

**ELSASS - CLAUDE DIETRICH**

**245 Riesling Fürstentum Grand Cru 2010** armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: frische florale Note, dann ein Hauch Zitrone und Mineral - im Mund: florale Note, darüber Mineral dann eine deutliche Säureattacke, feine florale Süße, danach wieder das Mineral vom Kalkboden, große Länge, ein Wein, der noch viele Jahre zu genießen sein wird - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesaucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**233 Riesling Patergarten 2012** ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, Birne, dann Mineral - im Mund: schöne Frucht zwischen Zitrone und Birne, dann deutliches Mineral, das sich mit der Frucht verbindet, sehr gute Länge mit mineralischem Abgang, jetzt optimal entwickelt - Verwendung zu: Fisch mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2018.

**246 Riesling Fürstentum Grand Cru 2011** armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Rose mit einem Hauch Honig darüber, dann Mineral - im Mund: deutliche Honignote, reich, dagegen eine feine Säure, dann das kalkige Mineral, sehr gute Länge mit allen Komponenten: Rose, Säure und Mineral. Großer Riesling - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2022.

**255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011** verwitterter Granitboden; der letzte Jahrgang dieser Lage, den Claude ausgebaut hat - letzte Chance, davon noch etwas abzubekommen.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht und Mineral verbunden - im Mund: leichte Süße, Konfitüre von Mirabellen verbunden mit einer guten Säure und deutlichem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

**239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2012** armer Kalkboden, steile Südflanke.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkentone, 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 2020.

**258 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2013** verwitterter Granitboden, junge Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: frisches Blütenhonigbouquet, dahinter Mineral vom Granitboden - im Mund: dezente Honigsüße verbunden mit einer Mineralattacke, Confit von Aprikosen mit etwas Zitrone, dann wieder Mineral, leichter Pfefferton, sehr reich, gute Säure, sehr große Länge, im Abgang Mineral und Honignote - Verwendung zu: weißem Fleisch, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2023.

**257 Pinot Gris Trockenbeerenauslese 2010** Schneckentor, 106 g/l Restsüße, 11 % Alkohol.

Farbe: goldfarben- in der Nase: Akazienhonig mit Bienenwachs - im Mund: Honigtöne, exzellente Säure, dann deutliches Mineral, viel Eleganz und perfekt im Gleichgewicht, ganz großer Wein mit hoher Komplexität - Verwendung zu: Gänsestopfleber, Desserts auf Fruchtbasis - Genussreife: jetzt bis 2030.

**248 Pinot Noir Barrique 2013** im Barrique ausgebaut, weder geschönt noch filtriert.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Himbeere und Schwarzkirsche hin zum Obstbrand, nussig-schokoladige Tannine, sehr reich, auch etwas Veilchen - im Mund: Kirsche, dann zwischen Himbeere und Brombeere, Mokkatannine, konzentriert, im Abgang wieder Mokkatöne und die Frucht, großartig, spielt in der Liga großer Burgunder - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2022.

**234 Crémant Extra Brut 2012** 36 Monate Flaschengärung, Pinot Blanc und Chardonnay.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen- in der Nase: Aprikose, Mandarine und etwas Brioche und Mandeln - im Mund: explodiert, dann reife Frucht von Aprikose und Stachelbeere, danach Brioche, beachtliche Länge, hängt viele Champagner ab - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: jetzt bis 2019.

**216 DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO**

**217 Edeltzwickler-Liter\* BIO 2016** 50 % Sylvaner, 30 % Chasselas, Riesling, Pinot Auxerrois.

Farbe: brillant, mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Aprikose, auch florale Töne, dann ein Hauch von Mineral - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, dann schöne zitronige Säure vom Riesling, im Abgang die zitronige Säure und Mineral, sehr reich - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**220 Sylvaner 2016** neben dem Schlossberg, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann sehr aromatisch, dahinter gekochte weiße Früchte - im Mund: frische weiße Früchte, dann Zitrone, elegant, schönes Mineral, beachtliche Länge, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral, wieder ein toller Sylvaner - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**219 Pinot Blanc\* BIO 2016** Pinot Blanc und etwas Pinot Auxerrois am Hang mit Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, dann etwas Brioche, Mineral - im Mund: Frucht zwischen reifer Birne und Aprikose, dann angenehme Säure und Mineral vom Granit vor allen Dingen im Abgang, gute Länge auch mit der Frucht am Ende - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2019.

**218 Côtes d'Amerschwirh BIO 2016** 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: florale Noten, Mirabelle, etwas Brioche und ein Hauch Muscat am Ende - im Mund: schöne Frucht, Pfirsich mit Kern, dann leichte zitronige Säure, darüber immer die Frucht, schönes Mineral, gute Länge, im Abgang die Muscatnote - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: Jetzt bis 2020.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2016** Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahlder Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: kräftiges Mineral, sehr reife Pampelmuse, etwas Mango - im Mund: schöne zitronige Säure, dann Zitrusfrüchte, Hauch von Orange, feine florale Süße, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2020.

**227 Gewürztraminer Obertorgut BIO 2015** in Konversion.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: schöne Gewürztraminernote, leichte Pfeffernote, sehr reich - im Mund: Honigsüße mit dezenten stehender Säure, dezenter Gewürzton, Frucht von sehr reifer Aprikose, dann auch Pfeffer im Abgang - Verwendung zu: exotische Gerichte, Dessert oder Kuchen - Genussreife: Jetzt bis 2020.

**ELSASS - PAUL BLANCK & FILS**

**4 Pinot Blanc d'Alsace 2015** Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: gute Struktur, Birnenschale, dann auch florale Noten - im Mund: Frucht von Mirabelle mit Kern, dann gute Säure, auch etwas Mineral und ein Hauch Bärlauch - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2016** alte Reben auf Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, floral, dann leichter Kernton - im Mund: feine Süße, Fruchtsalat, dann mineralisch, auch Kern, reich und gute Länge, die mineralische Komponente bleibt mit guter Säure und Frucht - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**5 Riesling Rosenbourg 2015** wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 45 Jahre alte Reben.

Farbe: Leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und florale Noten, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: erst deutliche Zitrone und Mineral, dann der Mandelton, reich, im Abgang dann deutlich der Mandelton, große Länge, Mineral und Säure im Abgang integriert - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2022.

**7 Muscat d'Alsace 2015** Schlossberg, Fürstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, sehr strukturiert - im Mund: gekochte weiße Frucht, dann auch Jasmin, schöne Säure, im Abgang bleibt eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2019.

**26 Pinot Gris Patergarten 2014** Kiesböden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: feine Honignote, etwas Brotkrume, nach heftigem Schütteln reich - im Mund: feine Honigsüße, dann sehr schöne zitronige Säure, im Abgang in Honig gekochte Birne, im Mund bleibt ein mineralischer Ton - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**21 Gewürztraminer 2016** tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes bis mittleres Gelb- in der Nase: dezente leicht pfeffrige Gewürznote, dann leichte exotische Fruchtnote - im Mund: Confit von exotischer Frucht, darüber eine feine Säure, dahinter Frucht von Zitrone, Gewürznote, gute Länge - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2019.

**JURA - DOMAINE ROLET**

**306 L'Etoile - Chardonnay 2014** eine der besten Lagen des Jura.  
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Mirabelle, etwas Mineral, Hauch von Anis - im Mund: fruchtige Süße, Mango, dann auch etwas Karamell, schöne Mineralität, im Abgang angenehme Säure - Verwendung zu: Comté, Huhn - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**309 Arbois Blanc Chardonnay 2013** Kalk-Lehmboden, in Fässern von mehreren Weinen ausgebaut.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr fein, etwas Brioche, dann etwas Aprikose, aber auch florale Noten, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht, Birne, cremig, florale Süße, gute Säure, mineralische Note bleibt deutlich, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**307 Expression du Terroir 2011** 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 zitronige Säure, etwas frische Wallnuss, im Abgang deutliche Sherrynote, sehr rund - Verwendung zu: Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce und Flusskrebse, Sauce mit dem Wein aromatisieren - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**321 Arbois Rouge Tradition 2011** 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: dunkles Rot, leuchtvioletter Rand- in der Nase: leichtes Gewürz, dann Confit von roten Früchten, etwas Schokolade, leicht cremig - im Mund: würzig und fruchtig, Kirschwasser, Schattenmorellen, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang mit Konfitüre, etwas Schokolade - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2020.

**320 Arbois Mémorial\* 2009** 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir, Mergel-Lehmboden.  
Farbe: dunkles Rot mit leicht violetter Rand- in der Nase: sehr feines Bukett, Hauch von Kirsche und Himbeere, auch auch leichte Gewürznote - im Mund: fruchtig, Kirsche und ein wenig Walderdbeere, dann eine deutliche Mineralität, im Abgang Kirschkonfitüre, sehr gut im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: gutes Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2018.

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

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse- in der Nase: frisch, Mirabelle und etwas Aprikose - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von Aprikose, auch etwas Stachelbeere, Frucht bleibt, große Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Apéritif, aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay** von alten Chardonnayreben.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Mirabelle und Birne, cremig - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, auch im Mund Mirabelle, lang, im Abgang wieder die Frucht von Mirabelle, ganz hinten ein Hauch von Honig ohne die Süße - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**317 Crémant du Jura Brut Rosé Chardonnay, Poulsard, Trousseau und mehr PinotNoir** als in den Vorjahren.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit Stich ins Violette, viele feine Bläschen- in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Kirsche, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Himbeere und Kirsche mit Kern gute Struktur und Länge, im Abgang deutlich Himbeere - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2019.

**MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET**

**336 Menetou-Salon 2016** Sauvignon, ähnlich Sancerre, in 2016 nur 20 % der durchschnittlichen Erntemenge.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone und auch ein Hauch Mineral, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und auch Cassisblüte, dann Frucht von Zitrone, florale Süße, dagegen die Mineralität, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2021.

**978 Bourgogne Aligoté 2014** Ausbau im Edelstahlfass.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Pampelmuse mit Schale, Mineral und am Ende leichte florale Süße - im Mund: Frucht zwischen Pampelmuse und Zitrone. Dann deutliches Mineral, gute Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2019.

**977 Bourgogne Blanc 2015** ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral und weiße Früchte, dahinter schöne Säurenote - im Mund: schöne Chablisnote, florale Noten, dann weiße Früchte - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2019.

**980 Sauvignon de Saint Bris 2015** Lage neben dem Chablis.

Farbe: goldgelb- in der Nase: Jasmin, Frucht zwischen Orange und Pfirsich - im Mund: sehr schönes Spiel zwischen floralen und fruchtigen

Noten, gutes Gleichgewicht - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2019.

**976 Petit Chablis 2015** verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen.  
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und Aprikose - im Mund: floral und Frucht von weißem Pfirsich, gute Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2020.

**972 Chablis Alte Reben 2015** alte Reben von 70 Jahren.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: floral mit deutlichem Mineral, dann Frucht mit angenehmer Säure - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas weiße Früchte. Dann deutliches Mineral - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2022.

**973 Chablis 1er Cru Montmains 2015** Südostlage, 40 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr strukturiert, sehr feine florale Noten, Mineral, sehr elegant - im Mund: gutes Spiel von weißen Blüten, Mineral und leicht zitroniger Säure, reich, im Abgang durch das Mineral dominiert - Verwendung zu: weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**970 Blanchot Chablis Grand Cru 2015** 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Blüten, dann leichtes Mineral, davon Töne von Brotkrume - im Mund: sehr reich, florale und fruchtige Töne vermischt, dezentes Mineral, große Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2022.

**BURGUND COTE DE BEAUNE DOM. JACOB**

**198 Hautes Côtes de Beaune 2015** 20 Jahre alte Reben, Südlage.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Akazia: Frucht zwischen Aprikose und Mirabelle, rund Eiche: strukturiertes Bukett, Frucht von Pampelmuse, auch florale Töne - im Mund: Akazia: reife Frucht zwischen Pfirsich und reifer Mirabelle, leichte florale Süße Eiche: florale Süße, dann weiße Früchte, sehr reich, gute Länge - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2022.

**204 Savigny Vergelesses 1er Cru 2015** 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, deutliche florale Noten hin zur Rose, viel Finesse - im Mund: Frucht von reifer Griesbirne, dann florale Noten, sehr reich und lang, im Abgang Hauch von Quittengelee, großartiger Wein - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

**195 Hautes Côtes de Beaune 2015** zur Hälfte 15 Jahre alte Reben, Rest alte Reben.

Farbe: dunkles Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: frische Himbeere und Kirsche, dann Brioche - im Mund: Aromen von Kirsche, Himbeere und rote Johannisbeerekonfitüre, sehr elegant und schon gut zugänglich, gute Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignion - Genussreife: jetzt bis 2022.

**200 Savigny les Beaunes 2015** 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot mit deutlich violetter Rand- in der Nase: deutlich Himbeere und Brombeere, weiche Tannine, zugänglich - im Mund: anschmiegsam, schöne Frucht von gekochter Himbeere und etwas Brombeere, sehr dezente Tannine, klassischer Côte de Beaune - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Säuren - Genussreife: jetzt bis 2022.

**196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2015** Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand- in der Nase: Himbeere und Kirsche und Hauch von Vanille vom Holz, etwas Schokolade, sehr elegant und - im Mund: leichte Süße, dann Konfitüre von Himbeere und Kirsche, dann Schokolade, sehr zugänglich und doch expressiv, auch im Abgang Schokolade, sehr weich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak - Genussreife: jetzt bis 2023.

**205 Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2015** Hanglage oberhalb von Beaune.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand- in der Nase: noch etwas verschlossen, feine Noten von roten Früchten mit Hauch Schokolade - im Mund: sehr zugänglich, elegant, feine Frucht- und Schokoladentöne, deutlich Himbeere und etwas Brombeerkonfitüre, sehr große Länge, im Abgang verbinden sich Frucht und Schokolade, große Länge, großes Potenzial aber auch jetzt schon zu genießen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2025.

**206 Gevrey Chambertin 2015** Côte de Nuits.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: rote Früchte gekocht, Halbbitterschokolade und Brotkrume - im Mund: viel Frucht von Brombeere, Blaubeere und Himbeere, deutlich Schokolade, sehr weiche Tannine, auch etwas Vanille, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

**215 Chambolle Musigny 2015** Côte de Nuits.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: gute Verbindung von Frucht und Tanninen - im Mund: sehr anschmiegsam, frische Kirschen und ein Hauch Brombeere, danach Frucht und darüber Schokolade, sehr weich, im Abgang deutlich Schokolade - Verwendung zu: Wildschwein, Wildente - Genussreife: jetzt bis 2022.

**BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY****287 Bourgogne Passetoutgrain 2015** 50 % Pinot Noir, 50 % Gamay.

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: eher verschlossen, etwas Brotkrume, dann dezente Kirschtöne - im Mund: Schwarzkirsche, auch etwas Cassis, angenehme Tannine, gute Länge mit leichter Halbbitterschokolade im Abgang - Verwendung zu: Gulasch, Beinscheiben vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2018.

**266 Bourgogne Pinot Noir 2015** Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, ohne Filtration, 10 % neue Fässer.

Farbe: kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: frische Himbeere und etwas Kirsche, dann leichte Tannine, klassische Burgundernase - im Mund: schöne Frucht von schwarzer Kirsche, auch etwas Brombeere, angenehme Tannine, im Abgang ein Hauch Gewürz und Veilchen - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2022.

**268 Morey St. Denis\* 2015** 1,5 ha, nördlich von St. Denis.

Farbe: kräftiges Rot mit violetter Rand- in der Nase: leichter Ton vom Barrique, dann Frucht von Kirsche und Himbeere aber auch ein Hauch von Rose, etwas Mokka - im Mund: schönes Spiel von floraler Süße und Kirsche und etwas frische Brombeere, im Abgang Fruchtsüße und etwas Kakao - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

**264 Vosne Romanée 2015** 50 % neue Barriques, im Februar abgefüllt.

Farbe: rotschwarz mit leichtvioletter Rand- in der Nase: Vanille, dahinter Frucht von gekochter Schwarzkirsche mit Kern - im Mund: anschiemig, gekochte Schwarzkirsche mit Kern, Halbbitterschokolade verbunden mit Frucht von Brombeere, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2022.

**272 Nuits-St. Georges 2015** 50 % neue Barriques.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Himbeere und kirsche Frucht verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen, feine Note vom Barrique - im Mund: gekochte Schwarzkirsche und auch Brombeere, dezente Halbbitterschokoladentannine, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2022.

**BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT****352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2015** Lage oberhalb Corton.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von reifer Birne und etwas weißem Pfirsich, etwas Brioche - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Williamsbirne, sehr reich, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2022.

**367 Aloxe-Corton 1er Cru La Coutière 2015** 12 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten mit leichtem Ton von Muskatnuss - im Mund: aromatisch, Hauch von Honig und Blüten, feine Süße im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce und Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2022.

**355 Corton Charlemagne Grand Cru 2015** Grand Cru.

Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb- in der Nase: etwas Vanille und Weißdorn, sehr floral, auch etwas Rinde von Brioche - im Mund: sehr reich, anschiemig, weiße Blüten und etwas Maracuja, Vanilletöne, dann angenehme zitronige Säure, ganz große Länge, großartiger Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2022.

**356 Ladoix 2015** ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: deutliche Frucht von Himbeere und etwas Kirsche, dahinter Hauch von Brotkrume - im Mund: Kirsche mit Kern deutlich Himbeere, sehr weiche Tannine, schon erstaunlich offen, im Abgang leichte florale Noten, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourguignon - Genussreife: jetzt bis 2022.

**364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2015** 50 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Langpfeffer und dann Kirsche und Himbeere, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: aromatische Frucht von Himbeere und Kirsche, auch ein Hauch Blaubeere, Schokolade, sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Reh und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

**360 Aloxe Corton 2015** 40 Jahre alte Reben.

Farbe: Kräftiges Rot, leichtvioletter Rand- in der Nase: Brotkrume. Kirsche und Himbeere, weiche Tannine, ein Hauch Pfeffer - im Mund: reich, reife Frucht von Kirsche, Himbeere und etwas Brombeere, dann gewürzig, ein Hauch von Schokolade, anschiemig - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2023.

**359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2015** 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: sehr strukturiert, erst Brotkrume, dann gekochte Kirsche, Himbeere und ein leichter Schokoladenton, dahinter Gewürz - im Mund: saftige Note von gekochten roten Früchten, dann eine dezente Nelkennote, gute Konzentration, sehr lang, großer Burgunder - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2025, jetzt unbedingt dekantieren.

**361 Corton Les Renardes Grand Cru 2015** junge Reben.

Farbe: kräftiges Rot mit hellvioletter Rand- in der Nase: Kompott von roten Früchten, dann Hauch von Kaffee - im Mund: schöne Kirsche mit darüber liegendem Himbeerton als Konfitüre, dann weiche Tannine mit Kaffeenote, Nelke im Abgang, hinten kommt die Frucht hoch, sehr große Länge, viel Potenzial - Verwendung zu: zu Rehrücken, Wildschweinrücken, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025, jetzt unbedingt dekantieren.

**MACONNAIS GAUTIER THEVENET****327 Domaine de Roally Viré Clesse 2015** 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, dann mineralisch, sehr reife Melone und darüber Honig - im Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann das Mineral und die Säure zusammen, daher gute Struktur, im Abgang feine Süße, Mineralität, beachtliche Länge, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

**333 Domaine Emilian Gillet- Viré Clessé 2014** Kalkböden, alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: jetzt noch verschlossen, florale Süße, dann Mineral, sehr reife Birne - im Mund: aromatische Attacke, feine zitronige Säure und deutliches Mineral, Frucht von Maracuja, etwas reife Ananas, im Abgang eine leichte Süße, dann deutliche Mineralität. - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2021.

**334 Domaine de la Bongran - Viré-Clessé 2011** 40 bis 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: sehr reich und komplex, florale Noten, etwas Brioche, konzentriert, Spiel von Honig und Mineral, dann schöne florale Töne - im Mund: reiche florale Töne mit einer guten Säure unterlegt, dann Frucht von reifer gekochter Birne mit darüber liegenden feinem Honigton - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE****403 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Marronnie 2016** Chardonnay, sehr reife und gesunde Trauben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, Geißblatt, Hauch von Honig, dann Frucht von reifer Birne, dahinter wieder die florale Note - im Mund: sehr reich, erst florale Noten, dann Mirabelle, reife Stachelbeere, angenehme Säure, schön im Gleichgewicht, exzellenter Chardonnay - Verwendung zu: idealer Sommerwein, gekühlt servieren, zum Grillen oder zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2019.

**401 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2016** ohne Chaptalisierung, zum Teil hundert Jahre alte Reben auf Pierres Dorées. - Farbe: schwarzrot, schwarzvioletter Rand- in der Nase: reife Schwarzkirsche mit Kern und deutliche Halbbitterschokolade und etwas Mandeln - im Mund: Saft von reifer Kirsche mit den Kernaromen und etwas Kakao, sehr weiche Tannine, Kakao auch im Abgang - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2019.**CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET****431 Condrieu "Chéry" \* 2015** 20 Jahre alte Reben, natürlich Viognier.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: intensiv, exotische Frucht, deutlich Pfeffer, komplex - im Mund: gekochte reife Mango gemischt mit Birne, dann weißer Pfeffer, im Abgang Frucht und Gewürz perfekt verbunden - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**425 Syrah - Vin de Pays \* 2015** Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr elegant, reife Frucht von Pflaume und reifer gekochter Himbeere, weiche, leicht schokoladige Tannine - im Mund: deutlich Himbeere, leicht schokoladige Tannine, schöne Struktur und Länge, schon jetzt ein Trinkvergnügen - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**423 St. Joseph Blanc\* 2015** Rousanne und Marsanne, Steillage.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich mit Kern, dann Aromen von Marzipan und gemahlenem Pfeffer - im Mund: eingekochter Weinbergpfirsich mit einem Hauch Exotik, sehr reich, deutliches Mineral hin, darunter immer die Frucht, große Länge mit Pfeffernoten im Abgang - Verwendung zu: Krebsen, als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD****393 Côte Rotie 2015** 15 Monate Ausbau in Barriques.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: sehr viel Frucht, saftige Brombeere, dezente Tannine - im Mund: sehr reich, Fruchtattacke von Brombeere, Himbeere und auch Blaubeere, Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Tannine. Großer Wein - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2019, dann von 2021 bis 2025.

**COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD**

**394 Côte Rotie 2014** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand- in der Nase: Brombeere und Kernaromen - im Mund: schöne Frucht von Brombeere und etwas Cassis, sehr weiche Tannine, gute Konzentration, Bitterschokolade, dann feine Himbeertöne - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2018, dann von 2020 bis 2025.

**ST. JOSEPH - PIERRE GONON**

**927 St. Joseph Rouge \* 2015** alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Kirsche, auch leichte florale Töne, dann eine fleischige Komponente - im Mund: Sauerkirsche, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018, dann ab 2021 bis 2025.

**CROZES-HERMITAGE - JEAN-LOUIS**

**Crozes-Hermitage Rouge Silène 2015** alte Reben in bester Lage von Crozes-Hermitage.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: deutlich Himbeere und etwas Brombeere, saftig - im Mund: saftige Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, Bitterschokoladentannine, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Jetzt mit Dekantieren bis 2021.

**CROZES-HERMITAGE - ETIENNE POCHON**

**342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2015** Marsanne, Roussanne je zur Hälfte, keine Milchsäuregärung.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reife Mirabelle, dann auch florale Noten und gekochte Mandel - im Mund: reife weiße Pfirsiche, dann zitronige Säure, darüber wieder Mandel, im Abgang Frucht und angenehme zitronige Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**341 Crozes Hermitage Château Curson 2014** 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, Barriqueausbau, ohne Milchsäuregärung.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Blüten, dahinter etwas Brioche und Mandelnote, dahinter Frucht von Aprikose, dann auch Mineral - im Mund: erst der Mandelton, dann Frucht zwischen Aprikose und Birne, darüber wieder ein leichter Mandelton, im Abgang frische Frucht mit angenehmer Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2021.

**338 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2015** Syrah, in Barriques von mehreren Weinen ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: reich, reife Himbeere und Schwarzkirsche, dann leicht süßlicher Tabak - im Mund: sehr reich, schöne Frucht von Himbeerkonfitüre und Brombeeren, verbunden mit leicht rauchigen Tönen, typisch für den Jahrgang 2015, Tannine an der Oberlippe deutlich zu spüren - Verwendung zu: Haarwild, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2022.

**350 Crozes Hermitage Château Curson 2015** 40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand 2015 Schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: anschniegssam, deutlich schwarze Früchte gekocht, dann mon Chery Note 2015 konzentrierte gekochte schwarze Früchte, dahinter deutlich Bitterschokolade - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis und ein wenig Himbeere, leichte Süße, sehr weiche Tannine, gute Konzentration. Hinten wieder kirschige Frucht, gute Länge, gut im Gleichgewicht, später Schokolade und ein Hauch Zimt 2015 sehr reiche Frucht von Schwarzkirsche, Brom - Verwendung zu: Hase mit sehr kräftigen und leicht süßen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

**DOMAINE DES COLLINES - CHRISTINE POCHON BIO**

**348 Les Egrèves Rouge BIO** jüngere Reben, 75 % Syrah, 25 % Merlot.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, dann Schokoladennote, gut im Gleichgewicht - im Mund: Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, dann etwas Himbeere, weiche, leicht schokoladige Tannine, gute Länge mit der Frucht im Abgang - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

**345 Cuveé Prestige BIO** ein reiner Syrah, in 600l-Holzfässern ausgebaut, Bio.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: saftig Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann deutliche Schokolade - im Mund: gekochte rote Früchte, ein Hauch Vanille, sehr weiche Tannine, die im Abgang deutlicher zu spüren sind, dann auch etwas Sauerkirsche, schöne Aromatik im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch und schön auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2020.

**337 Merlot sulfittfrei BIO** reiner Merlot, Ausbau ohne Sulfite, Bio.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletterm Rand- in der Nase: sehr saftig Frucht, Schwarzkirsche und Cassis vermischt mit Mousse au Chocolat - im Mund: viel Frucht von reifer Kirsche hin zu gekochter Frucht, dahinter kommt

dann die Schokolade, im Abgang wieder sehr schöne Frucht - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

**349 Les Blaches 5l Bag-in-Box BIO** Syrah, Bio.

Farbe: rotschwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: klassische Syrahnote von Himbeere und Kirsche, sehr schöne Frucht, sehr zugänglich - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, elegant, weiche Tannine, sehr dezent, bleibt auf der Frucht, auch im Abgang - Verwendung zu: zum Grillen ideal - Genussreife: jetzt bis 2018.

**COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO\*\***

**183 Côtes du Rhône Village de Rochegayde BIO 2015** Rousanne und Viognier, Viognier in Barriques ausgebaut, Goldmedaille beim Concours in Orange.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Pfirsich und auch etwas Mandarine, Hauch von Gewürz, etwas Mandel, auch etwas weiße Blüten - im Mund: Ananas, dann auch Aprikose, Hauch von Pfeffer und Mandel, Zesten von Orange, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2020.

**184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2016** Carignan, Grenache, etwas Mourvèdre, etwa 1/3 „Saignée“ und 2/3 direkte Pressung.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere, etwas Anis, frische zitronige Säure - im Mund: Walderdbeere und Süßkirsche, dann mineralisch, gute Säure, Mandeln in der Schale und die Walderdbeeren im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**185 Côtes du Rhône P`tit Ribe BIO 2016** Grenache, nur vier Tage maceriert, im Inoxfass ausgebaut.

Farbe: rotviolett- in der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, auch Mon Chery-Note - im Mund: Sauerkirsche, dann ganz feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Kirsche, eleganter Wein, ganz auf der Frucht - Verwendung zu: gegrilltes Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2019.

**188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2015** 60 % Grenache, 25 % Syrah, 15 % Mourvèdre, drei Wochen Mazeration, danach 18 Monate im Barrique ausgebaut. - Farbe: rotschwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Brombeere, Schwarzkirsche am Kern und Cassis, dahinter leicht gewürzt - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz und deutlich Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2020.

**189 Côtes du Rhône Villages BIO 2015** Grenache, Syrah, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique.

Farbe: rotschwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Gewürze und Holznote mit etwas Vanille, dann schwarze Früchte gut verbunden mit dem Holzton, dann auch etwas geschälte Mandel, elegant - im Mund: sehr reif, gekochte Schwarzkirsche, dann ein Hauch Vanille und leichte Rösttöne, Halbbitterschokolade, sehr weiche Tannine, große Länge mit Frucht und etwas Gewürz im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2022.

**CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL**

**476 Petit Vin d'Avril \* Marsanne**, 30 hl/ha, Vin de France.

Farbe: strohgelb- in der Nase: florale Noten, zwischen Rose und Weißdorn, auch etwas Birne - im Mund: reich, reife Mirabelle, auch etwas Quittenmus, auch etwas Aprikose und leichte zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2019.

**481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2016** 35 % Bourbolenc, Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf. - Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Attacke, Birne, Anis, leichter Mandelton und Hauch Limone - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne und Aprikose, Brioche, dann feine Süße, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel, Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2025.

**473 Petit Vin d'Avril\*** Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2015, 2/3 2016.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: Brombeere, Blaubeere und etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang wieder sehr schöne Frucht, wieder einer der besten Petit Vin d'Avril, die Vincent Avril gemacht hat, wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2020.

**471 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2015** 7 verschiedene Rebsorten, 22 hl/ha, gerade assembliert, 30 % Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, dann Pfeffernote und etwas Schokolade - im Mund: konzentrierte Schwarzkirsche, dann die würzige Note übergehend in Bitterschokolade, sehr strukturiert und elegant, im Abgang Töne von Veilchen - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2030.

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

**54 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2015** 70 % Roussanne, 30 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leicht floral, dann weiße Früchte - frische Birne - im Mund: reich an exotischen Aromen, frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Birne, dann leichter Ton von Mandeln ohne Schale, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**53 Ch St Louis Dernière Croisade 2016** 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % sechs Monate im Barrique ausgebaut, Goldmedaille in Orange.

Farbe: leichtes Gelb, brillant- in der Nase: ganz leichte Holznote, etwas Birne und ein Hauch Jasmin - im Mund: reich, etwas Pfirsich, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, schließlich die Frucht mit Brioche, gute Länge und Struktur, im Abgang Zitrusfrüchte - Verwendung zu: weißem Fleisch oder zu Krebstieren oder Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2019.

**52 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2016** 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: frische Himbeere, dann ein Hauch Erdbeere, danach Brioche - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere, im Abgang schöner Zitronenton, gute Länge, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**51 Château St.Louis-la-Perdrix L'Envol 2015** 35 % Syrah, 45 % Grenache und 20 % Carignan.

Farbe: sehr dunkles Rot mit leicht violetter Rand- in der Nase: rund mit schöner Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Schokolade, dunkle Töne, weiche Tannine - Verwendung zu: zu rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

**46 Ch St Louis Dernière Croisade 2014 2015** 50 % Syrah, 35 % Grenache, 15 % Carignan.

Farbe: rot-schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: leicht gewürzig, dann Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, auch Lakritz - im Mund: gekochte Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, darüber frische Kirsche, etwas Vanille, dann Schlehe, beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

**COSTIÈRES DE NÎMES - NATHALIE BLANC**

**652 Mas Carlot-Classics 2016** 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reiches Bouquet, reife Mirabelle und Aprikose, danach weiße Blüten und ein Hauch von Mandeln - im Mund: sehr reich, Frucht von reifer Mirabelle und weißem Pfirsich, leichte florale Süße, dann auch eine mineralische Komponente und eine gute Säurestruktur, gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

**657 Terre Natale (Clairette) 2015** 100 % Clairette.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: weiße Früchte, auch deutlich Mandeln und leichte florale Note 2015: florale Note von Mandelblüten, dann auch Mandeln - im Mund: fruchtig, Frucht zwischen Apfel und Birne, auch etwas Zitrusfrüchte, im Abgang der deutliche Mandelton schöne Länge 2015 reich, florale und fruchtige Noten vermischt, dann auch Mandeln, reich - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2016** 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, dann Brioche, ein Hauch von weißen Blüten, dann auch Aprikosen und Gewürze und etwas Mineral - im Mund: sehr reich und aromatisch, deutlich Viognier, Pfeffer, in der Mitte die leichten Holztöne, etwas Vanille, auch etwas Mandeln, schöne Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**650 Mas Carlot-Classics 2016** 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: Frische Frucht von Walderdbeere, Frucht von Mandarine - im Mund: Walderdbeere, Hauch von reifer Himbeere, dann angenehme Säure und auch etwas Mineral - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2017.

**654 L'Irrésistible 2016** Grenache Noir, Saignée nach vier Stunden.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: floral, etwas Rose, auch ein Hauch von Biskuit und etwas Himbeere - im Mund: anschniegig, zwischen floralen und fruchtigen Noten, Hauch von Mandeln, feine Süße, im Abgang sehr aromatisch, explodiert geradezu - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Genussreife: jetzt bis 2018.

**648 Mas Carlot-Classics 2015** 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre.

Farbe: rot-schwarz mit violetter Rand- in der Nase: reich, Schwarzkirsche mit Kern und etwas Cassis, Halbbitterschokolade - im Mund: saftig, Holunderbeere, Schwarzkirsche und Cassis, Bitterschokolade, bleibt auch im Abgang - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Genussreife: jetzt bis 2019.

**656 Les Enfants Terribles 2013** 60% Mourvèdre und 40% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: würzige Noten, Kirsche und leichte Noten vom Holz, Hauch Himbeergeist darüber und etwas Schokolade - im Mund: feine Süße am Anfang, dann gekochte reife Schwarzkirsche, auch ein Hauch Schokolade, würzige Noten vom Barrique, sehr elegant, Schokolade, sehr gute Struktur und Eleganz - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2020.

**655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2015** 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde, gerade abgefüllt.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: würzige Noten vom Fass, Kirschsäure und deutlich Himbeere, auch Schokolade - im Mund: sehr saftig, Mon Chery-Note, Hauch von Orangenschale und Himbeere, etwas Schokolade, im Abgang Hauch von Langpfeffer - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2021.

**LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES**

**918 Cuvée Mosaïque 2016** Sauvignon und Viognier, etwas Muscat Petits Grains.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Sauvignonnote, danach leichte Viogniernote und leichte Muskatnote - im Mund: frisch, zitronige Säure, dann Aprikose, aromatische Attacke, wieder angenehme Säure, im Abgang Muskat - Verwendung zu: Antipasti, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

**913 Les Clauzes de Jo Coteaux du Languedoc 2015** Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 12 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: leicht Minze, gekochte Birne, etwas Pfeffer - im Mund: reich, etwas Vanille und Brioche, reife Aprikose und danach Pfeffernote, im Abgang kommen Aromen vom Viognier durch, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, etwa mit Safran, Fischsuppe mit Rouille - Genussreife: jetzt bis 2019.

**915 Chant des Ames Coteaux de Languedo 2015** Roussanne und 40 % Viognier, im Barrique ausgebaut.

Farbe: goldgelb- in der Nase: Brioche, danach weiße Blüten, kalkiges Mineral - im Mund: eher floral, dann etwas Pfeffer, reife gekochte Birne, im Abgang Mandeltöne und Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Kalbfleisch, guten Schweinebraten - Genussreife: jetzt bis 2020.

**921 Les Clauzes de Jo Terroir St. Geor 2016** Cinsault und Mourvèdre, 6 Monate im Barrique.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: expressive Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, voll auf der Frucht - im Mund: reife Süßkirsche und ein Hauch Himbeere, rund, etwas Brioche, gute Länge - Verwendung zu: vielen Gelegenheiten, weißem Fleisch, Gambas, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2018.

**916 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedo 2015** Syrah, Cinsault und Grenache.

Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Himbeere deutlich, dann etwas Kirsche, Langpfeffer - im Mund: Himbeere, Kirsche und ein wenig Cassis, im Abgang Pfeffer und Kirschlikör - Verwendung zu: Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**910 Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2014** Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer.

Farbe: schwarz mit purpurnvioletter Rand- in der Nase: aromatisch, schwarze Früchte, Brombeere, Cassis und Blaubeere, dann ein Hauch von Holz und Schokolade - im Mund: schwarze Früchte, Halbbitterschokolade, dann Pfeffer, im Abgang rund, auf der Frucht, auch Mokkanoten mit Schokolade - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: jetzt bis 2020.

**CORBIÈRES-CHRISTIAN BAILLAT BIO**

**137 Domaine Baillat Rosé BIO 2016** 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen- in der Nase: dezente Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten - im Mund: Frucht hin zur Johannisbeere, frische Säure, leichte Mineralität und gute Säure im Abgang. - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

**CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO**

**139 Domaine Baillat BIO 2014** 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault, Saignée.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: eher verschlossen, später saftige >Noten von Himbeere und Brombeere - im Mund: schöne Frucht von Schwarzkirsche, etwas Himbeere, feine Tannine - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**141 Louis Baillat Merlot-Syrah BIO 2014** 60 % Merlot, 40 % Syrah, Ausbau im Barrique.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: saftig, Merlot dominiert, Frucht und Schokolade - im Mund: saftige Süße, reife Schwarzkirsche, etwas Schokolade und Gewürznoten, Tannine sind deutlich am Gaumen zu spüren, kaum im Geschmack - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: dekantiert jetzt bis 2019.

**134 Clos de la Miro BIO 2014** 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 2020.

**ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO**

**892 Mas Las Cabes Blanc 2016** Grenache, Muscat, Macabeu und ein bisschen Vermentino.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach reife Birne und etwas Mirabelle, reich - im Mund: Birne, etwas Stachelbeere und ein HauchbMuskat, reicher Wein angenehme frische Säure im Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2018.

**879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2015** Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu im Barrique ausgebaut, wir probieren die einzelnen Komponenten.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, komplex, nach weißen Früchten schönes Mineral und etwas Mandeln - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle, viel Frucht, dann deutliches Mineral und gute Säure, sehr gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**895 Mas Las Cabes Rosé -C. de Catalanes 2016** 70 % Cinsault, Grenache, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes warmes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch Himbeere - im Mund: frische Walderdbeere, dann zitronige Säure und wieder die Erdbeere, bleibt auf der Frucht - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2018.

**894 C. du Roussillon - Les Millières Rosé 2016** Grenache, Mourvèdre 30 %, im Barrique ausgebaut.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: Walderdbeere und Himbeere, dann etwas Brioche - im Mund: deutliche Frucht zwischen Kirsche, etwas Erdbeere und Aprikose, im Abgang angenehme Struktur, durch leichte Tannine und angenehme Säure - Verwendung zu: bestimmt gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2019.

**888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2015** 60 % Syrah, 10% Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: reich, Aromen von reifer Schwarzkirsche und deutlich Brombeere und Cassis - im Mund: rote Früchte und auch deutlich Brombeere, gutes Gleichgewicht zwischen Aroma und einem dezenten Tannin, gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2019.

**880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2015** alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und deutlich Cassiskonfitüre, dezente aber präzente Tannine, leichte Schokoladennote, elegant und strukturiert - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche, dezente leicht schokoladige Tannine, gute Struktur und Länge - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

**874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2015** Mourvèdre auf Schiefer, ohne Sulfitzusatz während des Ausbau.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer mit der Frucht von Kirsche und Cassis verbunden - im Mund: saftig, gekochte Kirsche und etwas kirschige Säure dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, Bitterschokolade, danach deutliche Frucht, sehr gute Länge, mit den Gewürzen am Ende - Verwendung zu: Wildschweintrüben, Hammerschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

**882 La Torre - CdR Villages 2014** Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan,, Unterboden Schiefer, darüber Leimböden und Mergel.

Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: leicht animalische Töne, dann Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer und

etwas Muskatnuss - im Mund: Fruchtsüße und ein Hauch Barrique, Holunderbeere und Pfeffer, sehr konzentriert, gute Struktur, Gewürze und reife Schwarzkirsche im Abgang, im Abgang sehr weich, dennoch Tannine am Gaumen zu spüren, Frucht und Gewürze bleiben lange - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2025.

**DESSERTWEINE von GARDIES**

**889 Muscat de Rivesaltes Flor.5l 2016** 2015: ausgebaut wie ein Portwein.

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

**873 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l** Grenache Blanc und Gris.

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

**ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA BIO**

**945 La Vista Côtes Catalanes BIO 2016** Macabeu und Grenache, Malvoisie und ein wenig Muscat.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Pfirsich und reifer Stachelbeere, aber auch florale Note - im Mund: sehr reich, reife Mirabelle, angenehme Säure, dann frische Frucht und im Abgang Stachelbeere - Verwendung zu: exotische Gerichte - Genussreife: jetzt bis 2019.

**947 La Vista Grains Mêlés BIO 2016** Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés).

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, dahinter Hauch von Pfeffer - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Cassis und auch etwas Brombeere, Kräuter der Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang Schokoladenton - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2019.

**ROUSSILLON - DOMAINE POUDEROUX**

**959 Poudroux Roc de Plane BIO 2014** Grenache, im Barrique ausgebaut, wächst auf Schieferböden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: zwischen Pfirsich und Mandarine, dann deutliches Mineral, erstaunlich frisch - im Mund: zwischen Aprikose und Mandarine, auch etwas Stachelbeere - Verwendung zu: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**960 Poudroux Montpin BIO 2014** Grenache noir Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Brombeere und etwas Trockenpflaume, dahinter Tannine - im Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral und schokoladige Tannine, sehr rund, doch voll im Gleichgewicht. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

**CHAMPAGNE - VILMART & CIE****Auslieferung erst im Herbst**

**642 Champagne Vilmart Grande Reserve** Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2012/2013.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: erst ein Hauch Zitrone, dann wieder ein Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, Frucht von Mandarine, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**643 Champagne Vilmart Grand Cellier \* 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay**, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2011, 2012 und 2013.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb- in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandeln - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, beachtliche Länge, großer Champagner - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**641 Champagne Gr. Cellier d'Or \* 2012** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Orange nahe an der Schale, darüber florale Komponenten - im Mund: explodierend, reich und gleichzeitig frisch und dennoch etwas cremig, Zitrone, Hauch von

Mirabelle, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht, große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2018.

**636 Champagne Coeur de Cuvée\* 2009** 20%Pinot Noir, 80%Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung- in der Nase: Frucht zwischen Birne und reifem Pfirsich, auch Aprikose, Brioche, Mineralität, konzentriert - im Mund: sehr voll, explodiert im Mund, ein Hauch von Brioche, Säure von Limette, dann Frucht von Mirabelle und etwas Kiwi, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas frischer Orange - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2018.

**637 Champagne Coeur de Cuvée Magnum\* 2007** Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay.

Farbe: kräftiges Gelb, extrem feine und dezente Perlung- in der Nase: Hauch von Nuss, dann Aprikose und etwas Brioche - im Mund: - Verwendung zu: Apéritif aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: mittleres Rosé, feine Perlung- in der Nase: etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, Noten vom Pinot Noir kommen durch leicht cremig - im Mund: explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2018.

**638 Champagne Grand Cellier Rubis 2010** 60 % Pinot Noir, 40 %Chardonnay.

Farbe: sehr leichtes Rosé- in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere und Süßkirsche, Mineral - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, sehr elegant und große Länge - Verwendung zu: Apéritif und zum ganzen Essen - Genussreife: Jetzt bis 2018.

## DEUTSCHLAND

### 494 RHEINHESSEN - WEINGUT ADAM

**504 Cabernet Sauvignon - Blanc de Noirs 2015** junge Reben.

Farbe: Leichtes Gelb- in der Nase: reifer Apfel und ein Hauch Himbeere - im Mund: frische zitronige Säure, dann reife Stachelbeere, im Abgang Mirabelle - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**503 Silvaner 1Liter 2015** 15 - 18 Jahre alte Reben, Kalklehm Boden, 24 Stunden maceriert.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisches Bukett, angenehme Säure, dahinter Frucht und Mineral - im Mund: deutlich weiße Früchte, leichte florale Note, dann schönes Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**495 Pinot Blanc 2016** junge Reben.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Mirabelle und Aprikose - im Mund: aromatische Attacke, dann leichte Süße, Frucht von reifer Aprikose, auch florale Noten - Verwendung zu: zu Fisch oder einfach so - Genussreife: jetzt bis 2018.

**499 Pinot Gris bester Schoppen 2014** .

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: zwischen reifem Pfirsich und reifer Süßkirsche - im Mund: reife weiße Früchte, dann Aprikose und Pampelmuse, am Ende deutlich Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**501 D3-Riesling Spätlese 2015** junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: florale Noten mit darüber liegendem Mineral - im Mund: schönes Spiel von Säure, Frucht und Mineral, klassische Rieslingnoten, im Abgang deutliches Mineral, Säure und die floralen Noten - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

## KAISERSTUHL WEINGUT BÄRMANN

**507 Müller - Thurgau QbA 2015** Lößboden, junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: Schöne frische weiße Frucht, angenehme Säure, leicht erdig, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: der Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2018.

**512 Secco Noir 2015** Spätburgunder x Cabernet Mito Cuvée.

Farbe: dunkles Rot, schöne Perlung- in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: herb, dann auch Cassis und Brombeeren und ein Prickeln im Mund - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**505 Regent trocken 2015** Lößboden.

Farbe: sehr kräftiges rot mit violetter Rand- in der Nase: etwas Brotkrume Cassis, dezente Tanine, - im Mund: angenehme schwarze Früchte, Cassis, Schwarzkirsche mit Kern im Abgang leicht schokoladige Töne - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**510 Spätburgunder Rotwein QbA 2015** Pinot Noir, 10 bis 20 Jahre alte Reben, eine Woche auf der Maische.

Farbe: deutliches Rot- in der Nase: Himbeere, Hauch von Tannenhonig - im Mund: fruchtig, Fucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann etwas Schokolade und auch der Tannenhonig ohne Süße - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: Jetzt bis 2020.

## ARGENTINIEN - MENDOZA

### FINCA ALGARVE FAIRTRADE

**606 Cinco Sentidos Reserva Chardonnay 2013** Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut.

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 2018.

**608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2013** 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

**609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon 2013** 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter 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 2020.

**612 Cinco Sentidos Gran Reserva 2006** .

Je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Schwarzkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

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

**614 Cinco Sentidos 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: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2018.

## BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

**804 Medanos Chardonnay 2014** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 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 Holztönen, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräuchertem Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**803 Santa Irene Cabernet Sauvignon 2014** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

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-fruchtig - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

**806 Medanos Malbec 2013** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut.

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: den besten Stücken vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

**809 Medanos Cabernet Sauvignon 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut. Gold!!

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter 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: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2022.

**811 Vinocol Oak Reserve Malbec 2013** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit violetter 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: Rinderfilet, Entrecôte und guten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### FURLOTTI - SOLUNA - FAIR 2006

**586 Soluna Premium Malbec 2012** hoher Anteil an alten Reben, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert. 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 2020.

**587 Soluna Premium Cabernet Sauvignon 2011** hoher Anteil alter Reben, 6-8 Monate im Barrique ausgebaut, Fair Trade zertifiziert. Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon Cheri - Note - im Mund: frische Waldfrüchte, grüner Pfeffer und eine Note von geräucherter Eiche, leichte Säure, elegante Struktur und langer Nachklang mit fruchtigen und würzigen Noten - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch mit kräftigen Soßen - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### MONTEFLORES-FAIR TRADE

**176 Chardonnay Selection 2015** Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2020.

**174 Cabernet Sauvignon 2012** Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut. Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

**175 Malbec 2015** Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Brombeere und Blaubeere, dahinter Schokolade - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Brombeere und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2021.

**177 Cabernet Sauvignon Selection 2015** Fair Trade zertifiziert, Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche. Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2021.

**178 Malbec Selection 2015** Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut. Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten, leichte Barriquenote - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, konzentriert, Bitterschokolade und dann im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2022.

**172 Alta Vista Malbec Seleccion 2010** Ausbau in Barriques, wenig neues Holz. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr floral, Brotkrume, dann mineralische Note, etwas Aprikose mit Kern - im Mund: floral beginnend, dann reife Zitrone, etwas Bienenwachs, gute Säure, sehr gute Länge, im Abgang Vanille und leichter Kernton - Verwendung zu: Fisch mit cremigen Saucen, Hahn in Sahnesauce - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### CHILE

##### TEILLERY - FAIR + BIO

**844 Teillery Terroir Cabernet Sauvignon BIO 2012** Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037]. Farbe: schwarzrot mit kräftig violetten Rand- in der Nase: Cassis, Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftig, Brombeere und etwas Schwarzkirsche, Leder, gute Länge, sehr sauber - Verwendung zu: Rind, gegrillt oder gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

**846 Teillery Terroir Merlot BIO 2012** Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037].

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: saftig, Schwarzkirsche und ein Hauch Halbbitterschokolade - im Mund: viel Frucht, Kirsche und Pflaume, dann leichte Kakaotöne, im Abgang sehr weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: junges Haarwild, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2018.

**847 Teillery Cabernet ohne Sulfitzusatz \* BIO 2011** Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037], ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Cassis und Cassisblüte - im Mund: sehr reich, gekochte schwarze Johannisbeere, weiche Tannine, gute Länge mit der gekochten Frucht - Verwendung zu: Ragout vom Rind, nicht zu stark gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

**848 Teillery Syrah ohne Sulfitzusatz BIO 2010** Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037], ohne Zusatz von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: gekochte Himbeere, Koriander - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und reifer Sauerkirsche, feine Aromatik, schöne Länge - Verwendung zu: Wildgeflügel, Schweinefilet, mild gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

**850 Teillery Reserva Cabernet Sauvignon BIO 2010** Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037], 12 Monate im Barrique gereift.

Farbe: schwarz mit deutlich violetter Rand- in der Nase: reich, Konfitüre von schwarzer Johannisbeere, leichte Holznote - im Mund: sehr reich, gekochte schwarze Johannisbeere und Kirsche, leichtes Vanillearoma - Verwendung zu: Rinderfilet in der Pfanne gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

**851 Teillery Reserva Syrah BIO 2010** Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037], 12 Monate im Barrique gereift.

Farbe: schwarzrot, leicht violetter Rand- in der Nase: Kirsche, Heidelbeere, Himbeere und ein Hauch Schokolade - im Mund: frische rote Früchte, dann deutliche Schokolade, angenehme weiche Tannine - Verwendung zu: Wildgeflügel, Wildschwein und Zicklein - Genussreife: jetzt bis 2018.

#### AYNI - VALLE DE MAULE

**599 Ayni Cabernet-Sauvignon - Carmenere 2012** Valle de Maule, Fair Trade zertifiziert. Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkaannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### 815 SÜDAFRIKA UNIWINES PALESA

**817 Chenin Blanc 2015** Fair Trade zertifiziert. 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 2018.

**818 Sauvignon Blanc 2016** Fair Trade zertifiziert.

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 2019.

**819 Pinotage 2014** Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkaannine - 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 2018.

**820 Chenin Blanc 1.5 l \* 2016** Fair Trade zertifiziert.

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 2018.

**821 Shiraz 1.5 l \* 2015** Fair Trade zertifiziert.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere - im Mund: Aromen von schwarzen Früchten, Brombeere, Kirsche, Halbbitterschokolade und leichten Tabaknoten und Mokkaanninen im Abgang - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.