

## PROBENOTIZEN FAIR WEIN

## ELSASS - CLAUDE DIETRICH

**220 Edelzwicker 2011** Pinot Auxerrois, Muscat, Pinot Gris.  
Farbe: helles Gelb, brillant- in der Nase: Aprikose und weißer Pfirsich, Hauch Vanille - im Mund: Frucht zwischen Aprikose und Birne, dann schöne zitronige Säure, Hauch von Muskat - Verwendung zu: zu Vorspeisen und allen möglichen Gelegenheiten, zum So-Trinken auch mit Biertrinkern - Genussreife: jetzt bis 2014.

**218 Cuvée Particulière 2011** Pinot Auxerrois, Pinot Gris.  
Farbe: leichtes bis mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten, dann Zitrusfrucht zwischen Zitrone und Mandarine, auch etwas Birne - im Mund: reich, viel Frucht, etwas Aprikose auch ein Hauch Honig, Zitrone, gut im Gleichgewicht, leichter Mandelton im Abgang - Verwendung zu: zum Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**260 Pinot Blanc 2010** Kieselböden.  
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Weißdorn, auch Aprikose, Hauch von Honig - im Mund: viel Frucht zwischen Aprikose und Pfirsich, auch etwas Zitrone, dann schönes Mineral - Verwendung zu: zur Brotzeit, zum weißen Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**226 Sylvaner 2011** direkt neben dem Schlossberg, Granitboden.  
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Zitrone und Williamsbirne, leichter Crémeton - im Mund: Frucht von Birne, Zitrone und Grapefruit, dann typische erdige Töne, im Abgang kräftiges Mineral, sehr sortentypisch - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**223 Riesling Patergarten 2010** ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: zitronige Säure, Hauch frischer Ananas, dann Mineral - im Mund: Frucht von Zitrusfrüchten, dann zwischen Apfel und Birne, immer eine kräftige Säure und dahinter Mineral - Verwendung zu: Fisch, mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Honignote, darüber deutlich Mineral, dahinter reife Ananas - im Mund: Ananas und etwas Biskuit, dann schöne zitronige Säure und kräftiges Mineral, ausdrucksstarker Wein, feine Aromatik im Abgang, jetzt optimale Trinkreife - Verwendung zu: Fisch mit aromatisierten Saucen (z.B. mit frischem Ingwer) - Genussreife: jetzt bis 2013.

**254 Riesling Schlossberg Grand Cru 2008** 20 Jahre alte Reben, verwitterter Granit.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliches Mineral, Limone, dann Hauch von Brioche und Mandeln - im Mund: deutliches Mineral, leichte florale Süße, überlagert mit dem Mineral, leicht cremig, im Abgang gute Verbindung von Blüten und Mineral, dann Limone, sehr gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Hecht mit Buttersauce, Zander - Genussreife: jetzt bis 2018.

**246 Riesling Furstentum Grand Cru 2010** armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, dahinter reife Birne, Mineral - im Mund: gute Säure, dann deutlich wilde Rose, Pampelmuse, kräftiges Mineral, sehr große Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und Hauch von Biskuit - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2018.

**229 Muscat 2010** Muscat Ottonel und Muscat d'Alsace.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisch, Hauch von Jasmin, Weißdorn - im Mund: zwischen Zitrone und Orange, etwas Jasmin, elegant, im Abgang dann die Muskatnote, die dem Wein Struktur gibt - Verwendung zu: Apéritif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

**221 Pinot Gris Patergarten 2008** Gut 30 Jahre alte Reben, auf Kiesböden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: etwas Honig, eingekochte Birne, angenehme Säure - im Mund: sehr reife Aprikose, etwas Honig, gute Säure und Struktur, kräftiges Mineral, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**243 Pinot Gris Grand Cru Schlossberg 2007** vom Schlossberg, ca. 5 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Hauch von Honig, dann gleichzeitig deutliches Mineral und sehr reife Birne, weiße Blüten, sehr elegant und ausgeglichen - im Mund: getrocknete Aprikose, etwas Honig, leicht cremig, gute Säure, auch weißer Pfeffer und immer Mineral, viel Finesse, große Länge, toller Wein - Verwendung zu: Perlhuhn, Kalb, Kaninchen, geht selbst als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**244 Gewurztraminer 2011** Obertorgut, Abschwemmung vom Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Früchte, Litchi, Hauch von Lebkuchen - im Mund: deutliche Süße, Honig, Nelke, im Abgang gut

ausbalanciert - Verwendung zu: exotische Speisen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**230 Gewurztraminer Furstentum Grand Cru 2011** 40 Jahre alte Reben auf Kalklehmböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Rose und Mineraltöne, sehr reich - im Mund: voll, Honig, deutlicher Rosenton, typisch Furstentum, am Ende Hauch von Nelke, große Länge, perfekter Wein - Verwendung zu: zu Fleisch exotisch gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

**257 Pinot Gris SGN 2010** Schneckenort, 106 g/l Restsüße, 11 % Alkohol.

Farbe: goldgelb- in der Nase: deutliche Honignote, reich - im Mund: deutliche Honigsüße, gleichzeitig kräftige Säure und mineralische Töne, die besonders im Abgang zu spüren sind, auch Biskuit, schöner Botrytiston, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2025.

**232 Pinot Noir barrique 2011** Vogelgarten, Ausbau in Barriques von mehreren Weinen, ohne Schöpfung und unfiltriert.

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand- in der Nase: Kirschsäure und Himbeere, viel Frucht und etwas Vanille, auch ein Hauch Mandel - im Mund: Sauerkirsche am Kern, weiche Tannine mit einem Hauch von Kaffee, im Abgang auch ein Hauch von Himbeere - Verwendung zu: Filet vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - 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 angenehme Säure, Stachelbeere und Birne - im Mund: explodiert im Mund, gute Säure, sehr elegant, frische Frucht von Limone - Verwendung zu: Aperitif und Frucht-desserts - 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 &amp; FILS

**30 Chasselas 2011** Katzenthal, Vogelgarten.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr fruchtig, schöne Säure, leichter Kernton, später auch florale Noten, Hauch Jasmin - im Mund: Frucht zwischen Apfel und Birne, dann Zitrone, Kernton - Verwendung zu: zur Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

**4 Pinot Blanc d'Alsace 2011** Cuvée verschiedener Pinot (Auxerrois, Blanc), ungeschwefelt.

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 2015.

**3 Sylvaner Vieilles Vignes 2008** Alte Reben von 35 bis 50 Jahren.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erdige Note, dahinter Limette, dann deutliches Mineral - im Mund: zitronige Frucht, deutliches Mineral, dann wieder Frucht von Zitrusfrüchten, sehr viel Struktur und große Länge - Verwendung zu: Dorsch, rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2015.

**9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2009** alte Reben auf Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliches Mineral, Aprikose - im Mund: florale Süße, Aprikose, dann sehr mineralisch, Kern, sehr reich und gute Länge - Verwendung zu: zur Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

**32 Riesling 2011** gerade abgefüllt.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leicht florale Note, feine Säure - im Mund: Zitrone, dann Ananas, dann wieder Zitrone und Mineral, dann ein Moment florale Süße - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

**12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2009** Steillage am Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr typisch, kräftiges Mineral, dahinter Mischung weißer Früchte - im Mund: reife Limone, feine Süße, danach kräftiges Mineral, darüber gleichmäßig die Frucht - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**22 Riesling Grand Cru Furstentum 2007** alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Rose, auch ein Hauch Honig - im Mund: Honig, Blüten, kräftige Säure, sehr reich und gleichzeitig strukturiert, im Abgang dominiert die florale Note, sehr große Länge - Verwendung zu: zu Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**14 Gewurztraminer 2011** gerade abgefüllt.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Hauch von Nelke und etwas Mango - im Mund: reife Aprikose, Hauch von Jasmin, etwas Pfeffer - Verwendung zu: weißes Fleisch, exotisch gewürzt, kräftige Käse, Apéritif - Genussreife: Jetzt bis 2016.

**15 Gewurztraminer Altenbourg 2007** tiefer Kalk-Lehmboden. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Biskuit und Nelkenpfeffer - im Mund: angenehme Süße, reife Banane, Jasmin, dann Nelke, angenehme Säure und gute Struktur, nicht überladen, im Gleichgewicht, im Abgang ein Rumton - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen - Genussreife: jetzt bis 2017.

**10 Crémant Extra Brut** 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 2014.

#### SANCERRE - FRANCOIS COTAT

**Sancerre Caillottes 2011** 70 % Caillottes, 30 % Terres blanches, also Muschelkalk, hieß früher Jeunes Vignes.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: viel Struktur, Mineral, dann aromatisch, am Ende Frucht hin zur Birne - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas Pampelmuse und etwas Birne, Kernnote, dann angenehme Säure, im Abgang Hauch von Mandeln - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2016.

**376 Sancerre Les Monts Damnés 2011** Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 14,5 % Alk., die man überhaupt nicht spürt.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Feiner Honigton, etwas Grapefruit und Mineral, dann wieder die Honignote - im Mund: sehr reich, Honigattache, dann schönes Mineral, reife Birne und etwas weiße Blüten, viel Potenzial, im Abgang Mandarine - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: 2013 bis 2020.

**377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2011** Sauvignon, Kalklehmboden, 35 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: noch verschlossen - im Mund: reich, Süße zwischen floralen und fruchtigen Tönen, Limone, viel Körper, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**374 Sancerre La Grande Côte 2011** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: eher floral, ein Hauch von Honig, leicht cremig - im Mund: sehr reich, Fruchtsüße und etwas Honig, auch etwas reife Birne, dann eine angenehme Säure und Mineralität, viel Finesse, hat wieder viel Potenzial, zum Hinlegen, später auch etwas cremig - Verwendung zu: Gambas, Languste etc. - Genussreife: 2013 bis 2020.

**375 Sancerre Rosé 2011** Pinot Noir und ein wenig Gamay, direkt gepresst.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: floral, weiße Früchte, aber im Moment verschlossen - im Mund: angenehme Frische, etwas Limone, dann etwas Süßkirsche und Kernton, dann schöne Mineralität, im Abgang etwas Walderdbeere, sehr schöne Länge - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### SANCERRE - DOMAINE HYPPOLYTE REVERDY

**734 Sancerre Blanc 2011** Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Sauvignonnase von Cassisblüte und reifer Zitrone, auch etwas Orange - im Mund: aromatisch, deutlich Cassisblüte, sehr reich, dann kräftiges Mineral, reife Zitrone, wieder der Cassiston und im Abgang eine struktur gebende Säure, dann feine Süße, sehr schöner und schon jetzt sehr offener Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, Gambas - Genussreife: Jetzt bis 2016.

**737 Sancerre Rosé 2011** kein Saignée, nur frisch gepresste Pinot Noir, sehr reif geerntet.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: sehr aromatisch, deutlich Walderdbeere, dann feine und präzise Himbeernote, leicht cremig - im Mund: reich, Himbeere und Walderdbeere, gute Struktur durch das Mineral, Körper, große Länge mit Mineral im Abgang, stabile Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch, insbesondere Kalbsrücken - Genussreife: jetzt bis 2015.

**738 Sancerre Rouge 2010** 100% Pinot Noir, zwei Wochen Mazeration, weder filtriert noch geschönt.

Farbe: dunkles Rot- in der Nase: sehr gute Konzentration, Kirsche, etwas Himbeere, dann Mineral und etwas Pfeifentabak - im Mund: Kirsche und mineralische Komponenten, auch ein Hauch Himbeere, dann etwas Rauch und feine Süße, Pfeffer, komplex und gute Länge - Verwendung zu: Reh, Wildgeflügel - Genussreife: Jetzt bis 2018.

#### POUILLY - SUR - LOIRE - DOMAINE TINEL BLONDELET

**Pouilly-Fumé Génétin 2011** Sauvignon, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr aromatisch, Frucht zwischen Orange und Apfel, Weißdorn, dann deutliche Mineralnote - im Mund: deutliche zitronige Säure, dann ein wenig Orange mit Schale, auch etwas Birnen, danach das Mineral, im Abgang wieder die zitronige

Säure, die frische Säurekomponente bleibt ohne jede Aggressivität - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2015.

**731 Pouilly-Fumé l'Arrêt Buffatte 2011** Sauvignon, Kalkboden mit vielen Steinen, Reben sind etwa 30 Jahre alt.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassis, Blüten zwischen Weißdorn und Geißblatt, am Ende etwas Apfelsine - im Mund: Limone, dann etwas Cassis, leichter Cremeton, sehr schöne Mineralität, die auch den Abgang dominiert, beachtliche Länge, gutes Potential - Verwendung zu: Krebsen, Fisch mit aromatischen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### HAUT-MEDOC - PONTOISE CABARRUS

**127 Coté Pontoise 2010** von jungen Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Hauch von frisch gebackenen Waffeln mit etwas Vanille, dann schwarze Früchte - im Mund: Kirsche und Cassis, dann deutliche Schokoladentöne mit einem Hauch von Vanille, schon erstaunlich rund und zugänglich, im Abgang schöne Frucht mit darüberliegenden Tanninen - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2015, jetzt unbedingt dekantieren.

**126 Coté Pontoise 2009** von jungen Reben, Probe von 2011!!!!60 % Merlot und etwas junge Petit Verdot.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Bukett von Waffeln und gekochter schwarzer Johannisbeere und Brombeere, Hauch von Pfeffer - im Mund: Halbbitterschokolade, dann Brombeere und etwas Schwarzkirsche, später etwas Sauerkirsche und im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2015.

**131 Ch. Pontoise Cabarrus Lief.11/2013 2011** 47 % Merlot, 53 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit tiefem Violett am Rand- in der Nase: dichtes Bouquet, Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche, dann Halbbitterschokoladentannine, schöne Konzentration, etwas Barrique, später offener und mit Noten von Veilchen - im Mund: kirschtige Frucht verbunden mit den dahinterliegenden Tanninen, Holznote dezent aber präsent, dann wieder die Frucht, im Abgang wieder Tannine ohne Aggressivität - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2012 - 2022.

**128 Château Pontoise Cabarrus 2010** 57 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, Rest Cabernet Franc.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: konzentriert, saftig, deutliche Fruchtsüße, Cassis und Brombeere, feine Noten vom Holz - im Mund: Saft von reifen Kirschen, Kaffeetannine und etwas Gewürz, im Abgang Halbbitterschokolade und etwas Pfeffer, große Länge, Frucht und Schokolade verbinden sich im Abgang, ein Wein im Gleichgewicht - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: jetzt dekantiert mit schlechtem Gewissen, sonst ab 2013 bis 2025.

#### ST.ESTEPHE - CHATEAU POMYS

**122 Château St.Estephe Auslieferung 2013** Subskription 2011 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: fast schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: schöne Frucht von schwarzen Früchten, konzentriert, angenehme Tanninstruktur, sehr im Gleichgewicht - im Mund: Frucht zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, dann die für St. Estèphe typischen Tannine, immer darüber feine saftige Struktur und viel Finesse - Verwendung zu: (Ziegen-)Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 2014 bis 2019.

**120 Château St. Estèphe 2010** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 30 % Merlot und 10% Cabernet Franc.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: Kirsche und gewürzige Tannine, saftig und elegant zugleich - im Mund: Cassis und frische Brombeere, gute Säurestruktur, sehr weiche aber präzise Tannine, im Abgang Hauch Pfeffer - Verwendung zu: (Ziegen-)Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: jetzt dekantiert bis 2018.

**118 Château St. Estèphe 2004** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 30 % Merlot und 10% Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: eingedickte Schwarzkirsche, Leder und ein Hauch Tabak, ein Hauch von Trüffeln - im Mund: sehr zugänglich, weiche Tannine,gekochte Kirsche, Halbbitterschokoladentannine, reifer Wein. Durchaus noch mit Potenzial - Verwendung zu: Ziege- und Lammrücken und - Blätter - Genussreife: jetzt bis 2015.

**117 Château Pomys 2010** 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz mit dunkelvioletterm Rand- in der Nase: eher verschlossen in der Nase - im Mund: schöne Süße, Frucht von Kirsche und Cassissaft, dann kräftige aber weiche Tannine mit Schwarzkirschschaft, im Abgang zwischen Schokolade und Kirsche, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: mit schlechtem Gewissen 2013 aber optimal 2015 bis 2025.

**124 Château Pomys 2003** 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand braunviolett- in der Nase: reife Töne von Trockenpflaume, gewachstes Leder - im Mund: leichte florale Süße, sehr schöne gekochte schwarze Früchte, Bitterschokolade mit einem Hauch Mokka darüber, dann wieder die Frucht, Lakritz - Verwendung zu: rotes Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt dekantiert bis 2019.

#### **COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER LORIAUD**

**142 Gourmandise de Bel Air - La Royère 2010** Merlot, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: frische Schwarzkirsche, etwas Kern, deutliche Schokolade, am Ende - im Mund: saftig, gekochte Schwarzkirsche mit einem Oberton Himbeere, weiche Schokoladentannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2014.

**144 l'Esprit de Bel Air La Royère (Château Les Ricards) 2010** 95 % Merlot, 5 % Malbec (60 Jahre alte Reben) auf Lehm-Kalkboden, 16 Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: schwarz, mit dunklem Violett am Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Cassis, Veilchen, viel Eleganz - im Mund: cremige Note, florale Süße, dann Cassis, ganz leichte Holznote, dann kräftige Kirsche, deutliche Kaffeetöne, im Abgang etwas Tabak, wieder die Kirsche, sehr elegant, gute Struktur, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2013 bis 2020.

**150 l'Esprit de Bel Air La Royère (Château Les Ricards) 2009** 70 % Merlot, 10 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 20 % Cabernet Sauvignon, 19 Monate in 50 % neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: leicht geistige Töne, etwas Kirschwasser, dann Vanille, feiner Holzton, leichte Malbecnote von Blaubeeren und reifen Brombeeren - im Mund: Kirsche und Schokolade, rund und saftig, Aromen von schwarzen Früchten, gute Konzentration und Länge, exzellent - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2019.

**149 Ch. Bel Air La Royère Lief. 11/2013 2011** 65 % Merlot, 30 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 5 % Cabernet Sauvignon, wird 19 Monate in 50 % neuen Barriques ausgebaut, aus dem Barrique abgezogen.

Farbe: schwarz mit kräftigem violetten Rand- in der Nase: Fassprobe, etwas reduziert, dennoch erstaunliche Konzentration, Frucht zwischen Pflaume und Kirsche, viel Schokolade - im Mund: florale Süße, viel Konzentration, Frucht zwischen frischer Kirsche und Blaubeere, Bitterschokolade, viel Potenzial, sehr saftig, und viel Schokolade, wird ein großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2014 bis 2021.

**146 Château Bel Air La Royère\* 2010** 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, mit kräftigem Violett am Rand- in der Nase: sehr feines Bouquet, Hauch von Vanille, Veilchen, dann Kirsche und Kirschwasser, elegant, feine Tannine - im Mund: leichte Süße, feine leicht schokoladige Tannine, dann Frucht von reifer Kirsche und etwas Blaubeere, darüber die Tannine, sehr elegant, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2013 bis 2020.

#### **POMEROL UND LALANDE-DE-POMEROL**

**96 Haut Musset Lalande-de-Pomerol 2010** Lalande-de-Pomerol.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand- in der Nase: Kirsche, Hauch von Himbeere, auch Mon-Cheri - im Mund: sehr reich, Kirschsaff und Schokolade, ein Hauch Leder, typisch Lalande-de-Pomerol - Verwendung zu: Hammel, Wildente, Rinderfilet mit aromatischen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**100 Château le Gay\* 2005** Pomerol, 97-99 PP.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, etwas Pfeffer, dahinter die Frucht etwas versteckt - im Mund: leichte Süße, Frucht zwischen Brombeere und Kirsche, sehr rund und zugänglich, auch etwas Pfeffer - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule - Genussreife: 2012 - 2025.

#### **ST:EMILLON - CHATEAU FONPLEGADE**

**90 Fleur de Fonplégade 2009** Biologischer Anbau, seit 2007 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon, Zweitwein von Fonplégade, BIO seit 2007.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Pfeffer und etwas Schokolade und Rauch - im Mund: sehr saftig, Saft von Schwarzkirsche und Brombeere, auch ein hauch Blaubeere, deutliche Gewürznote, leicht pfeffrig - Verwendung zu: Haarwild, Entrecôte - Genussreife: Jetzt bis 2016.

**92 Château Fonplégade 2009** Biologischer Anbau seit 2007, 91 % Merlot, 7 % Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.

Farbe: schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: Vanille, Brombeere, Cassis - im Mund: feine Fruchtsüße, viel Konzentration von schwarzen Früchten, hochelegant und komplex, sehr feine Mokkatannine, sehr große Länge, sehr großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### **ST. EMILION - PHILIPPE FAURE**

**160 Château La Caze Bellevue 2010** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: rotschwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: saftig, Brombeere und Schwarzkirsche, schokoladige Pralinen, Tannine eher dezent - im Mund: feine Süße, dann frische Kirsche, Halbbitterschokolade, sehr konzentriert und komplex, gute Länge, im Abgang gute Verbindung von Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

**158 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2010** 80 % Merlot, Rest Cabernet Franc.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: etwas Vanille, dann schwarze Früchte, Halbbitterschokoladentannine - im Mund: Cassis und Schwarzkirsche, Kakaotannine, sehr gute Konzentration und Struktur, elegant und große Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: 2013 bis 2020.

**165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2006** 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 14 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz mit rotbraunvioletterm Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche, Kirschwasser und getrocknete Früchte - im Mund: Vanille, gekochte Schwarzkirsche, dann sehr saftige Frucht, weiche schokoladige Tannine, die in Mokka übergehen, gut entwickelt - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### **COTES DE CASTILLON - CHATEAU ROBIN**

**560 Château Robin Lieferung 11/2013 2011** 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, 345 hl/ha, seit 3 Jahren Bio ohne Zertifikat.

Farbe: schwarzviolett, tiefvioletter Rand- in der Nase: Noten von schöner Frucht schwarzer Früchte, dahinter dezente Tannine - im Mund: präsent frische schwarze Früchte, Brombeere, Kirsche, auch etwas Sauerkirsche, leichter Kernton, im Hintergrund kräftige Tannine, schöne Eleganz, Potenzial, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: 2014 bis 2020.

**564 Château Robin 2010** 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: tiefes Schwarzrot, Rand kräftiges Violett- in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Pflaume, sehr dezente Tannine - im Mund: leichte Süße, Frucht zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, etwas Pfefferminz, weiche Tannine, Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: 2013 bis 2020.

**561 Château Robin 2009** 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, Merlot in Barriques ausgebaut, Cabernet im Cuve, 26 Hl /ha Ertrag.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand- in der Nase: frische Schwarzkirsche, dann angenehme Tannine, Hauch von Säurel - im Mund: sehr saftig, viel Konzentration, Kompott von schwarzen Früchten, weiche aber präsent Tannine, sehr konzentriert und gute Struktur, beachtliche Länge, im Abgang exotisches Gewürz, schon gut entwickelt und erstaunlich offen - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### **GRAVES UND SAUTERNES - P. ET H. LAMOTHE**

**94 Clos des Pins 2010** Graves, 60 % Cab.-Sauv., 40 % Merlot.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletterm Rand- in der Nase: dezentes Bouquet, zwischen Pflaume und Cassis, etwas Vanille - im Mund: Vanille und Frucht von reifer Kirsche, etwas Holunderbeere und Schokolade - Verwendung zu: zu Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**105 Château La Fleur des Pins - Graves Sup. 2010** 95 g Restsüße, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis, 75 % Sauvignon 25 % Semillon, im Barrique von einem Wein ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Akazienhonig, komplex - im Mund: Akazienhonig, Zitronenkonfit, florale Noten von weißen Blüten, große Länge, auf dem Niveau eines großen Sauternes - Verwendung zu: Stopfleber, süße Desserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### **1er CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH**

**34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2011** 40 % Sauvignon blanc, 60 % Sémillon, wieder eine Goldmedaille in Paris.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: weiße Pfirsiche, auch Mango, zitronige Säure, sehr reich - im Mund: weiße Pfirsiche, dann etwas Zitrone, sehr reich und gut strukturiert, lebendige Säure, im Gleichgewicht - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**40 Château Haut-Rian Cuv. Excellence 2010** 100 % Sémilion, im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, Brioche, feiner Ton vom Holz, dahinter reife Birne - im Mund: sehr schöne Frucht, dann angenehme Rösttöne und etwas Vanille, reife Birne mit Zitronen unterlegt, große Länge - Verwendung zu: zu Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: jetzt bis 2015.

**41 Château Haut-Rian 2011** direkt gepresst, 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: leichtes Ziegelrot- in der Nase: schöne Frucht von Walderdbeere, leichter Créméton - im Mund: sehr fruchtig, reife Walderdbeere, angenehme Säure, dadurch frisch und gut im Gleichgewicht, gute Struktur und erstaunliche Länge für einen Rosé - Verwendung zu: passt zum ganzen Essen und schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2014.

**37 Château Haut-Rian 2010** 70 % Merlot und 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand- in der Nase: viel Schwarzkirsche mit Kern, dann kräftiger Schokoladenton, anschniegsam - im Mund: reife Kirsche, viel Schokolade, dann wieder saftige Kirschtöne, schon weit entwickelt, sehr angenehm - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

**39 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2009** 70 % Merlot und 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben.

Farbe: sehr dunkles Rot, violettbrauner Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dahinter Bitterschokolade, Schwarzkirsche und Nelkenpfeffer - im Mund: feine Süße, dann eine Kirsch-Schokoladenattacke, weich und voll, sehr angenehme runde Tannine, sehr konzentriert und sehr lang, über der Frucht liegen gewürzige Noten, einmaliges Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: Entrecôte, gegrillte Rinderrippe - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### **MADIRAN - DOMAINE LABRANCHE-LAFFON**

**866 Pacharenc du Vic Bilh sec 2011** 60 % Gros Manseng, 40 % Petit Manseng, entstielt, ohne Schwefel ausgebaut, ein Teil ist acht Stunden mazeriert worden..

Farbe: schönes Gelb, brillant- in der Nase: Zitrusfrüchte hin zu Mandarine, deutliche Mineralität - im Mund: Zitronen, dann hin zur Mandarine, auch ein wenig Pampelmuse, sehr frisch und aromatisch, am Ende kräftiges Mineral, sehr schöne Länge, im Abgang cremig - Verwendung zu: Meeresfrüchten und auch als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2015.

**863 Madiran Tradition 2010** 68 % Tannat, Rest Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: Süßholz, Himbeere und ein Hauch Vanille, sehr reife Stachelbeere, 2. Cuvée: etwas verschlossener, später ähnlich - im Mund: frische Kirsche, dann schokoladige Tannine, Süßholz und ein Hauch von Zimt, 2. Cuvée: etwas eleganter, aber sehr ähnlich - Verwendung zu: nicht zu kalt trinken (10-12° C) und dann schön mit Meeresfrüchten oder als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2016.

**867 Madiran Vieilles Vignes 2010** 100 % Tannat, 50 Jahre alte Reben, zum Teil ungepfropft!, 1 Jahr Barriqueausbau, 1/3 neue Fässer, aus den Barriques probiert.

Farbe: schwarz, am Rand violett- in der Nase: Frucht von Kirsche, Cassis und Brombeere, 2. Cuvée: offener, Tannine und Frucht gleichzeitig, schwarze Früchte und ein Hauch von Orange - im Mund: Frucht von Schwarzkirsche, Hauch Vanille, kräftige weiche Tannine, darüber bleibt deutliche Frucht, sehr gute Länge, viel Potenzial 2. Cuvée: Lebhaftige Frucht neben Kirsche und Brombeere ein Hauch Himbeere, dann deutliche Tannine - Verwendung zu: Confit von Ente oder Gans - Genussreife: 2013 bis 2020.

#### **CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE**

**544 Côtes du Rhône 2011** 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

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

**549 Cornas Renaissance 2010** im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben.

Farbe: sehr dunkles Rot- in der Nase: Schwarzkirsche, saftig, - im Mund: Schwarzkirsche, etwas Frucht zwischen Himbeere und Cassis, weiche, leicht schokoladige Tannine - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2020.

**548 Cornas \* 2010** Assemblage von fünf Cuvées von Reben zwischen 18 und 70 Jahren.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Kirsche mit Kerntönen, aber auch etwas Cassis und Brombeere - im Mund: sehr aromatisch, schwarze Früchte : Kirsche, Brombeere und Cassis, ein Hauch von Unterholz und auch leicht Schokolade - Verwendung zu:

Damwild, Hase mit kräftiger, leicht durch Früchte angesüßter Sauce - Genussreife: 2010 bis 2017.

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

**48 Château St. Louis-la-Perdrix 2011** Rousanne, Grenache Blanc. Farbe: schönes Gelb- in der Nase: sehr fruchtig, etwas gekochte Birne und Limette - im Mund: erst etwas Birne, dann zwischen Stachelbeere und Quitte, schöner frischer Sommerwein - Verwendung zu: zum So-Trinken und zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**44 Cuvée Marianne fût de chêne 2011** 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt.

Farbe: leicht goldgelb- in der Nase: weiße Pfirsiche und weiße Blüten, Hauch von Vanille, auch etwas Aprikose - im Mund: aromatische Attacke, Birne, Litchi, Biskuit, auch etwas Vanille, sehr gut im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2015.

**52 Château St. Louis-la-Perdrix 2011** 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée und direkt gepresst, Goldmedaille beim Concours Agricole.

Farbe: leichtes Rosé mit violetten Reflexen- in der Nase: frische Himbeere, auch etwas Walderdbeere, sehr fein - im Mund: Walderdbeere, auch reife Süßkirsche, Hauch von Limette und auch rote Johannisbeere, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**49 Château St. Louis-la-Perdrix 2010** je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: rotschwarz mit rotbraunem Rand- in der Nase: Kirsche und Zwetschge, auch etwas Schokolade, Frucht ist gut mit der Schokolade verbunden - im Mund: leichte fruchtige Süße, saftige Kirsche, Halbbitterschokolade, sehr gut im Gleichgewicht, gute Länge, sehr gut in diesem Niveau - Verwendung zu: zu Lammragout, Eintöpfen mit Lammfleisch und Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2013.

**47 Mas St. Louis AR 2009** 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: saftig, Kompott von schwarzen Früchten, Hauch von Vanille, Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Brombeeren und Kirschen, dann Halbbitterschokolade, leichte Süße, Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, Wild - Genussreife: jetzt bis 2014.

**57 Cuvée Marianne fût de chêne 2009** 90 % 40 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Brombeere, Vanille, Rösttöne, sehr anschniegsam - im Mund: saftige schwarze Fruchtnoten, Hauch von Tabak, dann angenehme Säurekomponente von Sauerkirsche, Hauch von Rösttönen, im Abgang Kaffeetannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

#### **MINERVOIS DOMAINE LEOKADIE**

**152 Leukadios 2011** 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Orange, etwas Rauch - im Mund: zwischen Brombeere und Schwarzkirsche, viel Schokolade, sehr saftig, im Abgang Halbbitterschokolade und Himbeere - Verwendung zu: Lamm gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2015.

**153 Les Clauses 2009** 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot- in der Nase: eher verschlossen - im Mund: reife Kirsche hin zu Brombeere, auch etwas Blaubeere, voll und gleichzeitig gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lammrücken, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2016.

#### **LANGUEDOC- CHÂTEAU MONTPEZAT**

**775 Chardonnay 2009** im Fass vinifiziert.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten, klassisch Chardonnay - im Mund: erst wieder florale Noten, dann etwas Aprikose und dann eine deutliche Mineralität, im Abgang Hauch von Brioche und Wallnuss - Verwendung zu: zu Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**780 Sauvignon 2011** exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutlicher Cassis, typisch Sauvignon, dann Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, sehr frisch - im Mund: zitronige Säure, etwas Mineralität, dann Hauch von Cassis, etwas Ananas, gute Länge, im Abgang deutlicher Mineralton - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**778 Rosé 2010** Grenache und Cinsault, direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche mit Kern, Hauch von Walderdbeere, auch etwas Himbeere - im Mund: erst Kirsche, dann leicht Himbeere, deutliches Mineral, sehr gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**777 Merlot 2010** sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis, ein Drittel Thermovinifikation, ein Drittel kurze und ein Drittel lange Mazeration. Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: ganz viel Frucht, Schwarzkirsche, Brombeere - im Mund: im Mund sehr saftig, sehr anschmeichelnd, Kirsche mit Kern, dann Halbbitterschokolade, etwas Cassis, im Abgang schönes Spiel zwischen Frucht und schokoladigen Tanninen - Verwendung zu: Entrecôte, Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**772 Les Enclos Chic Chéry 2009** 25 % Merlot, 75 % Syrah, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Himbeergeist, etwas Gewürz hin zu Marsala, expressiv - im Mund: zwischen Kirsche und Himbeergeist, etwas Schokolade, auch etwas Cassis, dann geistige Töne, Hauch von Anis - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2014.

**779 Cuvée Prestige 2003** Cabernet Sauvignon, ein wenig Syrah.

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand- in der Nase: Cassis, Leder, Lakritze - im Mund: leichte Süße, sehr saftige Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Lakritze, sehr strukturiert, große Länge, großer Wein - Verwendung zu: besten Stücken vom Rind, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

**776 Palombières 2009** Grénache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot, fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: Hauch von Himbeere, auch Kirsche, dann Schokotöne, Gewürz - im Mund: Kirsche und Orangeschalen, viel Eleganz, auch Hauch von Minze, eleganter Wein - Verwendung zu: zu Entrecôte, Bavette etc. - Genussreife: jetzt bis 2015.

**766 La Pharaonne 2005** in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, Plyozän.

Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Eukalyptus, Kirsche, Orangezesten, Hauch von Schokolade, Kardamon - im Mund: Vanille, Frucht zwischen Sauerkirsche und Cassis, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues, sehr große Länge, sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

**745 Muscat Sec 2011** Muscat d'Alexandrie.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Limone und ein wenig Jasmin - im Mund: weiße Blüten, ein Hauch von Jasmin, schöne frische Säure, etwas Pfirsich und Zitrone - Verwendung zu: Apéritif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2014.

**742 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2011**

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann ein Hauch von Kern, cremig, gut im Gleichgewicht, am Ende Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2013.

**746 VdP Cuvée Pierre Audonnet 2011** Syrah, 70 % Merlot und Grenache Noir.

Farbe: sehr dunkles Rot violettbrauner Rand- in der Nase: Schokolade, Brombeere, Gewürze - im Mund: vanillig, Halbbitterschokolade, darunter gekochte Kirsche und Cassis, im Abgang wieder deutlich Schokolade und etwas Lakritze - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

**747 VdP Justin Piquemal 2010** 35 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon, 35 % Grenache Noir, Goldmedaille in Paris.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: eher verschlossen, Himbeer, Cassis und Schokolade - im Mund: feine Schokolade, dann Schwarzkirsche, Schokolade kommt wieder, schönes Spiel zwischen Frucht, Schokolade und leicht exotischen Gewürz - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2015.

**759 C. du Roussillon Les Terres Grillées 2010** alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 50 % in Barriques von zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Hauch von Vanille, auch Brioche Zitrone, leichte Mineralität - im Mund: Brioche mit einem Hauch Vanille, dann Zitrusfrüchte insbesondere Orange mit den Zesten, deutliche Mineralität, große Länge - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, Käse - Genussreife: jetzt bis 2015.

**741 Côtes du Roussillon Tradition 2009** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmaceration.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand- in der Nase: Garrigue, Bitterschokolade und Frucht zwischen Kirsche und Pflaume - im Mund: sehr anschmeichelnd, saftig, leicht schokoladige Töne vermischt mit Frucht zwischen Kirsche und etwas Orange, voll, im Abgang gewürzige Noten der Garrigues - Verwendung zu: rotes Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2015.

**900 Rivesaltes Ambré 15/10 2001** Vin Doux 70% Grenache Blanc und 30 % Macabeu.

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: Aromen von Pruneaux d'Agén und Wallnuss - im Mund: feine Süße und Säure gleichzeitig, getrocknete

Feigen, Confit von Zitronen - Verwendung zu: zu Desserts, aber auch als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**743 C. du Roussillon Le Chant des Frères 2009** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Brombeere, Cassis und etwas Kirsche - im Mund: Gekochte Kirsche, exotische Gewürze, und etwas Schokolade, anschmeichelnd, im Abgang dann deutliche Gewürznoten - Verwendung zu: Confit von der Ente oder Gans - Genussreife: jetzt bis 2016.

**748 CdR Villages La Colline Oubliée 2008** Syrah, Grenache Noir, Carignan und viel Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot, deutlich violetter Rand- in der Nase: saftig, reife Schwarzkirsche und Brombeere, etwas Lakritze - im Mund: Etwas Rosmarin mit viel Kirsche und auch Brombeere, Halbbitterschokolade wieder mit gewürzigen Noten, im Abgang deutliche Mineralität und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**760 C. du Roussillon Villages Les Terres Grillées 2009** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Schiefer, 12 Monate Barrique, nicht gefiltert.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Leder, gekochte Brombeere, deutliche Schokolade - im Mund: sehr weich und anschmiegsam, Kirsche, Cassis und Schokolade zusammen, im Abgang sehr intensiv mit der Verbindung der drei Komponenten, erstaunliche Länge und perfekt im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2017.

#### **VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL**

**752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes Helios 2011** Vin Doux Naturel.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frische Zitrone, Birne, etwas Marzipan und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Birne, Zesten von Zitrone, im Abgang leicht cremig, Note von Nougat - Verwendung zu: Apéritif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2014.

**754 Rivesaltes Grenat La Perle Pourpre 2010** Vin Doux Naturel.

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

**756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 1990** 100 % Grenache.

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

**751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2001** 24 Monate im Fass ausgebaut, Vin Doux Naturel.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat - im Mund: Confit von Zitrone, cremig und lang, Töne von altem Armagnac im Abgang, großartig - Verwendung zu: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

**785 AOC St. Chinian Les Tuileries 2011** 40 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Schieferböden.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr floral, weiße Blüten, angenehme frische Säure - im Mund: frische Zitrone und auch Mirabelle, florale Noten, dann eine angenehme Säure, deutliches Mineral, im Abgang schöne weiße Früchte - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**786 Viognier 2011** zum größten Teil auf Schieferboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: mineralisch am Anfang, schöne Frische, weißer Pfirsich, etwas weiße Blüten - im Mund: typisch Viognier, Frucht zwischen Aprikose und Apfelsine, weiße Blüten, dann Mineral, gute Länge, Pfeffer am Ende - Verwendung zu: weißes Fleisch, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**790 AOC St. Chinian Rosé Initiale 2011** Syrah, Mourvèdre, Grenache, Saignée zum überwiegenden Teil vom Mourvèdre.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: deutliche Mineralnote vom Schiefer, dann Frucht von Süßkirsche und Waldrebeeren - im Mund: deutliches Mineral, dann Frucht zwischen Johannisbeere und Süßkirsche, reich, im Abgang Frucht, vermischt mit den mineralischen Tönen - Verwendung zu: dem ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**784 AOC St. Chinian Cuvée Initiale 2009** Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: Schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: zwischen Pflaume und Cassis, angenehme dezente Tannine und Mineral, gekochte reife Kirsche - im Mund: Schwarzkirsche und schokoladige Tannine hin zu Kaffee, voll und saftig, sehr im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**787 AOC St.Chinian Cuvée Ancestrale 2009** Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Pflaumenmus, leichte Süße und Hauch von Schokolade - im Mund: Vanille, Schwarzkirsche, getrocknete Pflaume, Schokoladentannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Lamm, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

**788 AOC St. Chinian Cuvée Signée 2009** Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: dezentes Bukett, Mischung von Frucht und Tanninen, sehr im Gleichgewicht und eher dezent, auch leichte Fruchtsüße - im Mund: leichte Süße, dann kirschige Frucht mit Halbbitterschokolade, angenehme Tannine, etwas Mineral, im Abgang Verbindung zwischen Frucht und Schokolade - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

**791 AOC St. Chinian Cuvée Viels Arrasics 2008** Alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Mineral vom Schiefer, etwas Leder, Brombeere - im Mund: Cassis und Kirsche, dann süßliche Töne, kräftige Tannine, große Konzentration, im Abgang viel Frucht, große Länge - Verwendung zu: Haarwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2017.

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

**137 Domaine Baillat Rosé BIO \* 2011** 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault.

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, frische Säure, darüber auch wieder die floralen Noten, leichte Mineralität im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch, Wein nicht zu warm servieren (15 ° C) - Genussreife: jetzt bis 2013.

**135 Domaine Baillat Corbières BIO 2010** 70 % Syrah, Rest Carignan und Merlot.

Farbe: sehr dunkles Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: Kräuter aus den Garrigues, Cassis, Minze - im Mund: Brombeere, Kirsche, dann Garrigues und etwas Schokolade, im Abgang Mineral - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

**134 Louis Baillat Cabernet Sauvignon BIO 2010** 100 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Cassis, Bitterschokolade, Minze - im Mund: deutlich Cassis, etwas Vanille, später Kirsche mit Kern, im Abgang zwischen Lakritz und Teer - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.

**136 Cuvée Emilien Baillat AOC Corbières Bio 2009** 100 % Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: alter Pflaumenbrand, dann Weihrauch und etwas Kirsche - im Mund: Saft von Schwarzkirsche und Holunder, Hauch von Blaubeere, leichte Süße, deutliche Tannine, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **ROUSSILLON - JEAN GARDIES**

**891 Mas Las Cabes Blanc 2011** 60 % Muscat, Grenache und Macabeu.

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

**877 Les Vignes de mon Père 2011** reiner Malvoisie, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: mineralisch, dann viel reife weiße Frucht, sehr reich - im Mund: reife Mirabelle, dann auch florale Noten, sehr reicher Wein, auch sehr reife Zitrusfrüchte - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsuscheln - Genussreife: jetzt bis 2015.

**886 Le Rosé 2011** Grenache noir, 50 % Mourvèdre und Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé hin zu den Ziegeln der Provence- in der Nase: florale Note, etwas Rose und dann etwas Mandel, elegant - im Mund: auch floral, deutliche Rosentöne, dann angenehme Säure, sehr gute Struktur, ein Rosé für das ganze Jahr - Verwendung zu: vielseitig verwendbar, für das ganze Essen - Genussreife: jetzt bis 2015.

**888 Mas Las Cabes Rouge 2011** 60 % Syrah, Carignan, 35 % Grenache.

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas Blaubeere, Hauch von Veilchen, Lakritz - im Mund: Cassis, Brombeere und etwas Blaubeere, ganz viel Frucht, sehr offen, mal wieder ein Erfolg - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2014.

**881 Clos des Vignes Tautavel 2010** Grenache Noir, Vieux Carignans und ein wenig Mourvèdre und Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Nelke, Brombeere und Blaubeere - im Mund: Vanille, dann Cassis und Blaubeere, Pfeffer, dann wieder Vanille, weiche Tannine, die man an der Oberlippe deutlich spürt, sehr reich - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

**882 La Torre Côtes du Rouss.Vill. 2010** Kalkböden, alte Reben (Grenache 60 %, Syrah 20 %, etwas Mourvèdre und Carignan) von mindestens 70 Jahren außer den gut zwanzig Jahren alten Syrah, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Vanille, leichter Holzton, dann Gewürze und etwas Pflaumenbrand - im Mund: deutliche Fruchtsüße, Holunderbeere, Schwarzkirsche, sehr konzentriert, dennoch gute Struktur, Gewürze im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2019.

**883 Les Falaises Côtes du Rouss.Vill. 2010** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: sehr elegant, schwarze Früchte mit Noten von Obstbränden, auch ein Hauch Vanille - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, Frucht von reifen Brombeeren, Schwarzkirschen und etwas Holunderbeeren, dann Mokkatannine, die man eher an den Zähnen spürt als auf der Zunge, im Abgang schokoladige Töne - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**889 Flor - Muscat de Rivesaltes 0.51 2011** Muscat Petits Grains.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, Muscatnote gut eingebunden - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

#### **LANGUEDOC - FRANCOIS LURTON**

**675 Les Fumeés Sauvignon Blanc SPARKLING 2011** Perlwein.

Farbe: wenig aber sehr feine Perlen- in der Nase: frisch, Zitrone und auch etwas Cassisblüte - im Mund: Zitrone, dann leicht zerstäubend, reife Ananas, gute Säurestruktur, frisch - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2013.

**681 L`Herrè Sauvignon 2009**

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Brioche, ein wenig Zitrone, im Mund: etwas Mineral Johannisbeerblüte, gute Säure, auch etwas cremig, reife Birne Verwendung zu - Genussreife: jetzt

**701 Janeil - Gros Manseng-Sauvignon 2011** Roussillon.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Jasmin und Zitrone, klassischen Sauvignonbouquet - im Mund: feine florale Süße vermischt mit zitronigen Tönen, dann deutliche Jasminnote, frisch - Verwendung zu: Fisch gegrillt oder leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**662 Janeil Rosé 2011** Vin de Pays d'Oc, Syrah und etwas Grenache.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche mit einem Hauch Himbeere darüber, sehr fein - im Mund: Walderdbeere mit einem Hauch Himbeere, etwas gekochte Kirsche, leichter Kernton, weiße Pflirsche, gute Länge - Verwendung zu: zum ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2013.

**696 Janeil - Merlot 2011 2011** reiner Merlot in Südfrankreich angebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und darüber Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Kirsche und dann ganz viel Schokolade, gute Verbindung von Frucht und Schokolade, die im Abgang bleibt, Pfeffernote, viel Wein für wenig Geld - Verwendung zu: Damwild - Genussreife: jetzt bis 2011.

**698 Les Hauts de Janeil - Syrah-Grenache 2011** Syrah und Grenache, Vin de Pays d'Oc.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Himbeere und etwas Leder - im Mund: feine Süße, gekochte Schwarzkirsche, etwas Himbeere, ganz weiche Tannine, im Abgang Mokkatannine - Verwendung zu: Lammschulter, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2015.

**676 Les Salices Sauvignon 2011** kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: kräftiges Cassisaroma, schöne Frische von Limetten - im Mund: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure und sehr elegant, im Abgang klassische Sauvignonnote - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte Genussreife: jetzt bis 2013.

**672 Les Salices Viognier 2011** Südfrankreich, im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: wilde Rose, dann Pflirsich, Aprikose, sehr reich, Brioche - im Mund: reife Pflirsche, etwas Aprikosenkonfitüre, Orange, dann deutliche Pfeffernote, sehr lang - Verwendung zu: Apéritif, zum So-Trinken Genussreife: jetzt bis 2014.

**669 Terra Sana Rosé BIO 2011** Ein Rosé von der Syrahtraube.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche mit Kern, Hauch von Walderdbeere - im Mund: sehr anschniegig, schöne Frucht zwischen Süßkirsche und reifer Birne, im Abgang Spiel von Säure und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2013.

**673 Terra Sana Syrah BIO 2010** 100% Syrah, biologischer Anbau.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: klassische Syrahnase von Kirsche, Himbeere und auch etwas Leder - im Mund: feine Süße, Kirsche und Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann etwas Schokolade, schöne Konzentration, im Abgang gekochte

Frucht eher von reifer roter Kirsche, am Ende darüber ein schokoladiger Ton - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, aber auch Wildgulasch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**664 Château des Erles Cuvée des Ardoises 2010** 30% Syrah, 40% Grenache, 30% Carignan, Haut - Fitou, Sedimentboden und schwarzer Schiefer, 12 Monate in Barriques.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: Nelkenpfeffer, saftige Aromen von schwarzen Früchten - im Mund: feine Süße, Kirsche und Frucht zwischen Brombeere und Blaubeere, dann etwas Schokolade, schöne Konzentration, im Abgang Gewürz - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### CHAMPAGNE - VILMART & CIE

**642 Champ.Vilm.Grande Reserve** Basis-cuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: Brotkrume, dann Mandarine, reife Pfirsiche und weiße Blüten - im Mund: explodiert im Mund, die frische Note verbindet sich mit der Frucht von Birne und Pfirsich, angenehme Säure, gute Länge, im Abgang ein leichter Kernton - Verwendung zu: Apéritif, aber auch zu Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

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

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: frisches Bouquet, Frucht zwischen Limone und Birne, weiße Blüten - im Mund: Explodiert im Mund, frische Säurekomponente, sehr lebendig, Zitrone und ein Hauch Orange, dann etwas Apfel, sehr lang auf der Frucht, im Abgang etwas Kern und angenehme Säure - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2014.

**641 Champ.Vilm.Grand Cellier d'Or 2007** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: mittleres Gelb, feine Perlung- in der Nase: Hauch von Bisquit, dann weißer Pfirsich und etwas Orange, Kernton - im Mund: explodierend, gleichzeitig frisch und doch etwas cremig, Frucht von Birne und Zitrone, abgelöst durch feine Säure, große Länge, im Mund bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2014..

**636 Champagne Vilm.Coeur de Cuvée 2004** 20%Pinot Noir, 80%Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: Kernton, Brioche, Mineral - im Mund: voll, Säure von Limone, dann Frucht von Aprikose, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht zwischen Zitrone und Orange und Mineral - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

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

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: typisch Selosse, etwas Brioche, getrocknete weiße Früchte, dann etwas Brioche und ein Hauch Mandeln - im Mund: sehr reich, explodiert im Mund, reife Birne und auch ein wenig Orange, gute Struktur, Klassiker - Verwendung zu: Apéritif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2015.

**627 Champ. Selosse Version- Originale \*** aus Avize, Cramant und Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage! Flasche vor acht Monaten degorgiert.

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen- in der Nase: sehr fein, Aromen von Obstschnapsen - im Mund: Frucht von reifer Stachelbeere, dann etwas Brioche, beachtliche Länge und immer frisch durch das ohlendioxyd, das geradezu explodiert - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2014.

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

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse- in der Nase: diskret etwas rote Johannisbeere - im Mund: reich, anschmiegsam, reife Frucht eher von weißen Früchten, Hauch von Nuss, schöne Länge - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2014.

#### SPANIEN

##### RUEDA + CASTILLA - BODEGA F.LURTON 0 .

**695 Hermanos Lurton Rueda Verdejo 2011** 95 % Verdejo, 5 % Sauvignonj.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: sehr aromatisch, weiße Blüten, Zitrusfrüchte, Hauch von Mandeln, viel Frische - im Mund: reife Stachelbeere und Birne, auch etwas Mandeln, Zitrone, gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchte, Antipasti - Genussreife: jetzt bis 2014.

**687 El Albar Rosado 2011** Tempranillo.

Farbe: leichtes Rosé hin zum Violett- in der Nase: Walderdbeere, dann florale Komponente von Wildrose, elegant - im Mund: reich und expressiv, Frucht zwischen zwischen Himbeere und Erdbeere, dann gute Säure, die im Abgang dem Wein eine gute Struktur gibt,

beachtliche Länge für einenRosé - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum ganzen Essen - Genussreife: Jetzt bis 2013.

**707 El Albar Tempranillo 2009** aus Castilla y Leon.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: elegant und saftig, feine Süße, Frucht zwischen Brombeere und Kirsche - im Mund: deutliche Fruchtsüße, viel Frucht von Kirsche, Himbeere und Brombeere, Mon-Cherie-Note, sehr zugänglich. Ein Wein, den Männer ihren Frauen kaufen sollten, die behaupten, sie mögen keine Rotweine. - Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

**668 El Albar Barricas 2008** aus der spanischen Region Castilla y Leon, Tempranillo, im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Kirsche, Zwetschge und ein Hauch Orange - im Mund: Kirsche und ein Hauch von Orange mit darüber liegender Bitterschokolade, mandelige Kerntöne, im Abgang gute Verbindung zwischen Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Lammschulter im Kräutermantel, lange gegart bei niedriger Hitze - Genussreife: jetzt bis 2015.

**686 El Albar Excelencia 2006** 100% Tinto de Toro (Variante des Tempranillo) 30 hl/ha, Boden eisenhaltig, Sand - Schwemmland, 18 Monate Barriquelagerung, ungefiltriert.

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand- in der Nase: feine Süße, feiner Holzton mit Vanille, eingekochte schwarze Früchte, Gewürz und Schokolade - im Mund: saftige Frucht von schwarzen Beeren, Vanille, Pfeffer, auch etwas Bitterschokolade, sehr große Länge, im Abgang perfekte Verbindung von Gewürzen und der Frucht, großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet im Stück, Roastbeef, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### UNGARN

**97 Tokaji Château Hellha 2011** 35 g Restsüße.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: fruchtige Noten von reifer Birne, auch etwas Honig - im Mund: in Honig gekochte Birne, schöne Säure, sehr gutes Gleichgewicht, sehr zugänglich und angenehm - Verwendung zu: Apéritif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

#### ARGENTINIEN

##### MENDOZA - TRIVENTO - FAIR TRADE

**596 Otra Vida Syrah\* 2008** Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarz mit violettem 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 2013.

##### MENDOZA - FINCA ALGARVE - Fair Trade

**606 Cinco Sentidos Chardonnay Fair Wein 2009** Palmira, 30 % in Barrique ausgebaut,Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen.

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 2014.

**607 Cinco Sentidos Torrontes Fair Wein 2009** Aus Cafayate, Samora, Paroni und Matthew Grassin sind die Önologen, Zertifizierungsprozess für Fair Trade praktisch abgeschlossen.

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: Apéritif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2012.

**608 Cinco Sentidos Malbec Fair Wein 2010** zertifiziert für Fair Trade, 30 % in Barriques ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, hat eine feine Süße, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter aber auch Toppstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2017.

**609 Cinco Sentidos Cabernet Sauvignon 2010** 30 % in Barriques ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

**611 Cinco Sentidos Reserva 2009** 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, in Barriques ausgebaut. Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

**612 Cinco Sentido Gran Reserva 2006** 36 % Malbec, 32 % Cabernet Sauvignon, 32 % Bonaria, 18 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Mokka-annone, schwarze Früchte, etwas Rauch - im Mund: sehr weich und saftig, konzentriert, Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, dann Tannine zwischen Mokka und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Roastbeef, Damwildrücken - Genussreife: jetzt bis 2020

**615 Cinco Sentido Tardío blanco (Beerenauslese) 2010** Muscat d'Alexandrie, Torrontes.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskattun - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: jetzt bis 2017.

**613 Cinco Sentido Tardío Malbec (Beerenauslese) 2008** Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: zum Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: jetzt bis 2025.

**614 Cinco Sentido Espumante** Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Apéritif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2013.

#### **MENDOZA - BODEGA VINICOL - FAIR TRADE - BIO**

**801 Santa Irene Torrontes BIO 2011**

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: Apéritif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2012.

**802 Santa Irene Malbec BIO 2010**

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem 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.

**807 Santa Irene Tempranillo BIO 2011**

Farbe: rotschwarz mit violettem Rand - in der Nase: Kirsche und Himbeersaft - im Mund: zwischen Sauerkirsche und Pflaume - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2015, jetzt unbedingt dekantieren.

**805 Medanos Tempranillo BIO 2010** 5 Monate in Barriques ausgebaut.

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

**808 Vinacol Rosado 2011** Cabernet Sauvignon.

Farbe: kräftiges Rosé - in der Nase: Süßkirsche und etwas rote Johannisbeere - im Mund: zwischen Süßkirsche, roter Johannisbeere, dann cremig, im Abgang Hauch weicher Tannine - Verwendung zu: zum So-Trinken, zu Antipasti, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2013.

**803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO 2010**

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

**804 Medanos Chardonnay BIO 2010**, 4 Monate in Barriques ausgebaut.

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.

**806 Medanos Malbec BIO 2010** Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem 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 Orangenesten - Verwendung zu: beste Stücke vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

Farbe: - in der Nase: - im Mund: - Verwendung zu: - Genussreife: .

**809 Medanos Cabernet Sauvignon 2011** Biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Holz und Tanninen - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und Brombeere, dann Halbbitterschokoladentannine, im Abgang bleiben Frucht und Tannine, gute Länge - Verwendung zu:

zu Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2015.

**811 Vinacol Oak Reserve 2011** 5 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: Obstbrand zwischen Kirsche und Pflaume, dezenter Holzton - im Mund: Kirsche, Brombeere und etwas Blaubeere, dann deutlicher Vanilleton und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: zu Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2016.

#### **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: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2015.

**587 Soluna Premium Malbec Organic BIO 2006** 12 - 20 Jahre alte Reben

Farbe: schwarz mit rotviolettem 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 2015.

#### **MENDOZA - ALTA VISTA**

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

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

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

#### **MENDOZA - MONTE FLORES von ALTA VISTA - FAIR TRADE**

**174 Cabernet Sauvignon 2010** 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunviolettem Rand - in der Nase: Cassis und schwarze Kirsche, sehr saftig - im Mund: feine Fruchtsüße, dann saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2014.

**178 Malbec 2010** 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten - im Mund: saftig, Blaubeere, dann Mon-Cherie-Note und im Abgang Pfeffer - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2015.

**177 Cabernet Sauvignon Seleccion 2010** Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und Kirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche und etwas Himbeere, Lakritz und Schokolade, sehr gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2015.

**175 Malbec Seleccion 2010** Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche.

Farbe: schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade und ein bisschen Rauch - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **MENDOZA - FRANCOIS LURTON**

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

Farbe: schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: Hauch von Vanille, Cassis und Blaubeere, feine Süße, Mokka-annone, gleichzeitig mächtig und elegant - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, Vanille, dann Cassis, leichte Süße, deutliche Tannine hinter der Frucht, sehr weich im Abgang, Schwarzkirsche und Mokka-annone, später etwas Pflaume, große Länge, großer Malbec. - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet alles mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

#### **CHILE - AINY - FAIR TRADE**

**598 Sauvignon 2009** Fair Trade zertifiziert Valle de Maule.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: klassische Sauvignonnoten von Zitrone und Jasmin - im Mund: angenehm frisch, Jasmin und weiße Früchte, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichteren Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: Jetzt bis 2013.



**599 Cabernet Sauvignon - Carmenere 2009** Valle de Maule.

Farbe: schwarz mit rotviolettem 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.

**SÜDAFRIKA****PALESA WINES - FAIR TRADE****817 Chenin Blanc 2011.**

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

**818 Sauvignon Blanc 2011**

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2013.

**819 Pinotage 2010** Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violettem Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2014.

**STELLENRUST - FAIR TRADE****833 Kleine Rust 2012** Sauvignon Blanc und Chenin Blanc.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: zwischen Pampelmuse und Zitrone, dann Jasmin, sehr aromatisch und gleichzeitig frisch - im Mund: im Mund zunächst exotische Frucht, dann Zitrone und Birne, auch mineralische Töne und cremig, schöne Länge - Verwendung zu: Apéritif und Antipasti - Genussreife: jetzt bis 2013.

**834 Kleine Rust Pinotage Rosé 2012** Stellenbosch.

Farbe: mittleres Rosé mit einem Stich ins Violett- in der Nase: Himbeere und rote Johannisbeere - im Mund: rote Johannisbeere, deutliche Säure, etwas Erdbeere - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2013.

**835 Kleine Rust 2012** Pinotage und Shiraz.

Farbe: dunkles Rot mit rotviolettem Rand- in der Nase: Kirsche, dann leichter Mandelton hin zu Marzipan, dahinter Halbbitterschokolade und süßlicher Tabak - im Mund: saftig, schwarze Früchte, insbesondere Brombeere, dann Mokkatannine, eingängiger Wein - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2013.

**836 Sauvignon Blanc 2011** 11% Alkohol. Und das in Südafrika!

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: deutlich süße Paprika, dann Jasmin, dann schwarze Johannisbeer-Blüten - im Mund: frische Attacke, dann Stachelbeere und etwas Cassisblüten, im Abgang zitronige Säure, schöne Länge - Verwendung zu: gegrillten Gambas, Schinken mit Melone - Genussreife: jetzt bis 2014.

**837 Simplicity 2011** Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand- in der Nase: Hauch von Leder, dann eingekochte schwarze Beeren, dahinter Schokolade und ein Hauch Mokka - im Mund: Schokolade, Mon Cherie, dann Cassis, Schwarzkirsche, danach Bitterschokolade - Verwendung zu: Ragout von Haarwild oder Ziege mit Kräutern der Provence - Genussreife: jetzt bis 2015.

**838 Chenin Blanc 47 2011** 47 Jahre alte Reben, 9 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Brioche und ein Hauch Vanille, weiße Pfirsiche - im Mund: sehr voll, Attacke von leicht exotischer Frucht, dann Karamelltöne, im Abgang weißer Pfeffer, sehr reich und lang - Verwendung zu: Schalentieren - Genussreife: jetzt bis 2014.

**839 Timeless 2008** Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Farbe: kräftiges Rot mit violettem Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, dann etwas Minze und Vanille - im Mund: sehr weich und im Gleichgewicht, feine Süße, Frucht von reifen schwarzen Beeren vermischt mit schokoladigen Noten, im Abgang dominiert die Frucht, große Länge - Verwendung zu: Damwildrücken, Rinderfilet mit einer kräftigen Sauce - Genussreife: jetzt bis 2016.

**FRANKREICH - COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER****452 Pineau des Charentes Blanc** Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt

Farbe:goldgelb - in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht Verwendung zu: Apéritif, Kaninchen, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 216

**451 Pineau des Charentes Rubis** Most von Merlot wird junger Cognac zugesetzt - Farbe: rotschwarz mit leichten Brauntönen am Rand - in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure - Verwendung zu: Apéritif und zu Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2016**454 Pineau des Charentes Rosé** Farbe: mittleres Ziegelrot - in der Nase: Zwetschgenmus mit Kerntönen, dahinter feiner Cognac, Rauch - im Mund: Frucht zwischen Pflaume und überreifer Schwarzkirsche, dann Hauch von Kakao, beachtliche Länge, im Abgang bleibt ein Confit von Früchten und Mandeln - Verwendung zu: Apéritif, Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2020**453 Pineau des Charentes Blanc - Vieux** Most von Ugni Blanc und Colombar wird junger Cognac zugesetzt, oxydativer Ausbau mit bis zu dreißig Jahre alten Pineaus, hat 2009 die Goldmedaille in Paris bekommen und Coup de Coeur des Guide Hachettes.

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

**447 Cognac Petite Champagne V.S.**

Farbe: bernsteinfarben- in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2020 wenn ungeöffnet.

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

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

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

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

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

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

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

Farbe: kräftiges Bernstein- in der Nase: rauchig, Schokotöne, getrocknete Feigen, Hauch von Holz - im Mund: sehr weich, dann schokoladige Töne, Datteln, Rauch, sehr große Länge, bleibt im Mund - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.



**MENDOZA**  
**TRIVENTO**  
**FINCA ALGARVE**  
**BODEGA VINECOL**  
**SOLUNA**  
**MONTE FLORES**  
**CHILE**  
**Valle de Maule**  
**AINY**