

DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter 2021 BIO Chasselas, Pinot Blanc und Pinot Auxerrois
 Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle mit Kern, leichte florale Noten, dann auch eine feine Mineralität - im Mund: deutliche zitronige Säure, auch Frucht von Mirabelle, dann wieder Zitrone und auch etwas Mineral, mineralische Noten und eine feine Säure im Abgang - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: 2 J.

220 Sylvaner 2021 neben dem Schlossberg, Granitboden und von Ammerschwihl.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, etwas Pfeffer, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure und Mineral, Süße am Ende - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Genussreife: 4 J.

218 Côtes d' Ammerschwihl BIO 2021 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d' Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Mirabelle und Brioche, darüber wieder die floralen Noten - im Mund: schöne Frucht, etwas Mandarine und danach eine leichte zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle, schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.J.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2020 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reifer Pfirsich, Hauch Veilchen, dann feine Süße, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, reifer Pfirsich und etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Säure darüber, am Ende feines Mineral hin zum Kernton - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: 4 J.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2019 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 zwischen reifem Pfirsich und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, florale Noten und feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und reifer Mango, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: 8 J.

226 Riesling Furstentum 2020 Kalk-Lehmboden, Grand cru.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, deutliche Rosentöne, Confit von Früchten mit Honignoten und etwas Brioche - im Mund: eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Pampelmuse mit Schale, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkige Tannine und eine feine Säure - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißem Fleisch - Genussreife: 8 J.

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2018 Granitboden, neben dem Schlossberg.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: feine Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sind die Aromen sehr gut verbunden, große Länge - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, universell einsetzbar - Genussreife: 6J.

234 Harmonie "R" 2019 Pinot Gris, Riesling und ein wenig, Basaltboden, R steht für Rangen.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife weiße Früchte, ein Hauch Gewurztraminer darüber, rauchiges Mineral - im Mund: reife Birne und feine Säure von Zitrone, dann auch ein Hauch Mandarine, sehr schönes Mineral, im Abgang spürt man etwas die Aromen des Gewurztraminers und etwas Salz vom Basalt, große Länge - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtdesserts - Genussreife: 7 J.

228 Cremant d' Alsace Bulles Granites Extra Brut 2018 Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, und in Ammerschwihl, jetzt auch BIO.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Himbeere, dann Brioche und Mineral, sehr elegant - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, auch deutlich granitiges Mineral, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen - wir wiederholen uns! - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J.

227 Cremant d' Alsace Bulles Granites Rosé 2018 Granitboden neben Sonnenberg, 100 % Pinot Noir, 2 Stunden Mazeration.

Farbe: ganz leichtes Rosé hin zum Gelb - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Orange mit Schale, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und dann deutliche zitronige Säure, feine Tannine, sehr elegant und lang, im Abgang deutliche Noten vom Pinot Noir - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Genussreife: 3 J.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Aromatik, Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, florale Noten, dezente Zitrusnote - im Mund: Frucht von reifer Mirabelle mit Kern, reife Birne, dagegen schönes Mineral, weich und schmeichelnd, im Abgang saftig und leichter Kernton, frische Eleganz, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 4J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2019 100 % Auxerrois, schwere Lehmböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, florale Süße, Frucht von Mirabelle, dahinter wieder florale Noten und Kernton - im Mund: strukturiert, elegant, füllt den ganzen Mund aus, zarte Frucht von reifer Mirabelle mit deutlichem Kernton, im Abgang saftig und der Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J., besonders gut in 2-3 Jahren.

18 Riesling 2020 Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru - Lagen, Stahltankgärung.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: zarte Frucht Zitruschale, floraler Hauch, schöne mineralische Noten, zarte Vanillenote - im Mund: klassischer, harmonischer Riesling, frische Säure von Zitrone und Limette, leichte Bittertöne von Pampelmuse, untermalt von schönem Mineral, - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, z. B. Forelle und zum So-Trinken - Genussreife: 5 J.

8 Riesling Patergarten 2018 Patergarten, schnellere Entwicklung.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: aromatisch, Frucht von Pfirsich, dahinter florale Noten, Kernton - im Mund: Melange von reifen Zitrusfrüchten, Frucht von Pfirsich mit Kern, im Abgang eine gute Säure, Salzion - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J.

5 Riesling Rosenbourg 2019 Richtung Riquewihl, Granitboden, dekantieren!

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: mineralisch vom Granit, Haut von Aprikose, etwas Pampelmuse, nussige Töne - im Mund: gute Säure, Bittertöne von Pampelmuse, deutliches Mineral vom Granit, leichte nussige Töne, danach wieder die Frucht, klares Mineral und Kernton im Abgang, lange im Mund, gradliniger Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J.

12 Riesling Schlossberg Grand Cru 2018 erster Grand Cru des Elsass, 1975 eingeführt.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: noch verschlossen, leichte Granittöne - im Mund: deutliche Mineralnoten, dann leicht zitronige Frucht, danach wieder das Mineral - Verwendung zu: !!hier stimmt was nicht - Genussreife: 10 J.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2018 alte Reben auf Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral - im Mund: deutlich das Terroir, sehr reich, konzentriertes Zusammenspiel von Frucht und Tanninen, Blüten von weißen Rosen, Ton von Maracuja, elegante Säure von Limone, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 10 J.

29 Pinot Gris 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Honignote, reife Aprikose, Schale von Orange - im Mund: Honignoten auch Honigwabe, Frucht von Mirabellekonfitüre, darüber florale Noten dagegen eine sehr feine und gleichzeitig elegante, präzise Säure, gute Länge, einfach und ein Genuss - Verwendung zu: Huhn oder Kaninchen mit cremiger Sauce - Genussreife: 5 J.

10 Muscat d'Alsace 2021 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Muscat Ottonel, 50% Muscat d'Alsace.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: aromatisch, feiner Muskatton, Aprikose, Pfirsich - im Mund: Frucht von Aprikose, sehr reife Limette, florale Noten leichter Honigton, dagegen eine gute Säure, im Abgang typisch Muscat, saftig, gewürzig, und leichter Kernton mit vollem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, Huhn und Kaninchen, zum So-Trinken - Genussreife: 7 J.

11 Riesling Schlossberg Grand Cru 2017 erste Grand Cru Lage des Elsass, Forst, ganz niedrige Erträge.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: granitiges Mineral, elegante Säure, Zitruschale, Grüntee - im Mund: reich, Frucht und Mineral sind gleichzeitig präsent, dann elegante Säure von Limette, Orangenabrieb, Bergamotte Aprikose, Hauch von Jasmin, danach wieder das Mineral, das im Mund bleibt, sehr lang, wunderbarer Wein - Verwendung zu: !!hier stimmt was nicht - Genussreife: 10 J., toll in 2-3 Jahren.

21 Gewurztraminer 2021 tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Furstentum, gerade abgefüllt.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: getrocknete Aprikose, etwas florale Noten, Honignoten, diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, Thymian, leichter Pfefferton - im Mund: Confit von reifer Mango, getrockneter Aprikose und Honig, darüber Pfeffer, Kräuter, dann auch Koriander, eine feine Säure, ganz leichter Zitrus, gute Länge, im Abgang feine Töne von

Akazien-Honig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: 10 J.

23 Pinot Noir 2019 Ausbau im Edeltstahlfass.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: deutliche feine Tannine, Frucht von Himbeere, Brombeere, Himbeerstrauch, dann Schwarzkirsche, darüber etwas Süßholz und Halbbitterschokolade - im Mund: Kirsche und etwas Himbeere in einer Salztone, gut zugänglich, leichter und doch voller Wein, im Abgang feine und weiche Tannine von Bitterschokolade und Kirsche - Verwendung zu: Schweinfilet, Grilladen, gegrillte Auberginen und Zucchini, Ratatouille - Genussreife: 10 J.

14 Pinot Noir F 2016 Fürstentum, eigentlich Grand Cru.

Farbe: purpur, am Rand kräftiges Rot - in der Nase: sehr schöne Nase, weich Cassis, Himbeer, Kirsche - im Mund: klassisch Pinot Noir, Kirschnoten, dann die Fürstentumnote von Rose, Rosmarin, Tropenholz, weiche Tannine, Bitterschokolade, Rauch, weiterhin Hauch von Rose - Verwendung zu: wie Burgunder, Fasan, Taube, - Genussreife: 10 J.

SANCERRE - FRANCOIS COTAT

380 Sancerre La Grande Côte 2021 zur Hälfte junge Reben, auf Kalkboden, indigene Hefen, 3 g Restsüße.

Farbe: - in der Nase: erst floral, Orangenschale, feine exotische Früchte, leichte Mandarinenote, dann deutliches Mineral von Kalkboden - im Mund: reich, reife Pfirsichnote, Pfirsichblüte, Zitruszesten, zitronige Säure, hervorragendes Mineral, leichte Note von Pomelo, im Abgang lange noch die Frucht und das Mineral, ganz großer Wein - Verwendung zu: Fisch, Meeresfrüchte, feinen Gemüsegerichten mit hellen Saucen - Genussreife: 10 J.

382 Sancerre Les Monts Damnés 2021 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 13,5 % Alkohol, indigene Hefe Farbe: mittleres Gelb Nase: elegant in der Nase, florale Noten, weiße Blüten, ein Hauch Jasmin, dezente Litschi, deutlich Mineral Mund: sehr reich, präsent Mineral, Birnenkompott, etwas Zitrone, aromatisch hin zur Pfirsich, weiße Blüten, wieder das Mineral im Abgang leichte zitronige Säure, sehr lang. Wunderschön! - Großer Weisswein!! - Verwendung zu: Fisch, Gemüsegerichte, Huhn, Genußreife: jetzt, bis 10 J

377 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2020 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben, 15,5 Alk!, 10 g Restsüße.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: betörendes Bouquet, Honignote, Litschi, Akazienblüte, Maracuja, Pfirsich, dann mineralisch - im Mund: sehr reich, Süße vom Honig, deutlich Maracuja und Mango, Jasmin, feine Säure und unterstützendes Mineral, viel Körper, im Abgang bleibt die Frucht, dann das Mineral und wieder Honig, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 15 J.

376 Sancerre Les Monts Damnés 2020 Sauvignon, Kalk-Lehmboden, 15,3 % Alkohol wegen des heißen Sommers, indigene Hefen, 10g Restsüße.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: elegant in der Nase, Maracuja, Litschi, deutlich Honig, ein Hauch Jasmin, deutlich Mineral - im Mund: üppig, aromatisch, reicher Mund von Honig und Süßfrüchten, sehr reifer Pfirsich und Maracuja, schönes Mineral, etwas Zitrone, weiße Blüten, im Abgang wieder die konzentrierte Frucht mit Honig und dezenter Säure, sehr lang mit mineralischem Abgang - Verwendung zu: Fisch mit cremigen aromatischen Saucen, Käse - Genussreife: 15 J.

375 Sancerre Rosé 2021 Sauvignon, Kalklehmboden, knapp 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: floral, Erdbeerkompott, Johannisbeerblätter, aber auch ein Hauch von Brioche und Himbeere - im Mund: empfängt mit eleganter Fruchtsäure von roter Johannisbeere, darüber reife Himbeere, Hauch von frischer Erdbeere, Frucht verbunden mit präsentem Mineral vom Kalk, dann auch eine florale Note hin zur Rose, im Abgang noch einmal die Frucht und das Mineral - Verwendung zu: ganzem Essen - Genussreife: 4 J.

SANCERRE - REVERDY

734 Sancerre Blanc 2021 Sauvignon, Terres Blanches auf Caillottesboden, dritte Abfüllung.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: expressive Nase, sehr floral, Jasmin und weißer Flieder, Mirabelle, weißer Pfirsich, leichte Brioche, deutliches Mineral - im Mund: reich, frisch, zitronige Säure, Grapefruit, Schale von Zitrusfrucht und klares Mineral, dann Ananas, Maracuja, reifer Pfirsich, etwas Grapefruit, dann wieder das schöne Mineral vom kalkigen Boden, im Abgang mineralbetont mit reifer Zitrone und Lichtem !! hier stimmt was nicht oder löschen - Verwendung zu: Meeresfrüchte, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 6 J.

737 Sancerre Rosé 2021 Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte.

Farbe: deutliches Rosé, etwas ins Orange gehend, fast Aprikose - in der Nase: weiches Mineral, rote Johannisbeere, Himbeere, Walderdbeere, Brioche, Heidekraut, schon in der Nase ein klares Mineral, - im Mund: feine Säure verbunden mit der Frucht von roter Johannisbeere und Himbeere, dann die Fruchtsäure von Sauerkirsche, dahinter die Mineralität, elegant, im Abgang deutlich das Mineral mit einer eleganten zitronigen Säure, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: auf der Terrasse, gegrilltem Fleisch - Genussreife: 3 J.

738 Sancerre Rouge 2019 nicht geschönt und nicht gefiltert.

Farbe: kräftiges Rot, hellroter Rand - in der Nase: expressive Frucht, Cassis, Schwarzkirsche, Johannisbeere, Heidelbeere etwas Himbeere, schönes Mineral, deutliche schokoladige Tannine, einladend - im Mund: sehr elegant und einladend, empfängt mit schwarzen Früchten und delikater Fruchtsüße, dann ein exzellentes Verhältnis zwischen Säure und Mineral, Kaffee und Bitterschokoladentannine, die im Abgang noch einmal herrlich mit der Frucht verbunden sind. Schöne Länge - Verwendung zu: Rehrücken, Fasan - Genussreife: 7 J.

HAUT-MEDOC - DOMAINE PONTOISE CABARRUS

122 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur 2020 60 % Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc.

Farbe: schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere, Cassis, Heidelbeere, Himbeergeist und Bitterschokolade und florale Noten - im Mund: sehr reich mit leichter Süße, Kirsche, Cassis, Himbeere und Brombeere, Süßholz, Kaffeetannine, Mokka und im Abgang wieder herrlich die Frucht gebettet auf leichtem Barrique. Enorme Länge. Großes Potenzial! - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 12 J.

130 Ch. Pontoise Cabarrus Primeur 2021 Lieferung 2023 40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, Probe vom Fass 1/3 neues Fass, 1/3 1-jähriges, 1/3 2-jähriges Fass.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: Cassis, reife Pflaume, Brombeere, etwas Konfitüre roter Früchte, feine Fruchtsüße, Schokolade - im Mund: jetzt schon sehr elegant, Frucht und Tannine in weichem Zusammenspiel, kräftige Frucht, grosse Power, Kirsche, Cassis, Brombeere, dann weiche schokoladige Tannine, etwas Mokka, dezente Holznote, im Abgang wieder Mokka und Brombeere und rote Johannisbeere - Verwendung zu: Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wild - Genussreife: 12 J.

129 Château Pontoise Cabarrus, Cru Bourgeois 2017 45 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: dezente schwarze Früchte, auch florale Komponenten, weiche Barrique, etwas Leder und Bitterschokoladentannine - im Mund: voll, weich, anschniegams, reife Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche und leichter Ton von Süßholz, im Abgang dann reife Sauerkirsche und weiche Tannine hin zu Schokolade, alles in wunderbarer Verbindung, exzellente Länge, hat lange was zu erzählen, großer - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 8 J.

126 Côté Pontoise 2018 von jungen Reben, 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: elegante Bukett, Frucht zwischen Cassis und gekochter Erdbeere, dann feine Tannine - im Mund: sehr schön, aber in den Rüpeljahren !! hier stimmt was nicht oder Komma weg, reife rote Früchte, leichte schokoladige Tannine, im Abgang wieder die Fruchtnote und ein Hauch Minze und Schokolade, schöne Länge - Verwendung zu: Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte - Genussreife: 5 J.

ST. ESTEPHE - CHATEAU ST. ESTEPHE

110 Château Arnaud 2019 50% Cabernet, 50% Merlot.

Farbe: schwarzrot - in der Nase: Cassisnote, Kirsche weiche angenehme schokoladige Tannine - im Mund: angenehm weich und voll, zugänglich, schöne Tannine von Kaffee, Frucht Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere, feine Säure von Johannisbeere, im Abgang elegant die Tannine über der Frucht, jetzt schon gut zu trinken - Verwendung zu: !! hier stimmt was nicht - Genussreife: 8 J.

120 Château St. Estèphe Primeur 2021 Lief. 2023 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, Probe aus dem Fass.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: weiche Nase, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeersirup, ein Hauch Nougat - im Mund: sehr weich, gekochte Schwarzkirsche mit Cassis, Heidelbeere, auch etwas Heidelbeerkraut, feiner Tabak, danach Tannine zwischen Kaffee und Bitterschokolade, darüber bleibt lange die Frucht, elegante Säure von roter Johannisbeere, im Abgang pfeifrige Noten - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 8 J.

117 Château St. Estèphe 2020 55% Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot, ein Drittel in neuen Fässern ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr schönes Bouquet, reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade, leichte florale Noten von Rose - im Mund: sehr schön, weich, voll, einschmeichelnd, samtig am Gaumen, Schwarzkirsche und Brombeere, dann deutlich Cassis und Heidelbeere, weiche schokoladige Tannine, später frische kirschiege Säure, gute Konzentration, schon viel runder als letztes Jahr, aber noch voll in der Entwicklung - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen - Genussreife: 15 J., unbedingt dekantieren.

119 Château St. Estèphe 2018 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot zwei Tage Kaltmazeration.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Confit von roten und schwarzen Früchten, feine Fruchtsüße, darüber deutliche Tannine, Hauch von Rosmarin, Rose - im Mund: sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte

Kirsche und etwas Cassis, etwas Veilchen untermalt von schönen Tannine von Mokka und Bitterschokolade, darüber eine reiche Frucht, schokoladig-fruchtiger Abgang - Verwendung zu: Ziegen- oder Lammrücken, Entrecôte - Genussreife: 15 J.

COTE DE BLAYE - CORINNE CHEVRIER

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2021 100 % Sauvignon, sehr reif geerntet, 50 % im Barrique ausgebaut, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, Flieder und Jasmin, Mango, Limette, reifer Pfirsich, Mandarine, Kraut - im Mund: sehr weich und reich, Aprikose mit Stein, weiße Blüten und Pfirsich, Orangenschalen und Mandelton, im Abgang Kerntöne, auch Kern von Zitrusfrüchten, ein Hauch von Meer, Zesten und ein belebendes Mineral, sehr grosse Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: ideal für ein Sommerpicknick, Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: 5 J., schon jetzt sehr gut zu trinken.

148 Les Roses du Bel Air la Royère 2021 je 30 % Malbec; Merlot, Cabernet Sauvignon, gepresst, vor 3 Wochen abgefüllt.

Farbe: rosa ins Grau, fast ein Blanc de noir - in der Nase: fruchtig, Johannisbeere, weißer Pfirsich, eine Himbeernote, Rose - im Mund: eleganter Rosé, weißer Pfirsich, feine Himbeernote, Erdbeer, Rhabarberart, Rose Pierre du Ronsard - Verwendung zu: einfach So Trinken, Huhn, leichte asiatische Curries - Genussreife: 3 J.

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2021 Merlot, inzwischen zehnjährige Reben, erst vor 2 Monaten abgefüllt.

Farbe: dunkles Rot mit purpurnen Rand - in der Nase: kräftige Tannine, fruchtig, feine Süsse, Schwarzkirsche, Cassis, Hauch von Himbeere - im Mund: feine Fruchtsüße von Schwarzkirsche und Pflaume, begleitet von kräftigen schokoladigen Tönen, Tabak und nochmal Brombeere, schöne Struktur, dann im Abgang nochmal deutliche Bitterschokolade, jetzt schon gut zu trinken, kann sich aber auch gerne noch entwickeln - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch, Fleischgerichten, Pasta mit kräftigen Saucen - Genussreife: 6 J.

156 Justin Malbec 2021 ein reiner Malbec von zehnjährigen Lehmalkböden, ist jetzt bio-zertifiziert.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr fein und einladend, Himbeere und Cassis, dann auch Blaubeere, Schwarzkirsche, Mokka und Veilchen - im Mund: seidig, schokoladige Tannine, Frucht von Sauerkirsche und Schwarzkirsche, Brombeere, Pfefferkörner, im Abgang präzise Tannine von Mokka und Bitterschokolade mit schwarzer Johannisbeere - Verwendung zu: einfachen Grilladen, mediterranen Salaten - Genussreife: 5 J.

150 l'Esprit de Bel Air La Royère 2020 90% Merlot, 5% Malbec, 5 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Fass.

Farbe: schwarzrot mit kräftigem violetten Rand - in der Nase: Kirsche, schwarze Johannisbeere und Veilchen, gut integriert etwas Tabak, Halbbitterschokolade und etwas Kaffee - im Mund: wunderbar rund und reich an Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere, sehr schön verbunden mit angenehmen Tanninen Bitterschokolade und Hauch von Tabak, Sauerkirsche mit Kern, im Abgang Kirsche und schwarze Johannisbeere und Tanninen Espresso und Bitterschokolade - Verwendung zu: Rinderbraten, Lammkotelett - Genussreife: 8 J.

147 Château Bel Air La Royère 2020 65% Merlot (60 Jahre alte Reben), 35% Malbec, 15 % in Amphoren, zur Hälfte neue Barriques, die andere Hälfte Barriques im 2. Jahr.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: sehr schöne Nase, Cassis, Kirsche, Pflaume, Tabak, Zedernholz, Blaubeere verbunden mit etwas Vanille, dann die Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant - im Mund: konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche und Blaubeere, feine fruchtige Süße, Brombeere, präzise schokoladige Tannine, elegant, viel Struktur, im Abgang deutlich wie der Confit dunkler Beeren und Tannine von Schokolade und Espresso, gewürzige Noten - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel, Gerichten mit getrockneten Tomaten - Genussreife: 10 J.

143 Château Bel Air La Royère 2016 65 % Merlot, 35 % Malbec (60 Jahre alte Reben), 50 % 19 Monate in neuen Barriques ausgebaut, im Zuckerbad sind die unreifen Trauben aussortiert worden.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: Veilchen, Marmelade von schwarzen Früchten und etwas Himbeere, etwas Mokka-Tannine, darüber Crème Brulée - im Mund: sehr weich und anschmiegsam, Frucht von Cassis, Brombeere und Blaubeere, sehr dezente aber präzise Tannine, die im Abgang bleiben - Verwendung zu: Rinderfilet, Damwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel - Genussreife: 4 J.

ST. EMILION - PHILIPPE FAURE

162 Château La Caze Bellevue 2020 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: feine Süsse, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade reich - im Mund: feine Süße, Süßholz, Brombeere, weiche Tannine von Schokolade auch etwas Veilchen, konzentriert, im Abgang Frucht und Tannine miteinander verbunden, sehr schöner runder Wein, wunderbar - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: 5 J.

161 Château La Caze Bellevue 2019 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, ausgebaut im Fass mit Mikrooxydation.

Farbe: Schwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: noch etwas verschlossen, lässt aber Großes erahnen, feine Süsse, Gebäck, Brombeere, Tannine von Schokolade, Süßholz - im Mund: verspricht viel, schon jetzt sehr weich, man erahnt schon das Zusammenspiel von Frucht und Tanninen und die Finesse dieses Weines, Schwarzkirsche, Brombeer, Hauch von Himbeere, im Abgang bleibt die Frucht, etwas Süßholz, Kaffee - Verwendung zu: rotem Fleisch gegrillt - Genussreife: 4 J.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2020 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: Schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Cassis, Obstbrand, Schokolade, etwas Tabak und Lakritz, elegant und saftig - im Mund: gekochte schwarze Früchte, dahinter Halbbitterschokolade und weiche Tannine, gutes Gleichgewicht und große Länge, im Abgang schöne Frucht und weiche Tannine - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 8 J.

165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2016 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: Rotschwarz, kräftig-violetter Rand - in der Nase: reich, Frucht und Tannine gut verbunden, auch Noten von Bitterschokolade, Lebkuchen - im Mund: sehr reife Fruchttöne verbunden mit deutlichen, aber angenehmen Tannine, vor allen Dingen Brombeere, schwarze Johannisbeere, dann Bitterschokolade und danach wieder die saftige Frucht von Brombeere und Cassis, sehr im Gleichgewicht, große Länge - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: 15 J.

164 Château Gravet St. Emilion Grand Cru 2019 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 12 Monate in Barriques.

Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: weiche, einschmeichelnde Nase, aber noch leicht verschlossen, schokoladige Süsse und Bitterschokoladen-Tannine, dann Brombeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere, ein Hauch von Vanille - im Mund: schon sehr präsent, aber noch ein Baby, Brombeere, elegante fruchtige Säure, Himbeere, Heidelbeere, rote und schwarze Johannisbeere, feine Süsse, etwas Süßholz und Veilchen, "Zimtstange", Hauch von Vanille, Bitterschokolade, Mokka, - Verwendung zu: rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild - Genussreife: 15 J.

CHATEAU LE REY

89 Chateau le Rey Les Argileuses 2021 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, auf Lehm Böden, Ausbau ohne Sulfite, 20 % im Fass, 40% Fass zweites Jahr, 40% Fass drittes Jahr, 31 mg / l, sehr niedrige pH's.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: Pflaume, Veilchen, Schokolade, Leder, - im Mund: weich, voll, sehr frisch und auf der Frucht, Frucht von Schwarzkirsche und Pflaume, reife Sauerkirsche, Gewürz, im Abgang nochmal die Kirsche mit einem strukturenbenden Mineral begleitet durch Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, und ein Hauch Gewürz - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: 10 J.

MEYROU - VINS SELECTES

101 Château de la Nauze 2020 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 25 hl/ha, auf Kieselböden, sehr wenig Sulfite, nur bei Abfüllung, vorher Vinifikation ohne Sulfite, 35 g (bis 30g gilt als Vin nature).

Farbe: Schwarz mit violetter Rand - in der Nase: saftig, feine Süße, Brombeerbonbon kondierte Kirsche und Bitterschokolade - im Mund: frische Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche mit der fruchtigen Säure, Tannine von Bitterschokolade, Tabak und Rauch, im Abgang eingekochte Kirsche und Brombeere - Verwendung zu: Steak vom Rind - Genussreife: 4 J.

100 Tokaji Château Hellha Saveurs d'automne 2021 Furmint, Ausbau in Edelstahl fässern, 18 g/l Restsüße, Säure 5,6 g/l.

Farbe: sehr helles Gelb - in der Nase: feine Süße, Holunderblüten, Pfirsich und etwas Honig davon, auch ein Hauch Vanille - im Mund: Honignote, dann floral, danach reifer Pfirsich, Orangenarab, gutes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische - Verwendung zu: schöner Aperitif, frischer Wilkommensgruss - Genussreife: 5 J.

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2021 Ungarn, Tokai, Rebsorte Furmint.

Farbe: sehr helles Gelb - in der Nase: sehr floral, weiße Blüten und etwas etwas Pfirsich, dann mineralische Note - im Mund: feine zitronige Säure und auch die Süsse von reifen Zitronen, weiße Blüten, dann weißer Pfirsich hin zu Litchi, Hauch Ananas, sehr klares Mineral vom Vulkangestein, frischer, eleganter Weißwein - Verwendung zu: Fisch und Meeresfrüchte mit eher feinen Saucen, Antipasti, Sushi - Genussreife: 4 J.

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2020 biologischer Anbau seit 2010, 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, wächst auf Kalk-Lehm Böden.

Farbe: Schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: sehr weich und Nase, die Aromen sehr elegant verbunden, Frucht von Cassis und Kirsche, Rose, Veilchen und würzige Tannine - im Mund: Verbindung von reifen schwarzen Früchten mit den Tönen von schwarzem Holz, feine Mokka-Tannine, reiner Kakao, feiner Hauch von Nelke, Veilchen, Rose, präsent Mineral, schön im Gleichgewicht, im Abgang dominieren Bitterschokolade und feine

Barriquetöne, - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: 10 J.

CHATEAU BELLEFONT-BELCIER - ST. EMILION

90 Chateau Bellefont - Belcier HVE 2019 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, St Emilion Cru Classé, Ernte über drei Wochen, Parzelle für Parzelle, 30% in neuen Fässern, 10% in grossen Holzfass, 30% in ein Jahr alten Fässern, 30% 2 Jahre alte Fässer.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: sehr harmonisch, feines ruchtiges Bouquet, Confit rote und schwarze Früchte verbunden mit floralen Noten, dann Halbbitterschokoladentannine, Hauch von Nougat, feine Tabak und Barriquenote - im Mund: sehr fruchtig, rund, anschniegsam, hervorragend eingebundene Tannine, sehr saftig, Confit von Schwarzkirsche und Brombeere, perfektes Zusammenspiel der Frucht, der Säure von reifen Kirschen und den feinen eingebundenen Tanninen von Mokka und Bitterschokolade - Verwendung zu: Entrecôte, Gerichte mit rotem Fleisch oder Wild, Risotto mit Aubergine, Pasta mit roten Saucen - Genussreife: 30 J.

91 Les Tours de Belcier 2016 St, Emilion Grand Cru, auf Kalkboden, 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon, HVE. Zweitwein Ch. le Bellefont Belcier.

Farbe: schwarzrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: sehr einladend Schwarzkirsche, Brombeere, Pflaume, Fliederbeersaft, Veilchen, etwas Schokolade - im Mund: angenehm weich und voll, feine Süsse von Kirsche - Confit, Brombeere, Himbeerbonbon, Veilchen gehalten durch die fruchtige Säure von Kirsche und Johannisbeere und gutem Mineral, samtene schokoladige Tannine von Schokolade und Mokka, im Abgang geben die schokoladigen Tannine mit einem schönen Mineral nochmal Struktur, große Länge, jetzt schon perfekt trinkreif - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef - Genussreife: 15 J.

CHATEAU LA PATACHE - POMEROL

93 Chateau La Patache 2019, 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Farbe: dunkles Rot, braunvioletter Rand - in der Nase: Veilchen, Kirsche, Brombeere, Wildrose, Nelkenpfeffer, purer Kakao, Bitterschokolade, - im Mund: angenehm weich und voll, rosa Pfeffer, Kirsche, Nelke, Veilchen, Holunder, umschmeichelt den Gaumen, Kraft vom Mineral, Tannine von Kaffee und Mokka, im Abgang feine Holznoten und nochmal pfeffrig - Verwendung zu: Gerichte mit rotem Fleisch, - Genussreife: 30 J.

GRAVES - CHATEAU D'ARRICAUD

456 Château d'Arricaud 2019 Semillon 70%, Sauvignon 30%.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Pfirsich und noch etwas Mandarine, ein Hauch Zitrone, dann florale Noten vom Sauvignon, etwas Brioche - im Mund: frische zitronige Säure, klares Mineral, feine Süsse reifer Zitronen, Frucht zwischen Mirabelle und Weinbergpfirsich, Mandarine, feine florale Noten, dezente Säure, Kernton, sehr im Gleichgewicht, facettenreicher, reicher und strukturierter Wein, im Abgang !! hier stimmt was nicht - Verwendung zu: sehr schön als edles frisches Willkommen, feine Aperitifs, Salate mit Früchten, Ziegenkäse, Gemüsegratin, gegrilltes Gemüse, Fisch: Forelle, Hecht - Genussreife: jetzt, jetzt sehr gut 8 J.

457 Les Fous Volands Rose 2021 100% Cabernet Franc, von etwa zehn jährigen Reben.

Farbe: helles rosa - in der Nase: sehr schöne Nase, Pfirsich, floral, Erdbeer, Johannisbeere, Rose - im Mund: sehr reicher Rose, Weinbergpfirsich mit Kernton, Noten von Rose, dann Johannisbeere, darunter präsent das Mineral, das dem Wein eine gute Struktur gibt! Im Abgang nochmal die Frucht mit Kernton - Verwendung zu: einfach so. Genussreife: 2 J.

458 Les Fous Volands Rot 2019 100% Cabernet Franc, von etwa zehn jährigen Reben.

Farbe: Schwarzrot mit rotem Rand - in der Nase: verführerisches Aroma von Schwarzkirsche, Pfeffer, Holz, Tabak und Schokoladentannine - im Mund: Schwarzkirsche, Heidelbeere, Bitterschokolade, Mokka, auch im Mund gewürzige Noten von Pfeffer und Tabak und Holztöne, voller Wein, der noch sehr jung ist, schönes Potenzial - Verwendung zu: sehr gut zu gegrilltem Gemüse, auch zu gegrilltem Fleisch - Genussreife: 5 J.

459 Château d'Arricaud 2018 38% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot, 2% Petit Verdot, im Fass ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rot, lebendig rotem Rand - in der Nase: weiches Bouquet, etwas Schwarzkirsche, Bitterschokolade, Holunderbeeren, Hauch Flieder, etwas Rauch und Kaffee - im Mund: sehr anschniegsam und voll, schillerndes Mineral, Kirsche, feine Fruchtsüsse von Kirsche und Holunder vermählt mit Bitterschokolade, Kaffee, etwas Tabak, etwas Holztönen, im Abgang wieder Schokolade sehr schöne Länge, hat sich sehr schön entwickelt - Verwendung zu: Lammschulter - Genussreife: 8 J.

461 Château d'Arricaud Liqueureux 2012 Beerenauslese, 80% Semillon, 20% Muscadelle.

Farbe: kräftiges Gelb - in der Nase: Honigtöne, Aprikosenmarmelade, weiße Blüten - im Mund: volle Fruchtsüße aufgefangen von einem klaren Mineral und sehr feiner zitroniger Säure, Honig, sehr reife Mandarine, Zitrone, Grapefruit, im Abgang bleibt ganz lange eine feine Honignote - Verwendung zu: Dessert oder Aperitif, foie gras oder zum Empfang - Genussreife: 7 J.

460 Château d'Arricaud Grand Vin 2014 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 2% Petit Verdot, Ausbau 20 Monate in alten Barriques.

Farbe: schwarzrot mit roter Rand - in der Nase: sehr elegant, Fruchtbrot, Holunderbeere, und Veilchen, feine Mokkanote, auch Tabak und Rauch, etwas Cassis und Kirsche, sehr lebhaft, frisch und einladend - im Mund: wunderbar schmeichelt, samtig, voll und reich, Kirsche, Holunder, Cassis, dann etwas Schokolade, Tabaknote, Mokka Tannine, alles wunderbar eingebunden, je länger im Mund, desto mehr Facetten tun sich auf, sehr grosse Länge, typische Cabernet Sauvignon, elegant - Verwendung zu: Haarwild mit kräftigen Saucen - Genussreife: 3 J.

CÔTES DE BORDEAUX - CHATEAU HAUT-RIAN - MICHEL DIETRICH

34 Château Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2021 40% Sauvignon blanc, 60% Semillon, zum Teil alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: typisch Sauvignon: florale Noten, frisch geschnittenes Gras, Wiesenblüten, Frucht von reifem Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich - im Mund: weich, voll und frisch, Frucht zwischen reifer Mirabelle, Ananas und sehr reifer Zitrone, frische Säure und schillerndes Mineral - Verwendung zu: auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen - Genussreife: 4 J.

40 Cht. Haut-Rian Sélection Les Acacia 2020 100% alte Semillon auf Kalkboden, im Barrique in neuen Fässern ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: florale Noten, Aprikosenhaut, Frucht zwischen weißem Pfirsich, Mirabelle und Mandarine, dann eine feine Barriquenote und Mandarine - im Mund: anschniegsam und voll, feine zitronige Säure, weiße Blüten, sehr schöne Frucht von Mirabelle und Pfirsich und etwas Ananas. danach Briochenoten vom Barrique, im Abgang klingt die Frucht verbunden mit Blüten und Brioche weiter nach, gute Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc. - Genussreife: 4 J.

41 Château Haut-Rian Bordeaux Rosé 2021 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein.

Farbe: lachsrot - in der Nase: Frucht zwischen roter Johannisbeere und Waldbeere, Orangenschale, leichte Wildrose schöne mineralische Note, - im Mund: sehr frischer, aromatischer Rose, schöne Frucht, Johannisbeere, Walderdbeere, weiße Blüten und auch ein Hauch Mandarine, dann Mineral und angenehme Säure, gute Länge, ein sehr schöner Rosé - Verwendung zu: passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse - Genussreife: 2 J.

42 Cht. Haut-Rian Côtes de Bordeaux 2019 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: schon in der Nase schönes Zusammenspiel von Rote und schwarze Früchte, Mineral und den Tannine mit Kakaonoten und dezente Noten vom Barrique - im Mund: voll und weich ohne schwer zu wirken, sehr fruchtig, Schwarzkirsche und Brombeere, dann Noten vom Barrique, Bitterschokolade, Mokka, etwas Süßholz, sehr gute Länge, macht einfach Spass - Verwendung zu: rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann - Genussreife: 4 J.

36 Château Haut-Rian Sélection St. Seurin 2018 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 1 Jahr im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit braunvioletter Rand - in der Nase: Frucht von Kirsche, Brombeere und Heidelbeere, dann Kaffee tannine und Waldboden, sehr elegant - im Mund: sehr reich und samtig, Frucht von reifer Schwarzkirsche und etwas Cassis und eingekochter Heidelbeere, sehr schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, die sehr gut mit der Frucht verbunden sind, im Abgang wieder Süßholz und Schwarzkirsche untermalt - Verwendung zu: rotem Fleisch und auch zu Lamm - Genussreife: 4 J., jetzt perfekt zu trinken.

32 Les Vignes de Coulous BIO 2021 Sauvignon Blanc.

Farbe: helles gelb mit goldenen Reflexen - in der Nase: deutliche Sauvignonnote, Heu, leicht florale Noteweißer Pfirsich, Maracuja - im Mund: Limette, Pfirsich, dann Aprikose und deutlich Maracuja, etwas weiße Blüten, sehr klare, feines Mineral - Verwendung zu: Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt - Genussreife: 3 J.

37 Les Vignes de Coulous BIO 2020 Bio, 60% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 25% Merlot.

Farbe: Rotschwarz mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: Cassis, Heidelbeere, Kirsche Kaffee tannine - im Mund: Tannine von Mokka und purem Kakao, deutliche Frucht von Kirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere, etwas Himbeergeist gute Länge, die "wilde Seite" der Domaine, wild aber ausgewogen - Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch, gegrilltes Gemüse - Genussreife: 4 J.

38 Les Vignes de Coulous Vin Liqueureux BIO 2020 100% alte Semillonreben auf Kalkhmboden, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: kräftiges Strohgelb - in der Nase: weiße Blüten, sehr reifer Pfirsich, Mango und etwas Ananas, Honigtöne - im Mund: deutliche Honignoten,

Holunderblüten, sehr reife Birne und sehr reifer Pfirsich, mineralische Note, die den Wein ins Gleichgewicht bringt, umschmeichelt den Gaumen, sehr schön - Verwendung zu: Foie Gras, Desserts von frischen Früchten - Genussreife: 10 J.

31 Cremant de Bordeaux 100% Semillon, in kleinen Körben geerntet, niedrige Dosierung, 6 g pour 100 l, zwischen Brut und Extra Brut. Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: floral, Nektarine und Mirabelle, weiße Blüten - im Mund: weckt den Mund, schönes Gleichgewicht zwischen Frucht und angenehmer Säure, Birne, Pfirsich, Limette, zum Ende etwas Pampelmuse - Verwendung zu: Aperitif, zu Melone und Schinken, fermentiertem Gemüse, passt auch gut für Brunch - Genussreife: 3 J.

542 CORNAS - AUGUSTE & PIERRE CLAPE

545 Côtes du Rhône 2021 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben.

Farbe: rot-schwarz, lebhaft violettes Rot am Rand - in der Nase: fruchtiges Bouquet, feine Himbeertöne und etwas Leder - im Mund: Mineral, dann deutliche Frucht von Himbeere und frischer Brombeere, auch etwas Schokolade, im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Wildgeflügel - Genussreife: 6 J.

546 Cornas Renaissance 2020 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: 7 J.

543 Cornas 2020 Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100% Syrah.

Farbe: schwarz mit violettem 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: 10 J.

MINERVOIS - DOMAINE SAINT LEOCADIE

107 Leukadios in Konversion zu BIO, 3. Jahr 2020 Marsanne, Vermentino et Muscat Petit Grains.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Holunderblüte, Weinbergpfirsich, ganz leichte Honigtöne - im Mund: Grapefruit, Kern-töne und deutliches Mineral, leichter Honigton, dann reife Zitrone, Weinbergpfirsich und Aromen von der Muscattraube - Verwendung zu: Sushi, geschmortem Gemüse mit exotischen Gewürzen - Genussreife: 3 J.

108 Leukadios 2021 70% Syrah, 30% Grenache, direkte Pressung.

Farbe: Altrosa mit hellrosa Rand - in der Nase: saftig, reife Kirsche, leichter Ton von Waldboden und Waldbeere, etwas Holunderblüte, Zitronenmelisse, Minze - im Mund: reife Kirsche, rote Johannisbeere, Himbeere, Limette und Bittermandel im Abgang etwas Melisse und Mineral - Verwendung zu: zum ganzen Essen - Genussreife: 3 J.

105 Leukadios 2020 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan.

Farbe: rot-schwarz, violetter Rand - in der Nase: Brombeere, schwarze Johannisbeere darüber Mokkatöne, Schokolade - im Mund: sehr anschmiegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, deutlich Cassis, Himbeere saftig, im Abgang würzige Noten von den Kräutern der Garruiges, schöne schokoladige Tannine - Verwendung zu: Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule - Genussreife: 5 J.

LANGUEDOC - CHÂTEAU MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2020 91% Sauvignon. 9% Colombard.

Farbe: Goldgelb - in der Nase: sehr einladend, schöne Sauvignonnote, florale Note, Mirabelle, weißer Pfirsich, leichte Pfeffernote, Schale von Orange - im Mund: Pfirsich, Aprikose mit Kern, dann auch florale Noten vom Sauvignon, ein Hauch Jasmin, schönes Mineral, Brioche, gut im Gleichgewicht, feine zitronige Säure, nochmal Kern-ton im Abgang - Verwendung zu: Meeresfrüchten, auch Aperitif - Genussreife: 4 J.

778 Chichery blanc 2021 Marsanne und Grenache Blanc, erst vor zweieinhalb Monaten abgefüllt, nur ein halbes Jahr im Tank, daher schneller zugänglich.

Farbe: helles Gelb - in der Nase: frische Birne, weiße Blüten, Papaya, Passionsfrucht, - im Mund: sehr fruchtig, weiße Blüten, Orange, Mandarine, Süße von sehr reifen Zitronen, Passionsfrucht, Hauch von Honig, leichte Rauchnote, feines Mineral, sehr weich, schmeichelt den Gaumen, im Abgang sehr schöne Säure mit Orangenabrieb, gute Länge - Verwendung zu: sehr gut als Aperitif, oder zu Sushi, <Crevetten - Genussreife: jetzt auf den Früchten, später mehr hin zu Honignote, 4 J.

774 Les Enclos 2021 je 50%, Syrah und Mourvèdre, ohne Maceration.

Farbe: zartes Altrosa, - in der Nase: feine Süße, sehr elegant, Confit von Pfirsich, Orange, Mandarin, dann Orangen-Blüten und Mineral - im Mund: sehr weniger Rosé, klares Mineral und angenehme Säure, Weinbergpfirsich, klares Mineral, dann dezente Noten von Himbeere und Johannisbeere, Waldbeere, angenehme Säure, Minze und Pfeffer im Abgang, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: gut zu Speisen, z.B. Crevettes, Paella, Risotto, auch Hühnchen oder Kalbsfleisch - Genussreife: 3 J.

771 La Baumieres 2020 Grenache noir 80%, alte Reben, über 50 Jahre, 20% Mourvèdre.

Farbe: Braunrot mit dunklem Rot - in der Nase: Frucht von roten Früchten von Kirsche und Himbeere, etwas Bitterschokolade - im Mund: saftig, frisches Mineral im Spiel mit roten Früchten, etwas Pflaume, Bitterschokolade, sehr reife Zitrone, Espresso, Tabak, schwarzes Holz, dann wieder rote Frucht vermischt mit den Tanninen und etwas würzigen Noten - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ententajine gemeint - Genussreife: 6 J.

779 La Rove ohne Sulfite 2020 Grenache noir 50%, Plant droit, (alte Varietät von Cinsault), über 50 Jahre alte Reben, ohne Sulfite, nach drei Monaten abgefüllt, kalt trinken 15 Grad!

Farbe: Purpur, am Rand kräftiges Rot - in der Nase: sehr frisch, rote Frucht, Bonbon anglais, Himbeere - im Mund: leicht aber voll, sehr elegant, feine Süße von Himbeere, Süßkirsche, Heidelbeere, begleitet durch leichte Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, feine gewürzige Noten - Verwendung zu: Reis oder Pastagerichte, rotes Fleisch - Genussreife: 4 J.

772 Les Enclos 2020 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: fruchtige Süße, Schwarzkirsche, Johannisbeere, sehr feine Tannine, - im Mund: eingekochte schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche, Heidelbeere, perfekt eingebettet mit feinen, weichen Tannine von Bitterschokolade und Kaffee mit leichten rauchigen und gewürzigen Noten, bleibt lange im Mund. Umkompliziert schön, gefällt - Verwendung zu: rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten - Genussreife: 6 J.

767 Chichery rouge 2018 4 Jahre in Edelstahlfässern ausgebaut, gerade abgefüllt, Mourvèdre und Syrah.

Farbe: ganz dunkles Rot mit braunvioletter Rand - in der Nase: Frucht von eingekochter Kirsche, Feige, Brombeere, Kirschenbrand, Leder - im Mund: am Anfang Mokka, etwas Tabak, sehr viel schwarze Frucht, Brombeere, Heidelbeere, eingedickte Kirschmarmelade mit einer feinen Süße, darüber mineralische Noten, Mokkanote kommt wieder, schöne Länge, bleibt gut im Mund - Verwendung zu: Wildente, Lammschulter im Kräutermantel - Genussreife: 7 J.

775 Palombières BIO - C. du Languedoc 2017 50% Grénache, 5% Syrah, 20% Carignan, 20% Cinsault, 5% Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edelstahlfass ausgebaut und gerade abgefüllt.

Farbe: Schwarz mit schwarzvioletter Rand - in der Nase: Confit von schwarzen Früchten, Brand von Kirsche, Unterholz, Gewürznoten von Pfeffer, Tabak, Bitterschokolade - im Mund: sehr rund, voll, feine Süße, Konfit von Früchten, Orangenschale, leichte Gewürznote, Tannine sehr schön eingebunden, sehr elegant, im Abgang etwas geistige Noten, toller Wein - Verwendung zu: Reh, Lammkeule, Entrecôte - Genussreife: 6 J.

780 La Pharaonne - C. du Languedoc 2017

Farbe: - in der Nase: Cassis und Heidelbeere, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche - im Mund: hat sich schön entwickelt, sehr weich, voll, Cassis und Heidelbeere, feine Süße, Zitrone, Orange, Kumquat, leichte Schwarzkirsche, darüber feines Mineral deutlich, aber weiche Tannine Mokka und Tabak, Garrigue, im Abgang auf den Tanninen mit eingekochter ucht - Verwendung zu: Risotto - Genussreife: jetzt, aber noch nicht dem Höhepunkt, 10 J.

ROUSSILLON - DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - Côtes Catalanes 2021 20% Grenache blanc, 70% Viognier, 10% Roussanne, junge Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Stachelbeere, Ananas, weiße Blüten, leichte Citrusfrucht dahinter leichter Pfefferton - im Mund: frisch und aromatisch, Blüten, fruchtige Süße, dann Aprikose, Mandarine, Pfirsich mit Kern-ton und Grapefruit, gute Länge - Verwendung zu: zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi - Genussreife: 3 J.

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2021 90% Muscat d'Alexandrie, Muscat de petits grains 10%.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: expressiv, deutlicher Muskatton eingebettet in weiße Blüten und Frucht von Maracuja und Passionsfrucht, etwas Pampelmuse - im Mund: fein muskatiert, sehr frisch, Frucht von Grapefruit, Maracuja und Pfirsich mit leichtem Kern-ton, elegantes Mineral und feine zitronige Säure, im Abgang bleibt der Muskatton mit einer guten Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 3 J.

759 Les Terres Grillées - CdR 2020 alte Reben von Grenache blanc im 400 l Fass ausgebaut, Macabeu, Vermentino

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: elegant in der Nase, Aprikose, Pfirsich, florale Noten von Jasmin, etwas Litschi, Mineral - im Mund: sehr reich, angenehm anschmiegsam, Litschi und Aprikose, weißer Pfirsich und etwas weiße Blüten, leichter Pfefferton, schönes Mineral, angenehme Säure von Zitrusfrüchten und feine Barriquenoten, bleibt noch schön im Mund, am Ende nochmal pfeffrig - Verwendung zu: Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch - Genussreife: 3 J.

742 Romain - Côtes Catalanes 2021 Merlot (55%), Grenache (25%) und Syrah (20%), direkt gepresst.

Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: Frucht von Walderdbeere, Himbeere, Johannisbeere, leichte Zitrusnote, Mandarine - im Mund: Johannisbeere, dann etwas Himbeere und Walderdbeere, etwas Mandarine, leichter Kernton und feine Säure, am Ende Mineral und wieder schöne Frucht, einfach zu trinken - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: 2 J

749 Les Terres Grillées - CdR 2020 60 % Syrah, 25 Grenache Noir, 10 Carignan und 5 % auf Schieferboden, Syrah 4 Monate im Fass.

Farbe: kräftiges Rosé mit orangen Rand - in der Nase: schöne, aromatische Nase, Waldbeeren, Johannisbeere, Wildkirsche, florale Noten, dahinter eine feine zitronige Säure, auch ein schönes Mineral - im Mund: sehr weich und frisch, Johannisbeere, florale Noten, Waldbeere, Himbeere, feine Süsse von Kirsche, im Abgang schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 3 J.

746 Pierre - Côtes Catalanes 2021 Syrah, 50 %, 25% Merlot und 25 % Grenache noir, kurze Mazeration, kleine Ernte.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: rund, Schokolade, Frucht von Schwarzkirsche Brombeere und Cassis - dahinter feine Fruchtsüße - im Mund: typische Syrahnote, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche und etwas Brombeere, dann Mokkatöne, die den Abgang dominieren, darüber ein feiner Pfefferton - Verwendung zu: Ratatouille, Lamm, Ziege, - Genussreife: 3 J.

747 Justin Piquemal - Côtes Catalanes 2021 10 % Syrah, 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Grenache noir.

Farbe: Schwarzrot mit grauvioletter Rand - in der Nase: fruchtige Süsse von Cassis, Kirsche und etwas Süßholz, dann Kaffeetannine - im Mund: reife Schwarzkirsche mit Kern, Cassis und Bitterschokolade, gute Länge, etwas Süßholz im Abgang, fruchtiger, unkomplizierter Wein mit guter Länge - Verwendung zu: Grilladen, Entrecôte - Genussreife: 3 J.

741 Tradition - Côtes du Roussillon 2020 10 % Carignan, 50% Grenache, 40 % Syrah, auf Lehm, Kalkboden.

Farbe: fast Schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, Aroma von Brombeeren und Heidelbeeren, danach auch etwas Lakritze - im Mund: deutliche Fruchtsüße, reife Brombeere gepaart mit Süßkirsche, schwarzer Johannisbeere, auch etwas Heidelbeere, dann eine feine Süße und auch etwas Bitterschokolade und Kaffeetannine, feine gewürzige Noten von Garrigue, sehr schön und rund - Verwendung zu: Pastagerichten, rotem Fleisch gebraten oder geschmort - Genussreife: 6 J.

753 Le Chant des Frères - CdR 2020 alte Reben von Grenache und Syrah, je zur Hälfte, wachsen auf Kieselböden, Quarz, im 400 l - Barrique ausgebaut, Fässer im 3. - 5. Jahr.

Farbe: Rotschwarz mit deutlich violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Brombeere, auch etwas Cassis, dann feine Barriquenoten und etwas Kaffee, Schokolade - im Mund: sehr weich und voll, schokoladige Tannine, dann sehr reife Schwarzkirsche und auch etwas Himbeere und Cassis, unterteilt von Kaffeetönen und Bitterschokolade, schön im Gleichgewicht, feine fruchtige Säure im Abgang, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: 7 J.

748 La Colline Oubliée - CdR Villages 2020 60 % Syrah, 25% Grenache noir, 10 Carignan und 5 % Mourvèdre auf Schieferboden, 4 Monate im Fass.

Farbe: Schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: deutliche Frucht, Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, Tabaknote, Schokolade - im Mund: sehr weicher und voller Rotwein, Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas Heidelbeere, leichte Note vom Sandelholz, etwas Rosmarin, Piment, schwarze Olive, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade und Mokkatannine, große Länge, - Verwendung zu: Lamm in verschiedensten Variationen, Gerichten mit Aubergine - Genussreife: 10 J.

760 Les Terres Grillées - CdR Villages 2021 Carignan, Grenache, 65 % Syrah, auf Schiefer, 4 Monate Barrique für den Syrah.

Farbe: Schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: feine Tannine vom Barrique, Schwarzkirsche, auch etwas Himbeere und Heidelbeere, feine schokoladige Tannine, darüber ein Hauch Tabak - im Mund: sehr schön, weich und voll, feine Fruchtsüße, Confit von Waldfrüchten, Kirschen, Cassis, Himbeere, dann Schokolade, weiche Tannine, am Ende Mineral vom Schieferboden und gewürzige Noten von Garrigue - Verwendung zu: Lammschulter mit vielen Kräutern - Genussreife: 10 J.

VINS DOUX NATURELS - DOMAINE PIQUEMAL

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes Vin Doux Naturel, 70 % Muscat petits prains, 30 % Muscat d'Alexandrie.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: frische Limone, Mandarine, Pfirsich, Honigtöne - im Mund: sehr reifer Pfirsich, Maracuja, reife Mandarine, Ananas, Jasmin, im Abgang Zesten von Zitrone, Honigtöne und feiner Minzton, lang - Verwendung zu: Aperitif, Apfelkuchen, Dessert im allemeinen - Genussreife: 8 J.

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

54 Château St. Louis 2020 70 % Roussanne, 30 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: reich, florale Noten, dann Pampelmuse und Pfirsich - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: 2 J.

52 Château St. Louis 2021 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere, sehr fruchtig mit guter Säure - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: 2 J.

55 Château St. Louis 2020 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, maceration carbonique, Probe vom Fass.

Farbe: Rotschwarz mit leicht violetter Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, dann Vanille, darüber weiche Tannine und eine feine Süße - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch - Genussreife: 3 - 4 J.

57 L'Affranchi 2020 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz mit leicht violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine tannige Noten - im Mund: reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: 4 J.

ST. CHINIAN - DOMAINE JOUGLA

783 AOC St. Chinian Les Tuileries BIO 2020 50 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino, 10 % Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten über einer feinen zitronigen Säure, dann etwas, Mirabelle, Pfirsich mit Kern - im Mund: schönes Spiel klares Mineral, mit eleganter Säure und floralen Noten, weißer Pfirsich, dann Orange, etwas Zitrus, eine Kernnote im Abgang - Verwendung zu: Fisch und andere Meeresfrüchte, mit einer eher feinen Sauce - Genussreife: 3 J.

786 Eime de Vinha 2020 zum größten Teil auf Schieferboden, Vermentino, Grenache blanc und Viognier, 6 Monate auf dem Fass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Mango und Passionsfrucht, Pfirsich, Ananas, deutliches Mineral - im Mund: voll, rund, kräftig, schönes Spiel von Mineral und reifen Pfirsichen und Ananas, feine zitronige Säure, unterstrichen von deutlichem Kernton, der gut im Gleichgewicht ist und die Struktur des Weines unterstreicht, schöne Länge - Verwendung zu: Vorspeisen, Carpaccio von Lachs, Antipasti auch mit Huhn, Aperitif - Genussreife: 3 J.

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale BIO 2021 Mourvèdre - saignée, Syrah und Grenache, Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: ganz leichtes Rosé, Altrosa, am Rand kräftiger - in der Nase: aromatisch, sehr expressiv, rote Johannisbeere, reife Erdbeere, etwas Rhabarber, feine Süsse der Kirschen, schöne mineralische Note vom Schiefer - im Mund: Rhabarberkompott, Walderdbeere und Kirsche, gleichzeitig kräftig und schmeichelnd, auch schöne Mineralität, etwas florale Noten, schöne Länge wieder mineralischen Noten im Abgang - Verwendung zu: Zum ganzen Essen - Genussreife: 2 J.

784 AOC St. Chinian Initiale BIO 2020 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Farbe: Rotschwarz, hellvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, darüber Noten von kräftiger Schokolade - im Mund: kräftiger Wein, sehr konzentriert, Frucht, Tannine, Mineral und würzige Noten verbinden sich perfekt, Frucht zwischen Süß- und Sauerkirsche, reife Brombeere, Süßholz, hinten dezent rote Johannisbeere und Süße von Himbeere, gewürzige Noten von Garrigue - Verwendung zu: Lammragout, Gulasch - Genussreife: 5 J.

794 AOC St. Chinian Ancestrale BIO 2020 Syrah, Grenache und Mourvèdre auf Schieferböden.

Farbe: Rotschwarz, braunvioletter Rand - in der Nase: gewürzige Noten von Garrigue und Pfeffer, Heidelbeere, Brombeere, Aromen von Heidelkraut und Minze, feine Süße, Halbbitter-Schokolade - im Mund: weich und voll, konzentrierte Frucht von Heidelbeere und Brombeere, darüber feine Süße von Schwarzkirsche, gebettet auf den Tanninen von Bitterschokolade und den mineralischen Tönen vom Schiefer, die dem Wein Struktur und Länge geben, sehr reicher Wein - Verwendung zu: Lamm, Ratatouille, Wildschwein - Genussreife: 6 J.

788 AOC St. Chinian Signée BIO 2019 Syrah, Grenache und alte Carignan auf Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Farbe: Schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Heidelbeere und Heidelkraut, reife Brombeere und dann Mineral vom Schiefer, etwas Garrigue, Kakaotöne - im Mund: weich und voll, konzentrierte Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere und Brombeere, Mineral vom Schiefer gebettet auf den Tanninen von Kaffee und Bitterschokolade, darüber feine Gewürznoten von Garrigue, gute Länge - Verwendung zu: Moussaka, überhaupt Gerichten mit Aubergine, Ente, Hirsch und Wildschwein - Genussreife: 7 J., je tzt eher zum Essen, in einem Jahr auch perfekt zum So-Trinken.

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic BIO 2017 alte Reben von Mourvèdre, Grenache und Carignan.

Farbe: Schwarzrot, braunvioletter Rand - in der Nase: sehr rund und expressiv, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Süßkirsche, konzentriert und saftig, Waldboden, schokoladige Noten, sehr feines Tannin und Mineral -

im Mund: sehr reich und anschmiegsam und harmonisch, Confit von Schwarzkirsche und Heidelbeere und schwarze Johannisbeere, etwas Süßholz, dann Halbbitterschokolade , perfektes Zusammenspiel von Frucht, Tanninen und Mineral, dezente, aber präzente Tannine, etwas Kakao, im Abgang kommt die Frucht wieder verbunden mit dem Mineral. sehr schöner Wein, jetzt perfekt zu trinken - Verwendung zu: Wild oder Lamm - Genussreife 5 J

793 AOC St. Chinian Sarremale 2016 Grenache, alte Carrignan und Syrah. Farbe: dunkles Rot hin zum Schwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, Heidelbeere, Brombeere und etwas Pflaume und Schwarzkirsche, weiche, aber deutlich präzente Tannine hin zur Schokolade - im Mund: sehr reich und elegant, seidene Tannine und klares Mineral völlig in tegriert, darüber konzentriert Frucht von Waldfrüchten, die perfekt harmonisieren, auch etwas Zitrusfrucht mit den Zesten, Zitruskern, Hauch Schokolade, im Abgang im Abgang unterstreicht das Mineral nochmal den Wein, sehr lang, großer Wein, jetzt perfekt zu Trinken - Verwendung zu: Lamm, edlem Fleisch, Wild - Genussreife: 5J.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé 2021 85 % Syrah, 15 % Cinsault, saignée nach 12 Stunden Anmazeration.

Farbe: anregendes Pink mit leicht violetter Farbspiel - in der Nase: Himbeer- und Walderdbeere-aromatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016 Reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.

Farbe: Rot-schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis und Tanninen sowie Holznoten - im Mund: geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen sich mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, großartig - Verwendung zu: Wildentenbrust, miteinander intensiven Sauce - Genussreife: 4 J.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben.

Farbe: dunkles Rot, fast ins Schwarze lebhaft violetter Rand - in der Nase: Frucht zwischen Brombeere, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Lakritz - im Mund: elegante Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch Brombeere, angenehme Säure von Pampelmuse, Bitterschokolade, leichter, eleganter Wein, der viel zu sagen hat - Verwendung zu: Rehkeule, Lamm, aber auch zu Pasta und Pizza - Genussreife: 2 J.

138 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019 15 % Syrah und 85% Carignan-Grenache.

Farbe: Schwarz mit tiefvioletter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im Mund: feine Süße von Schwarzkirsche, Kräuter, Cassis, Brioche, sehr schönes Zusammenspiel der verschiedenen Noten, ganz feiner Wein - Verwendung zu: schönem Stück vom Rind - Genussreife: 7 J.

134 Clos de la Miro BIO ohne Sulfite 70 % Syrah, 30 % Grenache.

Farbe: Schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Kirsche, Cassis und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: anschmiegsam und reich, Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Blaubeere, elegante Säure, feine Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: 6 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.

Farbe: Rot-schwarz mit violetter Rand - in der Nase: schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im Mund: reife Frucht, Sauerkirsche, Schlehe, Hauch von Himbeere, feine Säure und weiche Tannine, im Abgang Kaffeenoten und nochmals die Frucht von Kirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: 4 J.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES - BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2021 Grenache, Vermentino, Muscat, Macabeu Farbe: strahlendes Gelb Nase: Blüten, insbesondere etwas Jasmin, Hauch von Zitrone, Mirabelle, weißer Pfirsich, Mineral Mund: frisch und elegant, sehr reife Limone und ein Hauch Jasmin, Mirabelle, Blüten, Orangenabrieb, sehr frisches und aromatisches Mineral vom Schiefer, gute Länge, -Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen Genussreife: 3 J.

879 Les Glaciaires - C. du Roussillon 2021 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut Farbe: Goldgelb Nase: elegant, floral, deutliches Mineral, dann Honigtöne Mund: reich und frisch zugleich, grosse Mineralität, reife Zitrone, Hauch Mirabelle, Florale Töne, Maracuja, Grapefruit, Litschi, feine Säure, im Abgang noch Kernnoten, sehr schöne Länge. Jetzt schon gross und wird sich noch reicher entwickeln - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen Genussreife: jetzt 6 J, aber in 1 Jahr am besten

875 la Vigne de mon pere 2021 Rousanne Farbe: Goldgelb Nase: weisser Pfirsich, florale Noten, Bricho, Mandel, Aprikose Mund: sehr reich und frisch, reife Limette und Limekern, Pfirsich, weisser Pfeffer, florale Noten, grüner Apfel, klares Mineral - Verwendung zu: Fisch Genussreife: jetzt 5 J

886 Clos des Vignes - CdR Villages 2021 Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt, 380 m Höhe, Ausläufer des Corbieres Farbe: goldgelb Nase: florales

Bukett hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik, dezente Ananastöne Mund: sehr klar, auch floral, deutliche Rosentöne, leichter Fenchelton, dann Litschi, Kumquat, Anistöne, dann angenehme Säure, und reich und sehr rund, darunter kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer, - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse Genussreife: 5 J.

894 Les Millières Rosé - C. du Roussillon 2022 direkte Pressung, Mourvèdre Farbe: leichtes Rosé Nase: frische Nase, Walderdbeere, Weinbergpfirsich, auch etwas florale Noten Mund: lebendig, wie in der Nase Walderdbeere und Weinbergpfirsich, dann etwas Holunderblüte mit etwas Minze, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer Genussreife: 2 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2020 60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Carignan, ganz wenig Mauvaidre, im Betonfass ausgebaut, ungefiltert Farbe: rot-schwarz mit rotvioletter Rand Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz Mund: reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber deutliche Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süßholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spass - Verwendung zu: Zu allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm Genussreife: 5 J.

880 Les Millières Rouge - C. du Roussillon 2020 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vin grau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand Nase: gekochte Brombeere und etwas Cassis, dezente, aber präzente Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert Mund: ausdrucksstark und saftig, würzige Töne, Cassis Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süßholz, ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur, sehr schön im Gleichgewicht, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Grilladen Damwild Genussreife: 6 J.

876 la Vigne de mon pere 2020 Grenache Carignan Farbe: dunkelrot mit rotem Rand Nase: Kirsche, Brombeere, Süßholz, ein Hauch Nougat, Schokolade Mund: frischer Rotwein, sehr elegant, auf der Frucht, Kirsche, Johannisbeere, Brombeere, frisches Mineral, weiche Tannine von Bitterschokolade und ein Hauch Nougat, schön lang und unkompliziert zu trinken - Verwendung zu: Hummer, Languste und andere Schalentiere, See teufel und weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen Genussreife: jetzt 5 J

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2020 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden Farbe: schwarzrot mit kräftig violetter Rand Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Confit von roten Früchten, Gewürze der Garrigue, bitterer Kakao Mund: sehr reich mit feiner konzentrierter Frucht, Confit von roten und schwarzen Früchten, mit feinen gewürzigen Noten von Garrigue, bitterer Kakao sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, sehr lang, wirkt noch lange nach, großer Wein - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild Genussreife: 7 J.

882 La Torre - CdR Villages 2019 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand Nase: reich, reife schwarze Früchte Brombeersaft, Kirschbrand, Noten von Tabak, Leder, Gewürz und Unterholz Mund: Sehr ausdrucksstarker Wein, feine Süße von Schwarzkirsche, Confit von roten und schwarzen Früchten darüber feine würzige Töne, untermalt von weichen, aber ausdrucksstarken Tanninen, weiter hinten Noten von Tabak, Leder. Etwas Süßholz. Sehr schöne Länge, großer Wein - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter Genussreife: 10 J.

883 Les Falaises - CdR Villages 2019 Carignan, Grenache, Syrah jeweils 1/3, auf Kalkboden, Vin grau, sehr alte Reben Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand Nase: schwarze Früchte, Holznote, leichte Ledernote, Garrigues, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote Mund: reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen Brombeeren, Cassis und etwas Heidelbeere, Hauch von Himbeere dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holznote, Leder. Im Abgang bleiben die schokoladigen Töne, verschmelzt mit der Frucht, große Länge, hervorragender wunderbarer Wein! - Verwendung zu: Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen Genussreife: 10 J.

SÜDFRANKREICH - FRANCOIS LURTON

700 Les Hautes de Janeil Grenache-Sauvignon 2021 Sauvignon, Grenache Farbe: leichtes Gelb, Nase: Cassisblüten, schöne Frische, reife Zitrone, Stachelbeere, Brotkrumen, Mund: reife Birne, weisse Blüte, dann etwas Pfirsich mit Kern, Pampelmuse angenehme leicht zitronige Säure, Zitronenabrieb, Brotkrume, gute Länge - Verwendung zu: zum Sotrinken, Feldsalat mit Waldnuss mit gegrilltem Fisch oder mit leichten Saucen Genussreife: jetzt 3 J

696 Le petit Pas blanc - Cotes de Roussillon 2020 Macabeu, Grenache blanc, Grenache Gris Farbe: mittleres gelb, Nase: Pfirsich, Pfirsichblüten, weisse Rose, Hauch von Minze, Mund: reich, Aprikose mit Kern, leichte Note von Pampelmuse, etwas Brioche, feines Mineral, angenehmer Kernnoten im Abgang - Verwendung zu: Genussreife: jetzt 3 J

680 Les Salices Vignier 2021 teilweiser Ausbau im Barrique Farbe: leichtes Gelb, Nase: weiße Pfirsiche, leicht floral, reife Zitrone, etwas Mineral, Mund: voll und weich, Pampelmuse, Brioche, Frucht zwischen reifer Birne und

Pfirsich mit Kern, etwas Pfeffer, im Abgang schönes Mineral und leichter Kern ton -Verwendung zu: Aperitif Genußreife: jetzt 3 J

683 Les Fumées Blanches Les Calcaires BIO 2021 halbtrockener Wein Farbe: leichtes Gelb, Nase: weisser Pfirsich, auch florale Noten, Orangenschale, etwas Brioche, Mund: weich, reife Zitrone, Pfirsich, Mirabelle, etwas Mandarine, feines Mineral, leichtes Brioche -Verwendung zu: Krebse und Fische mit kräftigen Saucen Genußreife: jetzt 3 J

681 Le petit Pas blanc - Cotes Catalan 2021 Macabeu, Grenache Gris, Grenache Blanc, Viognier- Cotes de Catalan Farbe: helles Gelb, Nase: Pfirsich, Maracuja, ein wenig Zitrone, leicht floral Mineral, Mund: rund und weich, reife Birne; Maracuja, florale Noten, schöne Gleichgewicht zwischen frischer Säure und Mineral vom Schiefer im Abgang etwas Brioche, gewürznoten und Pfeffer -Verwendung zu: Genußreife: jetzt 4 J

690 Mas Janeil -Cotes du Rousillon 2018 Macabeu, grenache gris Farbe: mittleres Gelb, Nase: reiche Nase, Pfirsich, getrocknete Aprikose, Jasmin, Früchtebrot, Mund: Mango, Pampelmuse Vanille, Marzipan, getrocknete Aprikose mit Kern ton, Mandelnote, darunter mineralische Komponente, Gewürz, im Abgang Honigtöne, getrocknete Aprikose mit Kern und Honig -Verwendung zu: Genußreife: jetzt 3 J

703 Mas Janeil -Cotes du Rousillon 2018 alte Grenache, Carignan und Syrah, Mouvedre, auf kargen Schieferböden, 16 Monate Barriqueausbau Farbe: schwarz mit schwarzvioletttem Rand, Nase: Blaubeere, Kirsche, Brombeere und Cassis, elegante mineralische Note vom Schiefer, auch etwas Lakritz, Mund: weich, konzentriert auf der Frucht, deutliche Fruchtsüsse von Schwarzkirsche, Cassis und feine Säure von roter Johannisbeere unterstrichen von Tannine von Bitterschokolade, elegantes Mineral, sehr zugänglicher Wein -Verwendung zu: Damwild, Wildschwein Genußreife: jetzt 5 J

671 Hauts de Janeil Syrah Grenache 2021 aus dem Roussillon, teilweise im Barrique ausgebaut Farbe: schwarzrot, violetter Rand, Nase: ausdrucksstarke typische Syrahnoten, mit Himbeere, Kirsche Brombeere dahinter, dann dezente Tannine, leichte Briochenote, Mund: Schwarzkirsche, Blaubeere und Brombeere, schöne Tannine von Bitterschokolade und Mokka, gute Länge -Verwendung zu: Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt Genußreife: jetzt 3 J

669 Les Hauts de Janeil Rosé 2021 ein Rosé von der Syrahtraube, Pressung nach vier Stunden Mazeration Farbe: sehr leichtes Rosa mit transoarem Rand, Nase: schöne fruchtige Nase, Himbeere, Walderdbeere und etwas Johannisbeere, weisse Blüten, Mund: frische Himbeere und Johannisbeere, weisse Blüten, Limette, lebendiges Mineral, dann eine feine zitrone Säure, schön im Gleichgewicht, angenehmer unkomplizierter Rose -Verwendung zu: dem ganzen Essen, einfach so Genußreife: jetzt 3 J

674 La Mule, Merlot 2021 Pinot Noir Farbe: dunkles Rot mit hellroten Rand, Nase: Cassis, Brombeere, Hauch von Himbeere, Brombeerbüthen, Hibiskus, leichte Briochenote, Mund: konzentrierte rote Frucht über Tanninen von Kaffee und Schokolade, leicht und unkompliziert -Verwendung zu: zum So-Trinken und zum ganzen Essen Genußreife: jetzt 3 J

697 Mas Janeil Petit Pas Rouge 2019 27 % Syrah, 50 % Grenache Noir, 18 % Carignan, 5 % Mourvèdre Farbe: sehr dunkles Rot mit violetterm Rand, Nase: würzige weiche Tannine, Garriguenote, dann Kirsche, Johannisbeere, Konfitüre von roten Früchten, Mund: fruchtige Süße von Schwarzkirsche und Brombeere, Himbeere auch etwas Cassis, Tannine in die Frucht eingebunden, im Abgang noch etwas Gewürzige Noten, bisschen Holz und Leder, Bitterschokolade und Mokka -Verwendung zu: Grillage und Pasta Bolognes, Hase Genußreife: jetzt 3 J

691 Cuvée des Ardoises des Erles 2019 Fitou, Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden Farbe: schwarzrot mit violetterm Rand, Nase: Blaubeere, und Brombeere, Fliederbeersaft, Florale, Noten von Flieder, Mineral, Schokolade, leichte Ledernote, Mund: konzentrierte Frucht von Brombeere, Schwarzkirsche und Blaubeere, gute eingebettete schokoladige Tannine, Gewürze; Nelke und Garrigue, angenehme Mineralität vom Schieferboden, gute Länge, -Verwendung zu: Lammfleisch im Ofen gegart, gegrillte Lammkotelettes, Lasagne Genußreife: jetzt 3 J

694 Les Fumées Blanches BIB Sauvignon 310 Südfrankreich, in der Nähe von Carcassonne Farbe: leichtes Gelb, Nase: sehr expressiver reifer Sauvignon, Brioche, Maracuja und Jasmin, Mund: reif, Mango und Jasmin, durchaus gute Säure, im Abgang deutliches Mineral -Verwendung zu: gegrilltem Fisch, zu einer Salade Landaise Genußreife: jetzt 3 J

701 MJ Janeil Terret-Sauvignon BIB 510 Côtes de Gascogne, Gros Manseng ist die weiße autochtone Rebsorte Farbe: sehr leichtes Gelb, Nase: Zitrusfrüchte, etwas Jasmin, Mund: viel Frucht, Pampelmuse, dann weiße Früchte und ein Hauch Jasmin -Verwendung zu: mit Fisch gegrillt oder leicht Saucen Genußreife: jetzt 3 J

699 Sauvignon Blanc Sparkling Fumées Blanches 2020 wie ein Prosecco ausgebaut, reiner Sauvignon Farbe: leichtes Gelb, ein paar Perlen, Nase: frisch, Birne, Pfirsich und Zitrone und etwas Jasmin, Mund: Aprikose und Zitrone, auch florale Noten, dann transportieren die Bläschen Aromen von weißen Früchten, frisch und gute Länge -Verwendung zu: Aperitif Genußreife: jetzt 3 J

SPANIEN - FRANCOIS LURTON

721 Hermanos Lurton Verdejo 2021

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Frucht, exotische Noten von Mango, Mandarine und Florale Noten - im Mund: gute Frische, dann aromatischen Noten von Pampelmuse, Zitrone, etwas Mandarine, dann etwas florale Noten, Hauch von Minze, im Abgang Mineral und Kernnote -Verwendung zu: Vorspeisen und Meeresfrüchten - Genussreife: 2 J.

707 Tempranillo Hermanos Lurton Toro 2019 aus Castilla y Leon, Bio. Farbe: Schwarzrot, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr expressiv, deutliche schokoladige und Mokka Tannine, Frucht von Blaubeere und Brombeere, dann etwas Tabak, etwas rosa Pfeffer - im Mund: reich und schmeichelnd, Frucht von Kirsche, auch Sauerkirsche, Himbeere und Brombeere, feine Säure von roter Johannisbeere, Holunder und rosa Pfeffer, etwas Garrigue, Tannine von Bitterschokolade und Mokka -Verwendung zu: gegrilltem Rindfleisch, auch Grillagen mit würzigen Saucen - Genussreife: 5 J.

CHAMPAGNE - VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve Basis cuvée aus 70 % Pinot noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2014/2015.

Farbe: sehr feine Perlung, leichtes Gelb - in der Nase: erst ein Hauch Zitrone und etwas Pampelmuse, dann eine Veilchennote, schöne Frische - im Mund: explodiert im Mund, dann frische Note von Zitrone, die durch die Kohlensäure unterstützt wird, dann Frucht von Mandarine und etwas Kirsche, angenehme Säure, im Abgang ein Hauch Mineral, schöne Länge und sehr lebendig -Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J.

643 Champagne Vilmart Grand Cellier * 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay, sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, aus 2012, 2013 und 2014, 8 g/l Dosage. Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: volles Bouquet mit schöner Frische, Limone, leicht cremig, weiße Blüten und ein Hauch Mandel - im Mund: explodiert im Mund, viel Finesse, Zitrone, Mineral, Hauch von Mirabelle, sehr lang auf der Frucht, im Abgang leichter Mandelton, aber auch etwas Ingwer und Zitronengras, beachtliche Länge, großer Champagner -Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 4 J.

641 Champagne Gr. Cellier d'Or * 2015 Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay - Ausbau in 228 l - Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Aromen von einem guten Croissant, dann Ananas und 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 und eine schöne Mineralität -Verwendung zu: Aperitif aber auch zu Foie Gras - Genussreife: 4 J.

636 Champagne Coeur de Cuvée* 2011 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 50 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung - in der Nase: Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose - 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 gegrillten Gambas oder Foie Gras - Genussreife: 4 J.

638 Champagne Grand Cellier Rubis 2011 60 % Pinot noir, 40 % Chardonnay. Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Perlung - in der Nase: reich, cremig, dann Mus von Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille - im Mund: explodiert im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge -Verwendung zu: Aperitif und zum ganzen Essen - Genussreife: 4 J.

DEUTSCHLAND

WEINGUT BÄRMANN - KAISERSTUHL UND TUNIBERG

505 Secco Blanc 2021 40 % Scheurebe und 60 % Müller - Thurgau.

Farbe: mittleres Gelb mit wenigen sehr feinen Bläschen - in der Nase: frische Birne und Mirabelle mit Kern - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Apfel und gekochte Birne, darüber eine feine Säure von Zitrone -Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

512 Secco Rosé 2021 von Spätburgunderreben.

Farbe: mittleres Rosé mit leichtem Violett darüber - in der Nase: Süßkirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Frucht von frischer Walderdbeere und dann feine kirschige Säure und ein Hauch von süßer Himbeere -Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2019 Merdinger Pinot Noir, 7 Monate auf der Hefe.

Farbe: mittleres Rosé, sehr feine Bläschen - in der Nase: etwas Vollkornmischbrot, dann Frucht zwischen Kirsche und Walderdbeere - im Mund: schäumt auf, frische zitrone Säure, dann Schwarzkirsche und etwas Himbeere, schöne Frische -Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

513 Secco Noir 2020 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.

Farbe: dunkles Rot, leichte Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis und Brombeeren - im Mund: schäumt auf, Frucht von Cassis und deutlich Brombeere, auch Schokolade, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, sehr

weinig - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Genussreife: 2 J.

509 Rivaner 2021 Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, Mirabelle, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatisch, feine zitronige Säure, Zwetschge, im Abgang Mineral und die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Genussreife: 2 J.

508 Sunda 2021 Cuvée aus Müller Thurgau (60 %) und Scheurebe (40 %).

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann Pampelmuse - im Mund: frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere im Vordergrund, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Brotkrume - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Genussreife: 2 J.

510 Weißburgunder 2021 Tuniberg, Lößboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann Pampelmuse, darüber Mineral, dann auch ein Hauch Brotkrume - im Mund: frische zitronige Säure, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit der zitronigen Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Genussreife: 2 J.

514 Grauburgunder 2021 Tuniberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Birne, dann auch Mirabelle, ein Hauch von Tanninen - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, dagegen zitronige Säure, dann auch Mineral, viel Körper und gute Länge - Verwendung zu: zum Lachs mit Crème sauce - Genussreife: 3 J.

499 Merdinger Bühl Grauburgunder 2020 11 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mirabelle mit floraler Süße darüber, dann auch vanillige Barriquenoten - im Mund: Mirabelle mit darüber liegender Barriquenote, auch zitronige Säure, im Abgang dann wieder das Barrique - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2020 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: cremige Vanilletöne, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern, beachtliche Länge mit feinen vanilligen Noten vom Barrique, auch ein Hauch Tabak, dann feine Säure und auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - Genussreife: 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2021 Tuniberg, zwei Tage auf der Maische.

Farbe: eher leichtes Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas Litschi - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Holunderblüte, beachtliche Länge, im Abgang dann deutliche Muskatnote - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Genussreife: 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2021 vom Tuniberg, Lößboden, 12 Stunden Mazeration.

Farbe: mittleres Rosé mit einem Hauch violett - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: milde Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere mit feiner Süße, ganz feine Tannine, gute Länge, - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch Cavallionmelone mit Schinken - Genussreife: 2 J.

507 Merdinger Vintage Noir 2020 40 % Cabernet Mitos und 60 % Spätburgunder.

Farbe: Schwarzrot mit leicht violettem Rand - in der Nase: deutliche Tannine, Cassis, Himbeere und Schwarzkirsche - im Mund: reich, Himbeere, Schwarzkirsche und auch ein Hauch Cassis miteinander verbunden, darüber kirschige Säure, dezente Tannine, weich und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Ziegenfleisch - Genussreife: 2-3 J.

502 Merdinger Spätburgunder 2020 Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Rot mit leicht violettem Rand - in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche, leicht rauchig - im Mund: feine Süße, deutliche reife Himbeere, dann Mineral und Tannine im Abgang, es bleibt eine feine kirschige Säure im Mund, darüber Barriquenoten - Verwendung zu: Wildente, Wild - Genussreife: 4 J.

503 Ihringer Föhrenberg Pinot Noir 2019 16 - 18 Jahre alte Reben, Vulkanboden, mit Stielen vergoren, 11 Monate Barrique von Fässern mehrerer Weine.

Farbe: deutliches Rot mit leicht violettem Rand - in der Nase: leichte Barriquenoten, dann Himbeergeist, dahinter Brombeere, darüber die Tannine - im Mund: feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, danach auch eine leichte Tanninnote, im Abgang kirschige Säure und feines Tannin - Verwendung zu: Entrecôte - Genussreife: 7 J.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2019 Tuniberg, Kalk-Lößboden, 50 Jahre alte Reben, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: volles und weiches Bukett, feine Barriquenoten, dann rote Früchte, feine Tannine hin zum Leder - im Mund: reich und weich, gute Verbindung von Frucht von Schwarzkirsche

und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang Bitterschokolade - Verwendung zu: guten Stücken vom Rind gebrillt - Genussreife: 6 J.

MENDOZA - FINCA ALGARVE

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019 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: 3 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019 aus Cafayate.

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: 3 J.

610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet S. 2016 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: Schwarzrot mit leicht dunkelviolettem Rand - in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: 7 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Ancelote 2016 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate 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: 7 J.

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

Farbe: Schwarz mit violettem Rand - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: 6 J.

615 Cinco Sentidos Tardio Blanco (Beerenauslese) Muscat d'Alexandrie, Torrontes.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton - Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: 6 J.

Die neuen Weine und Jahrgänge von Cinco Sentidos verkosten wir Ende Sept.

UNIWINES PALESA

819 Pinotage 2018 Fair Trade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot noir.

Farbe: Schwarzrot mit lebhaft violettem Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokatannine - 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: 3 J.

817 Chenin blanc 2020 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: 2 J.

CHATEAU CARSIN - NEA BERGLUND

899 L'etiquette Grise 2020 100 % Sauvignon gris, 30 Jahre alte Reben, kleine Erträge Farbe: helles gelb mit goldenen Reflexen, Nase: Pfirsich, Nektarine, florale Noten, frische Kräuter und ein Hauch Brioche, Mund: weiche Frucht, von Ananas, Passionsfrucht, reifer Birne, zarte Fruchtsüße, etwas florale Noten, schöne Säure von reifer Zitrone mit Kerntönen, etwas Kern, bleibt noch gut im Mund, konzentriert auf der Frucht - Verwendung zu: fisch, gut gegrillter Fisch, auch gegrilltes Fleisch, Genußreife: jetzt 3 J

900 La Rose sauvage 2021 100 % Malbec, 10 Minuten Extraktion, ohne Filter, nur 9 % Alkohol Farbe: altrosa mit hellrosa Rand, Nase: dezente Nase, florale Noten, Johannisbeerblätter, Johannisbeere, Walderdbeere, Kumquat, Mund: elegant und leicht, Wald Erdbeere, Johannisbeere, etwas Pfirsich, feines Mineral und kirschige Säure, ein eleganter und leichter Rose mit wenig Alkohol - Verwendung zu: ideal im Hochsommer, zu leichten Speisen oder einfach nur so, Genußreife: jetzt 3 J

901 Cuvee Noire 6 Rebsorten, jede Rebsorte einzeln auf Fass auf der Hefe, alte Fässer, 12-18 Monate im Fass, Farbe: dunkelrot mit hellem Rand, Nase: Schwarzkirsche, eingekochte schwarze Beeren, Rauch, dezente Tabaknote, schokoladige Tannine, Mund: Weich, kräftig, eingekochte schwarze Frucht von Heidelbeere und reife Brombeere, Tannine von purem Kakao, Kaffee, Holz, feine Tabaknote darüber dezente Süße von Kirsche, im Abgang wieder dunkle Holztöne verbunden mit Schwarzkirsche - Verwendung zu: kurzgegrilltes rotes Fleisch, Lamm, Ente, Couscoussalat mit getrockneten Tomaten, Genußreife: jetzt 6 J