

Probenotizen Fair Wein

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

216 Pinot Blanc 2009 Kieselböden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Aprikose, Weißdorn, cremig - im Mund: Aprikose und Zitrone, weiße Blüten, im Abgang leichter angenehmer Bitterton - Verwendung zu: mit Freunden, passt zu Vorspeisen, Gemüsesuppen, hellem Fleisch, zur Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2013.

217 Sylvaner 2009 Granitboden am Rande des Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte Birne, darüber weiße Blüten, etwas Mineral - im Mund: Birne, angenehme Säure, Kernton hin zum Mineral, das im Abgang bleibt - Verwendung zu: zum Abendbrot, auf der Terrasse im schönen Sommer, aber auch zu Fisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

251 Riesling Patergarten 2008 Kieselböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: zwischen Grapefruit und Orange, Hauch von reifer Ananas, Mineral - im Mund: Frucht von reifer Zitrone und Grapefruit, dann kräftiges Mineral, gute Struktur, cremige Note und Mineral liegen übereinander, schöne Länge mit Frucht und Mineral - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen, Hecht in Buttersauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Biskuit, dahinter reife Frucht zwischen Zitrone und Apfelsine - im Mund: Confit von Ananas, sehr reife Frucht, dann kräftiges Mineral, etwas Brotkrume, feine Aromatik im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit aromatisierten Saucen (z.B. mit frischem Ingwer) - Genussreife: jetzt bis 2013.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sehr feine florale Noten, deutliche Rose, klassisch Furstentumnote - im Mund: floral beginnend, etwas Rose, dann deutliche mineralische Komponente, Säure Orangen, sehr große Eleganz und große Länge, im Abgang Kirschblüte mit einem Hauch von Mandel, großer Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2017.

252 Riesling Furstentum Grand Cru 2008 arme Kalkböden, etwa 20 Jahre alte Reben, eine nicht deklarierte Beerenauslese.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honigtöne, Rose, auch mineralische Noten - im Mund: Viel Fülle, Honigsüße, ansteigend. Dann eine gute Säure und Mineralität, die dem Wein eine gute Struktur gibt. Sehr, sehr lang, im Abgang verbinden sich Honig und Mineral, sehr großer Wein! - Verwendung zu: Hummer, Languste Foie Gras. Genussreife: jetzt bis 2015.

241 Gewurztraminer Furstentum Grand Cr 2004 40 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutlich Rose, etwas Biskuit - im Mund: feine Süße, florale Note zwischen Rose und weißen Blüten, leichter Honigton, dann wieder der Rosenton, im Abgang Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen zubereitet - Genussreife: jetzt bis 2013.

235 Muscat 2008 Patergarten und Schlossberg, ¼ Muscat d'Alsace, ¾ Muscat Ottonel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Hauch von Orange, dezentes Muskataroma hin zu Jasmin, elegant - im Mund: floral, dann leichter Kernton, Frucht zwischen Orange und Grapefruit, sehr lang mit der Frucht und einer Jasminnote - Verwendung zu: Aperitif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

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

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Honigmelone und leichte Note von Honig, weiße Blüten, leicht cremig, sehr elegant - im Mund: anscheinend, Honigattacke, dagegen gute Säure, dann mineralische Komponente, dadurch gute Struktur - Verwendung zu: Kalbsrücken, Ziegenkäse mit Honig übergossen und überbacken, auch zu exotischen Gerichten mit weißem Fleisch, charaktvoller Wein - Genussreife: jetzt bis 2015.

258 Pinot Gris Schlossberg 2008 verwitterter Granitboden, junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: feines Honigbukett, Brioche, 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 Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2018.

238 Gewurztraminer 2010 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 zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2014.

239 Gewurztraminer Furstentum Grand Cr 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, gute Säure, ganz am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, ganz große Länge - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2018.

236 Crémant Extra Brut 2008 Pinot Blanc und Chardonnay, 24 Monate Flaschengärung.

Farbe: helles Gelb, sehr kleine Perlen - in der Nase: frisch, cremig, dann frische angenehme Säure, Stachelbeere und Birne - im Mund: explodiert im Mund, gute Säure, sehr elegant, frische Frucht von Limone - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2014.

233 Crémant Extra Brut Rosé 2009 ca. 5 % Pinot Noir zu Pinot blanc und Chardonnay, 15 Monate Flaschengärung.

Farbe: ganz leichtes Rosa, sehr feine und kräftige Perlung - in der Nase: Aprikose und etwas rote Johannisbeeren, Hauch von Mineral - im Mund: zerstäubt im Mund, leicht cremig, zwischen sehr reifer Stachelbeere, roter Johannisbeere und Himbeere, Frische bleibt im Abgang. Sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2013.

ELSASS - PAUL BLANCK & Fils

2 Chasselas 2010 ca. 35 Jahre alte Reben, im großen Holzfass ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb, brillant - in der Nase: Zitrone, etwas Mineral, Pfirsich - im Mund: Zitrone und Pfirsich, dann deutliches Mineral, dann gute Säure, gute Länge - Verwendung zu: zur Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2012.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mineral, dann Aprikose, auch Brioche - im Mund: angenehme Säure, Aprikose und Geißblatt, dann Mineral, gute Länge, im Abgang bleibt ein mineralischer Kernton - Verwendung zu: passt zu weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2012.

3 Sylvaner Vieilles Vignes 2008 alte Reben von ca. 40 Jahren, auf Kalk.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: Brioche und fruchtige Noten von Zitrone, deutliches Mineral - im Mund: mineralisch, deutliche Säure, fruchtig, erdige Sylvanernote, sehr viel Struktur, Kräutertee, beachtliche Länge, im Abgang Mandelnote - Verwendung zu: rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2013.

18 Riesling 2009 Kientzheim, St. Hyppolite.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zitronenconfit, auch etwas Pampelmuse - im Mund: sekundäre Arome, deutlich Zitrusfrüchte mit den Schalen, mineralisch, schöne Länge - Verwendung zu: Dorsch, auf dem Punkt gebraten, vorher mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffeln - Genussreife: jetzt bis 2014.

12 Riesling Schlossberg Gr. Cru 2007 Erster Grand Cru des Elsass, Granitboden.

Farbe: schönes Gelb, brillant - in der Nase: mineralisch und fruchtig, typische Schlossbergnote, im Gleichgewicht - im Mund: reich, zunächst deutliches Mineral, das die weißen Früchte dominiert, sehr

auf der Struktur, gute Länge, nach einiger Zeit dann die expressivere Frucht - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

24 Riesling Sommerberg Grand Cru 2007 Reben von 1923 und 1947.

Farbe: deutliches Strohgelb - in der Nase: weiße Frucht, auch etwas Weinbergpfirsich, Brioche - im Mund: gleichmäßig ansteigend, viel Frucht, ein Hauch von Karamell, etwas Mineral, dann Limone, im Abgang reife Stachelbeere und wieder Mineral, sehr große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Fisch mit kräftigen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

11 Gewurztraminer 2010 50 % Fürstentum.

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

10 Cremant Extra Brut 2008 Pinot Blanc, Pinot Noir (saigné) und etwas Riesling und Pinot Gris, z.T. in großen Holzfässern ausgebaut.

Farbe: Gelb mit einem Hauch von Rosé, sehr feine Perlung - in der Nase: cremig, Mischung von Pfirsich Zitrone - im Mund: explodiert im Mund, deutliche Säure, dann Zitrone, auch etwas Stachelbeere, kernig, im Abgang cremig - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2013.

JURA - DOMAINE ROLET

306 L'Etoile - Chardonnay 2007 .

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Brioche, sehr weich, dann reife Birne, auch weiße Blüten - im Mund: aromatische Attacke, etwas Aprikose, zitronige Säure, deutliches Mineral, große Länge - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesaucen, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, Flusskrebse in Sahnesauce - Genussreife: jetzt bis 2014.

314 Arbois Blanc Chardonnay Harmonie 2008 einige Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr aromatisch, weiße Blüten, angenehmer leichter Holzton, Hauch von Bienenwachs - im Mund: frisch, etwas Brotkrume, weiße Blüten, Weißdorn, leichter Kernton, cremig, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2013.

307 Expression du Terroir 2006 70 % Chardonnay, 30 % Savagnin.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Hauch von Sherry, etwas Zitrone, etwas frische Wallnuss - im Mund: auch hier erst der Sherryton, dann frische Zitrone, etwas frische Wallnuss, im Abgang deutlicher Sherrytonnote - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce - Genussreife: jetzt bis 2013.

318 Arbois Poulsard Vieilles Vignes 2009 50 Jahre alte Reben der regionalen Rebsorte Poulsard.

Farbe: leichtes Rot mit violetten Reflexen - in der Nase: frische Kirsche, etwas Rauch - im Mund: Verbindung von Frucht zwischen Kirsche und Himbeere und angenehmen Tanninen, sehr im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2014.

312 Arbois Mémorial* 2003 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir.

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

315 Crémant du Jura Brut 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: frisch, fruchtig, wenig - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von Pfirsich und sehr reifer Birne, Frucht bleibt - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2013.

317 Crémant du Jura Brut Rosé Chardonnay, Poulsard, Trousseau.

Farbe: rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft von frischer Himbeere, Hauch von Tanninen - im Mund: zwischen Himbeere und roter Johannisbeere, gute Struktur, explodiert, schöne Säure, gute Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2013.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2008 alte Chardonnay, Goldmedaille beim Wettbewerb der Crémants.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Aprikose und Birne aber auch ein Hauch Himbeere, cremig - im Mund: Zerstäubt im Mund, sehr reich, gute zitronige Säure, weiße Blüten, dann etwas Brioche, erstaunlich lang für einen Crémant, im Abgang cremig und sehr aromatisch - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2013.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2010 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: feine Jasminnote, leichte florale Süße - im Mund: deutliche Cassisnote, Birne und dann deutliche Mineralität - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce und Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2013.

337 Menetou-Salon 2009 .

Farbe: strohgelb - in der Nase: Frucht zwischen Pampelmuse und Cassis, auch Cassisblüten, sehr aromatisch - im Mund: Pampelmuse und Cassis, leichter Bitterton, viel Frucht und frische Säure, aromatischer Nachhall, auch florale Noten, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2013.

CHABLIS - JEAN-MARC BROCARD

68 Bourgogne Aligoté 2009 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: mineralische Noten, dann Zitrusfrüchte, etwas Bienenwachs - im Mund: leichter Bitterton, dann Frucht von reifen Äpfeln, dann Zitrone und Mineral im Abgang, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wurstplatte, Jambon persillé - Genussreife: jetzt bis 2013.

65 Sauvignon de Saint - Bris 2010 wächst auf einem Plateau, Sauvignon.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Cassis, ein wenig Jasmin, Apfeltorte - im Mund: viel Frucht, etwas Apfel, dann deutliche Cassisnote, danach die Mineralität - Verwendung zu: Zander auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2014.

69 Bourgogne Kimméridgien 2010 Chardonnay, 35 Jahre alte Reben, direkt neben der Appellation Chablis und daher sehr Chablis! Aus dem Fass.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Brioche, kräftiges Mineral und Mandelton, auch frisches Heu - im Mund: zu Beginn Mineral und auch leicht cremig, dann angenehme Säure, später dann auch die typischen floralen Chablisnoten, gute Länge - Verwendung zu: Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

70 Petit Chablis BIO 2010 sehr kalkreich, eher Portlandkalk, aus dem Fass probiert.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: verschlossen, deutliches Mineral und leichte florale Note hin zur typischen Chablisnote - im Mund: gute Säure, deutliches Mineral, florale Note, dann klassischer Heuton, gutes Potenzial und schöne Länge schon jetzt - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

79 Chablis Les Malantes 2010 35 Jahre alte Reben.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: Etwas Brotkrume, dann florale Noten, viel Finesse - im Mund: Sehr reich und gleichzeitig strukturiert, Brotkrume, Heu, dann zitronige Säure, sehr große Länge - Verwendung zu: Zander, auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

75 Chablis La Boissonneuse 2009 biodynamisch ausgebaut.

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: komplex und reich zugleich, verwelkende Blüten, dann deutliches Mineral, Blüten, dann cremig, im Gleichgewicht - im Mund: sehr reich, gutes Spiel von Blüten mit Honignote, Mineral und Säure, später auch Akazienhonig, dann wieder Mineral, große Länge, typisch im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt mit schlechtem Gewissen bis 2016.

72 Chablis Vieilles Vignes de Sainte Claire BIO 2009 über fünfzig Jahre alte Reben, sehr kalkreicher Boden, hat die Qualität eines Premier Crus.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: mineralisch dominiert, Hauch von Karamell, - im Mund: im Mund reich, florale Noten, etwas Brioche, dann zitronige Säure, frisch getrocknetes Heu, im Abgang cremig, großer Chablis - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: 2011 bis 2019.

73 Chablis 1er Cru Montmains 2009

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr elegantres Bouquet, Blüten und kerniges Mineral - im Mund: sehr reich, Hauch von weißen Blüten, deutliches Mineral, etwas cremig, große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt-2019.

76 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2009

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, Hauch von Vanille, etwas Mandel - im Mund: typisch, florale Süße, aber auch ein Hauch Aprikose, dann Mineral, frisch angetrocknetes Heu, cremig, sehr lang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: 2011 bis 2020.

77 Chablis 1er Cru Vaulorent BIO 2009 Premier Cru, in großen Holzfässern ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Heutöne, dann weiße Blüten, eher dezentes Mineral - im Mund: Verbindung von floralen Tönen mit reifer weißer Frucht, sehr lang, mit angenehmer Säure im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2018.

71 Grand Cru les Preuses 2009 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich,, etwas Vanille und Brioche, auch etwas Honig - im Mund: reicher Chablis, mit Blüten, Honig, Mineral, Vanille, im Abgang sehr schöne zitronige Säure, ein Baby, in fünf bis zehn Jahren trinken - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2010 bis 2016.

CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE

483 Aligoté 2009 70 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: zwischen Birne und Aprikose, auch etwas Apfel - im Mund: leicht cremig, dann viel Mineral, etwas reifer Augustapfel, gute Säure, im Abgang Kernton, erstaunlich reich für einen Aligoté - Verwendung zu: zur Schlachteplatte und auch zu Fisch mit cremigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2011.

482 Sauvignon de Saint-Bris 2009 junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sehr fruchtig, deutlich Cassis und Jasmin, ein Hauch von Orangezesten - im Mund: angenehm frisch, gute zitronige Säure, dann deutliche Mineralität, dahinter die Sauvignontypischen Noten von Cassis und Jasmin - Verwendung zu: zu Fisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

489 Sauvignon de Saint-Bris VV 2009 105 Jahre alte Reben!.

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: eher verschlossen, Cassisblüten, Orange 2008: Orange, Cassisblüten, Jasmin, klassisch Sauvignon - im Mund: gute Säure, dann Attacke von Frucht von Zitrusfrüchten verbunden mit deutlichen mineralischen Komponenten, die lange anhalten, gute Länge, viel Potenzial 2008: schöne Reife, viel Struktur, dann Frucht von Zitrusfrüchten und deutliche Mineralität - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

484 Bourgogne blanc 2009 12 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Birne, auch exotische Frucht, leicht cremig - im Mund: sehr fruchtig, reife Zitrone, dann schöne mineralische Note, Stachelbeere, gute Struktur - Verwendung zu: zu geräucherten Fischen (Forelle, Lachs, nicht Aal oder Hering) - Genussreife: jetzt bis 2013.

490 Petit Chablis 2009 junge Reben, sieben und dreizehn Jahre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Orange, dann leichte Cremenote, dann Mineral - im Mund: Zitrusfrüchte - zwischen Zitrone und Orange, dann floral, gute Mineralität, - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

486 Chablis 2009 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Ein Hauch von Honig, dann florale Komponente, frisches Heu, Mineral, gekochte Birne - im Mund: Fruchttöne von Stachelbeere, deutliches Mineral, dann Hauch von Honig, im Abgang Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen aber auch zu geräucherten Fischen (Forelle, Lachs, nicht Aal oder Hering) - Genussreife: jetzt bis 2016.

492 Crémant Blanc de Rouge 2008 1/3 Chardonnay, 2/3 Pinot Noir.

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

COTE DE BEAUNE - DOMAINE JACOB

198 Hautes Côtes de Beaune 2009 18 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Blüten und leichte exotische Fruchttöne - im Mund: ganz reife Birne, gekocht, leichte Säurenote, gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2014.

200 Savigny Vergelesses 1er Cru 2009 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille, Frucht zwischen Birne und Mango, etwas Brotkrume - im Mund: fruchtig und reich, Vanille, weiße Blüten, etwas Mango, dann schöne Säure, im Abgang cremig, auch Mineral, sehr gute Länge - Verwendung zu: Dorsch und Zander mit sahnigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

201 Hautes Côtes de Beaune 2009 Reben etwa 50 Jahre alt.

Farbe: dunkles Rot mit violetten Reflexen, aufhellendem Rand - in der Nase: zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, etwas Schokolade, auch Mon Cheri - Note - im Mund: Aromen von Kirsche und schokoladigen Töne, dann Töne von Himbeere, typisch und gut zugänglich, sehr große Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2015.

204 Savigny Vergelesses 1er Cru 2009 etwa 30 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: Himbeere, Kirsche Cassis, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Kirsche und Himbeere, auch etwas Cassis, dann etwas Halbbitterschokolade, gute Struktur und gutes Gleichgewicht, gutes Potenzial, im Nachhall viel Eleganz, feine Fruchtnoten und etwas Veilchen - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2020.

205 Beaune 1erCru Les Cent Vignes 2009 Hanglage oberhalb von Beaune.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr elegant, feine Noten von roten Früchten, Hauch von Schokolade - im Mund: feine florale Süße, frische Kirsche und ein Hauch von Cassis, dann weiche Tannine, sehr elegant im Nachhall, große Länge mit etwas Kaffeetanninen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 2012 bis 2018.

206 Gevrey Chambertin 2009 .

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Frucht von Cassis und Kirsche, dahinter etwas Himbeere - im Mund: Kirsche, Cassis und etwas Schokolade, Vanille, konzentrierter Wein, weiche Tannine - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 2012 bis 2018.

207 Chambolle Musigny 2009 .

Farbe: dunkles Rot, am Rand violett - in der Nase: Kirsche, Cassis, etwas Vanille, Himbeer - im Mund: sehr voll, erst reife Schwarzkirsche und etwas Schokolade, dann Attacke von Sauerkirsche, dann wieder schokoladige Töne, sehr schön - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: 2011 bis 2018.

BOURGOGNE COTE DE NUITS REGIS FOREY

270 Bourgogne Pinot Noir 2008 in Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges.

Farbe: Kräftiges Rot, aufhellender Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, leicht rauchig, Hauch von Tabak - im Mund: Sauerkirsche, dann etwas Rauch, Vollmilchschokolade, Lakritz - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2015.

266 Bourgogne Pinot Noir 2009 in Barriques von 600 l ausgebaut.

Farbe: kräftiges Rot mit aufhellendem Rand - in der Nase: leicht süßliche Frucht von Himbeere - im Mund: leichte Fruchtsüße, saftig, Himbeere und etwas Kakao, sehr rund und aromatisch, gute Länge, reicher Burgunder - Verwendung zu: Wildragouts, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2016.

268 Morey St. Denis 2009 1,5 ha, nördlich von St. Denis.
Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, Note vom Holz, Gewürz und etwas Tabak - im Mund: gekochte Kirsche, sehr saftig, gute Struktur, am Ende wieder die Frucht mit angenehm runden Tanninen, gute Konzentration - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: 2011 bis 2020.

269 Vosne Romanée 2009 Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot.
Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Etwas Tabak, Schwarzkirsche und Cassis, schokoladige Tannine - im Mund: viel Frucht, leichte Noten von Leder, dann etwas Kaffeetannine, wieder Frucht von Kirsche und Himbeere - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

272 Nuits-St. Georges 2009 .
Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Kirsche, etwas Tabak, danach auch Himbeere - im Mund: viel frische Frucht, Kirsche vor allem, auch etwas Himbeere, Bitterschokolade, Gewürze, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2016.

288 Morey St. Denis 2004 .
Farbe: dunkles Rot, am Rand ziegelfarben - in der Nase: klassische Burgundernase mit roten Früchten, angenehm weichen Tanninen und Hauch von Schokolade - im Mund: zugänglicher Burgunder, Kirsch-Himbeernoten verbunden mit weichen Kaffeetanninen, im Abgang gekochte Frucht und Tannine verbunden - Verwendung zu: Genussreife: jetzt bis 2014.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2009 .
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, Aprikose und etwas Mango, cremig - im Mund: sehr reife Stachelbeere, etwas Aprikose, Biskuit, dann Mineral, danach gekochte Frucht, auch etwas Mango, im Abgang Mineral und Frucht - Verwendung zu: Edelstücken mit sahnigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2009 Grand Cru.
Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb - in der Nase: etwas Vanille und weiße Blüten, Brioche, sehr floral Hauch von Mandeln - im Mund: etwas Vanille, dann Nougat, danach weiße Blüten, viel Körper, gute Säure, große Länge, großes Potenzial - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2020.

357 Ladoix 2009 ein Drittel 60 Jahre alte Reben.
Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Himbeere und etwas frische Kräuter, feine Aromatik - im Mund: saftig, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, leichte Süße, dann wieder der leichte Kräuterton, Frucht kommt sehr expressiv wieder, im Abgang Tannine, auch etwas Pfeffer, große Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Boeuf Bourignion - Genussreife: jetzt bis 2015.

359 Ladoix 1er Cru La Micaude 2009 Monopol der Domaine, 44 Jahre alte Reben.
Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, erst Kirsche, dann kräftige Himbeernoten, Hauch von Milkschokolade - im Mund: Saftige Note von Kirsche und Himbeere, frische Frucht, sehr rund, dezente Tannine, sehr im Gleichgewicht, sehr gute Länge, schon zugänglich - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

360 Aloxe Corton 2009 50 Jahre alte Reben, aus 1er und Grand Cru Lagen.
Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Frucht von Himbeere, etwas reife Kirsche - im Mund: viel Struktur, dann kräftige kirschtig-himbeerige Frucht mit deutlich schokoladigen Tanninen, die im Abgang mit der Frucht verbunden sind. Sehr lang - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

361 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2009 60 Jahre alte Reben direkt neben dem Grand Cru Corton.
Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: eher verschlossen, Frucht nach einiger Zeit deutlich hervortretend, dann tanninige Aromen - im Mund: schöne Kirsche mit darüber liegendem Himbeerton, dann

weiche Tannine, viel Struktur, Nelke im Abgang, hinten kommt die Frucht hoch, sehr große Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: zu Rehrücken, Wildschweinerücken, Fasan - Genussreife: 2011 bis 2018.

363 Corton Les Maréchaudes Grand Cru 2009 20 Jahre alte Reben.
Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: sehr aromatische Attacke, Frucht von Kirsche und Lakritz - im Mund: Mon-Cheri Note, deutlich Lakritz, etwas Süßholz, im Abgang Pfeffer, weich, Länge - Verwendung zu: beste Stücke vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2011 bis 2019.

362 Corton Les Renardes Grand Cru 2009 zehn Jahre alte Reben.
Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Kirsche, Himbeere und Cassis, noch etwas verschlossen - im Mund: beginnt mit Vanille, Himbeere und Kirsche, dann etwas Lakritz, sehr viel Eleganz, gut im Gleichgewicht, sehr große Länge, sehr großer Wein - Verwendung zu: beste Stücke vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 2011 bis 2018.

358 Echezeaux Grand Cru 2009 Grand Cru in der Nähe von Vosne-Romanée.
Farbe: kräftiges Rot - in der Nase: Veilchen, leichte Süße, Himbeere am Ende - im Mund: Florale Komponenten wie am Anfang wie in der Nase, dann die Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, etwas Koriander, große Länge - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 2011 bis 2018.

365 Clos Vougeot Grand Cru 2009 alte Reben von etwa 50 Jahren.
Farbe: sehr kräftiges Rot - in der Nase: noch etwas verschlossen, rote und etwas schwarze Früchte, Hauch von Lakritz - im Mund: Kirschkompott mit etwas schwarzer Johannisbeere gekocht, sehr gleichmäßig und wunderbar im Gleichgewicht, Halbbitterschokolade, auch etwas Zimt. Große Länge - Verwendung zu: Tournedo Rossini, Rehrücken - Genussreife: 2011 bis 2020.

MACONNAIS - RAPHAEL SALLET

86 Mâcon Uchizy 2009 Chardonnay, ca. 25 Jahre alte Reben.
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weiße Blüten, insbesondere Geißblatt, am Ende deutliches Mineral - im Mund: weißer Pfirsich, Kern, auch im Mund Geißblatt, deutliche Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2014.

85 Mâcon Chardonnay 2008 Chardonnay aus Chardonnay, 25 bis 40 Jahre alte Reben.
Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: reife Litchi und weiße Blüten, deutliches Mineral - im Mund: erst die Frucht von Litchi und Ananas, dann schöne zitronige Säure, später deutliche Mineralnote, aber auch cremig, auch im Mund viel Struktur, im Abgang wieder kräftiges Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2014.

84 Mâcon Uchizy Clos des Ravieres Fût de chêne 2008 Chardonnay, etwa 45 Jahre alte Reben, 10 Monate Barriqueausbau, 20 % neue Barriques.
Farbe: deutliches Gelb, brillant - in der Nase: Brioche, dezenter Ton von Vanille, etwas Geißblattblüten, Kernton - im Mund: sehr dezente und angenehme Holznote, Hauch von Vanille, auch weiße Blüten, gute Säurestruktur, dann wieder cremig, beachtliche Länge, im Abgang Spiel von Säure und floralen Noten. Ein sehr schöner und preiswerter weißer Burgunder. - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

331 Mâcon Village 2006 verschiedene Lagen in Viré.
Farbe: schönes Gelb - in der Nase: schön rund, Hauch von Mineralität, etwas Brioche und sehr reife Birne - im Mund: sehr reich, weiße Blüten, dann sehr reife Frucht, überreife Stachelbeere, dabei gute Säure, etwas Zesten von Orange und Zitrone, beachtliche Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, Hummer oder Languste, selbst Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2014.

327 Domaine Emilian Gillet - Viré Clessé 2007 45 Jahre alte Reben.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: mineralisch, dahinter Honig und auch etwas Brioche - im Mund: Fülle und gute Säure zur gleichen Zeit, deutlich weiße Blüten, leichter Kernton, dann etwas Orange, sehr gut im Gleichgewicht und große Länge - Verwendung zu:

weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

328 Domaine de la Bongran-Viré Clessé 2005 40 bis 50 Jahre alte Reben.

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

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

Farbe: Goldgelb - in der Nase: Honig und Blüten, Biskuit, sehr elegant, Früchtebrot - im Mund: getrocknete Aprikosen, viel Honig, etwas Marzipan, deutliches Mineral, große Länge, sehr eleganter Abgang mit Zesten von Orange, perfekter Wein - Verwendung zu: Stopfleber - Genussreife: jetzt bis 2025.

POUILLY-FUISSÉE -ERIC FOREST

110 Macon Vergisson 2009 kleiner Bruder des Pouilly-Fuissé, gleicher Ausbau.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, Brioche, Hauch von Mandarine - im Mund: Schöne Frucht, Aprikose und etwas Mandarine, dahinter dezentes Mineral, gute Struktur, zitronige Säure mit getrockneter Aprikose, im Abgang Zitrusfrucht und mineralische Noten, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2016.

111 Pouilly- Fuissé L'AME 2008 .

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: frisch, weiße Früchte, etwas Brotkrume, auch ein wenig Zitrone, deutliche Mineralität - im Mund: Nelke, Mirabelle, Zitrusfrüchte, dann eine leicht jodige Note, im Abgang dann wieder der Gewürzton, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt-2016.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr viel Finesse, viel Konzentration, Mineral, dann Mandarine und etwas Zitrone, Brotkrume, offener als im Vorjahr - im Mund: sehr fruchtig, Birnenkompott und Zitrusfrüchte, leicht mandeliger Kernton, deutliches Mineral und schöne Säure, im Abgang Gewürze, sehr großer Wein mit großer Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: 2012-2016.

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

405 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Maronnie 2009 Chardonnay aus dem Clos des Maronniers.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Pfirsiche, etwas cremig - im Mund: gekochte reife Birne, etwas Litchi, angenehme Säure, im Abgang leichte Kerntöne - Verwendung zu: zum Salat mit weißem Ziegenkäse - Genussreife: jetzt bis 2012.

403 Beaujolais Clos d. vieux Marronniers 2009 Assemblage von frischer Pressung und 12 Stunden Mazeration.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Veilchen und Himbeere, auch Walderdbeere - im Mund: etwas Kirsche, etwas Walderdbeere, dann Tannine, etwas Gewürz, im Abgang wieder die Frucht und Gewürz zusammen - Verwendung zu: idealer Sommerwein, gekühlt servieren, zum Grillen oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2012.

404 Beaujolais Clos d. vieux Marronniers 2010 sehr alte Reben, ein Drittel ist fast hundert Jahre alt, erste Abfüllung nach dem Beaujolais Nouveau, Goldmedaille beim Concours Mondial des Gamays.

Farbe: kräftiges Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Mischung von gekochter Kirsche, Brombeere und etwas Cassis, viel Frucht und Eleganz - im Mund: viel Frucht von Kirschkonfitüre, auch etwas Cassis, dann angenehm weiche Tannine, gute Länge, im Abgang Kirschwasser - Verwendung zu: Andouillette (Kuttelwurst), Gulasch, zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2012.

401 Beaujolais Clos d. vieux Marronniers 2009 dritte Abfüllung, Bronzemedaille in Macon.

Farbe: kräftiges Rot, leicht aufhellender Rand - in der Nase: Tabak, dann Kirsche mit Kern - im Mund: viel Kirsch, auch Kirschsäfte, etwas Leder, deutliche Tannine - Verwendung zu: Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2013.

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

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: leicht cremig, etwas Birne und Kruste von Brioche - im Mund: frisch im Mund, Frucht von Birne und reifer Zitrone, schön weinig - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2012.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

422 Condrieu Chéry* 2009 Steillage, alte Reben, Nonplusultra der Condrieu.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Brioche, dann reife Frucht von weißen Pfirsichen, leichte Gewürznote - im Mund: sehr reich, perfekte Kombination von Frucht und Gewürz, kaum zu analysieren, danach akzenturierte Noten von Gewürz zwischen Pfeffer und Kardamon große Mineralität - Verwendung zu: als Apéritif, zu Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2016 mindestens.

421 V.d.P. Rhodaniennes - Syrah 2009

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Kirschwasser, Hauch von Kakao - im Mund: sehr saftig, weich, Schwarzkirsche, Hauch von Blaubeere, sehr im Gleichgewicht, komplex und lang - Verwendung zu: Wild, gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

436 St. Joseph Rouge 2009 Syrah, mit den alten Reben zusammen ausgebaut.

Farbe: rotschwarz - in der Nase: rote Früchte, Kirsche mit Kern, dann Hauch von Nelke, sehr weiche Tannine, voll - im Mund: Kirsche und etwas Pflaume, dann Mokkatannine, erstaunlich weich, sicher exzellent in der fruchtigen Phase nach der Lieferung - Verwendung zu: Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

429 Saint- Joseph Les Grisières 2009 Reben zwischen 45 und 70 Jahren, Barriqueausbau.

Farbe: schwarzrot mit violettbraunem Rand - in der Nase: Mokkatannine, Schwarzkirsche und Cassis, fruchtig Süße - im Mund: sehr saftig und konzentriert, gute Verbindung von schwarzen Früchten und weichen Tanninen, sehr nachhaltig, großartiger Wein, der jung und auch nach einer Pause noch lange zu trinken sein wird - Verwendung zu: Wild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013, dann von 2015 bis 2020.

924 ST. JOSEPH - PIERRE GONON

927 St. Joseph Rouge 2009 alte Reben.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, etwas süßlicher Tabak - im Mund: Kirsche, leichte Fruchtsüße, sehr anschiemgsam, auch ein Hauch Cassis, runde Tannine - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2012 bis 2017.

CROZES-HERMITAGE - CHRISTINE UND ETIENNE POCHON

342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2010 50 % Marsanne, 50 % Roussanne.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: gekochte Birne, etwas exotische Frucht - im Mund: reife gekochte Birne, gewürzige Note vom Mineral, dann schöne Aromatik, gute Länge, im Abgang angenehme Säure und Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

344 Crozes Hermitage Château Curson 2009 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, ohne Milchsäuregärung, Barriqueausbau.

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: zur Zeit eher verschlossen, etwas Frucht und Kern - im Mund: reife gekochte Birne, dann Hauch von Nelkenpfeffer, auch etwas Orange, am Ende leichte Mineralität. Gute Länge - Verwendung zu: weißes Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2017.

341 Les Egrèves Rouge 2008 80 % Syrah, Rest Merlot.

Farbe: rotschwarz - in der Nase: Kirsche und Himbeere, feine Süße und etwas Schokolade - im Mund: frische Kirsche, auch etwas

Himbeere, sehr elegant, Merlotnote im Abgang - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2013.

340 Syrah-Sélection 2009

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand - in der Nase: Kirsche und ein Hauch von Himbeere und Cassis, schöne Aromatik - im Mund: rote Früchte, etwas Gewürz von Nelke, dann Hauch von Kaffeetanninen - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch von Schwein oder Hammel - Genussreife: jetzt bis 2014.

348 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2009

jüngere Reben, Syrah. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche, etwas Bienenwachs, sehr im Gleichgewicht - im Mund: saftige Frucht, etwas Schwarzkirsche, reife Himbeere und Aroma von Cassis, weiche, leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

347 Crozes Hermitage Château Curson 2009

40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Vanille, Schwarzkirsche, Bitterschokolade - im Mund: Kirsche, Himbeere und frische Brombeere, Vanille und Schokolade, gute Säurestruktur, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Hase mit sehr kräftigen und leicht süßen Saucen - Genussreife: 2012 bis 2019.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND' RIBE

183 Côtes du Rhône Villages BIO 2010

Marsanne, Roussanne und Viognier, Roussanne und Viognier in Barriques ausgebaut. Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, weiße Pfirsiche, Hauch von Gewürz - im Mund: sehr reich, aromatisch, weiße Blüten, auch exotische Frucht, dann Kernton hin zu Pfeffer, gute Länge, im Abgang auch etwas Pfeffer - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2015.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2010

Carignan, Grenache, etwas Syrah, nach kurzer Maceration gepresst, kein „Saignée“. Farbe: Ganz leichtes Rosé - in der Nase: aromatisch Kirsche, dann deutlicher Mandelton - im Mund: zwischen Kirsche und Himbeere, dann mineralisch, auch etwas cremig, Kernton im Abgang - Verwendung zu: als Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2013.

186 Côtes du Rhône P`tit Ribe BIO 2009

Grenache, nur vier Tage maceriert. Farbe: rotschwarz, violette Reflexe - in der Nase: Kirsche mit den Kernen gekocht, etwas Erdbeere und etwas Schokolade - im Mund: Kirsche, in Sauerkirsche übergehend, dann schokoladige Tannine, im Abgang noch mal deutlich Kirsche und der Kernton, sehr frischer und leichter Rotwein - Verwendung zu: dunklem Fleisch auch in Ragouts, gegrillte Steaks - Genussreife: jetzt bis 2014.

190 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2009

60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre. Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, dann leicht cremiger Ton, dahinter Schokolade - im Mund: rund, voll, zwischen Kirsche und Holunderbeere, im Abgang Lakritz, dann auch etwas Sauerkirsche, gutes Gleichgewicht - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

188 Côtes du Rhône Villages BIO 2007

Silbermedaille in Paris, Grenache, Syrah. Farbe: fast schwarz - in der Nase: Kirsche, etwas Pfeffer und Vanille - im Mund: saftig, Cassis, Kaffeetannine, Lakritz, danach Kirsche, im Abgang Gewürze, gute Länge - Verwendung zu: Rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

191 Côtes du Rhône Village Centenaire BIO 2009

75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, 91-93 Parkerpunkte. Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: sehr konzentriert, Kirsche, Brombeere, Tannine von Bitterschokolade - im Mund: sehr reich, Schokolade, dann Schwarzkirsche, Brombeere, Halbbitterschokolade, große Länge - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

48 Château St. Louis-la-Perdrix 2010

Roussanne, Grenache. Farbe: schönes Gelb - in der Nase: sehr fruchtig, etwas gekochte Birne und auch Johannisbeere, leichter Mandelton - im Mund: erst etwas Birne, dann Stachelbeere und etwas Quitte - Verwendung zu: So-trinken, Antipasti - Genussreife: jetzt bis 2013.

50 Cuvée Marianne fût de chêne 2010

90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt. Farbe: Leicht goldgelb - in der Nase: Weiße Pfirsiche und weiße Blüten, Hauch von Vanille, etwas Bienenwachs - im Mund: sehr reich, florale Süße, Vanille, gekochte weiße Pfirsiche, ein wenig Honig, im Abgang Pfeffer, gute Länge, im Abgang schöne Säure - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2014.

52 Château St.Louis-la-Perdrix 2010

80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre. Farbe: Leichtes Rosé - in der Nase: frische Himbeere, auch etwas Süßkirsche - im Mund: Süßkirsche, Hauch von Johannisbeere, auch etwas Cassis und auch Vanille, dann leicht cremig, sehr im Gleichgewicht, am Ende frische Säure - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2013.

51 Château St.Louis-la-Perdrix 2009

je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan. Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: leicht animalisch, gewachstes Leder, dann etwas Halbbitterschokolade und etwas Brombeere - im Mund: Frucht von Brombeere vermischt mit Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine, später auch etwas Cassis und im Abgang etwas Lakritz - Verwendung zu: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

47 Mas St.Louis AR 2008

60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut, direkt vom Fass abgezogen. Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Leichter Holzton, dann Kompott von schwarzen Früchten, Hauch von Vanille, voll, Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Brombeeren und Kirschen, dann etwas Kaffee, leichte Süße, Pfeffer im Abgang, sehr aromatisch im Abgang - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2013.

57 Cuvée Marianne fût de chêne 2008

90 % 37 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate. Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Vanille, etwas Tabak, schwarze Früchte, Cassis, frische Brombeere - im Mund: Etwas Tabak, dann leichte Süße, danach deutlich Vanille und Pfeffer, frische Frucht zwischen Kirsche und knapp gereifter Brombeere, am Ende etwas Lakritz, beachtliche Länge, sehr elegant - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

COSTIÈRES DE NÎMES -NATHALIE BLANC-MARES

650 Mas Carlot Clairette de Bellegarde 2010

Clairette ist die klassische Rebsorte der Weißweine der Region. Farbe: strohgelb - in der Nase: florale Noten, ganz leichter Hauch von Jasmin, frisch - im Mund: sehr aromatisch, auch hier die floralen Noten, reich und gute Säure, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: gegrillter Fisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

651 Mas Carlot Cuvée Tradition 2010

mit 10% Viognier. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weiße Blüten, auch helle Früchte - im Mund: aromatische Attacke, reife gekochte Birne, angenehme Säure, gute Länge, deutliche Mineralnote im Abgang - Verwendung zu: zum Sotrinken, zu Charcuterie, aber auch zu Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2012.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2010

80 % Roussanne, 20 % Viognier, 4 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Brotkrume, Vanille, ein Hauch von Viognier, Mandarine, reife Pfirsiche und weiße Blüten - im Mund: sehr reich und aromatisch, Viognier, Pfeffer, in der Mitte die leichten Holzton, etwas Vanille, florale Süße, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

653 Mas Carlot Cuvée Tradition 2010

35% Syrah, 60 % Grenache, 5 % Mourvèdre, nach 24 Stunden Maceration für Grenache, Syrah frisch gepresst.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: zwischen Kirsche und Himbeere, floral - im Mund: Sehr fruchtig, deutlich Himbeere, in der Mitte Mineral, im Abgang gutes Spiel von Frucht und Säure, leicht mandelig - Verwendung zu: Allerweltsw Wein, zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2012.

654 Mas Carlot Cuvée Tradition 2010 50 % Syrah, 50 % Grenache, vor drei Tagen abgefüllt.

Farbe: Schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Waldfrüchte, etwas Schokolade, Garrigues - im Mund: sehr saftig, deutliche Fruchtsüße am Anfang, Schwarzkirsche und Cassis, dann Bitterschokolade, Kakao, im Abgang etwas Mokka, schöne Länge - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2014.

649 Mas Carlot Cuvée Tradition 2009 60 % Syrah, 40 % Grenache. Farbe: Schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: Tabak, auch etwas Bitterschokolade - im Mund: saftig, Cassis, auch etwas Kirsche, Schokolade, weiche Tannine, Kakao, im Abgang Cassis und Tannine, Mokka, schöne Länge - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2013.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2009 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den neuen Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: Schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: aromatisch und saftig, schwarze Früchte und viel Gewürz, auch Lakritz, Holunderbeere und Cassis, etwas Kaffee - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Blaubeere, Lakritz, Bitterschokolade, große Länge - Verwendung zu: Entrecôte und ähnliches Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt. - Genussreife: jetzt bis 2015.

656 Les Enfants Terribles 2009 Mourvèdre et Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut, 90 Parkerpunkte.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: Garrigues, Blaubeere und Brombeere, dann Hauch von Süße - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, sehr elegant im Mund, feine Süße, Schokolade, etwas Kaffeetannine, gute Struktur, und sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Entrecôte oder Rippenstück aber auch exotische Gerichte, etwa mit Massale gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2015.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

918 Cuvée Mosaïque 2010 Sauvignon und Vermentino.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: floral, mineralische Komponente, etwas Jasmin, dann reifer Apfel - im Mund: Zitrone und Orange, leichte florale Süße, danach aromatische Komponente von Jasmin - Verwendung zu: Aperitif, zu weißem Fleisch mit nicht zu scharfen exotischen Gewürzen - Genussreife: jetzt bis 2012.

913 Cuvée Les Clauzes de Jo 2009 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

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

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

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

911 Ineptie Vin de Table 2008 Roussanne, Viognier, Petit Manseng, 20 g/l Restsüße.

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

912 Cuvée Mosaïque Rosé 2010 Syrah, Grenache Noir, Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: zartes Rosé mit leicht violetterm Stich - Nase: Süßkirsche, Hauch von Himbeere, Biskuit - Mund: Johannisbeere und Süßkirsche,

leichte angenehme Fruchtsüße, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Mineralität, im Abgang reife Stachelbeere und leichte Süße - Verwendung zu: zum ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2012.

916 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedoc 2010 Syrah, Cinsault und Grenache.

Farbe: schwarzrot, aufhellend violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeere, Pfefferkörner - im Mund: Frische Kirsche, auch ein wenig Himbeere, viel Frucht, etwas Halbbitterschokolade und Pfeffer - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2012.

910 Cuvée Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2009 Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Farbe: schwarz mit purpurnem Rand - in der Nase: Leder, Tabak, Kirsche und Bitterschokolade - im Mund: schwarze Früchte, sehr konzentriert, dann etwas Sauerkirsche, Halbbitterschokolade, dann etwas Gewürz, im Abgang Mandelton - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

914 Passidore blanc Liqueureux 2004 Gros Manseng.

Farbe: goldgelb - in der Nase: aromatische getrocknete Früchte zwischen Birne und Orange, Thymian, Honig - im Mund: Akazienhonig, etwas Orangenzesten, Marzipan, Datteln und im Abgang etwas Haselnuss - Verwendung zu: Dessert, Fruchtekuchen - Genussreife: jetzt bis 2015.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT

139 Domaine Baillat Rosé BIO 2010 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault.

Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: frische Frucht von Süßkirsche, etwas Erdbeere - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, leichte Mineralität - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, Wein nicht zu warm servieren (15 ° C) - Genussreife: jetzt bis 2012.

140 Domaine Baillat Corbières BIO 2010.

Farbe: schwarzrot - in der Nase: elegante Noten - im Mund: saftig und elegant zugleich - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

134 Cabernet Sauvignon Louis Baillat 2008 70 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Eukalyptusnoten, viel Frucht - im Mund: auch Eukalyptus, gut eingebundene Tannine - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

136 Cuvée Emilien Baillat AOC Corbière 2007 70 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: Mon Cheri - Note, Hauch von Himbeere, sehr fruchtig - im Mund: Saft von Schwarzkirsche, Hauch von Blaubeere, etwas frische Pflaume, weiche schokoladige Tannine, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

ROUSSILLON - CHÂTEAU LA CAZENOVE-MONTES

897 Les Clares 2007 Roussanne und Grenache (1947 gepflanzt), ein Jahr im Barrique ausgebaut, erst im Juli 2010 auf Flasche gezogen.

Farbe: Deutliches Gelb - in der Nase: Birne, Hauch von Kern und Crème brûlée - im Mund: Zitrusfrucht zwischen Orange und Zitrone, auch etwas Mandarine und Apfel, dann kräftiges Mineral, gut eingebundene Säure, im Abgang etwas Vanille - Verwendung zu: zum Huhn, zum Käse - Genussreife: jetzt bis 2015.

893 La Colomina (Masia M) 2006 40 % Carignan (nicht entstielt), 30 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 91 Parkerpunkte.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: sehr schöne Frucht von Kirsche und Cassis, auch etwas Gewürz - im Mund: leichte Süße, gekochte Schwarzkirsche, etwas Cassis und Brombeere, würzig, deutliche Tannine, viel Struktur - Verwendung zu: Gegrillte Lammkottlets, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2013.

895 VdP La Garrigue Rouge 2006 60 % Carignan, 25 % Grenache, 15 % Syrah.

Farbe: sehr dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: schöne Frucht von schwarzen Früchten, Kirsche und Cassis, etwas Gewürz (Garrigues) - im Mund: gekochte Kirsche, frische Pflaume, leichte

florale Süße, im Abgang wieder die Note von Obstbränden, schöne strukturgebende Tannine bleiben im Mund - Verwendung zu: Gegrilltes Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt - 2015.

894 Torrespeyres 2004 Carignan und Syrah.

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

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

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

ROUSSILLON - JEAN GARDIES

891 Mas Las Cabes sec 2010 60 % Muscat, Grenache und Macabeu.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr frisch, weiße Blüten, etwas Jasmin, dann Zitrone, angenehme Aromatik - im Mund: Aprikose, dann weiße Blüten, reich, gekochte weiße Pflirsche, aromatischer Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2013.

879 Les Glaciaires 2010 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 zu: weißes Fleisch, Seeteufel mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

878 Mas Las Cabes Rosé 2010 Grenache, Mourvèdre und ein wenig Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: floral, etwas Veilchen, sehr fein - im Mund: floral beginnend, auch hier deutlich Veilchen, dann kräftiges Mineral, sehr viel Eleganz, im Abgang leichter Bitterton, schöne Länge. - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2012.

886 Le Rosé 2010 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 zu: 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 violetter Rand - in der Nase: Schokolade und Kirsche, gut miteinander verbunden, später deutliche Himbeernoten - im Mund: sehr reich, leichte Süße, Kirsche und Cassis, Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben deutliche Cassisnoten und die Schokolade hin zu Kirschkernen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2013.

880 Les Millères 2009 Alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: saftig, Frucht zwischen Schwarzkirsche und frischer Zwetschge, dann deutlich Halbbitterschokolade - im Mund: sehr saftig, kräftige Schwarzkirsche, etwas Cassis, Hauch von Schokolade, dann mit Kernen gekochte Schwarzkirsche, beachtliche Länge, sehr gut im Gleichgewicht. Toller Wein! - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: Ende 2010 bis 2016.

889 Flor - Muscat de Rivesaltes 2010 Grenache Blanc und Gris.

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

ROUSSILLON - LA VISTA

947 La Vista (Mes Amis) 2009 Grenache, Syrah.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche mit Kern, sehr fruchtig und elegant - im Mund: sehr weiche Tannine, Garrigues, dann frische Kirsche, zugänglich und dennoch mit guter Struktur, im Abgang Kirsche und Schokolade - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2013.

ROUSSILLON - DOMAINE POUDEROUX

949 Latour de Grès 2008 60 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Lakritz, dann Schwarzkirsche und etwas Himbeere - im Mund: Halbbitterschokolade und viel Kirsche, Brombeere, dann Bitterschokolade, die auch den Abgang dominiert auch ein wenig Lakritz, gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2014.

950 Terres Brunes 2007 Grenache, Syrah, Mourvèdre auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: Mineral vom Schiefer, getrocknete Pflaume und auch eingedickte Kirschkonfitüre, viel Finesse - im Mund: Schwarzkirsche, Trockenpflaume, Cassis, Süßholz, Pfeffer, sehr im Gleichgewicht, sehr aromatischer Abgang, große Länge und sehr elegant - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

952 AOC MAURY Vendange 2009 moutierter Wein, 60 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu.

Farbe: rotschwarz hin zum Violett - in der Nase: Vanille, dann Pruneau d'Agen, etwas Brombeere, am Ende Schokolade mit der Pflaume verbunden - im Mund: Feine Süße, zwischen eingedickter Kirsche und Trockenpflaume, auch etwas getrocknete Feige, dann Schokolade und Kaffeetannine, sehr reich und lang - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen (etwas vom Wein für die Sauce verwenden) aber auch Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2018.

955 AOC Maury Grande Reserve moutierter Wein aus Grenache Noir.

Farbe: schwarz mit braunem Rand - in der Nase: alter Armagnac, dann saftige Trockenpflaume, Kakao - im Mund: Schokolade, getrocknete Feigen, auch mit Tönen von alten Armagnacs, Frucht und Schokolade perfekt verbunden - Verwendung zu: Mousse au Chocolat, warme Schokoladentarte - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: schwarz mit braunem Rand - in der Nase: Pruneau d'Agen, Nelkenpfeffer und Schokolade - im Mund: getrocknete schwarze Früchte (Pflaume, Kirsche, Blaubeere), frisch gemahlener Pfeffer, etwas süßlicher Tabak, große Länge - Verwendung zu: Desserts mit Schokolade - Genussreife: jetzt bis 2020.

ARGENTINIEN

MENDOZA - TRIVENTO - FAIR TRADE

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 zu:

Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2011.

593 Otra Vida Cabernet Sauvignon 2009 Fair Trade zertifiziert. Farbe: dunkles Rot, aufhellendes Violett - in der Nase: erst floral, dann frische Kirsche - im Mund: Kirsche und Schokolade, viel Frucht, sehr rund und zugänglich - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

595 Otra Vida Malbec 2009 Fair Trade zertifiziert. Farbe: dunkles Rot, rotvioletter Rand - in der Nase: deutlich Blaubeere, etwas Schokolade - im Mund: leichte Süße, dann Kirschsaft, etwas milde Schokolade, im Abgang frische Kirsche, später wieder die Schokolade - Verwendung zu: Grillfleisch und Ragout von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2012.

MENDOZA - FINCA ALGARVE

606 Cinco Sentidos Chardonnay FairWein 2009 Palmira, 30 % in Barrique ausgebaut, im Zertifizierungsprozess für Fair Trade. Farbe: helles Gelb - in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: jetzt bis 2012.

607 Cinco Sentidos Torrontes Fair Wei 2009 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 Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2012.

608 Cinco Sentidos Malbec Fair Wein 2007 im Zertifizierungsprozess für Fair Trade, bei Meinigerverkostung 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, ausbalanziert, Bitterschokolade, sehr lang - Verwendung zu: Wildschwein, Lamm in allen Variationen - Genussreife: jetzt bis 2012.

611 Cinco Sentidos Reserva* 2005 50% Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: komplex, schwarze Früchte, Mischung von Gewürz und Vanille - im Mund: Blaubeere, Cassis, Schwarzkirsche mit Kerntönen, dann leicht pfeffrige Töne, auch etwas Mokka. Große Länge - Verwendung zu: den besten Stücken vom Rind, Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

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 zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2011.

MENDOZA - BODEGA VINECOL

801 Santa Irene Torrontes Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: Klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2012.

804 Medanos Chardonnay BIO Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze; Barriqueausbau. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

802 Santa Irene Malbec BIO Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze.

Farbe: schwarzrot mit braunvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2013.

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtige - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

805 Medanos Tempranillo BIO 0 Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze; Barriqueausbau.

Farbe: dunkles Purpurrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: Frische Kirsche, Mokkatannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2014.

806 Medanos Malbec BIO Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze; Barriqueausbau.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenzesten - Verwendung zu: beste Stücke vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

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 zu: Lammshulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2015.

587 Soluna Premium Malbec Organic BIO 2006 10 - 18 Jahre alte Reben, Biologisch.

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

CHILE AINY - FAIR TRADE

598 Sauvignon 2009 Fair Trade zertifiziert, ein Projekt des Önologen Jaime Munoz und seiner Frau Caroline.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Ananas und etwas Jasmin - im Mund: floral, dann auch der Ananaston - Verwendung zu: mit Freunden, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2012.

599 Carmenere - Cabernet Sauvignon 2009 Fair Trade zertifiziert, ein Projekt des Önologen Jaime Munoz und seiner Frau Caroline.

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

600 Carignan Syrah 2009 Fair Trade zertifiziert, ein Projekt des Önologen Jaime Munoz und seiner Frau Caroline.

Farbe: sehr kräftiges Rot - in der Nase: Blaubeere, Fruchtsüße und schokoladige Tannine - im Mund: elegant und einschmeichelnd, schwarze Früchte, dahinter Schokotöne, im Abgang Vanille und Milkschokolade - Verwendung zu: Lamm, Ziege - Genussreife: jetzt bis 2013.

Italien

SÜDTIROL - ARUNDA

1041 Arunda Talento Brut - we - 12,5/Dosage 6g/L. Aus Chardonnay50, Pinot bianco30 und Pinot Nero20. 24 Mte. Flaschengärung
Farbe: strohgelb bis grünlich, gebundene Perlage, anhaltend - **In der Nase:** Apfel- und Birnendüfte, feine Hefearomen, Blüten - **Im Mund:** cremig-weinig nach Apfel und Birne, feine Honignote, wunderbar mit ganz feinen Schaum, hinten etwas Mandeln, sehr elegant. - **Verwendung zu:** vielen Anlässen - **Genussreife:** bis 2014

1806 Arunda Talento Extra Brut - we - 12,7/keine Dosage. Aus Chardonnay80 Pinot Nero20. 24 Mte. Flaschengärung
Farbe: brilliant helles Gelb, extrem feine Perlage, anhaltend - **In der Nase:** blumig, Brotrinde, Trockenfrüchte, Hauch Honig - **Im Mund:** trocken, üppig ohne Aufdringlichkeit, dennoch cremig. Ganz feiner Schaum, schöne Länge, sehr rein. - **Verwendung zu:** vielen Anlässen - **Genussreife:** bis 2014

1042 Arunda Talento Blanc de Blanc Brut - we - 12,4/Dosage 4g/L. Aus Chardonnay. 24 Mte. Flaschengärung
Farbe: strohgelb bis grünlich, Perlage reich und anhaltend - **In der Nase:** zartes Bukett, eher Blumen, aber auch cremige Frucht - **Im Mund:** zeigt der Talento seine ganze Kraft und Vielfalt. Herrliche Fülle, weich und cremig, dicht, mit wenigem Abgang, viel Struktur. Groß. - **Verwendung zu:** einem ganzen Menue, insbesondere Austern, Fischspeisen und zu hellem Fleisch - **Genussreife:** bis 2015

1043 Arunda Talento Cuvée Marianna Brut - we - 13/Dosage 4g/L. Aus Chardonnay im Barrique80, Pinot Nero20. 48 Mte. Flaschengärung
Farbe: strohgelb mit lebhafter, anhaltender Perlage - **In der Nase:** komplex, blumig. Früchte nach Ananas und Mango, auch Limette, etwas Honig und Nougat, feine Röstaromen - **Im Mund:** eine dichte Struktur, gehaltvoll. Reife Birne, prickelnde Ergänzung, exotische Früchte, viele Phasen aus Frische und Cremigkeit. Langanhaltender Abgang, die Frische bleibt, aber auch mandelige Frucht. Genial. - **Verwendung zu:** einem ganzen Menue, insbesondere Fischspeisen und zu hellem Fleisch, das auch kräftig sein kann. - **Genussreife:** bis 2016

1044 Arunda Talento Riserva Extra Brut 2006 - we - 12,8/ Dosage 4g/L. Aus Chardonnay60 und Pinot Nero, weiß gekeltert. Jahrgangssekt. 36-48 Monate Flaschengärung
Farbe: strohgelb mit lebhafter, anhaltender Perlage - **In der Nase:** komplex mit blumigen Noten, Honig, weiße Schokolade, Trockenfrüchte, aber auch Ananas, Grapefruit und Mango. - **Im Mund:** dichte Struktur, hat Fülle und Gehalt, wenig. Man merkt die herausragende Qualität der Grundweine. Lang anhaltender Abgang. Ein herausragender Sekt - **Verwendung zu:** Menues auf Fischbasis oder zu weißem Fleisch. Belohnungssekt. - **Genussreife:** bis 2014

1807 Arunda Talento Excellor Rosé - rs - Dosage 5g/L. Aus reinem Saignée von Pinot Nero. 24 Monate Flaschengärung
Farbe: schillernd zwiebelblau bis rubinrot, feine Perlage - **In der Nase:** kleine Walderdbeeren und Himbeeren, saftig - **Im Mund:** rote Früchte, weich, leicht würzige Säure, saftig und rund. Schöne Frische, viel Perlung, sehr lebendig. - **Verwendung zu:** geräuchertem Lachs und anderem Räucherfisch, zu Meerestischen mit festem Fleisch - **Genussreife:** bis 2014

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+

1027 Fontanasanta Nosiola Amphore 2009 - we - Rebsorte Nosiola, nördlich vom Gardasee, 20 Jahre ökologischer Anbau. Acht Monate bleiben die ganzen Beeren in der 400 Liter-Ton-Amphore.
Farbe: mittleres Gelb mit Roséschicht - **In der Nase:** klar und rein, frisch. Gelbe Früchte, Quittenmus, Blüten, Apfelsine, Gras, Haselnuss, Kräuter nach Tee und Melisse. Alles mild und tiefgründig. Ändert sich im Glas - **Im Mund:** mineralisch-salzig, floral. Frische Birne, Reneclode, Jod, Haselnuß, überraschend frisch-fruchtig, kräuterig nach Thymian, weißer Pfeffer, sehr lang. Feingliedrig, elegant, großartig. - **Verwendung zu:** Suppen, Vorspeisen, Fisch, weißem Fleisch, Käse. Vielseitig einsetzbar, Flasche kann tagelang offen bleiben - **Genussreife:** 2012-2025

1002 Foradori DOC 2008 - ro - Teroldego Rotaliano, 40 Jahre alte Reben, 12 Monate 2- und 3-jährige Barrique;starke Selektion, 89 PPKte; biodynamisch
Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - **In der Nase:** dichte Fruchtfülle mit Kräutern nach Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineral von Granit, breiter Fruchtteppich, reich - **Im Mund:** dicht und saftig mit viel Mineralik, Pflaume, Gewürze, milde Tannine nach Süßholz, hält lange an, bleibt mit Walfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, durchaus mit großem Vergnügen schon trinkbar. Ein Wein mit Struktur und Substanz - **Verwendung zu:** gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Schön zu gereiftem Käse. Lamm und Zicklein mit Kräutersoßen (Schulter) wären geradezu ideal. Mdst. 3 Stunden dekantieren. - **Genussreife:** bis 2017

1004 Granato IGT 2008 - ro - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Sehr frühe Lese mit gesunden, vollreifen Trauben. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu, biodynamisch.

Farbe: dichtes Rubinrot mit violetter Schimmer - **In der Nase:** sehr reife, rote Früchte, kühler Typ, etwas Grapit, Mineralik vom Granit. Etwas Orangenzesten und Veilchen. Groß. - **Im Mund:** reife Kirschen, Cassis mit Schale, Minze. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Braucht noch Zeit, um typische Noten vom Teroldego zu entwickeln. - **Verwendung zu:** dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und gerne auch Wachholder. Feine Speisen, reife Käse, zum Meditieren - **Genussreife:** bis 2012 dekantieren, Lagerung bis 2018+

1007 Kepos IGT Maremma 2008 - ro - 7 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. - **Im Mund:** kirschtige Frucht, Leder, Pilze, dichte Tannine, gute Länge. Saftig und dann eher kühl. Veilchen, Rote Grütze mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Sofort trinkbar. Viel Schmelz. Der beste Kepos bislang. - **Verwendung zu:** Grillgerichte, Lammschulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - **Genussreife:** bis 2015

1008 Ampeleia IGT Maremma 2008 - 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:** fruchtige 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 und jetzt trinkbar. - **Verwendung zu:** ausgesuchten Fleischgerichten und Käsegängen. Toller Solist. - **Genussreife:** bis 2018

1012 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:** schon gut geöffnet, reich, Cassis, Pflaume, Schwarzkirsche. Milde Gewürzigkeit, Süßholz, verführerisch-samtig. Herrliches Buquet. - **Im Mund:** präsent mit fruchtigen Noten und Fruchtsüsse. Hat Kraft, Tannine sind sehr reif. Cassis und Pflaume. Schwarzkirsches Finale mit Vanille. Größer als 2008, braucht aber noch etwas Zeit. - **Verwendung zu:** Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. In zwei Jahren toller Solist - **Genussreife:** bis 2019

LOMBARDEI - CA' LOJERA

1141 Lugana DOC 2010 - we - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee.
Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - **In der Nase:** feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - **Im Mund:** sehr ansprechender Auftakt mit Fruchtsüße. Frisches Gras, Mineralik mit Salz, Birne, Hauch Honig, Mandarine, viel Aromatik. Sehr zarter, langer Nachhall mit Mineralik und Frucht - **Verwendung zu:** Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2013

VENETIEN - MONTE DEL FRÀ

1051 Bianco Di Custoza DOC 2010 - we - Garganega40, Cortese20, Trebbiano Toscano20, Tocai10, Chardonnay-Riesling10 und Malvasia
Farbe: helles Grüngelb - **In der Nase:** dicht und cremig, Bienenwachs, harte Bergamottbirne, Akazienblüten, aromatisch - **Im Mund:** Apfel mit Fruchtsüße, dann fruchtig-herb, sehr angenehm mit etwas Gerbstoff, Birne, Zitrusfrüchte, fruchtige Länge, etwas Haselnuss am Ende. - **Verwendung zu:** Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - **Genussreife:** bis 2012

1052 Bianco Di Custoza Sup. DOC Cà Del Magro 2009 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, Tocai5, Chardonnay-Riesling-Malvasia10, Incrocio Manzoni15; über 40-jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil
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

1063 Soave Classico DOC 2010 - we - Garganega
Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fliederbeeren, frisch - **Im Mund:** florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Elegant. - **Verwendung zu:** Risotti, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichte, Eierspeisen - **Genussreife:** bis 2013

1064 Lugana Garda DOC 2010 - we - Trebbiano di Lugana
Farbe: helles Gelb - **In der Nase:** gelbe Früchte: Birne, Aprikose, Reneclode. Mineralik - **Im Mund:** schöner Verlauf: reife, gelbe Früchte, etwas Ananas, Mineralik. Klingt lange nach mit fruchtigen Komponenten, die frisch bleiben. Gute Kombination von Frucht und Mineralik - **Verwendung zu:** gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. - **Genussreife:** bis 2014

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2010 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt, wird im Gambero Rosso als einer der besten Roséweine Italiens geführt.
Farbe: helles Ziegelrot - **In der Nase:** feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotrinde und kleines Gewürz. - **Im Mund:** lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - **Verwendung zu:** Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - **Genussreife:** bis 2012

1061 Bardolino DOC 2010 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken.

Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kal tgetrunken schön frisch. - Verwendung zu: Schöner Sommerwein am Nachmittag und Abend und zum Grillen, kalt zu trinken. Zu Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genussreife: bis 2012

1058 Corvina DOC 2009 - 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 Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grillwein. - Genussreife: bis 2013

1053 Valpolic. Class. Sup. DOC 2008 - ro - Corvina80, Rondinella20, großes Faß

Farbe: rubinrot - In der Nase: Gewürze, dicht, Schoko und dunkle Früchte. Einladend. - Im Mund: gewürzig-pfeffrig, mandelig. Süßkirsche, Brombeere und Pflaume, Tabak; dichte Frucht. Saftig und einladend, gute Länge. - Verwendung zu: weißem und rotem Fleisch, insbesondere Geflügel. Gut zu Grilladen, zum Abendbrot - Genussreife: bis 2014

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2008 - ro - Corvina80, Rondinella20. Nach der Ripasso (Wiederholung) im Holzfaß ausgebaut. 14%

Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürze (Zimt). 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. Viel Tiefe. - Verwendung zu: zu Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. 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, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. - 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 - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure

Farbe: granatrot - In der Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Im Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. - Verwendung zu: gebratem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genussreife: bis 2024+

1065 Spumante Brut - we - Garganega60, Trebbiano10, Chardonnay15, Pinot15

Farbe: strohgelb - In der Nase: blumige Aromen - Im Mund: weißer Pfirsich, gelbe Früchte, geht auf im Mund, elegant, weicher Abgang - Verwendung zu: Begrüßung, Abschied und dazwischen - Genussreife: bis 2013

1066 Spumante Extra Dry - rs - Corvina90, Rondinella10

Farbe: lachsfarben - In der Nase: Erdbeere, Kirsche, Pfirsich - Im Mund: Erdbeere, frisch, trocken. Endlich ein trockener Rosésekt. - Verwendung zu: durchaus zum Essen, vielleicht bis zur Hauptspeise - Genussreife: bis 2013

1067 Recioto della Valpolicella Cl. (süss) 0.5 2006 - ro - Corvina und Rondinella, 14.5% 70 Gramm Restsüße

Farbe: mittelrot - In der Nase: Tannenhonig, Teer, reich, Lakritz, Rauch, sehr dicht, verführerisch - Im Mund: Rumtopf, Mineralik, Leder. Kirschen und Pflaume ragen heraus. Unendlich lang, Honig, Blüten, ... - Verwendung zu: Desserts, nur so - Genussreife: bis 2040

CONEGLIANO VALDOBBIADENE - ZARDETTO

1203 Prosecco Frizzante Vivace privat cuvée - we - 11/11/2,5 bar. Von Weingärten aus Treviso; Glera30, Muscat15, Chard30, andere25%

Farbe: moderate Perlung, helles Gelb - In der Nase: frisch, gelbe Früchte - Im Mund: frisch und süffig, Apfel und Birne, Mandeln, leicht - Verwendung zu: Terrasse, Aperitiv im Sommer - Genussreife: jetzt

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

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

1201 Prosecco Spum. Rinassendo DOC Treviso Brut - we - 11,5/10/ca.5 bar. Glera aus dem Treviso

Farbe: hellgelb; kleine, reiche Perlung - In der Nase: wenig, zart nach grünen Äpfeln und 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 Sup. ConVal Spum. Rinassendo Brut D.O.C.G. - 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

FRIUL COGLIO - RONCO DIE FOLO

1221 Sauvignon Doc Collio 2010 - we - Weingärten nahe Prepotto

Farbe: strohgelb - In der Nase: Cassis- und Tomatenblätter, Pfirsich und tropische Früchte, insbesondere Maracuja - Im Mund: reife, frische, knackige Früchte, Apfel, Pfirsich, Maracuja, Mango, etwas Grapefruit. Gute, frische Länge - Verwendung zu: Canapés, Vorspeisen, Fisch aller Art, Ziegenkäse - Genussreife: bis 2013

1222 Pinot Grigio Doc Collio 2010 - we - Weingärten nahe Prepotto

Farbe: strohgelb - In der Nase: Apfel, Orangen, Melone - Im Mund: frisch und dennoch cremig, reife Früchte, cremiger Nachhall - Verwendung zu: Vorspeisen, Meeresfrüchte, Terrasse - Genussreife: bis 2013

1223 Friulano Doc Collio 2010 - we - Weingärten nahe Prepotto

Farbe: strohgelb - In der Nase: Jasminblüten und etwas Salbei, Birne, Mandeln - Im Mund: reife Birne, Mandeln und Haselnüsse, cremig, leichte Bitternis, floral. Nach dem Boden. - Verwendung zu: Vorspeisen, Meeresfrüchte, Terrasse - Genussreife: bis 2013

FRIUL COGLIO ORIENTALI - D'ATTEMIS - MANIAGO

1153 Friulano Doc Colli Orientali 2010 - 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 2010 - 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 2010 - 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, Würde 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 2010 - 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, Renecode. Hat guten Körper. - Verwendung zu: Aperitif, Vorspeisen und weißem Fleisch - Genussreife: bis 2013

1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali Holzkiste 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+

1169 Merlot Colli Orientali 2009 - ro -

Farbe: dunkelrot - In der Nase: dunkle fruchte, reif, Leder, Süße - Im Mund: frisch, kirschtig mit floralen Stoffen, schöne Süße, trinkig-samtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: bis 2015

1143 Pinot Nero Colli Orientali 2009 - ro -

Farbe: mittleres Rot - In der Nase: Hauch Süße, reife, dunkle Beeren, Tabak, Zimt, Kaffee, nicht burgundisch - Im Mund: reife Kirschen, dann auch Pflaume und Pflaumenbrand, Kirschnoten bleiben. Süffig, wenig Tannine, schöne Süße. Abgang nach Cassis. - Verwendung zu: Ente, Gans, Wild und Käse - Genussreife: bis 2015

1161 Schioppettino Doc Colli Orientali 2008 - ro - autochtone Rebsorte, teilweise im Holz, nur 5tausend Flaschen.

Farbe: rubinrot mit violett - In der Nase: Waldfrüchte wie Brombeere, Himbeere und Blaubeere, auch Wahnusschale - 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 gebratem Fleisch, zu Entenbrust mit Fruchtsoße 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

1144 Ribula 1585 Brut - we - Charmat-Spumante aus früh geerntetem Ribolla Gialla,

Farbe: strohgelb, feine Perlage von guter Persistenz - **In der Nase:** weißes Obst, Akazienblüten, Brotkrume, nussige Noten - **Im Mund:** Apfelsine, Pfirsich, Limette, Brioche, Haselnuss. 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) 2010 - we - Arneis von 1977-1979 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig

Farbe: strohgelb - **In der Nase:** frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - **Im Mund:** kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloiden, Kerne, feine Kräuter, Honigwabe. Viel Eleganz und Struktur durch das Alter der Reben und der Mineralik, gute Länge, wenig Säure. - **Verwendung zu:** kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - **Genussreife:** bis 2019+

1033 Nebbiolo d'Alba DOC 2008 - ro - 1 Jahr im Holzfass

Farbe: mittleres Rot - **In der Nase:** Blütendüfte, Veilchen. Brombeeren, Erde, Nelkenpfeffer. Himbeeren, elegant - **Im Mund:** Cassis und Himbeeren, Lorbeer, elegant. Am Ende kirschtige Aromen und Kräuter. Kein schwerer Wein. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Grilladen, Pasta - **Genussreife:** bis 2014

1032 Roero Nebbiolo DOCG 2007 - ro - Nebbiolo von 1981-1984 und 5% Arneis auf eisenhaltigem Sand und Ton mit Canale-Salz (Magnesium-Sulfat), 2 Jahre im Holzfass

Farbe: mittleres Rot - **In der Nase:** warm, sauber, Weichselkirsche, Brombeere, Rose, Veilchen. Gewürze (Nelkenpfeffer) und Pilze. Auch Schwarzbrot, Himbeeren und Teer. Sehr animierend, ein typischer Nebbiolo. - **Im Mund:** harmonisch mit frischer Schwarzkirsche, Blaubeere und floralen Komponenten wie Wachholder. Ansteigend, fruchtfleischig, schöne Gewürze. Bleibt immer frisch, am Ende Mineralik mit Kirschfrucht, spät dann auch runde Tannine. Sehr zu empfehlen. - **Verwendung zu:** Geflügel und Kaninchen, Kalb und rotem Fleisch, Käse - **Genussreife:** bis 2017

1034 TARASCO Passito di Arneis 37.5 2006 - we - Arneis von 1977-1979 auf eisenhaltigem Sand und Ton, geringe Säure, 100 Gramm Restsüße pro Liter, vier Jahre in alten Barriques

Farbe: goldgelb bis bernsteinfarben - **In der Nase:** springt an, Honig von Akazien, Blütengarten, Butterkuchen, Karamell, süßer Tabak, verspricht viel Struktur - **Im Mund:** cremig-mineralischlangsa anseigender honig mit aben und Süßholz, kein Eindruck von Süße wegen Mineralik, Struktur und fester Säure. Unendlich lang. Einer der besten Passito neben Il Passito. - **Verwendung zu:** Desserts, Lebergerichte, Scampis mit Curry und Honig. Zur Belohnung. - **Genussreife:** bis 2025

Sardinien, Brunelli, Supertuscan

1341 Punicca - Barrua IGT 2007 - ro - Carignano85, CS10, Merlot5; 18 Mte Barriques, 30% neu; 14,5%, 3 Gläser GR

Farbe: rubinrot - **In der Nase:** kirschtig, fest und saftig, dicht, elegant, Myrte - **Im Mund:** reife, rote Früchte, Gewürze, Lakritz. Hat feine und reife Tannine, viel Potenzial. Einer der großen Rotweine Sardinien, der "sardinische Sassicaia". - **Verwendung zu:** kräftigem Braten und altem Käse. Guter Solist - **Genussreife:** bis 2020

1342 Lisini - Brunello 2003 - ro - Sangiovese, 13,5%, 90PPkte, 92 Fpkte, viele weitere hohe Auszeichnungen;

Farbe: rubinrot - **In der Nase:** Kirschgelee, Tabak, Rauch, Nelkenpfeffer. Sehr reich und offen. - **Im Mund:** ausbalanciert mit viel Charme, fast endloser Nachhall. Dicht, samtig, komplex, feinmaschig. Tolle Frucht nach Kirschen und Heidelbeeren mit Tabak, Rauch und Nugat, Oliven, Thymian. Feinmaschig Tannine. Ein Leckerchen. - **Verwendung zu:** kräftigem Braten und altem Käse. Guter Solist - **Genussreife:** bis 2016

1343 Maronetto - Il Maronetto 2004 - ro - Sangiovese, 14%; 3 Jahre im großen Fass; großes Jahr, nur 1,2 ha-Betrieb

Farbe: rubinrot - **In der Nase:** feingliedrig und elegant, gut strukturiert. Feine Früchte und lakritzige Noten. Sehr reich, burgundisch. - **Im Mund:** elegant mit Tiefe. Fein definiert mit eher zarter frucht und Feingliedrigkeit, saftig. Kirsche, Lakritz, Hauch Gewürze, auch im Mund burgundisch. Eher leicht anmutend mit viel Tiefe, eben burgundisch. - **Verwendung zu:** Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - **Genussreife:** bis 2020

1344 La Fuga - Le Due Sorelle Riserva DOCG 2004 - ro - Sangiovese, 5 Jahre im großen Fass; hochdekoriert: 93 Ppkte, 91 WSpPkte

Farbe: rubinrot - **In der Nase:** eine Fülle feiner Aromen: feiner Rauch, dunkle Mineralik, Leder, schwarze Kirschen, Brombeeren - **Im Mund:** reife Kirschen, Waldbeeren, vollfleischig, kraftvoll, viel Eleganz und Struktur. Pilze und sekundäre Aromen im langen Abgang - **Verwendung zu:** Wild, Lamm, Zicklein, Ente und Gans. Käse. - **Genussreife:** bis 2022

CHIANTI - FATTORIA CORZANO E PATERNO

1071 Il Corzanello Bianco Igt 2010 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 40%), Semillon, Malvasia (je 10%); Edelstahl, volle Malo

Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** Mango, cremig. Weißer Pfirsich, reife Birne, Weißdornblüten, frisch - **Im Mund:** cremig, Frische steigt an, sehr reich, Birne, Mango, etwas Limette, Orangenzesten, Exotik, etwas weißer Pfeffer. Gute Länge. - **Verwendung zu:** Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot - **Genussreife:** bis 2014

1074 Il Corzanello Rosato Igt 2010 - rs - Signé überwiegend aus Sangiovese

Farbe: leichtes Ziegelrot - **In der Nase:** Himbeere, Blumen, dicht - **Im Mund:** Auch reife Himbeeren mit dezenter Säure. Hauch Gerbstoffe, schöner fruchtiger Nachhall, Erdbeere, Himbeere, Frische. Roe mit Sangiovese-Charakter - **Verwendung zu:** Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - **Genussreife:** bis 2013

1079 Il Corzanello Rosso Igt 2010 - ro - Sangiovese, CabSauv, Merlot, Edelstahl;

Farbe: rubinrot - **In der Nase:** einladend reich und saftig-gewürzig. Veilchen und kleine, rote Beeren, etwas Lakritz und Schoko. Eleganz der kalkreichen Böden, kirschig-schoko im Abgang - **Im Mund:** Schwarzkirsche und Lorbeer mit viel Charme, gute, milde Säurestruktur, dennoch warm. Dicht und frisch mit Würze von Piment, viel Fruchtsüße, die durch die Säure gestützt wird. Milde Tannin, schöne, kirschtige Länge, toller Wein in dieser Klasse. - **Verwendung zu:** Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2015

1073 Chianti Terre di Corzano DOCG 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

1084 Chianti Riserva I Tre Borri DOCG 2007 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 12 Mte Barrique

Farbe: rubinrot - **In der Nase:** dunkle Früchte, Veilchen, Schoko. Vielschichtig und elegant mit Cassisaft und Süßholz. Vielsprechend. - **Im Mund:** puristischer Sangiovese mit ansteigender Frucht in Richtung Kirsche und Cassi. Viel Struktur und reifer Körper mit Gewürzen, feingliedrig, Ansätze von Leder, geschliffene Tannine. Gewürze nach Piment und Lorbeer, etwas Tabak. Sehr lang. - **Verwendung zu:** Gesprächen mit Freunden, großen Essen oder sich selbst zur Belohnung. - **Genussreife:** bis 2018

1083 Il Corzano Igt 2007 - ro - Sangiovese50, CabSau45, Merlot5; 14 Mte Barrique, davon 40% neu, nur 6000 Flaschen

Farbe: dunkles Rubinrot - **In der Nase:** sehr einladend mit dunkler Beerenfrucht. Vordergründig bordeauxtypische Düfte und darunter die Kalknase, das Blumige und Wilde des Chianti - **Im Mund:** Cassis und Backpflaume, dann florale und mineralische Komponenten, dunkle Früchte und Trüffel, Boden, Salz. Tiefgründiger Wein mit bemerkenswert viel Frucht. Einer der gelungenen Supertuscans. - **Verwendung zu:** Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - **Genussreife:** bis 2018

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2000 - we - Trebbiano80, Malvasia20;

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

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE

1109 Primavera 2009 - rs - Saigné von überwiegend Sangiovese

Farbe: brillantes, helles Ziegelrot - **In der Nase:** Himbeerdrops, feine Blüten - **Im Mund:** Himbeere, etwas Süße, schöne Fruchtigkeit, süffiger Rosé - **Verwendung zu:** Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - **Genussreife:** bis 2012

1103 Trittico IGT 2009 - ro - Sangiovese90, Merlot10

Farbe: dunkles Rubinrot - **In der Nase:** erdiger Auftakt, dunkle Beeren und Schwarzkirsche, warm - **Im Mund:** Kirsche, Leder, langsam ansteigend, fast samtig. Kirschtön bringt Frische, etwas Sandelholz, Vanille. Gewürz von weißem Pfeffer, schöne Länge - **Verwendung zu:** Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - **Genussreife:** bis 2015

1102 Chianti Classico 2008 - ro - Sangiovese90, CabSau10; 14,3%, 3 Becher Gam.Rosso

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. Cassi, Wildkirschen Gewürze nach Thymian. Kühler Typus, Mineralik trägt die fruchtigen Extrakte. Im Finale Schoko und Lakritz. - **Verwendung zu:** Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - **Genussreife:** bis 2015

1107 Chianti Classico Riserva Casasilia* 2007 - ro - Sangiovese95, CabSau5, Barriqueausbau 40% neu, 60% 2. Jahr für 15 Mte. 14,8%

Farbe: dunkles Rubinrot - **In der Nase:** sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüßenach Schwarzkirschen und Cassis. Bisschen Tabak und Leder und florale Noten. Schiefer mischt sich ein. - **Im Mund:** Sehr reiche Fruchtaromen werden ergänzt durch Mineralik und Gewürze. Zwetschken, Lakritz, Pfefferminz, Kirschen. Tolle Struktur und mürbe Tannine. Lang mit Frucht und Mineralik. Groß. - **Verwendung zu:** Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - **Genussreife:** bis 2019+

1113 Chianti Classico Riserva Casasilia 2008 - ro - Sangiovese95, CabSau5, Barriqueausbau 40% neu, 60% 2. Jahr für 15 Mte. Auszeichnung vom Veronelli **Farbe:** dunkles Rubinrot - **In der Nase:** wärmer Typ, saubere, dunkle Früchte, Cassis, Waldbeeren. Süße Würze, leicht gekochte Früchte, Hauch Lakritz - **Im Mund:** Kirschiger Auftakt, noch frühe Tannine, die auf das große Potenzial hinweisen. Hinter der kompakten Frucht und floralen Noten dann Leder, Gewürze, vielleicht etwas Zimt. Außerordentliche Länge und Eleganz. Man kann hohe Erwartungen haben. - **Verwendung zu:** Edle Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - **Genussreife:** 2013-2022+

1105 Syrah IGT 2009 - 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:** scharze Früchte, die sich ansteigend entwickeln, Süßholz, milde Tannine, konzentriert. Langer Abgang mit großer Mundfülle, toll. - **Verwendung zu:** Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - **Genussreife:** bis 2016

1108 Cabernet-Sauvignon IGT 2008 - ro - 1992 gepflanzt **Farbe:** purpurrot mit tiefdunklem Kern - **In der Nase:** dunkle Beeren, dichtes Cassis, hohe Konzentration, Veilchen, kühler Typ - **Im Mund:** Fruchtsüße, Mineralik, Pfefferminz. Früchte nach Cassis und Waldbeeren. Süßholz, kirschiger Ausklang mit schokoladigen Tanninen. Ein Supertuscan mit viel Eleganz. - **Verwendung zu:** Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - **Genussreife:** bis 2018+

TOSCANA - TENUTE FOLONARI

1241 Campo al Mare - Vermentino Bolgheri DOC 2010 - we - Vermentino95, SauvBl5

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen - **In der Nase:** tropische Früchte, Tomatenblätter, frisch - **Im Mund:** gelbe Früchte, Exotik mit Mango und Guacamole, schön frisch, nachhaltig, cremig. Durchaus kräftig. - **Verwendung zu:** hellem Fleisch und Käse, zum Fisch - **Genussreife:** bis 2013

1233 Spalletti-Fonstrozzi Chianti Docg 2009 - 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 2013

1235 Nozzole- Chianti Classico Docg 708 - ro - Sangiovese, 12 Mte in großen Eichenfässern **Farbe:** tiefdunkles Rot - **In der Nase:** kirschig, auch Pflaume, Veilchen, etwas Lakritz - **Im Mund:** voll und reif, Kirschen und Cassis, kleiner Vanilleton, viel Körper, mundfüllend, moderner Chianti. Gute Länge. - **Verwendung zu:** Grilladen und Braten, Käse, Nudeln - **Genussreife:** bis 2015

1232 La Forra Chianti Classico Riserva DOCG 2006 - ro - Sangiovese90, 14-16 Mte Holzfass, aus einem exzellenten Jahr, 91 WSpPkte **Farbe:** rubinrot - **In der Nase:** dicht, saftig, ansprechend. Dunkle Früchte, geistige Düfte von Kirschen und Cassis - **Im Mund:** sehr trinkig und saftig. Schöne Dichte mit dunklen Beeren, etwas Schoko, Himbeeren am Ende, gute Länge - **Verwendung zu:** rotem Fleisch wie Wild, Rind, Lamm, Zicklein, Ente und Gans. Käse. - **Genussreife:** bis 2016

1234 Nozzole Chianti Classico Riserva DOCG 2007 - ro - Sangiovese, 14-16 Mte. Holzfass **Farbe:** rubinrot - **In der Nase:** voller Fruchtkorb, elegant, Blüten, Lakritz und Vanille. Fruchtsüße lockt, Mineralik von Galestro - **Im Mund:** kirschig-floral, etwas Cassis, kleiner Vanilleton, milde Tannine, schöne Länge. Bereits gut trinkbar. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch wie Wild, Rind, Lamm, Zicklein, Ente und Gans. Käse. - **Genussreife:** bis 2016

1239 Nozzole-II Pareto Igt 2007 - ro - Cabernet-Sauvignon von 350 Höhenmetern, 18 Monate Barriques, teilweise neue. Viele Auszeichnungen **Farbe:** tiefdunkles Rot - **In der Nase:** Vanille und Waldbeeren, Cassis, Gewürze. Klar und eher kühl. Dichte und tiefe Struktur - **Im Mund:** reife Waldbeeren wie Brombeere, Heidelbeere. Aber auch Cassis. Viel Gewürz, klare Linien, kühl und gerade. Große Länge mit Schokoausklang. Großes Jahr. - **Verwendung zu:** gebratenem, rotem Fleisch aus dem Backofen, Käse, Solist - **Genussreife:** bis 2018

1242 Cabreo-II Borgo Toscana Igt -Tipp 2007 - ro - Sangiovese70, CabSauv30 von den Hügeln Greves; 18 Mte Barrique, 30% neu; hochdekoriert, 94WSpPkte **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. - **Verwendung zu:** gebratenem, rotem Fleisch aus dem Backofen, Käse, Solist - **Genussreife:** bis 2018

1236 Cabreo - Black Toscana Igt 2007 - ro - Pinot Nero, 1 Jahr in 500Ltr-Barrels **Farbe:** rubinrot - **In der Nase:** Blackberry, dicht. Elegant mit geistigen Fruchtaromen - **Im Mund:** auch intensiv nach Cassis mit Himbeeren, schöne Dichte, Eleganz, gute Länge mit milden Tanninen. - **Verwendung zu:** gebratenem, rotem Fleisch, Käse - **Genussreife:** bis 2018

1246 TorCalvano-Nobile di Montepulciano Docg 2007 - ro - Sangiovese auf 350 Höhenmetern, 20 Monate slovenische Eiche **Farbe:** dunkles Rot bis Granat - **In der Nase:** Veilchen und Kirschen, gewürzig, kühl - **Im Mund:** reife, fleischige Kirsche, Lorber, gewürzig, Erde. Große Länge. Hat viel

Zukunft, großes Jahr - **Verwendung zu:** Geflügel, Gebratenem, Wild, Käse - **Genussreife:** bis 2016+

1249 Porrone-Morellino di Scansano Docg 2009 - ro - Sangiovese90, Merlot10 **Farbe:** rubinrot - **In der Nase:** schwarze Früchte, dicht und reich - **Im Mund:** Fruchtsüße und Konzentration, Kirsche, Cassis, Brombeeren, Pflaume, ansteigend bis Lakritz, milde Säure gibt Struktur. Kirschiger Schluss. Trinkanimierend - **Verwendung zu:** mit Freunden auf der Terrasse oder zum Klönen, Abendbrot, Fleischplatte. Vielseitig. - **Genussreife:** bis 2014

1256 Campo al Mare-Rosso Bolgheri Doc 2008 - ro - Merlot60, CabSauv15, CabFranc15, Petit Verdot5, gewachsen in Seenähe; 1 Jahr einjährige Barriques **Farbe:** dunkles Rot mit Violet - **In der Nase:** rote Früchte, balsamisch, kühler Charakter von roten Beeren, sehr harmonisch - **Im Mund:** angenehm rund und fleischig, zugänglich. Nach roten Beeren, etwas Unterholz und Leder, gute Länge. Zugänglich und überzeugend - **Verwendung zu:** rotem Fleisch und reifem Käse - **Genussreife:** bis 2016

1238 Campo al Mare - Baia al Vento Bolgheri DOC 2008 - ro - Merlot90, CabFranc5, Petit Verdot5, 18 Mte in 500lt Eichenbarriques, neu und einjährig **Farbe:** dunkles Rot mit Violet - **In der Nase:** dunkle Früchte, balsamisch, Kaffee, Pilze, Mittelmeerblüten - **Im Mund:** Schwarzkirsche, Cassis, saftig und dicht, Fruchtsüße und viel Tiefe. Schmelzig ohne störende Tannine. Bolgheri-like. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch und reifem Käse - **Genussreife:** bis 2018

ABRUZZEN - BOVE

1254 Indio Montepulciano d' Abruzzo 2007 - ro - Montepulciano90, CS10; 12 Mte. Barriques **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. Einer unserer Renner im Programm. - **Verwendung zu:** Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, Salami, gereiftem Käse - **Genussreife:** bis 2015

APULIEN - FUSIONE

1301 A Mano Bianco Fiano Greco Igt 2010 - we - aus Fiano und Greco **Farbe:** strohgelb - **In der Nase:** gelbe Früchte, Exotik, Pfirsich und Mango, Blüten. - **Im Mund:** exotische Früchte (Maracuja) und Ananas, weißem Pfirsich, gute, milde Säure. Stoffig und frisch - **Verwendung zu:** Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - **Genussreife:** bis 2012

1309 Promessa organic rosso Igt 2009 - ro - Syrah und Merlot, Goldmedaille von BioFach Mundus vini **Farbe:** rubingranat - **In der Nase:** springt an mit viel reifer Frucht und Schokolade, Johannisbeeren, Blütensüße und Gewürzen. Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille - **Im Mund:** aufgehende, kühle Frucht, Johannisbeere und Kirsche, mit Lakritz und Orangenzensten, Minze, Trockenpflaume, Schwarzkirsche. Syrah gibt Gewürze dazu, seidig und stoffig. - **Verwendung zu:** Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - **Genussreife:** bis 2012+

1305 A Mano Negroamaro Igt 2008 - ro - aus Negroamaro von 15 Jahre alten Reben **Farbe:** mittleres Rot - **In der Nase:** Hauch Süße, dunkle Früchte bis zur Trockenpflaume, warm, Leder, etwas Rauch - **Im Mund:** Frischer Auftakt, Kirsche und Piment mit Wachholder. Auch Graphit. Viel Eleganz, aber auch Feuer. Nordbugundisch-saftige Struktur. Viele Schattenmorellen und Schwarzkirschen. Potenzial. - **Verwendung zu:** Ente und Gans, Steaks, großen Braten mit Waldpilzen, Wild und reifen Käse. Guter Solist. - **Genussreife:** bis 2016

1304 A Mano Primitivo Igt 2008 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques **Farbe:** rubingranat - **In der Nase:** Fruchtsüße mit Eleganz, Johannisbeeren, Leder, Anis und Zedern mit Blütensüße und Gewürzen, Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - **Im Mund:** aufgehende, kühle Frucht, Johannisbeere und Kirsche, mit Lakritz und Orangenzensten, Minze, Trockenpflaume, Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Lebendig, seidig und stoffig. - **Verwendung zu:** Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - **Genussreife:** bis 2014+

SIZILIEN - CASTELLUCCI - MIANO

1211 Chardonnay 2009 - we - Chardonnay, 5-10 Jahre alte Reben, 500-600 Meter über dem Meer auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 14%, keine Malo, Stahl **Farbe:** helles Grün-gelb - **In der Nase:** gelbfleischige Früchte, leichtes Caramell, Minze, etwas Mango, trinkanimierend - **Im Mund:** gelbe Früchte, Mineralik, Frische wie von Apfelsine, auch Mango, fast jodig-salzig. Sehr cremig-frisch mit guter Länge. Ist sauber, hat Standvermögen, das Glas ist schnell leer. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch, Käse. Zum Spargel und zum Feierabend. - **Genussreife:** bis 2013

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 2013

1213 Shiara Catarratto alte Reben 2009 - we - Catarratto, 30-40 Jahre alte Reben, 800-950 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 13,5%, keine Malo, Stahl **Farbe:** goldgelb - **In der Nase:** Hagebutte, steinige Mineralität, Blüten wie Veilchen, reifer Apfel - **Im Mund:** fruchtig-mineralisch, Limette, Apfelsine, Meeresbrise, Carambola, elegant. Kernfrüchte und eine kräftige Säure mit ganz leichter Bitternis und dem langen, gewürzigen Abgang sind im Einklang. Mit Finess der alten Reben. - **Verwendung zu:** Austern, Krebsen, Fischgerichten. Auch zu hellem Fleisch und zum Käse. - **Genussreife:** bis 2018

1218 Shiraz 2008 - ro - Syrah, 10-15 Jahre alte Reben, 500-600 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 14,5%, 10 Mte. Barrique
Farbe: granatrof - **In der Nase:** süsse, schwarze Früchte von Cassis, Kirsche, Waldbeeren mit dunkler Schokolade, Sandelholz, Wachholder und etwas Leder. Reich, dicht und vielversprechend. - **Im Mund:** reiche, schwarze Früchte mit guter Struktur, mundfüllend, Schöne Säure, Gewürze nach Koriandersamen, wieder ein aromatischer Früchtekorb, sehr lang, kaum wahrnehmbare Tannine. - **Verwendung zu:** Damwild, Fleisch mit Fruchtbeigaben, Gans und Ente, Käse. Guter Solist - **Genussreife:** bis 2017

1216 Nero d'Avola 2008 - 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, portkirschtig, dann reife Weichsel, sehr konzentriert und dicht, immer mit einem Hauch Kühle wie Pfefferminz, Rumtopf mit hellen Früchten, Gewürze, schöne Länge mit Wachholder und Frucht, viel Wein im Mund. - **Verwendung zu:** Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - **Genussreife:** bis 2015

1217 Perric.One 2008 - ro - Perricone, 20-30 Jahre alte Reben, 700-800 Meter Höhe auf Sand und Ton mit Kalksteinen, 13%, 3 Mte Stahl und 10 Mte. Barrique
Farbe: rubinrot mit Violett - **In der Nase:** elegant mit rauchiger Mineralik, eher noch verdeckte Frucht nach Cassis, Rumkirschen, auch Zedernholz - **Im Mund:** floraler Antritt, dann ansteigende Frucht nach Zwetschke, Kirsche, etwas Piment und Wachholder, viel gezügelte Kraft, erst spät wahrnehmbare Tannine, elegante Länge. Toll zum Essen; kein Kraftprotz, aber sehr nachhaltig. - **Verwendung zu:** Rinderfilet, Lammkeule, Wildgeflügel und Gerichte mit Pilzen. Zicklein. Gereiftem Käse - **Genussreife:** bis 2015

1215 Castellucci Miano Brut Spumante - we - Catarratto, 30-40 Jahre alte Reben, 12,5%
Farbe: reiche, feine Perlung, helles Gelb - **In der Nase:** gelbe Früchte, Mineral, Maracuja, Mandelton - **Im Mund:** gelbe Früchte, Augustapfel, Schmelz, Salz, Maracuja und Mandeln. Frische von Grapefruit, aber auch gut eingebundene, moderate Restsüsse - **Verwendung zu:** Krebsen, als Begrüßungsschluck, durchaus zum Fisch und zu hellem Fleisch - **Genussreife:** bis 2014

Österreich

WACHAU - ERICH MACHHERNDL

1352 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2010 - we - Angaben bei den 2010ern sind von 2009ern, weil sie sehr lange noch gärten.
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 2010 - 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, sazige Mineralik. - **Verwendung zu:** Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - **Genussreife:** bis 2019, jetzt dekantieren

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2010 - 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 2010 - 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 2010 - 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

1369 Pinot Blanc Smaragd Hochrain 2010 - 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.

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 Honigton. - **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 2010 - 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

1414 Grüner Veltliner Kies 2010 - we - Untergrund rötlicher Kies, oben Meeresschotter und Kalk: 12,5/4,8/4,5
Farbe: helles Gelb - **In der Nase:** diht, cremig, mineralisch. Reneclode, reife Birne, Feuerstein - **Im Mund:** Apfel, Limette, rosa Grapefruit, frisch, gute Länge mit einem Hauch exotischer Frucht und Mineral von Feuerstein. Auf ganzer Länge frisch und klar. - **Verwendung zu:** weißem fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - **Genussreife:** bis 2014

1415 Grüner Veltliner Spies 2007 TIPP - we - Granitstaub und Urgesteinsboden, Quarzglimmer als Untergrund
Farbe: kräftiges Gelb - **In der Nase:** reife Früchte nach Apfel und Apfelsine. Feuerstein und salzige Meerluft als Mineralik, auch weiße Blumen und Kräuter. - **Im Mund:** Fruchtsüße, grüner Apfel, saftig-knackige Birne, kühl und frisch, frühes Mineral, Zesten, Ansatz von Exotik. Sehr reich, laufend ansteigend. Toller Wein, sehr im Gleichgewicht, hohes Niveau. - **Verwendung zu:** Spargel, weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - **Genussreife:** bis 2012

1428 Grüner Veltliner Spies 2010 - we - Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund. Geerntete bis zum 1. Dezember.
Farbe: kräftiges Gelb - **In der Nase:** exotische Frucht nach Marukuja, Hauch Honig, Blüten, Mango, frisch. - **Im Mund:** viel kraft, langsame entwicklung im Mund, sehr klar und sauber. Exellente Verbindung von Mineralik und Frucht. Sehr im Gleichgewicht. Potenzial. - **Verwendung zu:** weißem Fleisch und Fisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - **Genussreife:** bis 2016

1431 Grüner Veltliner Loam 2010 - we - Lössterrassen;
Farbe: mittelgelb - **In der Nase:** cremig-mandelig, Kräuter, Hagebutte - **Im Mund:** cremig-frisch, gelbe Früchte: Mango, Birne, rosa Grapefruit. Kleine Bitternis nach Apfelkern, etwas Rapshonig. Wiesenkräuter, Zitronenschale. Gute Länge, Potenzial. - **Verwendung zu:** gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - **Genussreife:** bis 2018

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2010 - we - Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgesteinsterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique
Farbe: deutliches Gelb - **In der Nase:** kein Holz, vielmehr reife, gelbe Früchte, mandelig, Mineral, Blüten, Rauch - **Im Mund:** Mineralik, zarte Apfelsine, Reneclode, harte Birne. Saftig, ansteigende Frische. Alles Elegant und zart, noch schlummernd. Exotik am Ende. Viel potenzial. - **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:** 2012 bis 2019

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2010 - we - Löss, Granit und Sand, Terrassen; sehr reife Trauben, teilw. in Barriques vergoren. Bis August 2007 im Barrique ausgebaut. Gesuchter Spitzenwein.
Farbe: mittelgelb - **In der Nase:** konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meerebrise mit Jod; Kräuter. Tolle Balance. - **Im Mund:** dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktsüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - **Verwendung zu:** großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb, Solist - **Genussreife:** 2011 bis 2018

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

0 Viognie* 2009 - we - junge Reben, 100% Barrique, Tafelwein
Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** typisch Viognier, exotische Früchte, Mandarine - **Im Mund:** sauberer und typischer Viognier, nicht fett und schwer, moderate Holzunterstützung, die sehr gelungen ist. Seltene Rebsorte in Österreich - **Verwendung zu:** Solist, zu allen Vorspeisen, gut zu Speisen mit indischen Gewürzen - **Genussreife:** bis 2014

1434 Zweigelt Barrique 2009 - ro - auf Kies und Löss, 3jährige Barriques
Farbe: rubinrot - **In der Nase:** Fruchtsüße, Blüten, Marzipan, Schwarzkirsche und Brombeere - **Im Mund:** weich, viel reife Schwarzkirschen bis Fruchtkompott, Vanille. Schokoladiger Nachhall. - **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. Nur wenige Flaschen, 13,5/1,1/4,4; 91 Fp
Farbe: granatrof - **In der Nase:** Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - **Im Mund:** konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Vanille und Schoko mit sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. - **Verwendung zu:** großen

Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße.
- Genussreife: bis 2018

1437 St. Laurent 2009 - ro - Barriqueausbau

Farbe: granatroten - In der Nase: Veilchen, Erde, Waldbeeren, Gewürze, Süßholz, Wachholder und Lorbeerblatt. - Im Mund: Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee. Dann Kirsche, Gewürze. Schöne Länge mit fruchtsüßem Ausklang. Guter Essenbegleiter. - Verwendung zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genussreife: bis 2016

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

Farbe: granatroten - In der Nase: 2007:Früchtekorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrod, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Im Mund: sehr reich, ansteigend, Früchtekorb 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

1439 Pinot Noir 2009 - ro - Barriqueausbau,

Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an, saftig, dicht (für PN sehr dicht). Süßer Duft von Blüten, Lakritz, Brombeere, reife Himbeeren. Sauber, klare Aromen. - Im Mund: reife Himbeere, dicht, auch Lakritz. Viel Kirsche dann, gibt dem Weine Frische und Struktur und trägt die hohe Konzentration. Langer, gewürziger Abgang. Der beste PN von Angerer. - Verwendung zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genussreife: bis 2019

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengärung - we - 9 Mte. Flaschengärung

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

1456 Burgundersekt Flaschengärung - we - Weißburgunder und Chardonnay, 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. Eine Flaschengärung der Spitzenklasse. - Verwendung zu: Begrüßungsschluck, Vorspeisen, zum Dessert. - Genussreife: bis 2013

1453 Gemischter Satz Liter 2010 - we - 15 verschiedene Rebsortenauf einem eng beplantzten Weingarten, 30-60 Jahre alte Reben, reduktiver Ausbau, 11,5/1,9/, Preishit

Farbe: helles Gelb - In der Nase: reife Früchte von weißer Johannisbeere, reifem Apfel. Cremig, Blüten, Hauch Honig - Im Mund: frisch, sauber und klar. Toller Auftakt mit Limette, Grapefruit. Hat Schmelz und viel Kraft in diesem Segment. Viel Wein fürs Geld. - Verwendung zu: Mehrzweckwein - Genussreife: bis 2013

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2010 - we - 0

Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Blumen, Kräuter, Birne und Apfel - Im Mund: fruchtig-apfelig, Zitrone, Grapefruit. Hauch Erde mit zarter Bitternis, kleines Pfefferl - Verwendung zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendrotwein - Genussreife: bis 2012

1465 Grüner Veltliner DAC 2010 - we - 12%

Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Hauch Mandeln, reife Birne, Minerali - Im Mund: zitronig-apfelig, Grapefruit, Apfelsine, Hauch Bitternis wie Apfelkern, Mineralik - Verwendung zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendrotwein - Genussreife: bis 2012

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2010 - we - tiefgründiger Lössboden, nährstoffreich

Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig-fruchtig, Mineralik, Augustapfel - Im Mund: Mandarine, etwas Salz, Limette, bleibt apfelig-traubig, offen - Verwendung zu: zum so trinken, als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genussreife: bis 2012

1457 Grüner Veltliner DAC Reserve Hochschopf Pr. 2010 - we - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassenlage.

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig-stoffig, reife, exotische Früchte, Wiesenkräuter, vielversprechend - Im Mund: cremig, Haselnuß, viel Mineral, etwas Gerbstoff, ansteigende Frucht nach Apfel und Birne, 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 2011

1477 Chardonnay 2010 - we - 1991 gepflanzt, tiefgründiger Löss, 12,5%

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an, cremig, sauber. Pfirsich, Stachelbeeren, Blüten - Im Mund: frisch, Apfel, etwas Gerbstoff, Limette. Schöne Länge, ausklingend dann Mineralik - Verwendung zu: Austern, Aal, Karpfen. Auch Schweinebraten und so zum Abendrot. - Genussreife: bis 2015

1466 Riesling DAC 2010 - we - verschiedene Lagen, sehr reduktiv ausgebaut, 12%

Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Blüten mit kleinem Muscatton, saubere Rieslingnoten - Im Mund: Frische, traubig, 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

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2010 - we - kalkiger Löss und braune Erde, 12,5%

Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: zurückhaltende Aromatik, dicht, mildes Cassis, Holunder, Stachelbeere, Rauch, Birne und Apfel. - Im Mund: sauber und klar, Brennessel, Paprika als typische Noten, dann viel exotische Frucht: Maracuja.

Stachelbeeren, 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

1459 Zweigelt 2009 - ro - Lage Hochschopf; 13/1,4/5

Farbe: dunkles Rot - In der Nase: warmes Buquet nach Schwarzkirsche mit warmem Rauch, Veilchen, etwas Kakao. - Im Mund: reife Schwarzkirsche, Pflaume, saftig in Richtung Rumtopf, weit entzuckelt, Brotkrume, florale, süße Länge. Schön. - Verwendung zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendrot. - Genussreife: bis 2014

1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2007 - ro - ausgesuchte Trauben mit 15 Monaten Barriqueausbau, 13%

Farbe: dunkles Granatroten - In der Nase: sehr reif mit Pflaume, Rauch, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Im Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Erinnerung an Spätburgunder, Fülle und kleine Extraktüße. Elegant und reich, besonders lang. Empfehlung. - Verwendung zu: zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genussreife: bis 2014

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER

1496 Grauer Burgunder 2010 - we - von der Lage Znaimer Haide

Farbe: helles Gelb - In der Nase: Reneclauden, reife Birne, Blüten, bisschen Ananas, Mineralik - Im Mund: gelungener Aufbau, gute Struktur. Frischer Apfel und Grapefruit, Schmelz, weiße Johannisbeere, Mango. Mineralik vom Boden, etwas rauchig. Frucht und Frische klingen nur langsam aus. Sehr gutes P/Q-Verhältnis. - Verwendung zu: Zum Abendrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genussreife: bis 2013

1493 Grüner Veltliner Weinviertel DAV 2010 - we - Basislage ist Felderbergen.

Farbe: helles Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Wiesenkräuter, Hauch Süße von reifen Trauben - Im Mund: zarter Limettengeschmack, Augustapfel, Apfelsine. Etwas Gerbstoffe, dann wieder gelbe Frucht, schöne Länge, trinkig/Aprikose, Apfel, Carambola und etwas Ananas. Dann Melone, Apfelkern und florale Noten. - Verwendung zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genussreife: 2013

1488 Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve 2009 - we - 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 2016

1495 Sauvignon blanc 2010 - we - Lage Straßhaide und Hofweingarten,

Farbe: gelb-grün - In der Nase: Paprika, Nesseln, Stachelbeeren, etwas Cassisblätter, auch gelbe Früchte, weiße Blüten, Mineral. - Im Mund: frische Limette, Paprikapulver, Stachelbeere, sehr floral wirkend mit Kräutern. Frucht nach Mandarine, etwas Exotik. Frischer, lebendiger Sauvignon für den Sommer. - Verwendung zu: Terrassenwein, Ziegenkäse, Fisch, herrlich zum Hartkäse - Genussreife: bis 2014

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 2015

1499 Zweigelt 2009 - ro - kein Holz

Farbe: purpurrot - In der Nase: gestauchte Frucht, sehr dicht. Schwarzkirsche, Leder, Waldfrüchte. Saftig und einladend. Man riecht das große Jahr schon im kleinen Zweigelt - Im Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Viel Körper wird von der Frucht verschluckt. Dadurch trinkanimierend. - Verwendung zu: Abendrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: bis 2016

1487 Zweigelt Reserve 2008 - ro - 13/ 1/ 4,5, Barrique, häftig neu. Offen vergoren; 89-91 Fppkte.

Farbe: dunkles Granatroten - In der Nase: dunkle Früchte nach Cassis, Kirschen mit etwas Schoko, Leder, Kirsche, Backpflaumen, Gewürze - Im Mund: sehr angenehm im Auftakt, Veilchen, Lakritz, Früchtekorb. Kleine Bitternis nach Kaffeeroserei. Schoko und Kaffee im Nachhall. Milde Tannine. Bemerkenswerte Länge - 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 Granatroten - In der Nase: dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Graphit, Vanille, sehr reich süße Holzwürze. Pfeifentabak, Mon Cheri - Im Mund: Korb von dunklen Beeren, Zwetschen, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. Verlockend - Verwendung zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genussreife: bis 2020

NEUSIEDLERSEE - HEIKE und GERNOT HEINRICH, biodynamisch

1503 Red 2009 - ro - (Zw, Bf, St.L.), Drehverschluss, biodynamisch
Farbe: dunkles Rot - **In der Nase:** Fruchtsüße, Lakritz, warme Struktur, einladend
- Im Mund: viel Mineral, kirschtig, Cassis mit Fruchtsüße, fruchtiger Schluss mit schönen Gewürznoten nach Wachholder und Thymian. - **Verwendung zu:** Tischwein zu vielen Gelegenheiten, Partywein - **Genussreife:** bis 2014

1505 Zweigelt 2009 - ro - 10 bis 30 jährige Reben. In zweijährigen Barriques ausgebaut; biodynamisch, Glasverschluss
Farbe: rubingranat mit Violett - **In der Nase:** gestauchte Frucht, dicht, klar, Reich mit Zwetschken, Beeren und Orangenzesten, viel Kraft und Wärme - **Im Mund:** Schwarzkirsche, Sandelholz, vanillig. Ansteigende Frucht, sanfte tannine. Dann wieder deutliche Kirsche und florale Komponenten wie Lorbeer. Mineralik von erde. Strukturiert und ausgesprochen trinkfreudig - **Verwendung zu:** Abendbrot und Braten, Kurzgebratenem, Käse. Sehr vielseitig - **Genussreife:** bis 2018

1506 Blaufränkisch 2009 - ro - 10 bis 25 jährige Reben auf Heideboden und vom Leithagebirge, zweijährige Barriques; biodynamisch; Glasverschluss
Farbe: rubingranat - **In der Nase:** Blaubeeren, Blüten, saftig, etwas Wachholder. Mit mehr Luft auch Schwarzkirsche. Hat auch die Dichte dieses sehr guten Rotweinjahres - **Im Mund:** gewürzig-frisch, Fruchtkorb von Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren. Thymian und Lakritz. Saftig-eleganter, offener Wein mit Struktur und Würze. - **Verwendung zu:** Speisen mit pikanten Soßen, Pilzgerichten, Zicklein und Rehkeule, Lammschulter - **Genussreife:** bis 2018

1508 St. Laurent 2008 - ro - 10 bis 35 jährige Reben vom Heideboden und vom Leithagebirge, 15 Mte. einjährige Barriques; 92FP, biodynamisch; Glasverschluss
Farbe: rubingranat mit Violett - **In der Nase:** perfekt! Dicht, Fruchtsüße, Zesten, Fruchtkompott mit Dominanz von Zwetschke, Kräuterbrise. Etwas Leder - **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 2018

1512 Pinot Noir 2007 - ro - 13/1,5/5; 10 bis 15 jährige Reben vorwiegend vom Leithagebirgslagen auf Kalk und Schiefer, 15 Mte. Barriques, 60% neu; biodynamisch; 93 FP, 17,2 Vinaria
Farbe: mittleres Kamingranat - **In der Nase:** rauchig-würzig, reife Himbeeren und Kirschen, Orangen, Gewürze und etwas Karamell. - **Im Mund:** süße, dunkle Früchte, warme Noten, auch Blüten. Orangen, Mineralik vom Kalk und Schiefer. Extraktsüße fast wie Honig, samtene Tannine, extraktsüß im langen Finale. - **Verwendung zu:** Rinderfilet mit Charlottensoße, Wildgerichten (Rehrücken), Lamm mit gewürzigen Soßen, Käse - **Genussreife:** bis 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, Fliederbeersaft bis hin zu Pflaumen, zarter Vanilleton und etwas Minze. Sehr gute Länge mit Veilchen und Cassis, Extraktsüße kommt zurück. Potenzial - **Verwendung zu:** Hauptgang mit Fleisch. Toll zu Wild und Lammrücken, auch zum Käse. In zwei Jahren ein überzeugender Solist - **Genussreife:** bis 2017

1514 Blaufränkisch Alter Berg 2009 - ro - 13/1/6,2; auf der Westseite des Sees, 25 Jahre alte Reben auf Kalk und Schiefer. 18 Monate Holz, 70% neu, 94 Fpkte. Biodynamisch.
Farbe: dunkles Rubingranat mit Violett - **In der Nase:** reich, Blüten von Veilchen, Scharzbeeren wie Cassis, Brombeere, Boden mit Schiefer, Lakritz - **Im Mund:** kühle Frucht, Kirsche, Blaubeeren, Mineralik, Lorbeer. Stoffiges Kirschfleisch, präsenze Tannine, dunkle Beeren mit viel Frische von guter Säure, die den Wein burgundisch anmuten lassen, noch sehr gradlinig, große Länge, viel Potenzial - **Verwendung zu:** rotem Fleisch und reifem Käse - **Genussreife:** 2011 bis 2019

1504 Gabarinza 2007 - ro - 13/1,2/ 5,3; 50Zw, 25Bf, 25M; 10 bis 25jährige Reben auf kalkhaltigen Böden, 20 Monate Holz, 70% neu, biodynamisch, 93-95 Fpkte, 17,4 Vinaria. Biodynamisch
Farbe: rubingranat - **In der Nase:** getrocknete Pflaume, Nougat, Hagebutte, fleischige Schwarzkirsche, Cassis; Thymian, Wachholder und Zitruszesten, vanillig-schokoladig, dicht. - **Im Mund:** saftige Brombeere, Orangeade, Gewürze, rote Früchte, Fruchtsüße, ganz reife Heidelbeeren, Nougat. Kraftvoll und komplex, warm, saftig. Gewürzig-erdig, Lorbeer und Salz, viel Potenzial. Ein Kirsch- und Schokoladenton am Ende. Großer Wein. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, insbesondere Wild, Lamm, Gans und Ente, altem Schnittkäse. Solist. - **Genussreife:** bis 2022

NEUSIEDLERSEE - JOSEF & RENÉ PÖCKL

1555 Zweigelt 2009 - ro - 5 bis 11 Jahre alte Reben, in mehrjährigen Barriques ausgebaut.
Farbe: rubingranat - **In der Nase:** warme Schwarzkirsche, marzipanig, dann reife Maulbeere und Waldbeeren, Kakaopulver, viel Schmelz. - **Im Mund:** reich, frisch nach Knopelkirsche, dann warme Komponenten wie Brombeere, Heidelbeere und Maulbeeren mit Schokouberzug, Gewürze in Richtung Wachholder, schön klar und lang, Großes Trinkvergnügen zu angenehmem Preis. - **Verwendung zu:** Abendbrot und Grilladen, - **Genussreife:** bis 2012

1556 Zweigelt Classique 2009 - ro - 8 bis 15 Jahre alte Reben, gebrauchte Barriques für sechs Monate, 90Fpkte
Farbe: fast schwarz - **In der Nase:** springt an mit Fruchtsüße und Blüten und Kräutern. Frucht nach Brombeere, Zwetschken, Kirschen, Heidelbeere. Fruchtsüße nach Orange - **Im Mund:** floral und mineralisch, viel Fruchtschmelz nach Zwetschke und Cassis. Kalksüße. Gewürze kommen hinzu, langer, floraler Schluß mit Lorbeer und scholadigen Tanninen. - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, für Zicklein, Lamm, Ente, Rinderbraten. Hartkäse, Solist. - **Genussreife:** bis 2015

1542 Blaufränkisch Classique 2007 - ro - 13,5%, 91 FP
Farbe: fast schwarz - **In der Nase:** Brombeeren, sehr reich, rauchig, schoko - **Im Mund:** elegante, saftige Frucht in Richtung Pflaume, auch Cassis, schöne, warme Länge, sehr gelungen - **Verwendung zu:** rotem Fleisch, für Zicklein, Lamm, Ente, Rinderbraten. Hartkäse, Solist. - **Genussreife:** bis 2015

1549 ROSSO E NERO 2008 - ro - (50Zw,20Bf,je 10CS,M,SY), 18 Monate in neuen und einjährigen Barriques; 91 Fpkte
Farbe: granatrot - **In der Nase:** Zwetschken, Heidelbeeren, Sandelholz, Brombeere und Orangenzesten, Nougat - **Im Mund:** Fruchtsüße von dunklen Früchten, Cassis, Brombeere, Orangen. Graphit vom Boden, Tannine bilden Schokolade aus, die lange im Mund bleibt. Potenzial. - **Verwendung zu:** Gänse und Entenbraten, Lammgerichte, Rinderfilet, Steaks, - **Genussreife:** bis 2018

1548 Pinot Noir Classique 2007 - ro - zw. 10 und 19 jährige Reben, 18 Monate Barriques, 89Fpkte
Farbe: mittleres Rubingranat - **In der Nase:** viele Blüten und Waldbeeren, Frische, Leder, Himbeerbrand, Hagebutten - **Im Mund:** gut strukturiert, Mandarinen und Fruchtsüße, auch Brombeeren, schon offen mit milden Tanninen - **Verwendung zu:** Wildgerichte, Rinderfilet mit Korianderzwiebeln, Zicklein - **Genussreife:** jetzt bis 2014

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+

1551 Admiral 2008 - ro - (70Zw,20M,10CS), 16 bis 22 jährige Reben, 18 Monate neues Barrique; 94Fpkte
Farbe: tiefdunkles Rubingranat - **In der Nase:** Fruchtsüße von dunklen Beeren wie Cassis, Brombeeren, auch Schwarzkirsche und Pflaume, Orangen, Tee, Veilchen. Viel Würze auch von Sandelholz mit Schoko. - **Im Mund:** Süße von reifen Brombeeren, Blaubeeren, geballt, Graphit, milde Tannine, wieder Frucht und etwas Bitterschoko mit Zitruszesten. Milde Tannine, große Länge. Zählt zu den besten 2008ern. - **Verwendung zu:** zu festlichen Hauptgerichten mit Wild, Lamm und Geflügel. Später ein guter Solist. Für höchste Ansprüche - **Genussreife:** bis 2020+

1553 Réve de Jeunesse 29 2008 - ro - 95 Fpkte
Farbe: dunkles Granatrot - **In der Nase:** Früchte wie Mandarinen und reife Johannisbeeren mit Mandelnoten, auch fleischige Kirsche, viel Eleganz, sehr reich und dicht - **Im Mund:** Himbeere, Lakritz, Kirschfleisch, Orangen, Cassis, Rauch, Leder. Geballte Tannine, gut strukturiert mit langer Eleganz. Am Ende Himbeere mit Schoko. Viel Kraft und Finesse und viel Potenzial. Absoluter Spitzenwein - **Verwendung zu:** Wildgerichten, Taube in einer Rotweinsauce, verträgt konzentrierte Soßen. Schon jetzt ein guter Solist - **Genussreife:** bis 2016+

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - SILVANE und LEO SOMMER

1611 Quadrophonie in Weiß 2009 - we - Chardonnay von vier Winzern. 12,5%
Farbe: hellgelb - **In der Nase:** blumig, gelbe Früchte, Pinotnoten - **Im Mund:** viel Wein im Mund, offen, frisch nach Apfel und Grapefruit. Gute Länge, gutes Preis-/Qualitätsverhältnis. - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Rückgrat, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2013

1612 Grüner Veltliner Classic 2010 - we - auf Urgestein, 11,5%
Farbe: helles Grün-Gelb - **In der Nase:** klare, gelbe Früchte nach Apfel und Aprikose, schöne Frische. Leichter Wein, der aber entgegen kommt - **Im Mund:** hat alles, was ein frischer, leichter Wein soll: milde Frucht, Minze, Frische, Limette, etwas Tee, frischer Ausklang - **Verwendung zu:** Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2012

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2010 - we - 12,5%, wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer,
Farbe: grün-gelb - **In der Nase:** Blüten, Apfel, Birne, Zitrus, Mineral von Schiefer, trinkanimierender Duft. - **Im Mund:** elegante Frucht Komponenten, Hauch Exotik, schwarzer Tee, Stachelbeere, Limette. Lebendiger Wein mit Würze (Pfefferl). - **Verwendung zu:** zum Spargel ideal, zum Fisch, auf der Terrasse, zu leichten, eleganten Speisen. - **Genussreife:** bis 2013

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2008 - we - 13%, nur die besten Trauben werden für die Premium-Marke verwendet. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer
Farbe: grün-gelb - **In der Nase:** süße Frucht nach reifer Reneklode, Birne, mit weißem Pfeffer, auch etwas Honig. Schieferkomponente. - **Im Mund:** kernige, reife Frucht, viel Würze, weißer Pfeffer, Frucht nach Birne und Mirabelle, weißem Pfirsich, dann Mischung aus Frucht und salzigem Mineral (vom Schieferboden) macht den Wein sehr elegant und fest, Fruchtsüße im langen Abgang. Eleganz, Länge, Fines - **Verwendung zu:** Fisch mit einer Safran-Buttersauce, 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, Aprikose, saftig, mineralisch - **Im Mund:** fruchtig mit Aprikosenauftakt, floral-mineralischer Ton von der Lage, geht in saftigen, weißen Pfirsich und Apfelsine, auch etwas rosa Pampelmuse. Bodentypischer Abgang - **Verwendung zu:** Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse. - **Genussreife:** bis 2013

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach Premium 2010 - we - mittelspäte Lage, 90% Glimmerschiefer

Farbe: helles Gelb - **In der Nase:** feine Nuancen, Blüten von Hollunder, auch Paprika, Hauch Johannisbeere, zarte Stachelbeeren. - **Im Mund:** Stachelbeere, Mineralik vom Schiefer, Limettenfrische, rauchig, schöne Länge durch reife Trauben. - **Verwendung zu:** klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - **Genussreife:** bis 2014

1622 Zweigelt Classic 2009 - ro - 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 2009 - ro - (50Fb,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 Wildgefögel, zur Gans und Ente, Zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - **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 Wildgefögel, 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 Zwetschen, Kräuter nach Thymian, milde Tannine mischen sich schön mit der Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein - **Verwendung zu:** dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Gerichte mit Korianderzwiebeln, Käse und später als Solist - **Genussreife:** bis 2020

1626 Camer Reserve 2007 - ro - 14%, Cabernet-Sauvignon und Merlot, 91 FP

Farbe: dunkelrot, fast schwarz - **In der Nase:** Cassis, Blaubeeren, Kaffee. Viel Konzentration, reich. - **Im Mund:** Fruchtkomponenten von Cassis und anderen dunklen Früchten, ansteigend. Sehr saftig und stoffig. Kaffee, milde Tannine, Schokoladig mit Fruchtsüße. Schöne Länge, Potenzial. - **Verwendung zu:** Lammbraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist und Gesprächsunterstützer. - **Genussreife:** bis 2020

1627 Welschriesling/Chardonnay TBA 0.375 2005 - we - aus 90% WR und 10% Ch, (11/250/10), 91FP

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

WESTSTEIERMARK - REITERER

1772 Steirercuvée 2010 - we - 11,5%, Sauvignon und Welschriesling

Farbe: hellgelb - **In der Nase:** Sauvignon, aromatisch und frisch. Holunderblüte, Zitrone, Cassisstrauch - **Im Mund:** Stachelbeere, Salz, gelbfruchtig, trinkig, frisch - **Verwendung zu:** leichte Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - **Genussreife:** bis 2012

1774 Sauvignon Blanc 2010 - we - vom Kranachberg, Südsteiermark

Farbe: grüngelb - **In der Nase:** zurückhaltend, Feuerstein, Mineralik vom Lamberg, grüne Paprika, Stachelbeere, gelbe Früchte, elegant. - **Im Mund:** typisch Sauvignon: gerade, fast streng, mineralisch, frisch. Brennesseln, gelbe Früchte sind nachgelagert. So soll ein klassischer Sauvignon blanc sein. - **Verwendung zu:** Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - **Genussreife:** bis 2014

1775 Sauvignon Blanc Lamberg 2009 - we - 13,5/2/6; vom Lamberg, Weststeiermark

Farbe: grüngelb - **In der Nase:** Mineralik und zunächst ganz viel Cassisblatt. Schiefertone vom Boden. Steinfrüchte, Hauch Exotik, gerade und klassisch - **Im Mund:** schön im Gleichgewicht. Viel Mineralik, limonig-äpfelartige Frucht, exotische Früchte wie Maracuja, Kernton - **Verwendung zu:** Fischgerichten und zum Ziegenkäse - **Genussreife:** bis 2014

1777 Schilcher Classic 2010 - rs -

Farbe: leichtes Ziegelrot - **In der Nase:** Blüten, Hauch Erdbeeren, Mineralik vom Boden, Leder, rote Früchte - **Im Mund:** ansteigende Frische, zitronig, Mandarine, Frucht kleidet Mund aus und bleibt lange, später als Erdbeernote. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - **Genussreife:** jetzt

1778 Schilcher Lamberg 2010 - rs - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit, nur 4 Gramm/Liter Restsüße

Farbe: leichtes Ziegelrot - **In der Nase:** Frucht und Mineralik, Punkt. - **Im Mund:** gerader Verlauf, Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein. Sehr gelungen - **Verwendung zu:** hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2013+

1779 Schilcher Riemerberg 2010 - rs - etwa 10 Jahre alte Reben, mineralischer Boden, Schwemmland.

Farbe: leichtes Ziegelrot - **In der Nase:** reife, rote Früchte, Dichte, schmeichelnd, Rauch und Feuerstein. Hauch Reife und Süße. - **Im Mund:** schöne Frische von Roten Johannisbeeren mit etwas Nelkenpfeffer, zarte Süße fängt auf, gute Harmonierote 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 2013+

1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2010 - rs - 40 Jahre alte Reben, 7 Gramm RZ

Farbe: leichtes Ziegelrot - **In der Nase:** Mineralik vom Boden, Rosenblüten, rote Früchte, Hauch Honig - **Im Mund:** zitroniger Auftakt, rote Früchte, Hauch Bitternis von der Mineralik, Gewürz nach weißem Pfeffer. Nachhall. Rosé auf hohem Niveau - **Verwendung zu:** hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - **Genussreife:** bis 2015

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 - Charmat-Methode, Kronkorken

Farbe: leichtes Ziegelrot, gute Perlung - **In der Nase:** frisch gepflückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Leichte Perlung. Rosen - **Im Mund:** geht frisch und schäumend auf. Erdbeere pur, leicht, beschwingt, frisch. Kleiner Hauch Süße, dann zitronige Frucht. Keinesfalls Bonbon Anglais. - **Verwendung zu:** einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - **Genussreife:** jetzt

1804 Schilcher Sekt - rs - Charmat-Methode.

Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche Perlung - **In der Nase:** frisch nach Erdbeeren, Blüten, Hauch Leder - **Im Mund:** fruchtig-herb, dennoch cremig mit viel gebundenem Schaum, wenig, auch Erdbeeren. - **Verwendung zu:** zum Fruchtdessert, mal zwischendurch - **Genussreife:** jetzt

Deutschland

RHEINGAU - PETER JAKOB KÜHN, Demeter

1851 Rheingau Riesling - Gutsriesling Litter 2010 - we - Ton- und Lehmböden

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

1854 Riesling Rheinschiefer -2 Trauben BIO 2010 - we - biodynamisch; vom Hallgarten, was nicht Henkelberg ist. Arme Böden, steinig, kein Quarzit, sondern bunter Schiefer.

Farbe: strohgelb - **In der Nase:** feine Blüten, Mandeln, reife Frucht nach Pfirsich, etwas Safran und Thymian. Insgesamt frisch und cremig. - **Im Mund:** Verlauf von cremig zu gerade. Pfirsich, Apriko, dann zitronige Frucht, gibt Struktur, Am Ende ausgeprägt sauberer, mineralischer Rieslington. Trinkig. - **Verwendung zu:** feine Fische mit kräftigen Soßen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - **Genussreife:** bis 2016

1855 Riesling Quarzit - 2 Trauben BIO 2010 - we - biodynamisch; vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit, 4 Gramm

Farbe: strohgelb - **In der Nase:** Frucht nach Pfirsich, Mandeln, Wiesenblumen, viel Mineralik. - **Im Mund:** gerade und knackig, Frucht nach Apfel, Bergamott, Pfirsich. 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 Hallgarten Henkelberg -2 Trauben BIO 2010 - we - biodynamisch; Lößlehm und Schiefer, 8 Gramm

Farbe: strohgelb - **In der Nase:** noch zurückhaltend, kleiner Schiefertone auszumachen, Mehr Haselnuss als Mandeln, Blüten, Pfirsich. - **Im Mund:** totale Harmonie von Honig und Limette mit den klaren Rieslingnoten Pfirsich und Aprikose. Mineralik stützt zunächst unmerklich, dann deutlich. Lang anhaltend, später Hauch weißer Pfeffer. Ganz toller Riesling. - **Verwendung zu:** Edelfische, Spargel, toller Solist. - **Genussreife:** bis 2020

1857 Riesling St. Nikolaus - Erst. Gewächs, 3 Trauben BIO* 2009 - we -

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

1859 Riesling Doosberg - Erst. Gewächs, 3 Trauben BIO* 2009 - we - biodynamisch; über 40 Jahre alte Reben auf Löß und grauem Quarzit. 13/0,5/5. Lange Maischestandzeit, lange Gärung. 19 WWPkte

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* 2009 - we - Alter der Reben ist nicht bekannt, mdst. aber 80 Jahre alt. Im Halbstück (600 Literfass) ausgebaut. 20 WWPkte

Farbe: strohgelb - **In der Nase:** ungestüme Düfte von reifen, gelben Früchten, Hagebutten, Gewürze, durchaus cremig. Sehr reife Früchte mit vielen Aromen - **Im Mund:** sehr beeindruckend mit Fruchtsüße, fleischer 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

1863 Riesling Brut - Flaschengärung 2007 - we - biodynamisch; Champagnermethode

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

1866 Spätburgunder Brut Flaschengärung 2007 - rs - biologisch; 15 Mte Flaschengärung, 13 Gramm Restzucker/Ltr.

Farbe: - **In der Nase:** mineralisch mit Burgundernoten - **Im Mund:** Perlung löst sich vom Extrakt mit der Wärme und der Reibung. Burgundernoten wie Himbeere, etwas Cassis, sehr erfrischend. - **Verwendung zu:** Begrüßung, Fisch, Käse, kaltem Buffet - **Genussreife:** bis 2012

PFALZ - THEO MINGES

1891 Riesling ObA trocken- Liter 2010 - we -

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

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, Krebsen und Schalentieren, toller Solist. - **Genussreife:** bis 2017

1886 Buntsandstein Riesling Spätlese tr. 2010 - we - aus dem Herzen der "Hölle" auf Sandsteinverwitterungsböden

Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** Pfirsich, Aprikose, fein gestrickt, Mineralik. Wirkt lebhaft und frisch. - **Im Mund:** Frucht mit stützender, frischer Säure, Mandeln. Frische Länge mit Apriko und Mineralik. Gute Länge mit typischen Rieslingnoten. - **Verwendung zu:** Fischgerichten, Krebsen und Schalentieren, toller Solist. - **Genussreife:** bis 2017

1887 Kalkstein Riesling Spätlese tr. 2009 - we - 13,5/3,7/6,1; wächst auf der Kalklage der Hölle

Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** Braucht viel Luft, kühl, Hagebutte, Minze, Mandeln. Klar und gerade. - **Im Mund:** Fruchtsüße, cremig. Dann viel Frische 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+

1821 Froschkönig Riesling Spätlese tr. 2009 - we - ausgesuchte Trauben, 16

Monate auf der Hefe, keine zwischenzeitlichen Verkostungen. Froschkönig eben
Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** Hagebutten, gelbe Steinfrüchte, klar und ausdrucksstark. Kein Zweifel, ein großer Wein. - **Im Mund:** Cremig, aber nicht weich; Kraft, aber er erschlägt nicht. Reich von milden, gelben Früchten und Blüten vom Mandelbaum. Später erst ansteigend mit etwas Würze. Unendlich lang, großer Riesling aus einem großen Jahr. - **Verwendung zu:** edlen Fischgerichten, Schalentieren, Spargel und Kalb. Solist, Für die Vinothek. - **Genussreife:** bis 2019+

1888 Muskateller-Riesling 2010 - we - getrennt vinifiziert und dann assembliert

Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** verspielte Töne vom Muskateller, saftig, Riesling kommt als Pfirsichnote. Spannend - **Im Mund:** spielen die beiden Rebsorten geknackt zusammen. Riesling hat Muskatöne, so dass eine Brücke zum Muskateller vorhanden ist. Alles paßt. Schließt eine Lücke. - **Verwendung zu:** Aperitiv, Suppen, Vorspeisen, Spargel! Solist, Terrassenwein - **Genussreife:** bis 2014

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, Champagner Nase - **Im Mund:** Perlung löst sich im Mund, cremig-fleur de sel, reife Früchte, Erdbeeren mit Zitronen, mineralisch. Schönes Gleichgewicht von reifer Frucht, reicher Perlung, weinigen Komponenten und Mineral. - **Verwendung zu:** Meeresfrüchten, Begrüßungsschluck, kann ein Essen mit weißem Fleisch begleiten - **Genussreife:** bis 2013

1873 Blanc de Blancs Brut- Crémant Pfalz 2008 - we - zertifiziert ökologisch, Handlese; Chardonnay 70, Weißburgunder 30, Flaschengärung, 15 Mte. auf der Hefe.

Farbe: gebundenen Perlung, schäumt schön auf, mittelgelb. - **In der Nase:** feine Blüten, frisch, gelbe Früchte, reich - **Im Mund:** Perlung löst sich im Mund auf, schöne Frische. Cremig, Augustapfel, knackige Birne, bisschen Limette. Nähe zum guten Champagner, ausgeglichen und elegant, mineralisch. Der gute Jahrgang wird deutlich. - **Verwendung zu:** Begrüßungsschluck, zu Meeresfrüchten, Fisch oder weißem Fleisch. Zu Desserts. - **Genussreife:** bis 2013

1874 Riesling Brut Rupp. Reiterpfad - Crémant Pfalz 2009 - 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

1841 Riesl. Ex. Brut Deid. Paradiesgten - 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:** herrliche Harmonie von der sanften Perlung, der Frische und den zarten Früchten. Wunderbar im Gleichgewicht, trocken, nachhaltig. Extraklasse - **Verwendung zu:** Begrüßungsschluck, zu Meeresfrüchten, Fisch oder weißem Fleisch. Zu Desserts. - **Genussreife:** bis 2014

1875 Gutsriesling Liter- Kabinett trocken 2010 - we - zertifiziert ökologisch

Farbe: hellgelb - **In der Nase:** erdig-mineralisch, gelbe Früchte, Mandelton, Blüten, Schwarzer Tee. - **Im Mund:** rassig, frisch, zitronig. Voller, reifer Riesling, schnell kommt Frische durch, Hauch Honig, Limette, Minze - **Verwendung zu:** Allzweckwein - **Genussreife:** jetzt

1842 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kab.tr 2010 - we - zertifiziert ökologisch, sandiger Lehm und Buntsandstein

Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** zart und noch verschlossen, Mineralik vom Buntsandstein, Hauch Mandelblüte, zarte Rieslingnoten - **Im Mund:** Frische von Grapefruit, ansteigende Rieslingaromen, viel MINERALIK: Frisch und nachhaltig. - **Verwendung zu:** Fisch mit Soßen, vertägt Fenchel und Dill, zum Käse, zu weißem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2016

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 Honigton ausdrucksstark nach gelben, reifen Früchten und Kräutern, trinkanimierend - **Im Mund:** kräftig ansteigend, schöne Frische nach Zitrusfrüchten. Pfirsich, Aprikose, sehr lang. Honigton 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. 2010 - we - zertifiziert ökologisch, sandiger Lehm und Buntsandstein, 40 Jahre alte Reben, sehr wenig Ertrag,

Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** Blüten, zarte Bitternis wie Apfelkern, erdige Mineralik, saftig-zitronig - **Im Mund:** viel purer Riesling, viel Mineralik, Grapefruit, Limette, Pfirsich. Auch Salz. Gute Länge. - **Verwendung zu:** Fisch mit Soßen, vertägt Fenchel und Dill, zum Käse, zu weißem Fleisch. - **Genussreife:** bis 2019

1885 Deidesheimer Paradiesgarten Riesl Spl S 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 Honigton ausdrucksstark nach gelben, reifen Früchten und Kräutern, trinkanimierend - **Im Mund:** kräftig ansteigend, schöne Frische nach Zitrusfrüchten. Pfirsich, Aprikose, sehr lang. Honigton 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 Qualitätswein trocken 2010 - we - zertifiziert ökologisch, Reben auf kalkreichen, schweren Lehm Böden

Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** Pinotnase, mineralisch, Apfel, Birne, Lindenblüten, feine Haselnuß - **Im Mund:** saftig, viel fleischige Birne und Augustapfel. Wunderbar klar und frisch, auch mineralische Länge, kleines Pfefferl. Sehr gelungen in dieser Klasse. - **Verwendung zu:** Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - **Genussreife:** bis 2014

1881 Sauvignon blanc Kabinett trocken 2010 - we - zertifiziert ökologisch

Farbe: mittleres Gelb - **In der Nase:** etwas Cassis, Erde, Paprika, etwas Nessel, Marakuja - **Im Mund:** zunächst ansteigende Frucht, exotische Noten, dann viel Platz für Mineralik, Früchte kommen zart zurück und klingen mineralisch aus. - **Verwendung zu:** Fisch und Ziegenkäse, natürlich schön kalt auch auf der Terrasse - **Genussreife:** bis 2013

1884 Sauvignon blanc Spl S tr. 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. Ganz toller Sauvignonkino - **Im Mund:** sehr vielschichtig, florale Breite mit den typischen Aromen, reife Frucht, viel Mineralik. Orangen, Apfelkern, Quitten, Honig. Beachtliche Länge und Struktur. Ein Sauvignon, der begeistert. - **Verwendung zu:** idealer Wein zum Fisch und zum Ziegenkäse. Solist. Für gute Freunde. - **Genussreife:** bis 2017

1882 Spätburgunder Schwarzer Sand Spl S tr. 2009 - ro - zertifiziert ökologisch, auf sandigem Boden mit Basalt und Kalkuntergrund. Reben von 1998

Farbe: burgunderrot - **In der Nase:** Cassis, Zedernholz, Lakritz und Rauch, Pflaumen, Hach Veilchen - **Im Mund:** dichte Frucht, viel Himbeere, dann Leder, Kirsche, Erde, Schöne burgundische Länge, rauchige Komponenten. Cassis und Lakritz im eleganten Ausklang. Kühler Typ. - **Verwendung zu:** Wild und anderen Fleischgerichten, zum Käse. - **Genussreife:** bis 2017

Abholfest

am Sonnabend, 18. und Sonntag, 19. Juni 2011

Abholort:

Lukas Klausenke GmbH + Co KG

Eiderkamp 32

24220 Flintbek