

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

217 Edelzwicker-Liter 2012 75 % Pinot Auxerrois, 25 % Pinot Gris. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: mittleres Gelb, Aprikose, darüber florale Süße und ein Hauch Honig - im Mund: weiße Früchte, dann reife Aprikose, florale Süße, im Abgang schöne mineralische Note - Verwendung zu: Fisch, weißem Fleisch und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

218 Cuvée Particulière 2011 60 % Pinot Auxerrois, 40 % Pinot Gris. Farbe: 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, Mineral und leichter Mandelton und etwas Honig im Abgang - Verwendung zu: zum Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

224 Pinot Blanc 2011 junge Reben vom Patergarten. Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Weißdorn und frische Aprikose, Brioche - im Mund: frische Aprikose, dann etwas Williamsbirne, auch eine florale Note, dann leicht cremig, dagegen angenehme frische Säure, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, guten Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2014.

226 Sylvaner 2011 direkt neben dem Schlossberg, Granitboden. Farbe: mittleres 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 - 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, auch etwas cremig, 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 2014.

255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011 verwitterter Granitboden. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliches Mineral, dahinter reife Zitrone und Ananas - im Mund: reife Ananas, dann gute zitronige Säure, danach kräftiges Mineral, im Abgang zwischen Mandeln und Mineral, sehr lang, großartig - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - 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 2011 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.

253 Pinot Gris Patergarten 2008 Kieselböden, 35 Jahre.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: reife weiße Frucht und ein Hauch von Honig - im Mund: sehr reich, Honigtöne, dann sehr reife Pfirsiche, cremig und etwas Biskuit - Verwendung zu: Zu weißem Fleisch, besonders 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.

238 Gewurztraminer 2011 aus der Lage Obertorgut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Frucht von Mango, Hauch von Massala - im Mund: Konfitüre von Aprikose, etwas Honig, dann Hauch von Nelke, gute Säure, dadurch viel Eleganz, im Abgang dezenter Gewürzton, große Länge, exzellenter Gewurztraminer - Verwendung zu: Apéritif, weißem Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - 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, typisch Fürstentum - im Mund: voll, Honig, deutlicher Rosenton, typisch Fürstentum, am Ende Hauch von Nelke, große Länge, perfekter Wein - Verwendung zu: Fleisch exotisch gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2018.

257 Pinot Gris Trockenbeerenlese 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.

234 Crémant Extra Brut 2010 21 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: Apéritif und Frucht-desserts - Genussreife: jetzt bis 2014.

233 Crémant Extra Brut Rosé 2011 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: Apéritif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2014.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

30 Chasselas 2012 Katzenthal, Vogelgarten.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: lebendige Frucht zwischen Zitrone und Birne - im Mund: Frucht zwischen Apfel und Birne, dann Zitrone, Kernton, dann im Abgang Pomelo und Pfirsich - Verwendung zu: zur Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

4 Pinot Blanc d'Alsace 2011

Farbe: Goldgelb- in der Nase: sehr frisch, Aprikose, Weißdorn und etwas Kern - im Mund: reife Aprikose, dann leichter Kernton, Mineral, gute Säure, etwas Augustapfel, beachtliche Länge - Verwendung zu: 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: Zitrusfrüchte, dann erdige Note, deutliches Mineral - im Mund: zitronige Frucht, deutliches Mineral, dann wieder Zitrusfrüchte, im Abgang Verbindung der angenehmen zitronigen Säuren mit Mineral - Verwendung zu: Dorsch, rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2015.

5 Riesling Rosenbourg 2009 wächst auf Lehm-Granitböden, 35 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, brillant- in der Nase: Lavendel, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: Mandelton, reich, dann Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, kräftige Säure im Abgang, erstaunlich für das Jahr, große Länge - Verwendung zu: zu Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2007 alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Rose, dann feine Säure, Hauch Honig - im Mund: Blüten, angenehme Säure, sehr reich, leichte Créménoten, strukturiert, im Abgang leicht buttrige Töne mit einem Hauch Zitrone verbunden - Verwendung zu: zu Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

26 Pinot Gris Patergarten 2011 Kiesböden.

Farbe: goldgelb- in der Nase: leichte Honignote, dahinter letwas Brotkume, darüber Zitrusfrüchte - im Mund: feine Honigsüße, dann sehr schöne zitronige Säure, dadurch im Gleichgewicht, im Abgang Brotkrume und Honig, im Mund bleibt ein mineralischer Ton. - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahneseauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2018.

14 Gewurztraminer 2011 verschiedene Lagen.

Farbe: Mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Nelke und etwas Mango - im Mund: Pfirsich, Nelke, auch Mirabelle, etwas Pfeffer, sehr im Gleichgewicht, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, exotisch gewürzt, kräftige Käse, Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2016.

28 Gewurztraminer Furstentum VT ½ 2009 Kalklehmboden, alte Reben.

Farbe: Goldgelb- in der Nase: Attacke von Rose, dann ein feiner Honigton, danach ein feiner Gewürzton - im Mund: kräftige Note von Akazienhonig, dann Rose, Confit von Zitrusfrüchten, dann feine Mineralität, unglaublich komplex sehr reich, Säure und Honig im Gleichgewicht - Verwendung zu: Coquilles St. Jacques mit Safran-Crèmesauce - Genussreife: jetzt bis 2016.

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 und Zitrone - im Mund: explodiert im Mund, deutliche Säure, dann Zitrone, auch etwas Stachelbeere, kernig, im Abgang cremig - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtesserts - Genussreife: jetzt bis 2014.

JURA - DOMAINE ROLET

304 Côtes du Jura Chardonnay 2009 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: viel Mineral, Trockenfrüchte zwischen Aprikose und Birne, dann Mandeln - im Mund: kräftiges Mineral, dann etwas Brioche, Hauch von Mandarine, darüber wieder das Mineral, klassischer Jura mit Hauch von Trockenfrüchten im Abgang - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesaucen, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, zu Comté - Genussreife: jetzt bis 2015.

305 Naturé du Jura 2011 reiner Savagnin, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Brioche mit Mandeln, weiße Blüten - im Mund: Zwischen Zitrone und Pampelmuse, dann auch Blüten, im Abgang Brioche, Hauch von Tanninen, sehr lang - Verwendung zu: Hahn in Sahnesauce, Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2015.

314 Arbois Blanc Chardonnay Harmonie 2011 einige Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: sehr aromatisch, weiße Blüten, aber auch getrocknete Birne, angenehmer leichter Holzton, Hauch von Bienenwachs - im Mund: frisch, etwas Brotkrume, Weißdorn, leichter Kernton, angenehme Säure, gute Länge, im Abgang Hauch von Wallnuss - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Comté - Genussreife: jetzt bis 2015.

324 Arbois Poulsard Rosé Cuvée des Beaux Jours 2012 Reben auf Kalklehmböden.

Farbe: leichtes Rosé mit einem Stich ins Violette- in der Nase: sehr aromatisch und fruchtig, Himbeere und Erdbeere, auch Zitrusfrüchte - im Mund: deutlich Zitrusfrüchte, rosa Pampelmuse, gute Struktur und Länge - Verwendung zu: zu allem, zu dem man Weintrinken kann oder im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2014.

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

Farbe: leichtes Rot mit violetten Reflexen- in der Nase: angenehme feine Tannine, dann Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere - im Mund: Verbindung von Frucht zwischen Kirsche und Himbeere und angenehmen Tanninen, Hauch von Bitterschokolade, sehr im Gleichgewicht und gute Struktur, gute Länge - Verwendung zu: - Genussreife: jetzt bis 2016.

320 Arbois Mémorial* 2007 70 % Trousseau, 30 % Pinot Noir, Mergel-Lehmboden.

Farbe: dunkles Rot mit ziegelrotem Rand- in der Nase: Kirsche und auch etwas Himbeere und florale Süße, Hauch von Rauch - im Mund: sehr fruchtig, zwischen Walderdbeere und Kirsche, dann die deutliche Mineralität, im Abgang Rauch und Pfeffer - Verwendung zu: gutem Schweinefleisch, Wildschweinrücken und Ente gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2014.

315 Crémant du Jura Brut 2007 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir, aus dem Jahr 2007.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse- in der Nase: frisch, fruchtig, weinig, Hauch von Briochekruste - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von Pfirsich und sehr reifer Birne, Frucht bleibt, erstaunlich frisch - Verwendung zu: Aperitif aber auch zum Fisch - Genussreife: jetzt bis 2014.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2010 von alten Chardonnayreben.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: sehr weinig, reich, reife Früchte zwischen Aprikose und Birne, cremig - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, gute zitronige Säure, weiße Blüten, dann etwas Brioche, erstaunlich lang für einen Crémant, im Abgang Frucht zwischen Erdbeere und Birne - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2015.

317 Crémant du Jura Brut Rosé 2010 Chardonnay, Poulsard, Trousseau.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen- in der Nase: leichter Duft zwischen Walderdbeere, Himbeere und roter Johannisbeere, sehr fruchtig - im Mund: zwischen Himbeere und roter Johannisbeere, auch ein Hauch Walderdbeere, gute Struktur, explodiert, schöne Säure, gute Länge, im Abgang Gewürze, Hauch von Pfeffer - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2015.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2012 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: deutliche Jasminnote, Zitrusfrüchte zwischen Zitrone und Orange, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und auch Cassisblüte, dann Frucht von Zitrone und Mandarine, deutliche Mineralität und im Abgang auch leicht cremige Noten, sehr gute Länge - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2016.

CHABLIS - JEAN-MARC BROCARD

65 Sauvignon de Saint - Bris 2011 wächst auf einem Plateau.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassis, ein wenig Jasmin, Mineral - im Mund: sehr Sauvignon, Cassis und Jasmin, dann reife Birne, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, weißem Fleisch, - Genussreife: jetzt bis 2014.

69 Bourgogne Kimméridgien 2011 Chardonnay, 35 Jahre alte Reben, direkt neben der Appellation Chablis und daher sehr Chablis! Aus dem Fass..

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Brioche, kräftiges Mineral und Mandelton, auch frisches Heu - im Mund: zu Beginn Mineral und auch leicht cremig, dann angenehme Säure, später dann auch die typischen floralen Chablisnoten, gute Länge - Verwendung zu: Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

70 Petit Chablis BIO 2011 Chardonnay, Boden sehr kalkreich, eher Portlandkalk.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr offen, leichte florale Süße, dann deutliches Mineral, darüber ein Hauch von Clementinen - im Mund: florale Note mit einem Hauch Süße, dann klassischer Heuton, aber auch Zitrusfrüchte, gutes Potenzial - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

74 Chablis Sainte Claire 2011 Chardonnay, Reben um die Domaine herum.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: noch verschlossen, florale Noten, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich und gleichzeitig strukturiert, frisches Heu, gute zitronige Säure, danach florale Süße sehr große Länge - Verwendung zu: Zander, auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

66 Chablis Les Malantes 2011 Chardonnay, 35 Jahre alte Reben

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: etwas Brotkrume, dann florale Noten, viel Finesse und Aromatik - im Mund: sehr reich und dennoch strukturiert, Frucht zwischen Birne und Zitrone, sehr aromatisch und expressiv - Verwendung zu: Zander, auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2018.

72 Chablis Vieilles Vignes BIO 2011 über fünfzig Jahre alte Chardonnayreben, sehr kalkreicher Boden, hat die Qualität eines Premier Crus, in Konversion zur Biodynamie.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: mineralisch dominiert, Hauch von weißen Blüten, sehr reich - im Mund: im Mund reich, florale Noten, etwas Brioche, dann angenehme Säure, frisch getrocknetes Heu, im Abgang cremig, großer Wein - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2020.

76 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2011 Hanglage, fünfzig Jahre alte Chardonnayreben, in Konversion zur Biodynamie.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, danach Mineral, erstaunlich reich für diesen jungen Wein - im Mund: typisch, florale Süße, aber auch ein Hauch Orange, dann Mineral, frisch angetrocknetes Heu, cremig, sehr lang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2020.

77 Chablis 1er Cru Vaulorent BIO 2011 Premier Cru, in Konversion zur Biodynamie, knapp fünfzig Jahre alte Chardonnayreben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Blüten und Frucht zwischen Birne und Zitrone, auch etwas Brotkrume - im Mund: deutliche Fruchtnote von weißen Früchten, zitronige Säure, dann auch kräftige Mineralität - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2020.

78 Chablis Grand Cru Bougros 2011 ungefähr vierzig Jahre alte Chardonnayreben, Südwesthanglage, in großen Holzfässern ausgebaut. Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: cremig, deutliche Heutöne, eher noch verschlossen - im Mund: cremige Töne, ganz viel Körper, Frucht zwischen weißem Pfirsich und Mandarine, im Abgang Mineral, das ganz viel Struktur gibt und für Gleichgewicht sorgt - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, zu weißem Fleisch - Genussreife: 2015-2020.

BURGUND COTE DE BEAUNE - DOMAINE JACOB

203 Bourgogne Aligoté 2012 zwei Drittel 50 Jahre alte Reben. Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: gekochte Schwarzkirsche, Gewürznote, Veilchen und Schokolade - im Mund: Frucht zwischen frischer Kirsche und Himbeere, Veilchen, leichte Halbbitterschokoladenote, Pfeffer, gute Länge, sehr offen - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, Jambon persillé - Genussreife: jetzt bis 2015.

198 Hautes Côtes de Beaune 2011 20 Jahre alte Reben, Südlage. Farbe: Leichtes Gelb- in der Nase: Hauch vom Holz, dann weiße Früchte und auch etwas Zitrusfrüchte - im Mund: leichte florale Süße, Aprikose und etwas Pfirsich, viel Frucht und darüber Mineral, gute Länge, exzellent für einen Hautes-Côtes-de-Beaune - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

200 Savigny Vergelesses 1er Cru 2011 50 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, etwas Brotkrume, getrocknete Birne - im Mund: leichte florale Süße, dann Vanille, reife weiße Pfirsiche, gutes Mineral, im Abgang Mineralität und Frucht, sehr gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2018.

201 Hautes Côtes de Beaune 2011 Reben etwa 50 Jahre alt. Farbe: dunkles Rot mit violetten Reflexen, aufhellendem Rand- in der Nase: zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, etwas Schokolade, auch Mon Cheri - Note - im Mund: Aromen von Kirsche und und schokoladigen Töne, dann Töne von Himbeere, typisch und gut zugänglich, sehr große Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2017.

199 Savigny Les Beaunes 2011 etwa zwanzig Jahre alte Reben, aber auch ein gutes Drittel alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot mit violetten Reflexen- in der Nase: reife eingetrocknete Kirsche, dahinter ein leicht mandeliger Kernton, rund und sehr im Gleichgewicht - im Mund: reife Frucht, Kirsche und Himbeere, angenehm weiche Tannine, im Abgang Lakritz, Schokolade und Kirsche, sehr offen - Verwendung zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2017.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru 2011 Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: dunkles Rot, violett, aufhellender Rand- in der Nase: deutlich Himbeere, etwas Bitterschokolade, sehr elegant - im Mund: gekochte Kirsche, Frucht bleibt lange, sehr zugänglich und expressiv, im Abgang Schokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak - Genussreife: jetzt bis 2020.

211 Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2011 Hanglage oberhalb von Beaune.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Himbeere, sehr weich - im Mund: erst Schwarzkirsche übergehend in Sauerkirsche und dann Cassis, gutes Gleichgewicht, im Abgang weich und sehr elegant - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende des Jahres bis 2020.

206 Gevrey Chambertin 2011 Côte de Nuits.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: leichte Holznote, danach Sauerkirsche mit Kern - im Mund: viel Frucht zwischen Schwarzkirsche und Sauerkirsche, sehr weiche Tannine, gute Länge, ein eleganter weicher Côte de Nuits - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

214 Chambolle Musigny 2011 Côte de Nuits, ein Drittel sechzig Jahre alte Reben.

Farbe: dunkles Rot, am Rand violett- in der Nase: sehr reich nachdem er einige Zeit im Glas war, Kirsche mit Kern - im Mund: sehr weich, gekochte Kirsche, etwas Milchsokolade, Konfitüre von Kirsche und Himbeere, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: Ende des Jahres bis 2018.

BURGUND COTE DE NUITS REGIS FOREY

285 Bourgogne Passetoutgrain 2011 Gamay und Pinot Noir.

Farbe: kräftiges Rot, aufhellender Rand- in der Nase: gekochte Kirsche, Hauch von Karamell - im Mund: gekochte Sauerkirsche, etwas Walderdbeere, dezente Tannine - Verwendung zu: Rehragot - Genussreife: jetzt bis 2015.

266 Bourgogne Pinot Noir 2011 in Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges.

Farbe: kräftiges Rot, aufhellender Rand- in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, eher dezente Tannine - im Mund: schöne rote Früchte, reich, sehr im Gleichgewicht und schon zugänglich, - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2017.

268 Morey St. Denis* 2011 1,5 ha, nördlich von St. Denis.

Farbe: kräftiges Rot mit violetter Rand- in der Nase: Tabak, dann Frucht von Kirsche und Walderdbeere - im Mund: Kirsche, sehr saftig, mit angenehm runden Tanninen, leichte Rauchtöne, weiche Tannine im Abgang - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

279 Nuits-St. Georges * 2011 50% neue Barriques.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand- in der Nase: elegantes fruchtbetontes Bukett, Kirsche und ein Hauch von Cassis - im Mund: gekochte Kirsche, etwas Brombeere, dann weiche Tannine, auch etwas Rose, im Abgang Milchsokolade - Verwendung zu: Rehragout - Genussreife: jetzt bis 2018.

283 Vosne Romanée 2011 nicht filtriert, nicht geschönt, vor drei Wochen auf Flasche gezogen.

Farbe: kräftiges Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: kräftige aber weiche Tannine mit der kirschigen Frucht vermenget, etwas Himbeersaft, dann leichter Rauchton mit Schokolade - im Mund: Kompott von Kirsche, Himbeere und ein wenig schwarze Johannisbeere, Hauch von Nelke - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2011 Lage oberhalb Corton Charlemagne.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Aprikose mit Kern, dann Frucht von reifer Birne, ein Hauch von Vanille und Brotkrume, cremig - im Mund: Frucht zwischen Ananas und Birne, sehr reich, angenehme frische Säure, beachtliche Aromatik, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht mit einer schönen Säure - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2017.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2011 Grand Cru.

Farbe: deutliches Gelb, hin zu goldgelb- in der Nase: etwas Vanille und Weißdorn, sehr floral, Hauch von Mandeln und Brioche - im Mund: sehr reich, anschniegsam, weiße Blüten und etwas exotische Frucht, Vanilletöne, Hauch von Gebäck, etwas Rauch, dann angenehme zitronige Säure, Bienenwachs, ganz große Länge - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2018.

357 Ladoix 2011 ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: sehr offen, Frucht von Himbeere und Kirsche, dahinter Hauch von Brioche - im Mund: Kirsche mit Kern, auch etwas Himbeere, sehr schöne Frucht, sehr weiche Tannine, schon offen, im Abgang florale Noten und Struktur, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourignon - Genussreife: jetzt bis 2018.

365 Ladoix La Micaude 2011 alte Reben von etwa 50 Jahren.

Farbe: schönes Rot- in der Nase: schon erstaunlich offen, Schwarzkirsche mit Kern, etwas Himbeere, auch Himbeergeist - im Mund: gekochte Kirsche, dann florale Noten, sehr gleichmäßig, sehr weiche Tannine, im Abgang dominiert die Frucht zwischen Schwarzkirsche und reifer Sauerkirsche, sehr angenehm und anschniegsam - Verwendung zu: Tournedo Rossini, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2020.

360 Aloxe Corton 2011

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Kirsche mit Kern, dezentes Gewürz zwischen Koriander und Kardamon - im Mund: frische Frucht von Schwarzkirsche, auch ein Hauch Himbeere, Schokoladentrüffel, dann wieder die Frucht auch mit Himbeere, schöne Länge, sehr weiche Tannine - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2011 72 Jahre alte Reben direkt neben dem Grand Cru Corton.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: reich, Schokoladenattacke, danach Kirsch-Himbeerkonfitüre, etwas Gewürz - im Mund: saftige Note von Kirsche und Himbeere vermischt mit Schokolade, sehr rund, dezente Tannine, sehr im Gleichgewicht, gute Struktur und gute Länge, schon zugänglich - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

358 Echezeaux Grand Cru 2011 Grand Cru in der Nähe von Vosne-Romanée, erster Preis beim Verkosten aller Echezeaux des Jahrgangs 2011.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Veilchen, dann Himbeere, später Hauch von Vanille und Brioche - im Mund: florale Komponenten, dann Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, etwas Koriander, große Länge und unglaubliche Eleganz, perfekter Wein - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2019.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

329 Domaine de Roally 2011 Reben von 45 bis 80 Jahren, gerade abgefüllt.

Farbe: goldgelb- in der Nase: verschlossen, Frucht zwischen Pflirsich und Aprikose - im Mund: getrocknete Aprikosen, viel Honig, deutliches Mineral, große Länge, sehr eleganter Abgang mit Zesten von Orange, perfekter Wein - Verwendung zu: weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

327 Domaine Emilian Gillet - Viré Clessé 2007 45 Jahre alte Reben. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: mineralisch, dahinter Honig und auch etwas Brioche - im Mund: Fülle und gute Säure zur gleichen Zeit, deutlich weiße Blüten, leichter Kernton, dann etwas Orange, sehr gut im Gleichgewicht und große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Genussreife: jetzt bis 2017.

328 Domaine de la Bongran-Viré Clessé 2006 40 bis 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Deutlicher Botrytiston, sehr reich, cremig, Akazienhonig - im Mund: deutlicher Honigton, getrocknete Feigen, sehr konzentriert, große Länge, Abgang mit überreifer Frucht, angenehme Säure gibt dem Wein Struktur - Verwendung zu: weißem Fleisch mit kräftigen Saucen, insbesondere Kalbsrücken aber auch Stopfleber - Genussreife: jetzt bis 2018.

330 Domaine de la Bongran - Botrytis 0,375 2006

Trockenbeerenauslese.

Farbe: kräftiges Goldgelb, hin zu Bernstein- in der Nase: typischer Botrytiston, Pollen und Honig, getrocknete Zitrone - im Mund: ausgezeichnetes Spiel von Süße und Säure, viel Honig, Frucht zwischen Mandarine und Orange, Mineral, sehr große Länge und unglaubliche Konzentration, großartig - Verwendung zu: Stopfleber - Genussreife: jetzt bis 2030.

POUILLY-FUISSÉE -ERIC FOREST

110 Macon Vergisson 2011 kleiner Bruder des Pouilly-Fuissé, gleicher Ausbau.

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

112 Saint-Verant Le Paradis * 2011 30 Jahre alte Reben auf Kieselboden.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Cremig, etwas Vanille, Passionsfrucht und Pampelmuse - im Mund: viel Frucht, auch hier Passionsfrucht und Vanille, dann deutliche Mineralität, sehr cremig im Abgang, große Länge mit angenehmer Säure und Mineralität vom Kalk - Verwendung zu: Seewolf, Jakobsmuscheln, weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

109 Pouilly- Fuissé L'AME * 2010 La Côte und Les Tilliers Jahrgang 2010 Jahrgang 2010.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mandarine, Biskuit, Vanille - im Mund: Frucht zwischen Mandarine und Litchi, auch etwas Mango, feines Vanillegebäck, gute Säurestruktur, dann sehr schöne Mineralität, sehr im Gleichgewicht, im Abgang schönes Spiel von Frucht und Säure, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2018.

113 Pouilly- Fuissé Les Crays 2010 etwa 70 Jahre alte Reben, auf Mergel, ein Viertel neue Barriques, 2010.

Farbe: Goldgelb- in der Nase: Vanille, dann cremig, etwas weiße Blüten und etwas Biskuit, auch exotische Frucht - im Mund: Vanille, weiße Pflirsche mit Kern, viel Mineral, Zitrusfrüchte, rund, reich, Briocheteig, große Länge, im Abgang Kerntöne. Viel Struktur, sehr großer Wein - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2018.

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

407 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Mar 2011 Chardonnay aus dem Clos des Maronniers.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: fruchtig, Frucht von reifem Pflirsich und auch Birne - im Mund: gekochte Birne, dann ein Hauch Mineral, dezente Säure, auch florale Töne - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

404 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2012 im Januar abgefüllt.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: zwischen Pflaume und Kirsche, dann etwas Mandeln - im Mund: Kirsche, auch etwas Sauerkirsche, dann frische Pflaume und auch Mandelnote, gute Konzentration, sehr schön - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: jetzt bis 2014.

405 Beaujolais Clos d. vieux Marronnie 2011 letzte Abfüllung des Jahrgangs.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: Kirsche, Kirschkern, etwas Sauerkirsche - im Mund: Schwarzkirsche mit Kern, dann auch etwas Kirschwasser, dunkle Töne, sehr weiche Tannine, auch etwas Schokolade - Verwendung zu: zum Salat mit weißem Ziegenkäse - Genussreife: jetzt bis 2015.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

423 Condrieu Chéry* 2011 96 PP, extreme Steillage.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: weiße Blüten, dann gekochte Pflirsche und ein deutlicher Pfefferton - im Mund: florale Süße, dann Frucht zwischen Pflirsich und Mango, sehr intensiv und dennoch im Gleichgewicht, die dann folgende Pfeffernote gibt Struktur - Verwendung zu: als Apéritif, zu Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2017.

421 Syrah Vin des Pays des Collines Rh 2011 Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône, 90 PP.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr reife Frucht, zwischen Schwarzkirsche und reifer gekochter Himbeere, schokoladige Tannine - im Mund: frische Kirsche, saftig, auch etwas Sauerkirsche, Schokoladentorte - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

428 St. Joseph Rouge* 2011 jüngere Reben, Syrah, Barriqueausbau.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Cassis, Mon Cheri-Ton, dann auch reife Himbeere - im Mund: zwischen Kirsche und Cassis, sehr saftig, weiche Tannine, schon gut entwickelt, sehr große Länge, sehr zu empfehlen - Verwendung zu: Wild - Genussreife: jetzt bis 2014, 2016 bis 2020.

429 Saint- Joseph Les Grisières* 2011 Reben zwischen 45 und 70 Jahren, Barriqueausbau.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Cassis und Himbeere, dann geräucherter Speck und feine Fruchtsüße - im Mund: frische Cassis, auch Himbeere und Sauerkirsche, dann angenehme Tannine, Halbbitterschokolade, sehr große Länge - Verwendung zu: Wild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015, dann von 2017 bis 2022.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

927 St. Joseph Rouge * 2011 alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand- in der Nase: Rauch, Kirsche und dann florale Noten, Rose und Veilchen - im Mund: Kirsche mit Kern und etwas Bitterschokolade, dann florale Noten von Rose. Gute Struktur und viel Finesse, im Abgang etwas Gewürz - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2013 bis 2017.

HERMITAGE - JEAN-LOUIS CHAVE

291 Côtes-du-Rhône Selection 2011 neue Linie.

Farbe: rotschwarz bis violett- in der Nase: saftig, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, viel Eleganz - im Mund: viel Frucht, Schwarzkirsche, etwas Himbeere, dann auch etwas Sauerkirsche, feingliedrig und im Gleichgewicht, schöne Länge - Verwendung zu: Reh- oder Damwild - Genussreife: jetzt bis 2015.

292 Crozes-Hermitage Selection 2011 neue Linie, neu angepflanzt auf einem Weinberg aus Familienbesitz.

Farbe: rotschwarz mit violetterm Rand- in der Nase: feingliedrig und elegant, sehr dezente Fruchtnoten, Mineral, reife Brombeeren, Hauch von Vanille - im Mund: Frucht von Sauerkirsche, etwas Blaubeere, Marzipan, Süßholz, sehr anschniegig - Verwendung zu: Wildschwein; Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017

CROZES-HERMITAGE - ETIENNE UND CHRISTINE POCHON

342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2012 40 % Marsanne, 60 % Roussanne, keine malolaktische Gärung.

Farbe: deutliches Gelb Gelb- in der Nase: reife Williamsbirne, etwas Brioche und weiße Blüten, sehr aromatisch - im Mund: reife gekochte Birne, reich, dann deutliches Mineral, gute Länge, im Abgang angenehme Säure und Mineral, am Ende deutlicher Mandelton - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2014.

341 Crozes Hermitage Château Curson 2011 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, Barriqueausbau.
Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: etwas Brioche, Frucht zwischen Birne und Aprikose, dann Mineral - im Mund: sehr weich, dann Birne und leicht exotische Frucht, cremig, sehr im Gleichgewicht. Später deutliches Mineral, im Abgang auch ein Hauch von Marzipan - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

338 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2011 Syrah, in Barriques von mehreren Weinen ausgebaut, 45 hl/l.
Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Cassis und Himbeere, sehr saftig - im Mund: saftig, Kirsche und Brombeere, auch Lakritz, sehr schöne Konzentration und gute Länge - Verwendung zu: Haarwild, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

350 Crozes Hermitage Ch. Curson 2011 40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut.
Farbe: schwarzrot, violetter Rand- in der Nase: feiner Holzton mit einem Hauch Vanille, dann Frucht von Schwarzkirsche und etwas Cassis - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere, feine Süße, etwas Lakritz, sehr weiche Tannine, sehr präsent und schon offen, sehr gute Konzentration. Typischer exzellenter Crozes-Hermitage - Verwendung zu: Hase mit sehr kräftigen und leicht süßen Saucen, Bitterschokolade - Genussreife: jetzt bis 2018.

346 Les Egrèves Rouge 2010 80 % Syrah und 20 % Merlot, Kiesböden auf Lehmboden, Ausbau im Edelstahltank.
Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Cassis und Himbeere, sehr rund, leichter Mandelton - im Mund: reife Sauerkirsche, dann auch Cassis und deutlicher Bitterschokoladenton, im Abgang Weichselkirsche, etwas schokoladige Tannine, elegant, deutliche Tannine an der Oberlippe, die aber nicht stören - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2014.

337 Syrah/Merlot BIB 51 O 55% Syrah, 45% Merlot.
Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Schwarze Früchte, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: leichte Süße, viel Kirsche, dahinter kommt dann die Schokolade, guter Trinkwein zum Grillen - Verwendung zu: weißem Fleisch, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2014.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE

183 Côtes du Rhône Villages BIO 2011 Marsanne, Roussanne und Viognier, Roussanne und Viognier in Barriques ausgebaut, Goldmedaille beim Concours in Orange.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte, weiße Pfirsiche, dann etwas Vanille und Mandeln, Hauch von Gewürz, auch etwas weiße Blüten - im Mund: sehr reich, aromatisch, weiße Blüten, auch weiße Pfirsiche und etwas exotische Frucht, dann Pfeffernote und Kernton, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2015.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2011 Carignan, Grenache, etwas Syrah, „Saignée“.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: verschlossen, zwischen Walderdbeere und Süßkirsche, angenehme zitronige Säure, dann ein Mandelton - im Mund: zwischen Süßkirsche und Himbeere, dann mineralisch, gute Säure, Mandelton im Abgang - Verwendung zu: als Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2014.

185 Côtes du Rhône P'tit RIBE BIO 2011 Grenache, nur vier Tage maceriert, im Inoxfass ausgebaut.

Farbe: rotschwarz, violette Reflexe- in der Nase: Mandel, Kirsche mit den Kernen gekocht, auch etwas Schokolade - im Mund: Kirsche, in Sauerkirsche übergehend, dann schokoladige Tannine, im Abgang noch mal deutlich Kirsche - Verwendung zu: dunklem Fleisch auch in Ragouts, gegrillten Steaks - Genussreife: jetzt bis 2014.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2011 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration, danach zum Teil im Barrique ausgebaut und danach im großen Holzfass.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche am Kern, Hauch Koriander, dahinter Schokolade - im Mund: aromatisch und elegant, Frucht zwischen Kirsche und Holunderbeere, dann Gewürz und im Abgang Lakritz, gutes Gleichgewicht, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2015.

189 Côtes du Rhône Villages BIO 2009 Grenache, Syrah, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Gewürze und etwas Rauch, dann schwarze Früchte, elegant - im Mund: sehr reif, Trockenpflaume und Schwarzkirsche, Halbbitterschokolade, sehr weich im Abgang, große Länge mit Frucht und etwas Gewürz - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2020.

191 Côtes du Rhône Village Centenaire* 2010 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, 93 Parkerpunkte, ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.
Farbe: schwarzrot mit tiefvioletter Rand- in der Nase: sehr konzentriert, gewürzige Holznote, dann Kirsche, Brombeere, Tannine von Bitterschokolade - im Mund: sehr reich und elegant, Schwarzkirsche, Brombeere, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine im Abgang, perfekt - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2020.

CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT

476 Petit Vin d'Avril Marsanne, 42 hl/ha, Vin de France.
Farbe: strohgelb- in der Nase: Birne, Aprikose, Zitrusfrüchte - im Mund: Quittenmus, Aprikosenkonfitüre, am Ende Marzipan, reich und beachtliche Länge, sehr gut - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2015.

477 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes* 2012 35 % Bourbolenc, Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne, Anis, Marzipan und auch Limone - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne, cremige Töne, dann Mineral, große Länge und sehr reich, dennoch nicht überladen und mit einer guten Frische - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Seeteufel, Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2020.

480 Châteauneuf-du-Pape C.d.P.* 2005

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Honig, auch Quitte und Anis - im Mund: deutliches Mineral, Honigsüße, auch Quitte und Mandeln, und enorme Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel, auch Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2015.

473 Petit Vin d'Avril Grenache, Syrah, Mourvèdre, Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2011, 2/3 2012.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: reife gekochte Schwarzkirsche, etwas Schokolade, auch Lakritze - im Mund: Brombeere und Schwarzkirsche, dann etwas Schokolade, sehr reich und mit guter Struktur, deutlich über den Billig-Châteauneuf bei uns - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2016.

475 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes* 2011 7 verschiedene Rebsorten, 17 hl/ha.

Farbe: schwarz mit fast schwarzen Rand- in der Nase: Kirsche und Kirschwasser, Schokolade, viel Struktur und dennoch sehr offen - im Mund: weich und elegant, dann frischer Kirschsafft, sehr weiche Tannine, Halbbitterschokolade, Hauch Marzipan, gute Länge, macht jetzt schon Spaß - Verwendung zu: Lammrücken, Wild - Genussreife: jetzt bis 2021.

469 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes*2000 Magnum 2000 aus alten Beständen.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: alter Pflaumenbrand - im Mund: reifer Wein, Aromen gekochter schwarzer Früchte, etwas Gewürz, große Länge, jetzt gut zu genießen - Verwendung zu: Lammrücken, Wild - Genussreife: jetzt bis 2017.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS - LA PERDRIX

48 Château St. Louis-la-Perdrix 2011 Roussanne, Grenache Blanc.

Farbe: schönes Gelb- in der Nase: sehr fruchtig, etwas gekochte Birne und reifer Apfel - im Mund: Frucht zwischen Aprikose und Birne, dann schöne zitronige Säure, auch etwas Mandeln - 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.

Farbe: leicht goldgelb- in der Nase: florale Süße, dann Hauch von Mandarine und von Vanille, auch etwas Mandeln und Aprikose - im Mund: aromatische Attacke, Birne, etwas Biskuit, auch etwas Vanille, dann eine gute Säure, daher sehr gut im Gleichgewicht, im Abgang sehr aromatisch, 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: ganz leichtes Rosé mit violetten Reflexen- in der Nase: Walderdbeere, auch etwas Erdbeere, sehr fein - im Mund: Walderdbeere, auch reife Süßkirsche, Hauch von roten Johannisbeere, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2014.

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 Bitterschokolade, Fruchtbrot - im Mund: leichte fruchtige Süße, saftige Kirsche, dann ein Hauch Sauerkirsche, Halbbitterschokolade, sehr gut im Gleichgewicht, sehr gut auf diesem

Niveau - Verwendung zu: zu Lamragout, Eintöpfen mit Lammfleisch und Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2015.

46 Mas St.Louis AR 2008 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: saftig, Kompott von schwarzen Früchten, insbesondere Cassis, Hauch von Vanille, Halbbitterschokolade - im Mund: gekochte Brombeeren und Kirschen, dann Halbbitterschokolade, leichte Süße, Pfeffer im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

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: Schwarzkirsche, Vanille, Rösttöne, sehr anschniegig - im Mund: Schwarzkirsche, Hauch von Tabak und etwas Schokolade, dann leichte Rösttöne, im Abgang Kaffeetannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2014.

COSTIERES DE NIMES -NATHALIE BLANC

652 Mas Carlot Cuvée Tradition 2012 60 % Roussanne, 30 % Marsanne und 10 % Viognier.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: sehr expressives Bouquet mit weißen Blüten, auch weiße Pfirsiche - im Mund: reich und aromatisch, viel Frucht von Aprikose und Pfirsich, Limette, Aromen des Viognier kommen deutlich heraus, am Ende etwas Pfeffer - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2012 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, dann Brioche, ein Hauch von Pfirsich und Mandarine, weiße Blüten - im Mund: sehr reich und aromatisch, Viognier gibt viel Aroma, Pfeffer, in der Mitte die leichten Holztöne, etwas Vanille, zitronige Säure, auch etwas Mandeln, schöne Länge, sehr interessanter Weißwein - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

649 Mas Carlot Cuvée Tradition 2012 35 % Syrah, 60 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: Walderdbeeren, Johannisbeere und etwas Birne, schöne Aromatik - im Mund: sehr aromatisch, ebenfalls Walderdbeere, Konfitüre von Schwarzkirsche, sehr saftig und eingängig - Verwendung zu: auf der Terrasse und zu fast allen Gelegenheiten - Genussreife: jetzt bis 2014.

656 Les Enfants Terribles 2011 Mourvèdre und Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut, Ende August abgefüllt.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: Schokolade und Vanille, Schwarzkirsche, dann Hauch von Süße und Gewürz - im Mund: Feine Süße am Anfang, dann gekochte reife Schwarzkirsche, sehr elegant im Mund, feine Süße kommt wieder, Schokolade, Schwarztrüffel, sehr gute Struktur und Eleganz - Verwendung zu: Entrecôte oder Rippenstück, aber auch zu exotischen Gerichten, etwa mit Massala gewürzt - Genussreife: jetzt bis 2016.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2011 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde, aus dem Fass probiert.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Orangenblüten, Kirschsäure und ein Hauch Himbeere, etwas Nelke - im Mund: sehr saftige, Kirsche und Himbeere, etwas Schokolade und Gewürz, im Abgang Hauch von Nelke und wieder saftige Fruchtnote - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt. - Genussreife: jetzt bis 2016.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

918 Cuvée Mosaïque Vin de Pays d' Oc 2012 Sauvignon Roussanne und etwas Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: im ersten Moment dominiert Sauvignon, also Jasmin, dann Mandeln von Roussanne, Birne und Pfirsich - im Mund: sehr aromatische Attacke, exotische Frucht, dann ein wenig Pfeffer, - Verwendung zu: Antipasti, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

908 Muscat Sec 2012 Muscat Petits grains.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: Deutliche Muskatnote, dann Zitrusfrüchte - im Mund: frische Zitrone, dann auch ein Hauch Orange und leicht muskatiert - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2014.

923 Cuvée Les Clauzes de Jo 2011 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Birne und etwas Mandeln, danach weiße Pfirsiche - im Mund: Pfirsich, etwas Mandeln und Pfeffer, auch florale Noten, dann Mandarine und im Abgang etwas Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2016.

912 Cuvée Mosaïque Coteaux de Languedoc 2012 Syrah, Grenache Noir, Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: zartes Rosé mit leicht violettem Stich- in der Nase: Walderdbeere, Hauch von Himbeere, Biskuit - im Mund: Johannisbeere und Walderdbeere, gutes Spiel zwischen Frucht und Säure, dann Mineralität, im Abgang frische Stachelbeere - Verwendung zu: zum ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2014.

907 Les Clauzes de Jo 2012 Mourvèdre und Syrah dominieren, ergänzt durch Grenache und Carignan, Handlese und Auslese der Trauben, Barriqueausbau.

Farbe: mittleres Rosé- in der Nase: Süßkirsche, Hauch von Pfeffer - im Mund: sehr schöne Frucht mit einem schönen Spiel von Süße und Säure, reife Stachelbeere, auch etwas Süßkirsche, cremig, im Abgang deutliche Pfeffernote, sehr reicher Rosé - Verwendung zu: Idealer Sommerwein, passt zu ganz vielen Speisen - Genussreife: jetzt bis 2015.

920 Latino d'Oc Rouge 2011 Syrah, Grenache.

Farbe: rotschwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Himbeere und Cassis, dahinter weiche Tannine, auch etwas Halbbitterschokolade - im Mund: Schwarzkirsche und ein wenig Himbeere, dann etwas Mineral, schöne reife Frucht, die sich im Abgang mit den Tanninen verbindet - Verwendung zu: zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2015.

910 Cuvée Les Clauzes de Jo Terroir St 2011 Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Farbe: schwarz mit purpurnem Rand- in der Nase: aromatische Attacke, schwarze Früchte, Brombeere, Cassis und Blaubeere, alter Pflaumenbrand - im Mund: schwarze Früchte, sehr konzentriert, Halbbitterschokolade, dann etwas Gewürz, im Abgang Mokka-Tannine, Mineral und etwas alter Armagnac - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2006 Mourvèdre, Syrah, Grenache im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Gewürznoten am Anfang, dann Frucht von getrockneten Pflaumen und reife Schwarzkirsche - im Mund: feine Süße, dann Schokolade, frische Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, darüber Halbbitterschokoladentannine, sehr aromatisch im Abgang, beachtliche Länge, sehr schöner Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT

137 Domaine Baillat Rosé BIO * 2012 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: zu leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

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 2015.

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.

133 Clos de la Miro AOC Corbières BIO 2011 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Schokolade mit Zesten von Orange, Blaubeere - im Mund: sehr elegant, Kirsche, Blaubeere, Bitterschokoladentannine, auch im Abgang elegant - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

136 Cuvée Emilien Baillat AOC Corbière 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 2012 60 % Muscat, Grenache und ea. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr frisch, weiße Blüten, etwas Jasmin, dann Zitrone und etwas Mandarine - im Mund: Aprikose, dann weiße Blüten, dann ein leichter Muskatton, frische zitronige Säure, gekochte weiße Pfirsiche, aromatischer Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2015.

879 Les Glaciaires 2012 Grenache Blanc und Gris und Roussanne, im Barrique ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Birne, reife weiße Pfirsiche, etwas Vanille und florale Noten, leichtes Mineral - im Mund: sehr reife Stachelbeere, Brioche, dann Limone, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

878 Le Rosé 2012 Grenache noir, 50 % Mourvèdre, Grenache und Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Rosé hin zu den Ziegeln der Provence- in der Nase: verwelkende Rose und dann etwas Mandel, auch Frucht von reifer Aprikose, elegant - im Mund: floral, deutliche Rosentöne, dann angenehme Säure und Frucht von Süßkirsche, sehr gute Struktur und Länge, ein Rosé für das ganze Jahr - Verwendung zu: zum ganzen Essen und auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

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

Farbe: dunkles Rot mit violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere, 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 2015.

880 Les Millières 2011 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau.

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: saftig, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, dann deutlich Halbbitterschokolade - im Mund: sehr saftig, Cassis, auch etwas Schwarzkirsche, Hauch von Schokolade, dann mit Kernen gekochte Schwarzkirsche, beachtliche Länge, im Abgang feine Fruchtsüße, sehr gut im Gleichgewicht. Beachtliches Niveau! - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

889 Flor - Muscat de Rivesaltes 0.5l 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.

ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA UND POUDEIROUX

947 La Vista BIO (Mes Amis) 2011 Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés).

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Kirsche und Brombeere - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Cassis und auch etwas Brombeere, Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang deutlicher Schokoladenton und etwas Kirsche - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2016.

949 Latour de Grès 2010 60 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: rot-schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Potpourri schwarzer Früchte, saftig, alter Pflaumenbrand, Garrigues - im Mund: feine Süße, dann gewürzige Noten, die von reifer Schwarzkirsche und Cassis überlagert werden. Sehr reich, feine Süße auch im Abgang, daneben Mokkatannine - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2018.

DESSERTWEINE von POUDEIROUX

955 AOC MAURY Grande Reserve moutierter Wein aus Grenache Noir, 92 Parkerpunkte.

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

952 AOC MAURY Vendange 2011 moutierter Wein, 60 % Grenache, Syrah, Mourvèdre, Terre Noire, 12 Monate in Barrique von 500 l ausgebaut, die Hälfte neu, 91 Parkerpunkte.

Farbe: rot-schwarz hin zum Violett- in der Nase: sehr gewürzig, Nelke, dann eingekochte Jostelbeere und Trockenpflaume - im Mund: feine Süße, zwischen eingedickter Kirsche und Trockenpflaume, dann Schokolade, sehr reich und lang - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen (etwas vom Wein für die Sauce verwenden) aber auch Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2018.

ARGENTINIEN**MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIR TRADE zertifiziert**

607 Cinco Sentidos Torrontes 2009 Aus Cafayate, Samora, Paroni und Matthew Grassin sind die Önologen Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasmintöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2014.

608 Cinco Sentidos Malbec 2010 30 % in Barriques ausgebaut.

Farbe: rot-schwarz mit rotvioletttem 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 2017.

609 Cinco Sentidos Cabernet Sauvignon 2010 30 % in Barriques ausgebaut

Farbe: rot-schwarz mit rotvioletttem 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.

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: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2014.

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE zertifiziert

801 Santa Irene Torrontes BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2014.

804 Medanos Chardonnay BIO 2012 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, 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 2014.

808 Vinocol Rosado 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, 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 2014.

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO 2010 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze

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 2014.

807 Santa Irene Tempranillo BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze

Farbe: rot-schwarz 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 2010/2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, 4 Monate in Barriques ausgebaut.

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

806 Medanos Malbec BIO 2010/2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, 4 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 Orangenzesten - Verwendung zu: beste Stücke vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2015.

811 Vinocol Oak Reserve 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, 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 zertifiziert

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 10 - 18 Jahre alte Reben, biologischer Anbau
 Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon 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.

CHILE

AINY - FAIR TRADE zertifiziert

598 Sauvignon 2011 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 Sotrinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

599 Cabernet Sauvignon - Carmenere 2010 Fair Trade zertifiziert Valle de Maule.
 Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2015.

SÜDAFRIKA

UNIWINES PALESA FAIR TRADE zertifiziert

819 Pinotage 2010, 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 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 zertifiziert

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: Aperitif und Antipasti - Genussreife: jetzt bis 2014.

836 Sauvignon Blanc 2011 11% Alk. 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.

838 Chenin Blanc 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: Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2015.

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 2014.

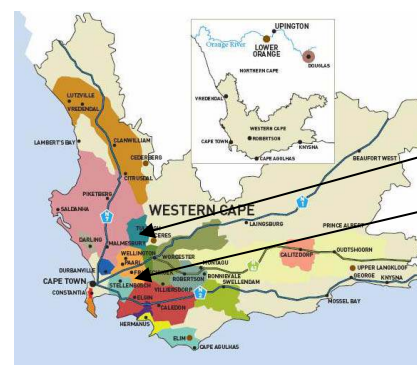
837 Simplicity 2011 Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.
 Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: Hauch von Leder, dann eingekochte schwarze Beeren, dahinter Schokolade und ein Hauch Mokka - im Mund: Schokolade, Mon Cheri, dann Cassis, Schwarzkirsche, danach Bitterschokolade - Verwendung zu: Ragout von Haarwild oder Ziege mit Kräutern der Provence - Genussreife: jetzt bis 2015.

839 Timeless 2008 Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut.
 Farbe: kräftiges Rot mit violetter 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.



ARGENTINIEN
MENDOZA
FINCA ALGARVE
BODEGA VINECOL
SOLUNA
MONTE FLORES

CHILE
VALLE DE MAULE
AINY



SÜDAFRIKA

UNIWINES PALESA
STELLENRUST