

## DIE PROBENOTIZEN FOLGEN DER REIHENFOLGE DER PREISLISTE!

**229 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 Südlage.  
 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 2018.

**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 Trockenbeerenlese 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.

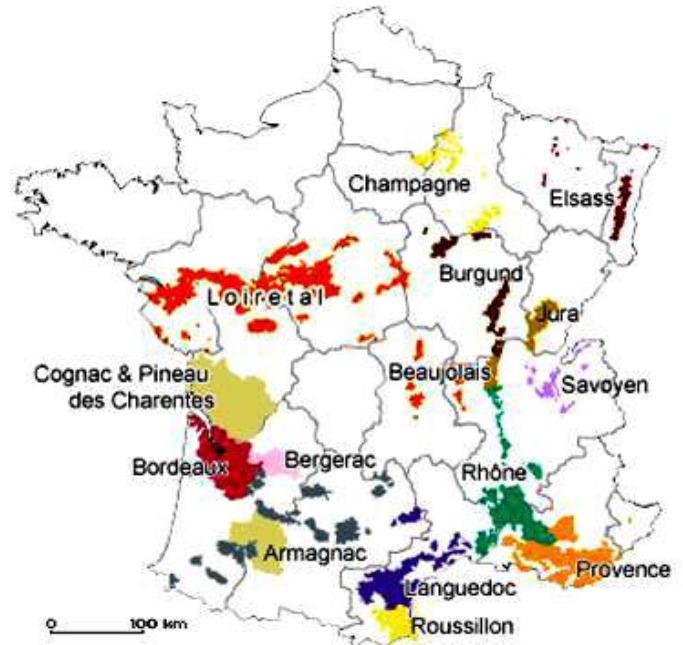
Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: Himbeere und Schwarzkirsche hin zum Obstbrand, nussig-schokoladige Tannine, sehr reich, auch etwas Veilchen - im Mund: Kirsche, dann zwischen Himbeere und Brombeere, Mokkaannine, konzentriert, im Abgang wieder Mokkaöne und die Frucht, großartig, 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 2016.

**216 DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO**

**217 Edelzwicker-Liter\* BIO 2016** 50 % Sylvaner, 30 % Chasselas, Riesling, Pinot Auxerrois.  
 Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: schöne Aromatik, Frucht von Aprikose, auch florale Töne, dann ein Hauch von Mineral - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, auch etwas Mirabelle, dann schöne zitronige Säure, im Abgang zitronige Säure und schönes 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 mit leichter floraler Süße, dann etwas Brioche und Pfirsich, Mineral - im Mund: viel 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'Ammerchwir BIO 2016** 90 % Pinot Blanc, 10 % Muscat d'Alsace, Granitboden.  
 Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst 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.

**224 Pinot Gris BIO 2016** Granitböden, kurz zurückgeschnitten.  
 Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: mit Honig gekochte Birne und etwas Brioche - im Mund: in Honig gekochte Birne, dabei angenehme Säure, gute Länge, im Abgang deutliche Mineralität - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2016.

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2016** Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.  
 Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral und Frucht von Mango, viel Finesse - im Mund: schöne zitronige Säure, dann Zitrusfrüchte, Hauch von Orange und Mango, feine florale Süße, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**227 Gewürztraminer 2016** Granitboden.  
 Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: schöne Gewürztraminernote mit leichter Pfeffernote, sehr reich - im Mund: Honigsüße mit dagegenstehender Säure und eher dezentem 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 2016** Colmar, Katzenthal und Kientzheim.  
 Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht zwischen Birne und Apfel, dann etwas Brotkrume - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, dagegen eine gute Säure, auch etwas Mineral, im Abgang wieder die Mirabelle - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2020.

**9 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2016** verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden.  
 Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, auch ein leichter Kernton - im Mund: feine Süße, floral, dann auch mineralisch und Kern, reich und gute Länge mit reifer Frucht und etwas Mineral - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

**18 Riesling 2016** Kientzheim, St. Hyppolite.  
 Farbe: Leichtes Gelb - in der Nase: feine florale Noten, sehr dezente Säure und leichter Mineralton - im Mund: frische Süßkirsche, dann Zitrusfrüchte mit den Schalen, mineralische Note - Verwendung zu: Dorsch, auf dem Punkt gebraten, vorher mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Kartoffeln - Genussreife: jetzt bis 2022.

**5 Riesling Rosenbourg 2016** wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 45 Jahre alte Reben.  
 Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte und auch florale Noten, Hauch von Mandel - im Mund: Mandelton, dann deutlich

Zitrone, reich, im Abgang dann Mineral und Säure integriert, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2022.

**7 Muscat d'Alsace 2015** Schlossberg, Furstentum 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 Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**26 Pinot Gris Patergarten 2015** Kiesböden.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: feine Honignote mit floralen Tönen, etwas Brioche - im Mund: feine Honigsüße, dagegen schöne zitronige Säure, im Abgang in Honig gekochte Birne, im Mund bleibt ein mineralischer Ton - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahneseauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**10 Muscat d'Alsace 2016** Schlossberg, Furstentum und Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: dezenter Muskatton, etwas Jasmin, dahinter feine Säure - im Mund: gekochte Birne, dann auch Jasmin, schöne Säure, im Abgang bleibt eine sehr feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: dezente leicht pfeifrige Gewürznote, dann leichter Mangoton - im Mund: Confit von exotischer Frucht, darüber Pfeffer und eine feine Säure, dann die Gewürznote, gute Länge, im Abgang gekochte exotische Früchte, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2022.

**SANCERRE - FRANCOIS COTAT**

**378 Sancerre Caillottes 2016** Caillottes, hieß früher Jeunes Vignes.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frisch, schöne Frucht zwischen Pampelmuse und Birne, dann ein Hauch Mineral - im Mund: reich, deutlich Zitrone, auch etwas frische Mirabelle, dann ein leichter Kernton hin zum Mineral, reich, angenehme Säure, im Abgang Hauch von Mandeln, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit eleganten Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

**376 Sancerre Les Monts Damnés 2016** Sauvignon, Kalk-Lehmboden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Noten, dahinter weiße Früchte, dann Aprikose und das Mineral, sehr, sehr reich nach einiger Zeit im Glas - im Mund: sehr reich, schönes Mineral, reife Pampelmuse, dann Pfirsich aber auch weiße Blüten, im Abgang schöne zitronige Säure und ein leichter Kernton, sehr lang mit mineralischen Tönen - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: jetzt bis 2022.

**377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2016** Sauvignon, Kalklehmboden, 43 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Blütennoten mit einem Hauch Honig, dann mineralisch - im Mund: reich, leichte Süße zwischen floralen und fruchtigen Tönen, dann Zitrone, abgelöst vom Mineral, viel Körper, im Abgang die zitronige Frucht mit der Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

**379 Sancerre La Grande Côte 2016** zur Hälfte junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: reich, viel Frucht und Mineral, Orange an der Schale, dann wieder deutliches Mineral - im Mund: zitronige Säure, dann reife weiße Pfirsiche, weiße Blüten, deutlich Mineral, im Abgang bleiben die Fruchtnoten, sehr lang - Verwendung zu: Crottin de Chavignol, zu Fisch mit eher leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2025.

**375 Sancerre Rosé 2016** Pinot Noir.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: floral aber auch ein Hauch von Himbeere und Walderdbeere und Brioche - im Mund: deutlich Zitrone, dann Walderdbeere, Mineral vom Kalk, auch eine florale Note hin zur Rose - Verwendung zu: ganzem Essen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**SANCERRE - HYPOLYTE REVERDY**

**734 Sancerre Blanc 2015** Sauvignon, Terres Blanches auf Caillotteboden, dritte Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: fruchtige Attacke aber auch florale Noten vom Weißblatt, dann mineralisch, deutliche Jasminnote, sehr reich - im Mund: sehr reich, weiße Pfirsiche, dann ein Hauch Jasmin, schöne zitronige Säure, danach die Mineralität, die den Abgang dominiert - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: Jetzt bis 2021.

**737 Sancerre Rosé 2015** direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Mix von Zitrone, Himbeere und Walderdbeere, Hauch von Brotkrume, dann ein Rosenton - im Mund: zu Beginn angenehme Säure verbunden mit der Frucht von Himbeere und Erdbeere, dagegen sehr schön die Säure schließlich mineralisch, im Abgang florale Noten, sehr elegant - Verwendung zu: auf der Terrasse, zum gegrillten Fleisch - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**739 Sancerre Rouge 2013** 100% Pinot Noir, drei Wochen Mazeration, ungefiltert und nicht geklärt.

Farbe: sehr dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: erst Kirsche, dann Himbeere und Tabak, sehr reich - im Mund: gekochte Kirsche, ein Hauch von Himbeere, dann Tannine hin zur Bitterschokolade und ein Hauch Tabak, beachtliche Konzentration und

Länge - Verwendung zu: Reh, Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2021.

**HAUT MEDOC - CHATEAU PONTOISE CABARRUS**

**123 Côte Pontoise 2015** 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, mit violetter Rand - in der Nase: Cassis, Brombeere, bleibt auf der Frucht, feine Aromatik, schon gut entwickelt - im Mund: erstaunlich saftig für diesen Jahrgang, Frucht von Schwarzkirsche, dann Kernton, gute Länge, erstaunlich offen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**125 Coté Pontoise 2016 Primeur Lieferung 2018** 58 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 30 hl/ha, in der ersten Oktoberhälfte geerntet.

Farbe: schwarz mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: Fruchtbrot, Confit von Orange und ein Hauch Vanille - im Mund: frische Frucht von Kirsche und Cassis, etwas Nelkengewürz, Hauch von Holz, dann etwas Schokolade, gute Länge und Struktur, sehr fein im Abgang - Verwendung zu: rotem Fleisch auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**130 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur Lieferung 2018** 47 % Merlot, 53 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarz mit tiefen Violett am Rand - in der Nase: dichtes Bouquet, Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche, dann Halbbitterschokoladentannine, schöne Konzentration, etwas Vanille, Noten von Veilchen - im Mund: kirschtige Frucht und auch etwas Cassis verbunden mit den dahinterliegenden Tanninen, Holznote dezent aber präsent, dann wieder die Frucht mit Schokolade, im Abgang wieder Tannine ohne Aggressivität - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 2018 - 2023.

**HAUT-MEDOC - ST.ESTEPHE&CHATEAU POMYS**

**115 Château St. Estèphe Primeur Lief. 2018 2016** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade - im Mund: Schwarzkirsche, dann deutlich Cassis angenehme Tannine, später frische Kirsche, gute Konzentration - Verwendung zu: Lamm, Entrecôte - Genussreife: 2017 bis 2024.

**112 Château Pomys Primeur 2016 Lief. 2018** 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: angenehme Tannine, dahinter deutliche Cassisnote - im Mund: sehr gute Verbindung von Frucht und Tanninen, klassischer St. Estèphe, im Abgang Aromen von reifer Sauerkirsche und Schwarzkirsche, dann auch ein Hauch von Cassis - Verwendung zu: ideal zu Ziegenrücken oder Ziegenkeule - Genussreife: 2019 bis 2029.

**119 Château St. Estèphe 2015** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, leichte Süße, Hauch von Rosmarin - im Mund: sehr weich, gekochte Kirsche, sehr weiche Tannine, reifer Wein mit schokoladig-fruchtigem Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: Jetzt bis 2017.

**120 Château Pomys 2015** 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Farbe: rötlichschwarz mit violetter Rand - in der Nase: erst schwarze Früchte, dann etwas Brotkrume von Graubrot, danach ein Hauch von Kirsche - im Mund: deutliche Aromen schwarzer Früchte, auch ein Hauch Sauerkirsche, danach feine aber spürbare Tannine, darüber bleibt die Frucht, sehr gutes Potenzial - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 20205.

**113 Château St. Estèphe 2014** 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, Probe aus den Fässern.

Farbe: rötlichschwarz, leicht violetter Rand - in der Nase: frische Kirsche, dann - im Mund: Vanille, weiße Pfirsiche mit Kern, viel Mineral, Zitrusfrüchte, rund, reich, Briocheartig, große Länge, im Abgang Kerntöne. Viel Struktur, sehr großer Wein - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Genussreife: jetzt bis 2027.

**COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER**

**152 Château Bel Air La Royère Blanc 2015** 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 40 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte und Jasmin, sehr elegant und reich, dann auch kalkiges Mineral - im Mund: sehr reiche Frucht von Pfirsich, dann weiße Blüten und Zitrone, Hauch von Zesten von Mandarine im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2020.

**155 Château Bel Air La Royère Primeur 2016 Lieferung 2018** 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in zu 50 % neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: eher verschlossen, deutliche Barriquenote, dann konzentrierte schwarze Frucht - im Mund: sehr reich, Frucht dominiert die Barriquenote, Schwarzkirsche und Blaubeere, feiner Schokoladenton, viel Potenzial und beachtliche Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 2020-2026.

**151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2014** 100% Merlot.

Farbe: dunkles Rot mit braunvioletter Rand - in der Nase: sehr gleichmäßiges Bukett mit Verbindung von Schokolade und dunklen Früchten - im Mund: Frucht zwischen Sauerkirsche und Pflaume, dann auch etwas Schokolade, ausgeglichen und schon gut zu trinken - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**153 Gourmandise de Bel Air La Royère 2015 100% Merlot.**

Farbe: schwarzrot mit violetten Rand - in der Nase: Halbbitterschokolade und Frucht zwischen Pflaume und Kirsche - im Mund: Frucht zwischen Sauerkirsche, Pflaume und Cassis, dann schokoladige Tannine, schöner Wein - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2014 90% Merlot, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon.**

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand - in der Nase: leichte fruchtige Süße, dann schwarze Früchte, auch etwas Blaubeere, sehr elegante Tannine mit einem feinen Schokoton - im Mund: sehr elegant und zugänglich, frische Frucht von Kirsche und etwas Cassis, eher dezente Tannine, nur ein Hauch Schokolade - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2020.

**149 l'Esprit de Bel Air La Royère 2015**

90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand - in der Nase: feine Frucht von Sauerkirsche, etwas Vanille - im Mund: reich, dann Frucht von Cassis und Brombeere und ein Hauch Blaubeere, sehr weich und anschmiegsam, im Abgang etwas Sauerkirsche und dann angenehme Tannine, unterstützt von leichten Barriquenoten - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: jetzt bis 2023.

**143 Château Bel Air La Royère 2014**

65% Merlot, 35% Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate zu 50% in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, insbesondere Blaubeere, gut verbunden mit den schokoladigen Tanninen - im Mund: Frucht von Blaubeere und Sauerkirsche, anschmiegsam und elegant, dezente Tannine mit leichtem Schokoladenton, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**145 Château Bel Air La Royère 2015 65% Merlot, 35% Malbec (60 Jahre alte Reben), 19 Monate in zu 50% neuen Barriques ausgebaut.**

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: feine Note vom Barrique mit etwas Vanille, dann deutlich Blaubeere, eingelegte Sauerkirsche - im Mund: reiche Frucht mit darüberliegender Schokolade, konzentriert, viel Potenzial, das aber erst in drei bis vier Jahren voll entwickelt ist - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2025.

**ST. EMILION - PHILIPPE FAURE**

**160 Château La Caze Bellevue 2013 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.**

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: Schokolade, dahinter Frucht von Sauerkirsche, angenehme Frucht - im Mund: frische Frucht zwischen Schwarz- und Sauerkirsche, dann deutlich Schokolade, im Abgang auch deutlicher Schokoladenton - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2021.

**159 Château La Caze Bellevue 2015 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.**

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: Kirschkompost mit den Kernen gekocht, darüber deutlich Halbbitterschokolade - im Mund: Kirsche mit Kern, etwas Brombeere, elegant, Bitterschokolade im Abgang, sehr gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2021.

**166 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2012 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.** Bouquet, schwarze Früchte, Tabak und etwas Pfeffer perfekt verbunden, Hauch Vanille - im Mund: sehr reich, beginnt mit Cassis und Kirschtönen, gut verbunden mit den leicht schokoladigen Tanninen, im Gleichgewicht, nach der Frucht kommen dann die Tannine und umgekehrt, sehr große Länge, schon erstaunlich offen - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2022.

**164 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2014 88% Merlot, 12% Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.**

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, Brombeere und Sauerkirsche, etwas Leder, Tannine dezent aber präsent - im Mund: feine Süße, dann viel Frucht von schwarzen Beeren, vor allen Dingen Brombeere, Bitterschokolade, sehr konzentriert und komplex, große Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2024.

**DAS IMPERIUM VON MEYROU**

**100 Château de la Nauze 2014 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.**

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: sehr aromatisches Bouquet, reife schwarze Früchte, Garrigues - im Mund: sehr anschmiegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig im Abgang, leicht gewürzt - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Damwildkeule - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**101 Château de la Nauze 2015 90% Merlot, 10% Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden.**

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: saftig, schwarze Früchte, dann Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht und Tannine kommen zusammen, Sauerkirsche, dann die Schokolade, im Abgang die

Kirsche mit Kern - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2020.

**82 Les Terrasses de Tour Saint Christophe Grand Cru 2014**

Zweitwein des Châteaux Tour St. Christophe, 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, Berater Michel Rolland.

Farbe: schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: leichte Barriquenote, etwas Schokolade, Sauerkirsche, dann wieder Schokolade, bemerkenswertes Bouquet - im Mund: Sauerkirsche, Hauch von Pflaume, dann deutlich Schokolade und Gewürze, sehr gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lammschulter, gutes Steak - Genussreife: jetzt bis 2025.

**92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2013 Biologischer Anbau seit 2010, 91% Merlot, 9% Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehmboden, in Holzkiste.**

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: Vanille, Brombeere, Cassis und Pflaumen, dann würzige Tannine - im Mund: feine Fruchtsüße, dann eine Verbindung von schwarzen Früchten, hochelegant und komplex, sehr feine Mokkatannine, sehr große Länge, sehr großer Wein - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: jetzt bis 2026.

**85 Château Tour Saint Christophe Grand Cru 2015 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, Berater Michel Rolland.**

Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand - in der Nase: gekochte Sauerkirsche mit leichter Kernnote, etwas Vanille - im Mund: reife Sauerkirsche und etwas Cassis, sehr weiche Tannine und etwas Vanille, im Abgang Schokolade und die Frucht verbunden - Verwendung zu: Entrecôte vom Rind, Lammrücken - Genussreife: jetzt bis 2026.

**GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD**

**456 Château d'Arricaud 2015 Semillon 70%, Sauvignon 30%.**

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: zitronig, florale Noten vom Sauvignon, reich - im Mund: Zitrone und dann etwas Ananas, feine florale Noten, frische Säure, dann auch florale Komponenten, schöne Länge - Verwendung zu: Forelle mit reicher Sauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

**458 Château d'Arricaud Cuvée Prestige 2012 Semillon 70%, Sauvignon 30%, neun Monate in neuen Barriques und Barriques eines Weines.**

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Brioche, dann Zitrone und etwas Mandarine - im Mund: reich, Frucht von Ananas, Mandarine und dann Noten von Brioche, sehr dezente Barriquenote ohne störende Tannine - Verwendung zu: Krustentieren und weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**459 Château d'Arricaud 2014 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, im Fass ausgebaut, einige Barriques.**

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: weiches Bouquet, Pflaume und etwas Sauerkirsche und auch etwas Tabak 2012 frische Frucht von Sauerkirsche, etwas Schokolade, dann etwas Brombeere - im Mund: sehr anschmiegsam, gekochte Kirsche und Pflaume, feine Fruchtsüße, gute Länge, im Abgang wieder ein Hauch Tabak 2012 schöne schwarze Früchte, Kirsche und Cassis, dann - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

**460 Château d'Arricaud Grand Vin 2014 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, Ausbau 20 Monate im Barrique.**

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Brotkrume, dann deutlich Cabernet Sauvignon, sehr fein - im Mund: Cassis, dann etwas Schokolade und Ingwer, Frucht von Pflaume mit Kern, schöne Länge - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2022.

**CÔTES DE BORDEAUX - MICHEL DIETRICH**

**34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2016 40% Sauvignon blanc, 60% Sémillon, zum Teil alte Reben, bester Entre-Deux-Mers!**

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatische Attacke mit deutlicher Sauvignonnote, Jasmin, reife weiße Pfirsiche, schöne zitronige Note, dann Mineral, reich - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Ananas, dann Zitrone, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**40 Cht. Haut-Rian Bordeaux Excellence 2013 100% alte Sémillon, im Barrique ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.**

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Vanille, Brioche, die feine Barriquenote ist integriert, dann florale Noten, feine Vanilletöne auch am Ende - im Mund: sehr schöne Frucht von reifer Birne, etwas Pampelmuse, dann die Barriquenote mit etwas Vanille, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: jetzt bis 2022.

**41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2016 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.**

Farbe: leichtes ziegelrot - in der Nase: ein Hauch von Fruchtdrops, Frucht zwischen Himbeere und Erdbeere, dann leichte mineralische Note - im Mund: sehr fruchtig, reife Walderdbeere und auch ein Hauch Himbeere, angenehme Säure und auch Mineralität, dadurch frisch und strukturiert, gute Länge, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2015 65% Merlot 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird**

sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut, vor zwei Wochen abgefüllt.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, dann Brotkrume - im Mund: Schwarzkirsche, dann ganz leichte Note vom Barrique mit weichen Tanninen, die die Frucht unterstützen, auch etwas Cassis, etwas Pfeffer, sehr gute Länge, im Abgang Kirschtöne und etwas Kern - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: jetzt bis 2020.

**36 Château Haut-Rian Cuvée Prestige 2014** 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 9 Monate im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: Frucht von Feige und Cassis, dann Brotkrume und ein Hauch Lakritz, sehr elegant - im Mund: sehr reich und elegant gleichzeitig, rund, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente schokoladige Tannine, im Abgang wieder Lakritz und Kirsche - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: jetzt bis 2022.

#### CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

**545 Côtes du Rhône 2016** 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: sehr dunkles Rot - in der Nase: Cassis mit Schokolade, dahinter ein Hauch Himbeere - im Mund: reich, deutlich Schokolade, erstaunlich weit entwickelt, Schwarzkirsche, weiche Tannine, nach einigen Monaten in der Flasche gut zu trinken, sehr viel Konzentration - Verwendung zu: Wildgeflügel, Hase - Genussreife: jetzt bis 2022.

**546 Cornas Renaissance 2015** im Mittel 15 Jahre alte Syrahreben. Farbe: fast schwarz - in der Nase: Bouquet zwischen Himbeere und Kirschwasser, eher noch verschlossen - im Mund: auch erst Kirsche mit leichtem Himbeertouch, dann Schwarzkirsche, gute Struktur. Klassischer Cornas. - Verwendung zu: Wildschwein, Rebhuhn, Fasan - Genussreife: jetzt bis 2025.

**543 Cornas 2015** Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: zwischen Schwarzkirsche und Trockenpflaume, animalisch, Unterholz - im Mund: kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, sehr große Länge - Verwendung zu: Haarwild, z.B. Hase mit kräftiger Sauce - Genussreife: 2018 bis 2030.

#### MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

**107 Leukadios 2016** Vermentino, Marsanne und Muscat Petits Grains.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Attacke, dann etwas Pampelmuse, Hauch von Akazienhonig - im Mund: Zitrusfrüchte, dann der Ton von der Muscattraube, reich und schöne Länge - Verwendung zu: Sushi, Geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**108 Leukadios 2016** Syrah, Grenache.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: saftig, reife Süßkirsche und ein Hauch von Himbeere - im Mund: reich, auch reife Süßkirsche mit deutlicher Fruchtsüße, auch etwas Walderdbeere, im Abgang cremig - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen Jakobsmuscheln - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**105 Leukadios 2016** Syrah, Grenache.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: sehr aromatisches Bouquet, reife schwarze Früchte, Kräuter der Garrigues - im Mund: sehr anschmiegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, saftig im Abgang, würzige Noten - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - Genussreife: jetzt bis 2017.

#### LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

**779 Sauvignon - VdP d'Oc BIO 2016** noch nicht biozertifiziert, aber nach Bio-Prinzipien angebaut, in Konversion.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Cassiston und etwas frische Mirabelle, dann, etwas Jasmin, frisch und schon offen - im Mund: zitronige Säure, angenehme Mineralität, dann etwas Jasmin und Frucht von Zitrone und Mirabelle, im Abgang deutlicher Mineralton verbunden mit einer schönen Säure, gute Länge - Verwendung zu: So-Trinken, auch zu gebratenem Fisch - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2016** 48 % Sauvignon. 45 % Grenache Blanc und 7 % Colombard.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Sauvignon kommt raus, dann fruchtige Töne von Grenache, leichte fruchtige Süße - im Mund: reife Birne, dann florale Noten vom Sauvignon, Jasmin, angenehme Säure, sehr lang, etwas Minze - Verwendung zu: Meeresfrüchte, auch Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**777 Chic Chery 2014** Marsanne und Grenache Blanc, erst vor zwei Monaten abgefüllt.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Hauch von Honig, etwas Orange, Honigkuchen und doch eine gute Frische - im Mund: reife Birne, Hauch von Honig, dann würzige Noten vom Honigkuchen, schöne zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Kalbsbries, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2022.

**771 Merlot BIO - VdP d'Oc BIO 2015** wächst auf Kalklehmboden, 60 % in Thermovinifikation.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Frucht von schwarzen Früchten von Kirsche und Brombeere, Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht von frischen Brombeeren, Bitterschokolade und dann

wieder deutlich Brombeere - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

**767 Chic Chery 2016** 27 Monate in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, 3 Monate Mazeration.

Farbe: schwarz, brauner Rand - in der Nase: sehr gewürzig, Schwarzkirsche und Schokolade, am Ende Hauch von Thymian - im Mund: eingedickte Kirschmarmelade, etwas Lebkuchen, sehr konzentriert. - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2022.

**768 Prestige - VdP d'Oc 2005** 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Syrah, in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Frucht von Kirsche, Cassis und Brombeeren, zwischen Marmelade und Obstbrand - im Mund: sehr viel Frucht, Cassis, Brombeere und auch etwas Himbeere, angenehme Tannine hin zu Mokka, auch ein Hauch Orangenzesten im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**766 La Pharaonne - C. du Languedoc 2005** in Barriques ausgebaut, Mourvèdre, Toppniveau, Terroir des Plyozän.

Farbe: schwarz, schwarzvioletter Rand - in der Nase: Gewürze, dann Kirschwasser, Orangenzesten, Mousse au Chocolat - im Mund: Vanille, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, etwas Schokolade und Minze, im Abgang dominieren die Gewürze, Pfeffer, Garrigues, sehr große Länge, immer noch sehr viel Potenzial - Verwendung zu: Hirsch, Wildentenbrust, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

**743 Clarisse - Côtes Catalanes 2016** 50 % Grenache, 50 % Viognier, junge Reben.

Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann auch weiße Pfirsiche, dahinter leichter Pfefferton - im Mund: Blüten, dann Aprikose und reife weiße Johannisbeere, auch hier florale Noten, aromatisch - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: jetzt bis 2019.

**744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2016** Muscat d'Alexandrie 90 %, Muscat de petits grains 10 %.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrone, Muskatton und dann ein wenig Jasmin, sehr frisch - im Mund: leicht muskatiert, schöne frische Säure, elegant, im Abgang bleibt der Muskatton mit Zitrone - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**759 Les Terres Grillées - CdR 2015** alte Reben von Grenache Blanc, Vermentino und Macabeu, Schieferboden, 30 % in neuen Barriques von 400 l.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Rose und dann etwas Mandel, danach reife Stachelbeere - im Mund: deutliche reife Zitrone, dann weiße Blüten, danach zitronige Säure und deutliches Mineral - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: Jetzt bis 2020.

**742 Romain - Côtes Catalanes 2016** Merlot, Grenache und Syrah, direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: dezente Frucht von Süßkirsche und Walderdbeere und Hauch von Mandel - im Mund: Süßkirsche mit einem Hauch von Kern, etwas Walderdbeere, am Ende Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2019.

**749 Les Terres Grillées - CdR 2016** 60 % Syrah, 40 % Grenache Noir, direkte Pressung, 4 Monate in Barriques von drei Weinen ausgebaut.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere, dahinter schönes Mineral und eine feine Süße - im Mund: Frucht von Walderdbeere und etwas Süßkirsche, im Abgang leichte Mineralität und ein wenig cremig - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**746 Pierre Audonnet - Côtes Catalanes 2015** Syrah, 50 % Merlot und 30 % Grenache Noir.

Farbe: rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: rund, Schokolade und Frucht von Schwarzkirsche miteinander verbunden, dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: sehr rund, reich Schwarzkirsche und Himbeere - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2016** 25 % Syrah, 50 % Cabernet Sauvignon, 25 % Grenache Noir.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Cassis, dahinter sehr weiche Kakaotannine - im Mund: feine Schokolade, dann Schwarzkirsche und Cassis und am Ende wieder Schokolade, konzentrierter Wein - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**741 Tradition - Côtes du Roussillon 2015** 10 % Carignan, 50 % Grenache, 40 % Syrah, auf Kalkboden, Syrah auf Schiefer, Kaltmazeration.

Farbe: fast schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeere und Gewürzen - im Mund: leichte Süße, reife Brombeere, auch etwas Blaubeere, dann wieder die feine Süße, sehr schön - Verwendung zu: rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: jetzt bis 2021.

**753 Le Chant des Frères - CdR 2016** Grenache und Syrah, je zur Hälfte, im 400 l - Barrique ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, Hauch von Himbeere, ganz leichter Holzton, gut im Gleichgewicht - im Mund: fruchtige feine Süße, Schwarzkirsche und

Himbeere, etwas Kakao und ein Hauch Vanille, schöner Wein - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2022.

**748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2016** Syrah, Grenache Noir, Carignan und 60 % Mourvèdre auf Schieferboden. Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Mokkanote, leichte Note vom Whiskyfass, etwas Gewürz, sehr komplex, noch etwas verschlossen - im Mund: etwas Rosmarin mit Brombeere, Halbbitterschokolade, leichte Note vom Holz, dann Thymian und wieder Rosmarin, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und Schokolade, große Länge - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2015** Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 9 Monate Barrique für den Syrah. Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, dann ein Hauch von Himbeere, dann gekochte Cassis und deutliche Schokolade - im Mund: sehr weich und anschiemig, Kirsche, Himbeere und etwas Cassis, dann Schokolade, dann die Noten vom Schiefer - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2021.

**763 Galatée - CdR Villages 2014** 66 % Grenache, 29 % Syrah, 5 % Carignan, auf Schiefer. Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: sehr saftig, Biskuit, dann Brombeere mit Kräutern der Provence - im Mund: gekochte schwarze Früchte, vor allem Brombeere, etwas Vanille und auch etwas Thymian, große Länge - Verwendung zu: Hase mit Schokoladensauce - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### VIN DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

**752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 0.51 2016** Vin Doux Naturel, 70 % Muscat Petits Grains, 30 % Muscat d'Alexandrie. Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische Zitrone, Mango, etwas Marzipan und Minze - im Mund: deutliche Süße mit Zitrone, gekochte Mango, Zesten von Zitrone, im Abgang leicht cremig und lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfeltarte - Genussreife: jetzt bis 2021.

**756 Rivesaltes Ambré L'Age de Raison 100 % Grenache.** Farbe: ganz dunkler Bernstein - in der Nase: Rosinen, etwas Backpflaume und Armagnac - im Mund: von Trockenpflaume zu konzentriertem Himbeersaft, sehr lang - Verwendung zu: zu Pflaumentarte - Genussreife: jetzt bis 2022, kann man gut einen Monat geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

**751 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 2003** 24 Monate im Fass ausgebaut, Vin Doux Naturel. Farbe: gelb mit leichtem Braunton - in der Nase: Zitrusfrüchte, Nougat und ein Hauch Rancio - im Mund: Confit von Zitrone, cremig und lang, Töne von altem Armagnac im Abgang, großartig - Verwendung zu: zum Käse, zu Aprikosentorte und als Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

#### 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 2017.

**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 2018.

**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 2017.

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

Farbe: rotschwarz 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.

#### ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

**783 AOC St.Chinian Les Tuileries BIO 2016** 40 % Grenache Blanc, 50 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Noten, dann etwas weißer Pfirsich und Zitrusfrüchte - im Mund: reifer Pfirsich, dann Frucht zwischen Pampelmuse und Orange, leichter Pfefferton im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Huhn oder Pute - Genussreife: jetzt bis 2020.

**786 Viognier BIO 2015** zum größten Teil auf Schieferboden. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Pfirsich und Aprikose gekocht, darüber eine Pfeffernote - im Mund: wie in der Nase reife Pfirsiche und Aprikose, dann Zesten von Orangen und Pfeffer - Verwendung zu: Fisch mit kräftig gewürzten Saucen, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2020.

**784 AOC St.Chinian Initiale BIO 2016** Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre. Farbe: rotschwarz, hellvioletter Rand - in der Nase: Kirsche und Brombeere, auch Aromen von frisch gesägtem Holz - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Pflaume, feine Tannine, auch Zeste von Orange - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2021.

**794 AOC St.Chinian Ancestrale BIO 2016** Syrah, Grenache und alte Carignan. Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: sehr fein, Schwarzkirsche und etwas Brombeere, dahinter feine Tannine - im Mund: feine Süße, dann sehr reife Sauerkirsche, Halbbitterschokolade, darüber wieder die Frucht, im Abgang Tannine und Frucht gut verbunden - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2021.

**788 AOC St. Chinian Signée BIO 2014** Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: gekochte Brombeere, darüber ein Hauch gekochte Pflaume - im Mund: sehr weich, gekochte Brombeere, Hauch von Heidelbeere, dann deutliche aber weiche Tannine, im Abgang kommt die Frucht wieder - Verwendung zu: Hirsch und Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### CORBIERES-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.

**139 Domaine Baillat BIO 2015** 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault, Saignée.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter 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 2021.

**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 2022.

**136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015** 100 % Syrah.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: eher diskret, eingekochte Kirsche, dann Hauch von Muskatnuss - im Mund: deutliche Süße, etwas Schokolade, etwas Himbeere, im Abgang würzige Noten - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2023.

#### 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 Hauch Muskat, reicher Wein angenehme frische Säure im Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2019.

**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.

**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 dezente Tannin, gute Länge, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2020.

**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 präzise 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 2021.

**874 Je cherche le ciel - CdR Villages 2014** Mourvèdre auf Schiefer, ohne Sulfitzusatz während des Ausbaus.  
Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand - in der Nase: sehr saftig, Nelkenpfeffer mit der Frucht von Kirsche und Cassis verbunden - im Mund: saftig, gekochte Kirsche und etwas kirschtige Säure dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, Bitterschokolade, danach deutliche Frucht, sehr gute Länge, mit den Gewürzen am Ende - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2020.

**881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2014** Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah.  
Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: gekochte Früchte, leicht würzige Tannine - im Mund: reich, rote und schwarze Früchte, sehr dezente Tannine, sehr lang - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

**883 Les Falaises - CdR Villages ja/nein? 2014** Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vingrau, alte Reben.  
Farbe: schwarz mit dunkelvioletterm Rand - in der Nase: schwarze Früchte, deutliche Tannine, dahinter eine feine Fruchtsüße - im Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschniegsam, Frucht von reifen Brombeeren und etwas Kirsche, dann weiche Tannine mit Halbbitterschokolade, im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, große Länge, perfekte Länge - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen - Genussreife: jetzt bis 2020.

#### DESSERTWEINE von GARDIES

**889 Muscat de Rivesaltes Flor 0,5l 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 2022, wenn geöffnet zwei Wochen.

**873 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2015** Grenache Blanc und Gris.  
Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: Ranciotöne, dann Nuss, aromatisch zu kandierten Bananen - im Mund: etwas Karamell, Armagnac, Pruneau d'Agens, Hauch von Haselnuss, sehr rund und erstaunliche Länge - Verwendung zu: Tartes aux prunes, Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2022, wenn geöffnet zwei Wochen.

#### LANGUEDOC UND ANDERE REGIONEN - FRANCOIS LURTON

**699 Sauvignon Blanc Sparkling, Terres Fumées 2015** wie ein Prosecco.

Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen - in der Nase: frisch, Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: Zitrone und florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2018.

**685 Les Fumeés Blanches Sauvignon 2015** Südfrankreich.  
Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: Zitrone und Orange, dann leichte Jasminnote - im Mund: Zitrone und Pfirsich, dann gute Säure und Jasmin eher dezent, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**676 Les Salices Sauvignon 2016** kommt von einer Domaine des Minervois.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: kräftiges Cassisaroma, schöne Frische von Limetten - im Mund: deutlich Zitrusfrüchte, dann Cassis, schöne Säure und sehr elegant, im Abgang klassische Sauvignonnote - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2019.

**679 Mas Janeil Terret Sauvignon 2014** Terret und Sauvignon Blanc, aus der Gascogne.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: schöne florale Note, etwas Jasmin, auch Frucht von Stachelbeere und Banane - im Mund: Frucht von Zitrone, weiße Blüten, im Abgang reife Stachelbeere - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2019.

**672 Hauts de Janeil Grenache Viognier 2016** Roussillon, im Barrique ausgebaut, Grenache Gris und Macabeu.  
Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reife Pfirsiche, etwas Aprikosenkonfitüre, Mandarine, dann deutliche Pfeffernote, sehr lang - Verwendung zu: Aperitif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch und zu Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2019.

**721 Hermanos Lurton Verdejo 2016** Verdejo und etwas Sauvignon.  
Farbe: sehr leichtes Gelb - in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Maracuja und Mandarine - im Mund: gute Frische, dann die aromatischen Noten der exotischen Früchte, auch etwas Pampelmuse, leicht würzige Noten im Abgang - Verwendung zu: zu Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: jetzt bis 2018.

**717 MJ Janeil Rosé 2015** Syrah.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit einem Stich ins Violette - in der Nase: deutliche Himbeere, dahinter Pfeffer - im Mund: sehr fruchtig, Himbeere, dann etwas Walderdbeere, im Abgang Kräuter der Provence - Verwendung zu: Zum Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**669 Terra Sana Rosé BIO 2016** ein Rosé von der Syrahtraube.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: Süßkirsche mit deutlicher Note vom Kern, Hauch von Walderdbeere - im Mund: sehr anschniegsam, schöne Frucht zwischen Süßkirsche und reifer Birne, im Abgang Spiel von Säure und Mineral - Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so - Genussreife: jetzt bis 2018.

**698 Les Hauts de Janeil - Syrah-Grenache 2016** Syrah und Grenache, Vin de Pays d'Oc.

Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand - in der Nase: saftig, ein feiner Himbeerton und Kirschmarmelade - im Mund: leichte Süße, gekochte Schwarzkirsche und deutlich Himbeere, dann etwas Schokolade, im Abgang dezente Mokatannine - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: Jetzt bis 2020.

**697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2015** 40% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Carignan, 10% Mourvèdre.

Farbe: sehr dunkles Rot mit tiefvioletterm Rand - in der Nase: Kirsche Himbeere, Kakao, leichter Vanilleton und etwas Gewürznelke - im Mund: sehr reich, Schwarzkirsche und Brombeere, saftig und leichte Süße, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang Gewürz zwischen Nelke und Thymian - Verwendung zu: Hase mit Trockenpflaumen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**673 Terra Sana Syrah BIO ohne Sulfite 2016** 100% Syrah, biologischer Anbau, ohne Zugabe von Sulfiten.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: sehr viel saftige Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: feine Süße, Kirsche und Frucht zwischen Brombeere und Himbeere, dann etwas Schokolade, schöne Konzentration, im Abgang gekochte Frucht eher von reifer roter Kirsche, am Ende darüber ein schokoladiger Ton - Verwendung zu: zum So-trinken oder Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2019.

**726 Albar Lurton Tempranillo 2015** Tempranillo aus Castilla e Leon.

Farbe: Sehr kräftiges Rot, violetter Rand - in der Nase: Kirsche und Pflaume, Thymian - im Mund: saftige Fruchtnote, Holunderbeere, sehr weiche Tannine, schöne Frische, sehr gleichmäßig im Abgang - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2019.

**691 Cuvée des Ardoises des Erles 2013** Fitou, Carignan, Syrah und Grenache.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm Rand - in der Nase: Mineralische Attacke, Blaubeere, angenehme Tannine, Gewürze - im Mund: feine Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche, schokoladige Tannine, Gewürze, elegant, deutliche Mineralität, beachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis - Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart - Genussreife: Jetzt bis 2022.

**703 Château des Erles Grand Vin 2013** alte Grenache, Carignan und Syrah auf kargen Schieferböden, Barriqueausbau.

Farbe: schwarz mit braunvioletterm Rand - in der Nase: mineralische Note, dann Blaubeere und auch ein Hauch Cassis, auch etwas Lakritz - im Mund: sehr weich und gleichzeitig konzentriert, leichte Süße, Frucht von Schwarzkirsche und Cassis mit leichtem Eau-de-Vie-Ton, auch etwas Schokolade, dann deutliche Mineralität, sehr lang und komplex - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2022.

**663 Hauts de Janeil Grenache Viognier BIB 5l 2015** Chardonnay und Pinot Gris, Pinot Grigio.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Brioche mit leichter Butternote, leicht cremig - im Mund: reich, zwischen Pfirsich und Birne, dahinter schöne zitronige Säure und wieder Brioche - Verwendung zu: Antipasti, Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2013.

#### CHAMPAGNE - ANSELME SELOSSE

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

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: typisch Selse, etwas Brioche, getrocknete weiße Früchte und ein Hauch Mandeln - im Mund: sehr reich, explodiert im Mund, reife Birne und auch ein wenig Orange, gute Struktur, Klassiker - Verwendung zu: Aperitif, Dessert mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2019.

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

Farbe: deutliches Gelb, wenig Perlen - in der Nase: sehr fein, Aromen von Obstknäpsen - im Mund: Frucht von reifer Stachelbeere, dann etwas Brioche, beachtliche Länge und immer frisch durch das Kohlendioxid, das geradezu explodiert - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2019.

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

Farbe: ganz zartes Rosé, stabile Mousse - in der Nase: diskret etwas rote Johannisbeere - im Mund: reich, anschniegsam, reife Frucht, eher von weißen Früchten, Hauch von Nuss, schöne Länge - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2019.

#### CHAMPAGNE - VILMART & CIE

**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 eine 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: Aperitif - 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 2022.

**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: Aperitif aber auch zu Desserts mit frischen Früchten - Genussreife: jetzt bis 2021.

**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: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2021.

**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: Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: jetzt bis 2021.

**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: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: jetzt bis 2021.

**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: Aperitif, aber auch zu gegrillten Gambas - Genussreife: jetzt bis 2024.

## DEUTSCHLAND

### KAISERSTUHL WEINGUT BÄRMANN

**504 Secco Bianco 2016** 80 % Müller Thurgau und 20 % Muskateller.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: weiße Früchte - im Mund: aufschäumend, frische weiße Frucht, leichter Muskatton, im Abgang angenehme Säure, die ihm Frische gibt - Verwendung zu: Aperitif, leichte Vorspeisen - Genussreife: jetzt bis 2018.

**511 Secco Rosé 2016** vom Pinot Noir-Rosé.

Farbe: leichtes Rosé, feine Perlung - in der Nase: dezentes Bouquet, rote Früchte - im Mund: schäumt gut auf, frische rote Frucht - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2018.

**512 Secco Noir 2016** Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, schöne Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: auch Cassis und Brombeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Tannine vom Cabernet - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

**507 Müller - Thurgau QbA 2016** Lößboden, junge Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Birne und etwas Pfirsich, auch ein Hauch weiße Blüten - im Mund: reich, frische weiße Frucht, dann angenehme Säure, auch florale Komponenten, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: der Brotzeit - Genussreife: jetzt bis 2019.

**509 Weißburgunder 2016** Lößboden, Tuniberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mirabelle und etwas Brioche - im Mund: reich, Pampelmuse, Mirabelle und Zitrone, dann leichter Kernton, im Abgang reife Birne, darunter kalkig-mineralische Noten, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: jetzt bis 2019.

**508 Spätburgunder Rosé QbA 2016** Merdingen, gepresst nach einem Tag auf der Maische.

Farbe: leichtes Lachsrot - in der Nase: Frucht zwischen Walderdbeere und etwas Himbeere, später auch ein Hauch von Rauch - im Mund: Walderdbeere und Süßkirsche, dann zitronige Säure und ein Hauch Tannine, gute Länge - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch und schön auf der Terrasse - Genussreife: Jetzt bis 2018.

**510 Merdinger Spätburgunder Rotwein QbA 2016** Pinot Noir, 10 bis 20 Jahre alte Reben, zehn Tage auf der Maische, zur Hälfte im Holzfass ausgebaut.

Farbe: deutliches Rot - in der Nase: zwischen Himbeere und Kirsche, etwas Nougat - im Mund: fruchtig mit leichter Süße, Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dann etwas Schokolade und Nougat - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**539 Ihrigner Fohrenberg Pinot Noir 2016** Kaiserstuhl, Lößboden auf Vulkangestein, , z.T.in Barriques ausgebaut.

Farbe: rötlichschwarz mit grau-violettem Rand - in der Nase: leichte Barriquenote, dahinter dezente Frucht - im Mund: sehr reich, viel Frucht von Himbeere gekocht, dezente Tannine, gute Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: jetzt bis 2020.

**540 Merdinger Bühl Pinot Noir 2016** ca. 50 Jahre alte Reben, im Barrique ausgebaut.

Farbe: rot mit leichten Schwarztönen - in der Nase: leichte Barriquenote, dann dezente Frucht von Himbeere - im Mund: anschniegams, sehr weiche Tannine, schöne Frucht von Himbeere und ein Hauch Brombeere, im Abgang Frucht und ein Hauch Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: 2018 bis 2022.

## ARGENTINIEN

### MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

**606 Cinco Sentidos Reserva Chardonnay 2014** 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 2019.

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

Farbe: rötlichschwarz mit rotviolettem 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 2021.

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

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

## MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE - BIO

**801 Santa Irene Torrontes 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

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 2018.

**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 Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: Jetzt bis 2019.

**802 Santa Irene Malbec 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2020.

**803 Quinde Red Blend 2016** 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 2019.

**806 Medanos Malbec 2013** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: reife Holunderbeeren, dahinter etwas Schokolade und Tabak - im Mund: sehr saftig, Frucht zwischen Holunderbeere und Cassis, im Abgang zunächst etwas Schokolade, dann etwas Orangenesten - Verwendung zu: Den besten Stücken vom Rind, Damwildrücken, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2020.

**809 Medanos Cabernet Sauvignon Goldmedaille 2016** biologischer Anbau [DE-ÖKO-037], Fair Trade zertifiziert, 5 Monate in Barriques ausgebaut. Farbe: schwarzrot mit rotvioletterm 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 2020.

#### MENDOZA - 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 rotvioletterm 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 2019.

#### MENDOZA-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, darüberliegend ein feiner Mandelton - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

**174 Cabernet Sauvignon 2012** Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut. Farbe: schwarz mit violetterm 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 2019.

**175 Malbec 2015** Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques. Farbe: rot-schwarz mit violetterm 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 2020.

**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 2020.

**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 Barriquerote - 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.

#### CHILE

##### CHILE - TEILLERY - FAIR + BIO

**844 Teillery Terroir Cabernet Sauvignon BIO 2012** Fair und Bio zertifiziert [DE-ÖKO-037]. Farbe: schwarzrot mit kräftig violetterm 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.

**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.

#### SÜDAFRIKA UNIWINES PALESA

**817 Chenin Blanc 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.

**818 Sauvignon Blanc 2014** 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 2018.

**819 Pinotage 2014** Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir. Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokka-Tannine - 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.

#### COGNAC & PINEAU - DOMINIQUE CHAINIER

**452 Pineau des Charentes Blanc** Most von Ugni Blanc und Colombard wird junger Cognac zugesetzt, bekam eine Silbermedaille, aus den Jahren 2011 und 2012. Farbe: goldgelb - in der Nase: gekochte Pflaume, leichter Mandelton, auch Mandelblüten - im Mund: frische Pflaume, sehr reife Mirabelle, dann auch hier der leichte Mandelton, schöne Länge und gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Aperitif, Kaninchen, Jakobsmuscheln, Blauschimmelkäse - Genussreife: jetzt bis 2021.

**451 Pineau des Charentes Rubis** Most von Merlot wird junger Cognac zugesetzt, aus 2012. Farbe: rot-schwarz mit leichten Brauntönen am Rand - in der Nase: Schokolade, Pflaume - im Mund: Schokolade, Himbeere, und etwas Kirsche, dann wieder Schokolade, auch schönes Spiel von Süße und Säure - Verwendung zu: Aperitif und zu Frucht- und Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2020.

**454 Pineau des Charentes Rosé** Merlot, aus den Jahren 2007 und 2008, Medaille d'Or in Paris. Farbe: mittleres Ziegelrot - in der Nase: Zwetschgenmus mit Kerntönen, dahinter feiner Cognac, Rauch - im Mund: Frucht zwischen Pflaume und überreifer Schwarzkirsche, dann Hauch von Kakao, beachtliche Länge, im Abgang bleibt ein Confit von Früchten und Mandeln - Verwendung zu: Schokoladendesserts, Blauschimmelkäse, Aperitif - Genussreife: jetzt bis 2022.

**447 Cognac V.S. Petite Champagne** ca. 6 bis zehn Jahre alte Cognacs. Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: leicht rauchig, etwas getrocknete Pflaume - im Mund: fruchtig, Pflaume, etwas rauchig - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2025, wenn ungeöffnet.

**448 Cognac V.S.O.P. Fine Champagne** knapp zehn Jahre alter Cognac aus Petite und 15 jährigem Grande Champagne. Farbe: bernsteinfarben - in der Nase: eingedickte gekochte Pflaume mit Kern, leichter Mandelton und ein Hauch von Karamell - im Mund: konzentrierte gekochte Zwetschge, etwas Nougat, viel Finesse, leichter Mandelton, schöne Länge mit leicht rauchigem Abgang - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.

**443 Cognac X.O. Grande Champagne** ca. 20 Jahre alter Cognac aus der Grande Champagne. Farbe: kräftige Bernsteinfarbe - in der Nase: viel Finesse, getrocknete Aprikose, danach leicht rauchig, etwas Rosinen und ein Hauch von Marzipan - im Mund: ganz mild, geradezu anschlammend, viel Finesse, nach wie vor ein Gesamtkunstwerk, schwer zu beschreiben, eingedicktes Birnenmus, sehr weich und lang im Abgang, leicht rauchige Töne - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030 wenn ungeöffnet.

**444 Cognac Très Vieille Reserve Petite Champ.** Petite Champagne, 25 Jahre und ältere Cognacs. Farbe: kräftiges Bernstein - in der Nase: rauchig, Schokotöne, getrocknete Feigen, Hauch von Holz - im Mund: sehr weich, dann schokoladige Töne, Datteln, Rauch, sehr große Länge, bleibt im Mund - Verwendung zu: Digestif - Genussreife: jetzt bis 2030, wenn ungeöffnet.