco Negro 2008** Duorotal, Tourega Nacional et Franca, Tinta rojiz, im Barrique ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot mit braunviolettem Rand - in der Nase: deutliches Mineral, etwas Brombeere und etwas Schokolade - im Mund: geprägt durch den Schieferboden, viel Struktur, überreife Kirsche, Halbbitterschokolade, Thymian, erstaunlich komplex, im Nachhall reife Fruchtaromen - Verwendung: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**678 Quinta de Malhó 2007**

Farbe: sehr dunkles Rot mit braunviolettem Rand - in der Nase: Trockenpflaume, Eau-de-Vie de Prune - im Mund: sehr weich, reife Töne zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, Kräuter der Provence, hat die Aromen eines großen Portweins ohne süß zu sein - Verwendung: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2012.

#### **UNGARN CHATEAU DERESZLA - EDONIA**

**175 Tokaj Dry 2009** mit Formint, Harslevelu und ein wenig Muscat.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, Weißdorn, Pfingstrose und auch Apfelblüten - im Mund: sehr fruchtig, Litchi, dann wieder florale Noten, gut im Gleichgewicht mit harmonischer Säure - Verwendung: Dorsch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2012.

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

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

**177 Château Henye 5 Putonyos 2005** zweithöchste Qualitätsstufe.

Farbe: deutliches Gold - in der Nase: getrocknete Birne, etwas Stachelbeere, Honig, Bienenwaben - im Mund: Honig und zitronige Säure, Zitrusfrüchte, eingekochte Stachelbeere, sehr, sehr lang, eine Trockenbeerenauslese der ganz großen Klasse - Verwendung:

Blauschimmel- oder reife Ziegenkäse, Crème Brulée von der Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2040.

#### **ARGENTINIEN**

##### **MENDOZA - TRIVENTO - FAIR TRADE**

**594 Otra Vida Tempranillo 2008** 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: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**596 Otra Vida Shiraz 2008** Fair Trade zertifiziert.

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

**593 Otra Vida Cabernet Sauvignon 2008** 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: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

**595 Otra Vida Malbec 2009** Fair Trade zertifiziert.

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

##### **MENDOZA - FINCA ALGARVE wird zertifiziert für Fair Trade**

**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: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: jetzt bis 2012.

**607 Cinco Sentidos Torrontes Fair Wein 2007** Aus Cafayate,

Samora, Paroni und Matthew Grassin sind die Önologen, im Zertifizierungsprozess für Fair Trade. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung: Apéritif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2012.

**608 Cinco Sentidos Malbec Fair Wein 2005** im Zertifizierungsprozess für Fair Trade, bei Meiningerverkostung 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: Wildschwein, Lamm in allen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2012.

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

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

**612 Cinco Sentido Gran Reserva 2005** 50 % Malbec, 44 % Cabernet

Sauvignon, 6 % Ancellota, 18 Monate im Barrique ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Cassis, Blaubeere und frische Brombeere, leichte Fruchtsüße - im Mund: saftig, Cassis mit Halbbitterschokolade vermischt, dann Mokkatannine, beachtliche Länge - Verwendung: Côte de Boeuf, Entrecôte, Rinderfilet, langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

**613 Cinco Sentido Tardio (Beerenauslese) 2007** 50 % Torrontes, 50 %

Chardonnay, vier Monate im Barrique ausgebaut, Restzucker 69 g/l. Farbe: goldgelb - in der Nase: getrocknete Birne, Honig und etwas Orangenzesten - im Mund: Honigsüße, dann gekochte reife Birne, später hin zu Biskuittorte mit Fruchtfüllung, große Länge - Verwendung: zum Dessert, auch zu Fruchttorten - Genussreife: jetzt bis 2017.

**614 Cinco Sentido Espumante** zweite Gärung im Drucktank,

Chardonnay. Farbe: deutliches Gelb, erstaunlich feine Perlung - in der Nase: Zitrone, etwas Brioche - im Mund: frisch, zerstäubt auf der Zunge, dann viel Frucht, erst Johannisbeere, dann Birne, gute Länge - Verwendung: Apéritif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2011.

##### **MENDOZA - SOLUNA - FAIR TRADE**

**586 Soluna Premium Malbec 2006** hoher Anteil an alten Reben.

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung: Lammschulter, klassisches argentinisches Asado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2015.

**587 Soluna Premium Malbec Organic BIO 2006** 10 - 18 Jahre alte

Reben, Biologischer Anbau. Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon-Cherie-Note - im Mund: viel Frucht, dann leichte Süße, Cassis und Pflaume, etwas Pfeffer, später Trockenpflaume, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung: Lamm, Wildschwein, Filet, auch langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2014, unbedingt dekantieren.



**MENDOZA - ALTA VISTA - EDONIA** wird zertifiziert für Fair Trade

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: leichtes Muskat, frische Zitrone mit Schale - im Mund: zitronige Säure, dann frischer Muskatton, schöne Mineralität, gutes Gleichgewicht, sehr, sehr schöner Wein - Verwendung: großartiger Apéritif, zu Kürbissuppe und exotischen Speisen - Genussreife: jetzt bis 2012.

**172 Alta Vista Premium Chardonnay 2009** Ausbau in Barriques, wenig neues Holz.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr floral, Brotkrume, dann mineralische Note, etwas Aprikose mit Kern - im Mund: floral beginnend, dann reife Zitrone, etwas Bienenwachs, gute Säure, sehr gute Länge, im Abgang Vanille und leichter Kernton - Verwendung: Fisch mit cremigen Saucen, Hahn in Sahnesauce - Genussreife: jetzt bis 2012.

**170 Alta Vista Premium Malbec 2008** Ausbau in Barriques.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade und ein bisschen Rauch - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2013.

**169 Alta Vista Grande Réserve Terroir Selection 2007**

Barriqueausbau mit hohem Anteil neuer Barriques, 91 Punkte Wine Spectator.

Farbe: schwarz mit kräftig violetter Rand - in der Nase: eher verschlossen, feine Süße, etwas Vanille, Blaubeere, sehr saftig, etwas Schokolade - im Mund: sehr weich und voll, viel schwarze Früchte, Hauch von Vanille, dann Halbbitterschokolade, dann wieder etwas Vanille, große Länge. Perfekter Malbec. - Verwendung: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

**167 Alta Vista Alto 2006** 80 % Malbec, 20 % Cabernet Sauvignon.

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

**181 Alta Vista Alto 2004**

Farbe: ganz dunkles Rot, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Schokolade, Blaubeere und Schwarzkirsche - im Mund: feine Fruchtsüße, Heidelbeertorte, sehr rund, saftig, ganz Typisch - Verwendung: zum ganzen Menu - Genussreife: jetzt bis 2012.

**180 Alta Vista Premium Extra-Brut 2007** 100% Chardonnay, als Sekt ausgebaut.

Farbe: feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: Aprikose, Buisquit - im Mund: Frisch, schäumt gut auf, gute Säurestruktur, dann zwischen Pfirsich und Süßkirsche, mittlere Länge, schöne Frucht im Abgang - Verwendung: Aperitif, Desserts, auch Torten - Genussreife: jetzt bis 2010.

**MENDOZA - F. LURTON**

**679 Piedra Negra Malbec 2003** 100% Malbec (alte Reben) auf Kiesböden in den Ausläufern der Cordilleren, 18 Monate Ausbau im franz. Barrique, ungefiltert.

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

**MENDOZA - BODEGA MONTEVIEJO - CATHERINE PERE-VERGE**

**95 Monteviejo 2005** Malbec, Syrah, 90 Parkerpunkte.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: Blaubeere, reiche Frucht, feine Süße, sehr komplex - im Mund: deutliche Süße, gekochte Kirsche und Brombeere, auch Blaubeere und Pfeffer, im Abgang bleibt die sehr reife Frucht und ein Hauch Pfeffer - Verwendung: ideal zu langsam gegrillter Lamm- oder Ziegenschulter, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2015.

**102 Lindaflor 2006** 100 % Malbec, 93 Parkerpunkte.

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

**CHILE AINY - FAIR TRADE**

**599 Carmenere - Cabernet Sauvignon 2009** Vale de Maule

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2013.

**CHILE HACIENDA ARAUCANO - F. LURTON**

**683 Gran Araucano Chardonnay 2007** Barriqueausbau.

Farbe: deutliches Gelb, brillant - in der Nase: sehr reife Ananas, Rösttöne, schöne Frische - im Mund: sehr komplex, Aromen von getrockneten Früchten, sehr reife Aprikose, Brioche und leichter Nusstön, große Länge - Verwendung: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

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

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

**COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER**

**452 Pineau des Charentes Blanc** Most von Ugni Blanc und Colombard wird junger Cognac zugesetzt, bekam 2009 eine Silbermedaille, aus den Jahren 2001 und 2002.

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

**451 Pineau des Charentes Rubis** Most von Merlot wird junger Cognac zugesetzt, aus 2003 und 2005.

Farbe: rotschwarz mit leichten Brauntönen am Rand - in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade - Verwendung: Apéritif und zu Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

**454 Pineau des Charentes Rosé** Merlot, aus den Jahren 1997 und 1998.

Farbe: mittleres ziegelrot - in der Nase: Zwetschgenmus mit Kerntönen, dahinter feiner Cognac, Rauch - im Mund: Frucht zwischen Pflaume und überreifer Schwarzkirsche, dann Hauch von Kakao, beachtliche Länge - Verwendung: - Genussreife: .

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

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

**448 Cognac Fine Champagne V.S.O.P.** knapp zehn Jahre alter Cognac aus Petite und 15 jährigem Grande Champagne.

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: eingedickte gekochte Pflaume mit Kern, leichter Mandelton und ein Hauch von Karamell - im Mund: konzentrierte gekochte Zwetsche, etwas Nougat, viel Finesse, leichter Mandelton, schöne Länge mit leicht rauchigem Abgang - Verwendung: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

**443 Cognac Grande Champagne X.O.** ca. 20 Jahre alter Cognac aus der Grande Champagne.

Farbe: kräftige Bernsteinfarbe - in der Nase: viel Finesse, getrocknete Aprikose, danach leicht rauchig, etwas Rosinen - im Mund: ganz mild, geradezu anschniegender, viel Finesse, nach wie vor ein Gesamtkunstwerk, schwer zu beschreiben, sehr weich und lange im Abgang, leicht rauchige Töne - Verwendung: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

**449 Cognac Petite Champ. Vieille Reserve** Cognac von etwa 20 Jahren.

Farbe: Bernstein - in der Nase: getrocknete Pflaume, etwas Rauch, leichte Süße - im Mund: weich, dann sekundäre Noten von feinen Fruchtpralinen, sehr weich auch im Abgang, gleichzeitig sehr lang und angenehm den Mund füllend, im Abgang Marzipan und Rauch - Verwendung: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

**444 Cognac Petite Champ. Très Vieille Reserve** 25 Jahre +.

Farbe: kräftiges Bernstein - in der Nase: rauchig, Schokotöne, getrocknete Feigen - im Mund: sehr weich, dann schokoladige Töne, Datteln, Rauch, sehr große Länge, bleibt im Mund

**ARMAGNAC - MARTHE TARBE**

**719 Bas Armagnac Tarbe 1990**

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: Nüsse, Tabak - im Mund: Pflaume mit Tabak - und Rauchnoten - Verwendung: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**718 Bas Armagnac Tarbe 1989**

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: sehr aromatisches Bouquet, eingedicktes Pflaumenmus - im Mund: dunkle Töne. Bitterschokolade, getrocknete Feige - Verwendung: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**723 Bas Armagnac Tarbe 1981**

Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: sehr fein, extrem elegant - im Mund: sehr weich, nach Pflaume, pralinige Noten, Bitterschokolade. Ausgezeichnet. - Verwendung: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2020.

## Les Grains Nobles

## Italien

## TRENTINO - ELISABETTA FORADORI, biodynamisch

**1001 Myrto IGT 2009 - we - 2008er:50% Sbl, 50% Incrocio Manzoni** (Kreuzung zwischen Pinot Bianco (Weißburgunder) x Riesling Renano (Rheinriesling); 10 Monate auf der Hefe, acht Monate im Barrique. Biodynamisch.

Farbe: leuchtendes Grün-Gelb - In der Nase: Frucht in der Jugend nach grünem Apfel mit weißem Pfeffer, floral nach Weißdornblüten und Steinpilzen, Mineralik, komplex, dicht - Im Mund: sehr strukturiert und mineralisch. Exotischer Beginn, dann weißer Pfirsich und Aprikose. Frische von Limette und rosa Grapefruit. Komplex mit guter Balance zwischen Frische, Mineralik und Körper. Kernig-bitterer Abgang mit etwas Macisblüte. - Verwendung zu: Vorspeisen, Nudeln mit Trüffeln und Steinpilzen, Fisch und Schalentieren. Zu weißem Fleisch mit Zitronensoße gut geeignet. Durch die Unaufdringlichkeit und Länge ist er auch ideal zum Käse. - Genussreife: bis 2017

**1002 Foradori DOC 2008 - 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 Fruchteppich, 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 violetttem Schimmer - In der Nase: sehr reife, rote Früchte, kühler Typ, etwas Grapit, Mineralik vom Granit. Etwas Orangenesten 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: kirsche Frucht, Leder, Pilze, schöne Tannine, gute Länge. Sofort trinkbar. Viel Schmelz. - Verwendung zu: Grillgerichte, Lammshulter; 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 ü. S. und 25% verschiedene Mittelmeersorten 200-350m ü.S. 15 Jahre alte Reben von drei Rebärten mit kalkigem und schwerem, rotem Ton sowie mit vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu.**

Farbe: dichtes granatrot - In der Nase: 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

## LOMBARDEI - CA´LOJERA

**1141 Lugana DOC 2009 - we - Trebbiano di Lugano, 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

**1146 Monte della Guardia 2009 - rs - Cabernet und Merlot** Farbe: helles Kirschrot - In der Nase: mineralisch, Himbeere, fast kühl - Im Mund: Mineralik und Erdbeeraromen, frisch, strukturiert. Ein gelungener Rosé. - Verwendung zu: hellem Fleisch, Terrasse, Sommerwein. - Genussreife: bis 2011

**1142 Cabernet Garda DOC 2007 - ro - reiner Cabernet-Sauvignon auf steinigem Schwemmboden, 1991 gepflanzt. Holzbausbau** Farbe: rubinrot mit violetttem 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: bis 2015

## VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

**1051 Bianco Di Custoza DOC 2009 - we - Garganega50, Cortese15, Trebbiano Toscano10, Tocai10, Chardonnay-Riesling-Sauvignon15** Farbe: helles Grün gelb - 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

**1062 Bardolino Chiaretto 2009 - rs - Corvina70, Rondinella10, Barbera10, zwei Tage Skin-Kontakt, wird im Gambero Rosso als einer der besten Roséweine Italiens geführt.**

Farbe: helles Ziegelrot - In der Nase: feine Erdbeere, Brotkrume, - Im Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten Himbeerbonbon. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch. - Genussreife: bis 2011

**1058 Corvina DOC 2008 - 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 2015

**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, delikate, lang. - Verwendung zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Besser als Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genussreife: bis 2021

**1056 Scarnocchio Amarone D. Valpolic. Cl. DOC 2006 - ro - Corvina70, Rondinella20, Molinara10; aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure** Farbe: granatrot - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikate. Blumen und Früchte, auch Leder. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. - Verwendung zu: gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genussreife: bis 2021

## VENETIEN - CA´RUGATE

**1021 Soave Classico San Michele 2009 - we - reiner Garganega auf vulkanischem Boden mit Kalk und Basalt;**

Farbe: strohgelb - In der Nase: süße Feldblumen und frisches Weizenstroh, Brotkrume, reife, gelbe Früchte, Geißblatt, Zesten, sehr fein und delikate. - Im Mund: zunächst florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine am Ende mit süßen Mandeln. Elegant und mit Charakter. Deutlich kein Massenwein. - Verwendung zu: Birnen, Bohnen und Speck, hellem Fleisch, auf der Terrasse, als Aperitif, zu allen Fischgerichten. - Genussreife: bis 2011

## PROSECCO CONEVALDO - ZARDETTO

**1203 Prosecco Frizzante Vivace privat cuvée DOC - 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

**1202 Prosecco Spumante Brut privat cuvée DOC - we - 11,5/11. Ca. 5 bar. Von Weingärten aus Treviso; Glera30, Muscat15, Chard30, andere25%**

Farbe: hellgelb; kleine, reiche Perlung - In der Nase: weinig, zarte gelbe Früchte - Im Mund: feinperliger und mild mit Pfirsich und Frische - Verwendung zu: Sommersekt - Genussreife: jetzt

**1201 Prosecco Spumante Rinassendo Brut DOC - 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 Ananas - Im Mund: zerstäubt wie man es sich wünscht, grüner Apfel, Aprikose und weiße Johannisbeeren, lebendig und frisch - Verwendung zu: passt schon am Nachmittag als Begrüßungsschluck oder für den Empfang am Vormittag. - Genussreife: jetzt

**1205 Prosecco ConVal Spumante Rinassendo Brut DOCG - 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: passt schon am Nachmittag als Begrüßungsschluck oder für den Empfang am Vormittag. - Genussreife: jetzt

### FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

**1153 Friulano Doc Colli Orientali 2009 - we - autochtone Tocai Friulano-Traube**

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: delikat 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 Colli Orientali 2009 - we - Südlage am Fuße des Hügels**

Farbe: strohgelb - In der Nase: Akazienblüten, gelbe Pfirsiche, reife Äpfel, 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 Colli 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 Colli 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. Viel Mineralik, Quittenmus, Reneclode. Hat guten Körper. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen und weißem Fleisch - Genussreife: bis 2013

**1157 Chardonnay Doc Colli 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 Colli Orientali 2005/2007 - 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 Colli Orientali Holzkiste 2008 - 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 Colli Orientali 2007 - ro - autochtone Rebsorte, teilweise im Holz, nur 5tausend Flaschen.**

Farbe: rubinrot mit violett - In der Nase: Waldfrüchte wie Brombeere, Himbeere und Blaubeere, auch Wakanusschale - 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

**1163 Tazzelenghe Doc Colli Orientali Holzkiste 2006 - 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 Colli Orientali Holzkiste 2006 - 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 Fruchtsüße oder Rehmedaillons mit Wachholder. - Genussreife: bis 2020+

**1165 Tore delle Signore Doc Colli Orientali 0.50 2008 - 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 Süße, mandelig, Tannine! Langer, warmer Nachhall - Verwendung zu: Dessert und Mandelgebäck. Trockenobst. Gut zu Leberpastet und zu Blaukäsen. - Genussreife: bis 2014

**1166 Picolit Doc Colli Orientali 0.50 Holzkiste 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

**1032 Roero Nebbiolo 2007 - ro - Nebbiolo von 1981-1984 und 5% Arneis auf eisenhaltigem Sand und Ton**

Farbe: helleres rubinrot - In der Nase: warm, sauber, Gewürze und Pilze, Weichselkirsche, Rose, Veilchen. Sehr animierend und typisch für Nebbiolo. - Im Mund: harmonisch mit frischer Kirsche und floralen Komponenten. Ansteigend, fruchtflüssig, schöne Gewürze. Bleibt immer frisch, ziemlich gerader Verlauf, nachhaltig. Trockenpflaume und Kaffee im leeren Glas. Hat Potenzial. - Verwendung zu: Geflügel und Kaninchen, Kalb und rotem Fleisch, Käse - Genussreife: bis 2016

### PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2009 - ro - 2008er: alte Reben von La Morra und Monforte'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand, Stahltank mit Abrundung von zwei Monaten in gebrauchten Barriques.**

Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm und voll, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Cassis und Blaubeeren, voll, langer Abgang von roten Früchten. Mineralik von Kalk und etwas Graphit gibt dem einfachen Wein Eleganz. Kein typischer Dolcetto, aber typisch für den Winzer. - Verwendung zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genussreife: bis 2012

**1186 Barbera d'Alba DOC 2009 - ro - 2008er: alte Reben von La Morra auf Kalkböden. Stahltank mit Abrundung von zwei Monaten in gebrauchten Barriques.**

Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, gestauchte Kraft, milde Gewürze, Blumen mit Süße, Sandelholz, Hauch von Veilchen - Im Mund: sehr schönes Spiel von Süße und Frucht, ansteigende, fast geistige Kirsche, wird mineralisch-salzig und geht ins Florale, Lorbeer. Mit mehr Wärme dann Pflaume mit milden Tanninen, gute Länge - Verwendung zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genussreife: bis 2014+

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2008 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques.**

Farbe: mittleres Rot - In der Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reife Schattenmorelle, Kardamaom, süßes Lakritz, für Nebbiolo schmeichelnd - Im Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine. Schlägt einige Barolo - Verwendung zu: Grilladen, Gulasch, Tripes - Genussreife: bis 2017

**1199 Langhe DOC L'Insieme 2007 - ro** - 40Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS;  
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dunkle Früchte, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtbestandteile - Im Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, matte Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Verwendung zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genussreife: bis 2015

**1189 Barolo DOCG 2006 - ro** - ist deklassierter Arborina  
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, Zwetschke, Veilchen und weitere Blüten, Feige, eingekochte schwarze Früchte - Im Mund: zum Auftakt sanfte Tannine, die der Weichselkirsche Platz machen, Sandelholz, Piment, dann dunkle Früchte. Ziemliche Länge. Schoko im Nachhall. - Verwendung zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genussreife: bis 2016+

**1193 Barolo DOCG Vigneto Gattera 2005 - ro** - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 90PW+, 3Becher im Gambero Rosso 2010  
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, Veilchen, etwas Unterholz, Fruchtsüße und saftige Zwetschke mit Gewürznelken. Florale Komponenten nach Kräutern und Rosenblättern. Saftig und konzentriert. - Im Mund: seidige Frucht und Graphit steigen langsam an, immer süßer werdend, mit reifer, kirschiger Frucht unterlegt, auch Pfirsich und Aprikose, ganz milde Tannine. Etwas Anis kommt hinzu, auch Lakritz (Süßholz). Schön frisch und nachhaltig, gute Länge. - Verwendung zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genussreife: bis 2020+

**1198 Barolo DOCG Vigneto Gattera 2006 - ro** - Kleines Stück (1ha) bei La Morra von 1950, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 40% neu.  
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: zartes Spiel zwischen Fruchtsüße und Schwarzkirsche, Veilchen, schon sehr im Gleichgewicht - Im Mund: bezaubernde Fruchtsüße, dennoch straff mit Kirsche, Piment, Lakritz. Zwischen Himbeere und Cassis, Mineralik weiter hinten, elegant und strukturiert, dann doch noch sanfte Tannine. - Verwendung zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genussreife: bis 2021

**1194 Barolo DOCG Vigneto Arborina 2005 - ro** - 2,5ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 89 PW+  
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reife, rote Beeren, süßes Gewürz, Kalkmineralik, Veilchen und trockenes Laub - Im Mund: viel Fruchtsüße, sehr reich, fast süffig. Tannine kommen spät und weich. Frucht nach Johannis- und Himbeere macht den Wein saftig. Süßholz-Abgang mit stützender Säure. Florale Töne nach Lorbeer und Blumen. Jetzt antrinkbar mit gutem Potenzial. - Verwendung zu: rotem Fleisch oder als Solist - Genussreife: 2009 bis 2019

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2006 - ro** - 1,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1950, 70 und 90, 24 Mte Barrique, 40% neu.  
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: florale, kühle Note, wilde Rose, mineralisch, Cassis - Im Mund: Meersalz, Mineralik, Fruchtsüße. Cassis und Waldbeeren, floral. Gute Länge mit Tanninen und Säurestruktur. Potenzial. - Verwendung zu: rotem Fleisch oder als Solist - Genussreife: 2011 bis 2021

**1184 Barolo DOCG Vigneto Rocche dell'Annunziata 2006 - ro** - kleines Stück (0,5ha) bei La Morra, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Reben von 1980, allerbeste Lage von La Morra.  
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: leichte Kaffeenote, Nougat, Blüten. Feige, Cassis und Fruchtsüße. Toll. - Im Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtsüße. Alles noch sehr versteckt. Viel Körper, viel Eleganz, geistige Komponenten, Tannine. Wird sich toll entwickeln. Groß und rar. - Verwendung zu: rotem Fleisch oder als Solist - Genussreife: 2013 bis 2023+

#### CHIANTI - FATTORIA CORZANO E PATERNO

**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 Unterholz. - Im Mund: Schwarzkirsche und Lorbeer mit viel Charme, gute, milde Säurestruktur, dennoch warm. Dicht und frisch mit Würze, viel Fruchtsüße, die durch die Säure gestützt wird, milde Tannine. Schöne, kirschige Länge, toller Wein in dieser Klasse. - Verwendung zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. - Genussreife: bis 2014

**1073 Chianti Terre di Corzano 2008 - 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

**1082 Chianti Riserva I Tre Borri 2006 - ro** - Sangiovese, 12 Mte Barrique, (14,3/1,6/4,7), nur 6500 Flaschen  
Farbe: rubinrot - In der Nase: Blüten, Erde, Lakritz, Tabak, rote Früchte. Vielschichtig und elegant, sehr reich. Typisch reiner Sangiovese. - Im Mund: cremige Konsistenz, Fruchtsüße von reifen Trauben, Fruchtexplosion: reife Kirschen, Cassis, Maulbeeren, danach Boden und Salz, fruchtgestützte Tannine. Trotz des Charmes, der Kraft und Tiefe sehr vielschichtig und elegant. Großer Sangiovese. -

Verwendung zu: Gesprächen mit Freunden, großen Essen oder sich selbst zur Belohnung. - 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 Cassis und Süßholz. Vielsprechend. - Im Mund: puristischer Sangiovese mit ansteigender Frucht in Richtung Kirsche und Cassis. 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 2005 - 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 Kalkase, 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 rosinigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Im Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Ein ausgezeichnetes Preis-/Qualitätsverhältnis. - Verwendung zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensobol, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genussreife: bis 2020

**1077 Olio extra vergine di oliva 0.5 2010 -** - Ernte von Hand und vom Baum schon im November von 1700 eigenen Olivenbäumen. Hohe Auszeichnung von Merum.  
Farbe: - In der Nase: würzig-frisch - Im Mund: kräftiges Olivenöl, frisch mit zarter Schärfe, die es nur bei toskanischen Olivenölen gibt -

#### 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 Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genussreife: bis 2013

**1102 Chianti Classico 2008 - ro** - Sangiovese90, CabSau10; 14,3%  
Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, Blüten, Sandelholz, Wildkirsche. Etwas Vanille und Macisblüte. Mineralik vom Galestro. - Im Mund: Fruchtsüße, Frucht kommt langsam, kleidet den Mund aus. Cassis, 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

**1103 Chianti Classico Riserva Casalia 2006 - ro** - Sangiovese  
Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: dichte Frucht zum Schneiden, leichtes Lakritz, Kirschfleisch bis Zwetschke - Im Mund: kirschtig bis hin zum Kern, frühes, aber mildes Tannin, Boden und Gewürze. Noch mit herbem Charme, am Anfang einer Entwicklung. - Verwendung zu: Fleischgerichte von Rinderfilet bis Lammkeule, Käse - Genussreife: bis 2015

**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 Süße - Im Mund: scharfe 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, Pfeffermimz. Früchte nach Cassis und Walsbeeren. Süßholz, kirschiger Ausklang mit schokoladigen Tanninen. Cabernet auf Galestro paßt. - Verwendung zu: Feiertagswein - Genussreife: bis 2018

#### MONTALCINO - PIAN DELL'ORINO, biodynamisch

**1097 Piandorino IGT 2008 - ro** - reiner Sangiovese, 5 bis 35jährig  
Reben auf skelettreichem Kalkmergel, Lage Scopeta und Moro, 320 und 480 Meter hoch. 1 Jahr im 25hl-Holzfass.  
Biodynamisch. 14,3vol.%/1,3gRZ/5gS/28,7g zuckerfreier Extrakt, immer pro Liter.  
Farbe: granatrot - In der Nase: Leder, Fruchtbestandteile von Kirschen und Zwetschken, Salbei und Rosmarin, sanftes Lakritz, sehr vielschichtig - Im Mund: gewürzige Frucht nach schwarzen Kirschen, Pflaume mit Thymian, stetig ansteigend, sehr saftig mit milden Tanninen, Kräutern und Graphit. Viel Eleganz und schöne Länge. Mit Potenzial für 10 Jahre. - Verwendung zu: rotem Fleisch, hochwertigen Grilladen, Wildgeflügel und Wild, Lamm. Pecorino. - Genussreife: bis 2018

**1092 Rosso di Montalcino DOC 2008 - ro** - Sangiovese der Lagen Pian dell'Orino und Pian Bossolino, 10-13 Jahre alt auf skelettreichem Kalkmergel, Hälfte 17 Mte. in slowenischer Eiche und 500L-Barriques; 14,55/1,4/5,6/28,7 zuckerfreier Extrakt

Farbe: rubinrot, sehr dicht - In der Nase: Korb voller dunkler Früchte, reich, tolle Struktur, florale Noten dabei, auch von Laub, Lakritz, Veilchen, Zwetschke. Elegant und tief - Im Mund: gewürzige, reife rote und dunkle Früchte, saftig und reich, breitet sich warm im Mund aus, will nicht enden. Viel Finess und Struktur, weiche Tannine und Fruchtsüße, langer Abgang mit Schiefernote. Bester Rosso in der Geschichte des Weingutes. - Verwendung zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Fleisch mit feinen Soßen, mildem Käse. Später Solistenwein. - Genussreife: bis 2019

**1098 Brunello di Montalcino DCG 2005 - ro** - Sangiovese grosso der Lagen Pian dell'Orino, Pian Bossolino und Cancellato Rosso, 9-32 Jahre alt auf skelettreichem Kalkmergel und Galestro, 37 Mte. in slowenischer Eiche; 14,41/1,5/5,8/27,3

Farbe: sattes Rubin bis Granat - In der Nase: saftig, fest und dicht. Kirsche, Brombeere und Erde. Burgundisch anmutend. - Im Mund: samtene Dichte, viele reife Früchte nach Kirsche und Brombeere mit gewürzigen Noten vom Galestro nach Lorbeer und etwas Wachholder. Sehr lang mit Fruchtsüße. - Verwendung zu: für Fleischgänge wie Filet, Rücken, Wildkeule, Käse, als Solist, - Genussreife: 2011 bis 2015

**1094 Brunello di Montalcino DCG 2004 - ro** - Sangiovese der Lagen Pian dell'Orino und Pian Bossolino, 9-32 Jahre alt auf Kalkmergel, 36 Mte. in slowenischer Eiche; (14,69/1,5/5,27/28,7 zuckerfreier Extrakt), großes Jahr, 94PP.

Farbe: sattes Rubin bis Granat - In der Nase: saftig, fest und dicht, fleischig. Kirsche und Erde, frische Haselnüsse, Fruchtsüße und etwas Schokolade. - Im Mund: samtene Dichte, viele reife Früchte, noch kirschig und Cassis, burgundische Kraft und Finess, typische Schiefernoten vom Galestro, auch Erde und Sandelholz. Lakritz und Gewürze nach Lorbeer und etwas Wachholder. Sehr lang mit Fruchtsüße. Viel Potenzial. - Verwendung zu: für Fleischgänge wie Filet, Rücken, Wildkeule, Käse, als Solist, - Genussreife: 2011 bis 2024

**1095 Brunello di Montalcino Riserva DCG Holzkiste 2004 - ro** - ausgesuchte Trauben Sangiovese der Lage Pian Bossolino, 390 Meter hoch. 12 Jahre alte Reben auf skelettreichem Kalkmergel, 47 Mte. in 500L-Barrels; (14,88/1,3/5,4/28,1 zuckerfreier Extrakt), großes Jahr, nur 1320 Flaschen.

Farbe: sattes Rubin bis Granat - In der Nase: reich und dicht nach Zwetschke und Gewürzen, Unterholz und Fruchtsüße und etwas Schokolade. Pflaume und Schwarzkirsche. Braucht Zeit. - Im Mund: viele reife Früchte, kirschig, waldbbeerig wie Brombeere, Kaffee und Lorbeer, auch hier burgundische Eleganz, Waldboden, Mineralik. Später Pflaume und Schwarzkirsche. Sehr lang - Verwendung zu: für Fleischgänge wie Filet, Rücken, Wildkeule, Käse, als Solist, - Genussreife: 2012 bis 2024+

## TOSCANA - TENUTE FOLONARI

**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

**1376 Cabreo-Il Borgo Igt 2007 - ro** - Sangiovese 70, CabSauv 30 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

**1378 TorCalvano-Nobile di Montepulciano Docg 2007 - ro** - Sangiovese auf 350 Höhenmetern, 20 Monate slowenische Eiche Farbe: dunkles Rot bis Granat - In der Nase: Veilchen und Kirschen, gewürzig, kühl - Im Mund: reife, fleischige Kirsche, Lorbeer, gewürzig, Erde. Große Länge. Hat viel Zukunft, großes Jahr - Verwendung zu: Geflügel, Gebratenem, Wild, Käse - Genussreife: bis 2016+

**1391 Porrone-Morellino di Scansano Docg 2008 - ro** - Sangiovese 90, Merlot 10 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

**1393 Compo al Mare-Rosso Bolgheri Doc 2007 - ro** - Merlot 60, CabSauv 15, CabFranc 15, Petit Verdot 5, gewachsen in Seenähe; 1 Jahr einjährige Barriques Farbe: dunkles Rot mit Violett - 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 2007 - ro** - Montepulciano 90, CS10; 12 Mte. Barriques; 13,5/1,5/x, 35 Gramm/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 schokoladig-sanft ist. Enorme Fülle, aber ausbalanciert. Ein ganz hervorragendes Preis-

/Qualitätsverhältnis - Verwendung zu: Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, Salami, gereiftem Käse - Genussreife: bis 2019

## SIZILIEN - TASCA 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 2015

## 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: gelblichfrüchtige Früchte, leichtes Caramel, 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 Mandel. 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 2015

## 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-pfeffrige Würze, Zitrus, angenehm trocken und balanciert. - Verwendung zu: Trockener Sommerwein, zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genussreife: bis 2014

**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, saziges 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: 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 Pfirsiche, 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 2014

**1366 Riesling Smaragd Alte Reben 2009 - we** - Von alten Reben auf reinem Urgestein von den Terrassen Kollmütz und Steinterrassen, 14,5/8,5/7,4;

Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Marillen, Mineralik, Honig, Trockenobst wie Birne, Ananas, Tee - Im Mund: unendlich komplex, dicht, druckvoll. Aprikose, steiniges Mineral, ansteigende Frucht von Apri und Mandarine. Gewürze, weißer Pfeffer. Dann erst immer klarer werdender, saftiger Riesling. Saftiger, frischer Schluss mit langem Nachhall. - Verwendung zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - 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.

**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 Honigtong. - Verwendung zu: vielseitig, Abendbrot, Gerichte ohne Fleisch oder mit weißem Fleisch, Wokgemüse, mit Freunden zum Reden - Genussreife: bis 2019

## KAMPTAL - KURT ANGERER

**1411 Grüner Veltliner Liter 2009 - we** - Schankwein

Farbe: hellgelb - In der Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, mit Mineralik - Im Mund: ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - Verwendung zu: allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - Genussreife: bis 2011

**1412 Grüner Veltliner Sonderabfüllung 2009 - we** - eigene Abfüllung für Les Grains Nobles; Veltliner von Kies- und Lehmböden, Schlegelflasche mit Drehverschluss.

Farbe: hellgelb - In der Nase: cremiger Duft von reifen, gelben Früchten, florale Noten nach Blüten von wilder Rose, sehr einladend - Im Mund: reife, gelbe Früchte, cremig, voll und reich, gute Stütze durch Säure und die durchgängige Frucht. Viel Schmelz, exotische Früchte, gute Länge. Viel Wein für 's Geld. - Verwendung zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendbrot. - Genussreife: bis 2014

**1414 Grüner Veltliner Kies 2009 - we** - Untergrund rötlicher Kies,

oben Meeresschotter und Kalk; 12,5/4,8/4,5; Vinaria 2 Sterne  
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: Erfrischungsw Wein, zu Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genussreife: bis 2014

**1428 Grüner Veltliner Spies 2009 - we** - Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund. Geerntete bis zum 1. Dezember.

13/2,3/5,8; Vinaria 2 Sterne, 91FPkte  
Farbe: kräftiges Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Reneklude, Blüten, Mango, spürbare Frische, etwas Marakuja, 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** - Lössterrassen;

13,5/3,1/5,3; 92 Fpkte  
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, 13,5/3,1/5,6; Vinaria Tipp, 93 Fpkte  
Farbe: deutliches Gelb - In der Nase: noch sehr zurückhaltend, zarte Früchte, zartes Sandelholz, Blüten. - Im Mund: Fruchtfrucht von der Reneklude, 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

**1432 Riesling Donatus 2009 - we** - auf Granit und rotem Schotter (kalkhaltig); 13/5,2/7,8; 92 Fpkte

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; 14,5/2,6/7,5; 94 Fpkte

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 2018

**1434 Zweigelt Barrique 2008 - ro** - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques; 13/1,3/5,1;

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 2015

**1435 Zweigelt GRANIT 2008 - ro** - 2007: 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, Granitboden, 1 Jahr in Barriques. 13,5/1,1/4,4

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

**1442 Syrah 2009 - ro** - Barriqueausbau, 12,5/2/5,2

Farbe: granatrot - In der Nase: 2007: 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 2018

## TRAIENTAL - ANDREAS HERZINGER - -

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

Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - In der Nase: prickelnd, wenig, saftig - Im Mund: wenig, frisch, unaufdringlich. Die Perlung zersteubt sanft und reich, zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und wenig. Edel. - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen, zum Dessert. Toll zu Austern und Meeresfrüchten. - Genussreife: bis 2013

**1456 Burgundersekt Flaschengärung - 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 beplanter Weingarten, teilweise 60 Jahre alte Reben, reduktiver Ausbau, 11,5/1,9/1, 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 2011

**1465 Grüner Veltliner DAC 2008 - we** - 12%

Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: lebendig, grüner Apfel, Bergamottbirne, frisch und knackig. Gerade. 12% - Im Mund: knackige Birne, Mirabelle, Mandarine und Limette mit Zesten und grüner Apfel, kleines Gewürz, mittlerer Körper, trinkfreudig. - Verwendung zu: auf der Terasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genussreife: 20011

**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 Grüner Veltliner DAC Reserve Hochschopf Pr. 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 Reneklude, 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, Reneklude, 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 2014

**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 2014

**1474 Riesling DAC Reserve 2009 - we - Premiumriesling des Weingutes, 12,5%**

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine, weiße Blüten, gelbe Steinfrüchte, Minze, Meerluft - Im Mund: Limette, Aprikose und Pfirsich, cremig. Schöne Länge mit Frische und Extrakt, fein unterstützt durch Mineralik. - Verwendung zu: Fisch mit Zitronensoße, Spargel, abends vor dem Fernseher. - Genussreife: bis 2016

**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 und saftig, knackige Birne, Paprika, Saft von der Grapefruit, Minze, weiße Johannisbeeren. Gefällt sehr. - Verwendung zu: Fisch und Vorspeisen, auch Spargel, gegen den Durst, zum Ziegenkäse. - Genussreife: bis 2014

**1468 Chardonnay Eiswein 0.375 2005 - we - am 3.12. 2005 bei ersten Frost mit minus 12 Grad ohne Botrytis geerntet, (8,4;189;8,5)**  
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 2019

## WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER

**1493 Grüner Veltliner Weinviertel DAV 2009 - we - 12,5%. Basislage eis Feldbergen.**

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

**1484 Grüner Veltliner Strasshaide 2008 - we - 13%, Lagenveltliner**  
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

**1488 Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve 2008 - we - 13%, Premiumveltliner des Weingutes, im großen Fass ausgebaut**  
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

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

Farbe: helles Gelb - In der Nase: Reneclauden, 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

**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 2014

**1499 Zweigelt 2009 - ro - 13%**

Farbe: purpurrot - In der Nase: Beerenduft mit Extraktssüße von Blaubeeren, Kirschen und Brombeeren - Im Mund: reife Kirschen, Brombeeren, Pflaumen. Eher kühl, am Ende Kirschsäure, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: bis 2016

**1487 Zweigelt Reserve 2007 - ro - 13/ 1/ 4,5, Barrique, hälftig neu. Offen vergoren; 89-91 FPPkte.**

Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: dunkle Früchte nach Cassis Kirschen mit etwas Schoko, Piment, Unterholz. Viel Kraft und Konzentration. - Im Mund: schimmert Kirsche durch, viel Pflaume, Cassis, Brombeere. Unterholz und pfeffrige Gewürze. Saftige, likörige Länge, milde Tannine. Reife Schwarzkirsche am Ende. - Verwendung zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genussreife: bis 2018

**1496 Zweigelt Privat 2007 - ro - gibt es nur in Top-Rotweinjahren. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique. 91Fpkte**

Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Vanille, sehr reich, süße Holzwürze. - Im Mund: Korb von dunklen Beeren, Zwetschken, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. - Verwendung zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genussreife: bis 2020

**1489 Cabernet-Merlot 2007 - ro - Barriqueausbau**

Farbe: purpurrot - In der Nase: intensive Beerendaroma 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

**1486 Welschriesling TBA 0.375 2009 - we - 12,5%, kleine Ernte, Trockenbeerenauslese, 91-93 FPPkte**

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 2019

## NEUSIEDLERSEE - HEIKE u. GERNOT HEINRICH, biodynamisch

**1502 Zweigelt Liter - ro - von Heinrich ausgesucht und abgefüllt**  
Farbe: kirschrot mit violetter Rand - In der Nase: warm und reich, Schoko, Kaffee, Pilze, Heidelbeeren - Im Mund: weich und warm, eingemachte Süßkirsche, süffig auf der kirschfruchtigen Seite, kleiner lakritziger Bitterton, Rauch am Ende. Toller Schankwein. - Verwendung zu: Abendbrot, Partywein - Genussreife: bis 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 Orangenzensten, 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 2018

**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, Früchtekorb, sehr ansprechend - Im Mund: gewürzig-frisch, Früchtekorb von Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren, Thymian und Lakritz. Saftig-eleganter Wein mit Struktur und Würze. - Verwendung zu: Speisen mir pikanten Soßen, Pilzgerichten, Zicklein und Rehkeule, Lammschulter - Genussreife: bis 2018

**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, Zensten, Fruchttopf 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 2020

**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. Extraktssüße fast wie Honig, samtene Tannine, extraktssüß im langen Finale. - Verwendung zu: Rinderfilet mit Charlottensoße, Wildgerichten (Rehrücken), Lamm mit gewürzigen Soßen, Käse - Genussreife: bis 2017

**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, Fliegerbeersaft bis hin zu Pflaumen, zarter Vanilleton und etwas Minze. Sehr gute Länge mit Veilchen und Cassis, Extraktssüße 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

**1515 Blaufränkisch Alter Berg 2008 - ro - auf der Westseite des Sees, 25 Jahre alte Reben auf Kalk und Schiefer. 18 Monate Holz, 70% neu, 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: dunkle Beeren und Schoko, deutliches Mineral, dicht, warm, lang. Viel Frucht, schmelzige Tannine. Schön lang, viel Eleganz. - Verwendung zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genussreife: 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 Zitruszensten, 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

**1519 Salzberg 2007 - ro - 50M, 30Bf, 20Zw auf kalkigem Boden; 14/2/5,4; 94-96 Fpkte.**

Farbe: dunkles Rubingranat - In der Nase: Kräuter, Waldbeeren, Harmonie - Im Mund: saftig, schwarzbeerig, kompakt und kraftvoll, Orangen und choko, fast süße Tannine - Verwendung zu: Kultwein - Genussreife: 2011-2023

**NEUSIEDLERSEE - JOSEF & RENÉ PÖCKL**

**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+

**NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE u. 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

**1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2007 - we - 13%, nur die besten Trauben werden für die Premium-Marke verwendet. 30 Jahre alte Reben. Bitte dekantieren. 91FP**  
 Farbe: grün-gelb - In der Nase: süße Frucht nach reifer Reneclode, Birne, mit weißem Pfeffer, auch etwas Honig. Schieferkomponente. - Im Mund: kernige, reife Frucht, viel Würzig, weißer Pfeffer, Frucht nach Birne und Mirabelle, weißem Pfirsich, dann Mischung aus Frucht und salzigem Mineral (vom Schieferboden) macht den Wein sehr elegant und fest, Fruchtsüße im langen Abgang. - Verwendung zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalbsgerichten, Kaninchen, auch zum Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken oder Schweinefilet - Genussreife: bis 2017

**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

**1621 Blaufränkisch Classic 2008 - ro - 13%**  
 Farbe: rubinrot - In der Nase: dunkle Früchte, Pflaume, schwarze Kirsche, Piment. Florale Komponenten von Blüten. - Im Mund: kirschige Frucht, Trockenpflaume, Lorbeer, etwas Schoko und Gewürze. Angenehm saftig, sehr trinkanimierend. - Verwendung zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genussreife: bis 2014

**1622 Zweigelt Classic 2008 - ro - 13%, sieben Mte in gebrauchten Barriques**  
 Farbe: rubinrot - In der Nase: gestauchte Frucht, Schwarzkirsche und Blaubeeren, viel Kraft und Schmelz, strukturiert. - Im Mund: fleischige Schwarzkirsche, dann Cassis und Kirsche. Gewürze wie Zimt und Kardamon, dabei frisch von reifer Säure, schöne Länge. Gutes P-/Q-Verhältnis. - Verwendung zu: Braten und Gulasch, Frikadellen, Lamm, Zicklein - Genussreife: bis 2015

**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. Kalter Rauch vom Boden, dann aber wieder beerig, Große Länge, Potenzial. - Verwendung zu: Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - Genussreife: bis 2018

**1625 Leithaberg Blaufränkisch 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: Lambraten, 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

**WESTSTEIERMARK - REITERER**

**1772 Steirercuvée 2009 - we - 12,5/5/6; Sauvignon und Welschriesling**  
 Farbe: hellgelb - In der Nase: aromatisch und frisch. Holunderblüte, Zitrone, apfelig - Im Mund: gelbe Früchte, Hauch Exotik. Frisch und dennoch auch cremig, lebendig. - Verwendung zu: leichte Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - Genussreife: bis 2011

**1774 Sauvignon Blanc 2009 - we - 12,5/4/6; vom Kranachberg, Südsteiermark**  
 Farbe: grüngelb - In der Nase: Cassisblatt, Brenn-nesseln, 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 2012

**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+

**1779 Schilcher Riemerberg 2009 - rs - 12,5/6/8,5; etwa 10 Jahre alte Reben, mineralischer Boden, Schwemmland.**  
 Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: reife, rote Früchte, Dichte, schmeichelnd, hat Charakter - Im Mund: rote Früchte, sehr frisch durch die Säure, dicht und fest, guter Nachhall mit Mineralik. Sehr gelungen. Das ist Schilcher mit eigenem Geschmacksbild. - Verwendung zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genussreife: bis 2012+

**1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2009 - rs - 12,5/8/8,5; 40 Jahre alte Reben**  
 Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: rote Früchte, reich, einladend - Im Mund: Himbeere, etwas kirschtig, Schmelz, Nachhall. Sehr süffig mit Tiefgang - 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 - 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, wenig, spürbare Süße, auch Erdbeeren, cremig und frisch. Schön kalt trinken. - Verwendung zu: zum Frucht-dessert, mal zwischendurch - Genussreife: jetzt

**1805 Reiterer u Reiterer Brut Rose** 12/Dosage 8g/L. produziert von Josef Reiterer (ARUNDA), Mölten - 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

## Deutschland

### RHEINGAU - PETER JAKOB KÜHN, Demeter

**1851 Rheingau Riesling - Gutsriesling Liter BIO 2009 - we** - zugekaufte Trauben, 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

**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; 12,5/9/6,6.  
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

**1857 Riesling St. Nikolaus - Erstes Gewächs, drei Trauben BIO 2008 - we** - biodynamisch; 60 Jahre alte Reben auf reinem Löß (etwa 13/1,5/7/5). 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 Schlehdorn 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, durchazus 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

### PFALZ - THEO MINGES

**1894 Scheurebe QbA trocken Liter 2009 - we** - 11/6,1/7,1  
Farbe: hellgelb - In der Nase: Cassisblatt, Fliederbeerblüten, sauber, reich, sehr schön - Im Mund: starker Auftakt, Johannisbeertee, Hauch Honig, dann aber zitroniger Abgang. Frisch, mineralisch, harmonisch. Trinkig. - Verwendung zu: Terasse, Vorspeisen, gegen den Durst - Genussreife: bis 2011

**1891 Riesling QbA trocken- Liter 2009 - we** - 11,5/3,9/8,3  
Farbe: hellgelb - In der Nase: mandelig-frisch, Briocheteig, Augustapfel, dann Riesling pur - Im Mund: gelber Apfel, Zitrus, klare, frische Rieslingfrucht, gute Länge - Verwendung zu: Alltagsriesling - Genussreife: bis 2011

**1896 Gleisweiler Hölle Riesling Kabinett tr. 2009 - we** - 12,5/6,5/8,1  
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineralik vom Boden, Blüten, muskatig, zart. Etwas Sandelholz, Hauch Süße und Rauch vom Boden - Im Mund: Sehr harmonisch, Frucht nach Aprikose, Limette, Grapefruit, rote Johannisbeeren, Mineralik. Bleibt frisch mit schöner Länge - Verwendung zu: Fischgerichten, Vorspeisen, Toller Solist. - Genussreife: bis 2015

**1892 Gleisweiler Hölle Riesling Spätlese tr. 2009 - we** - von Sandsteinverwitterungsböden mit Schiefer und Kalkanteilen, 13,5/1,8/7,1  
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mandarine, Blüten, zarte Mandeln, Apfelsinenzesten. Weinbergpfirsich. Vielversprechend - Im Mund: cremig, tolle Entwicklung, Ständig zart ansteigend mit Schmelz und Mineralik. Pfirsich, Apfelsine, Limette, weißer Pfeffer. Tolles Preis-/Qualitätsverhältnis. - Verwendung zu: Fischgerichten, Vorspeisen, Toller Solist. - Genussreife: bis 2016

**1893 Buntsandstein Riesling Spätlese tr. 2009 - we** - aus dem Herzen der "Hölle" auf Sandsteinverwitterungsböden; 13,5/5,5/7,2  
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Hauch Süße, cremig-mandelig bis hin zu Marzipan, Geißblatt, würzig-mineralisch. Reife Rieslingfrucht. - Im Mund: Mineralik und Rauch. Viel Frucht von Zitrus und Pfirsich, auch etwas Minze und weißer Pfeffer. Mineralische Länge, zitronig-würziger Abgang - Verwendung zu: Fischgerichten, Krebse und Schalentiere, Huhn, Toller Solist. - Genussreife: bis 2017

**1887 Kalkstein Riesling Spätlese tr. 2009 - we** - 13,5/3,7/6,1  
Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Braucht viel Luft, kühl, Hagebutte, Minze, Mandeln. Klar und gerade. - Im Mund: Fruchtsüße, cremig. Dann viel Fische mit Pfefferminz, langsam kommen Pfirsich und Zitrus hinzu. Die kühle Kalkmineralik trägt die zarte Frucht. Viel Potenzial. In sich ruhender Wein, wie ein breiter Fluß im Schatten von Bäumen. - Verwendung zu: Fischgerichten, Krebse und Schalentiere, Huhn, Toller Solist. - Genussreife: bis 2019+

**1895 Spätburgunder QbA tr.ZE (Zinkelerde) 2007 - ro** - geringer Ertrag, 20 Monate ohne Schwefelung im Barrique;  
Farbe: tiefdunkles Rubinrot - In der Nase: süßer Rauch, Tabak, eingedickte Kirschen, Veilchen, auch Rosen, Trockenpflaumen - Im Mund: Leder, Kirschhaut, Röstaromen, Kaffee, walnuß, Mokka. Pflaume mit Mineralik. Dann Mandarine mit Zesten und Schoko. Tief und reich. - Verwendung zu: großem Braten. Solist. - Genussreife: 2017+

### PFALZ - ANNE und MARTIN WINTERLING, biologisch

**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, wenig, 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, wenigen 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 Fische. 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

**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. 2009 - we -** zertifiziert ökologisch, sandiger Lehm und Buntsandstein, eng bepflanztes Stück, 25-35 Jahre alte Reben. Teil im Halbstück, Teil im Stahl, 13/7,3/7,6  
 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: elegant, Blüten, kleiner Honigzorn 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 Nussbien Riesling Spl tr. 2009 - we -** zertifiziert ökologisch, sandiger Lehm und Buntsandstein, 40 Jahre alte Reben, sehr wenig Ertrag,  
 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 präsent Rieslingfrucht, die trägt. Große Länge, viel Zukunft. - Verwendung zu: Fisch mit Soßen, vertägt Fenchel und Dill, zum Käse, zu weißem Fleisch. - Genussreife: bis 2019

**1883 Deidesheimer Paradiesgarten Spätlese S(pontan) trocken 2009 - we -** zertifiziert ökologisch, sandiger Lehm und Buntsandstein, eng bepflanztes Stück am Fuße der Hardthöhe, 25-35 Jahre alte Reben, Ausbau im Halbstück; 13,1/3,6/7,4.  
 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: elegant, Blüten, kleiner Honigzorn 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

**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, natürlich schön kalt auch auf der Terrasse - Genussreife: bis 2013

**1884 Sauvignon blanc Spätlese S(pontan) trocken 2009 - we -** zertifiziert ökologisch, Spontangärung, alte Reben; Ausbau im Halbstück, 12,8/1,3/7,2  
 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Cassisblatt und Blüten, Paprika, frisch, zitronig, etwas Honig - Im Mund: sehr vielschichtig, florale Teile, reife Frucht, viel Mineralik. Orangen, Apfelkern, Quitten, Honig. Beachtliche Länge und Struktur. Braucht noch Zeit. - Verwendung zu: idealer Wein zum Fisch und zum Ziegenkäse - Genussreife: bis 2015

## 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.

## Kürbiskernöl, Walnussöl und Olivenöl

Steirisches Kürbiskernöl und Walnussöl von der Ölmühle Leopold Frisches (November 2010 geerntet) Olivenöl aus der Toskana von Corzano e Paterno



## Balsamico von Gerwig Pecoraro aus Österreich

Apfelmalsamico und Aceto Balsamico



## Konfitüren von Andreas Herzinger, Traisental

Konfitüren von Himbeeren und Aprikosen

## Abholfest:

Samstag, 20. und Sonntag, 21. November 2010

## Abholort:

Lukas Klausenke GmbH +Co KG  
 Eiderkamp 32  
 24220 Flintbek

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

Fair Wein GmbH

Zum Ketelsberg 25  
 24220 Boksee  
 Tel. 04302 9304  
 Fax 04302 9305  
[info@weinkultur.de](mailto:info@weinkultur.de)  
[www.weinkultur.de](http://www.weinkultur.de)



Les Grains Nobles

Ingrid Grabbe

Dorfstr. 11  
 24220 Boksee  
 Tel.: 04302 965987  
 Fax.: 04302 965989  
[grabbe@lesgrainsnobles.de](mailto:grabbe@lesgrainsnobles.de)