

Les Grains Nobles

Italien

ALTO ADIGE - TRÖPFTALHOF BIO - DEMETER

1701 LeVIOGN Viognier 19/20 - we - 13/=/4,9; 20jährige Viognier auf 300sm, Kalkschotterboden, 9 Monate auf der Hefe im Großen Holz - Farbe: leuchtendes Hellgelb - In der Nase: Blüten, Orangenschale, Quitten, Honig und Fruchtsüße. Elegant und sauber, etwas Tee und Märzveilchen. - Im Mund: Ananas, Orangen mit Würze, Andenbeere, auch Aprikose, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Bleibt frisch mit etwas Minze, im Nachhall exotisch. - Zu: Solist und zu raffinierten Vorspeisen. Zu Fisch zB Seeteufel und Krebsen. Kalb, Land-Hähnchen - Genuss: 6 J.

1704 GARNELLEN Anphora Sauvignon blanc 2017 - we - 13,8/1/4,7; nur 3.000 Flaschen von 1,2ha auf 500sm. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphy und Kalkdolomit. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als abgezogener Wein. Wenig geschwefelt - Farbe: tiefes Gelb, kupferfarben - In der Nase: ein Traum. Sanft, reintonig, finessenreich. Konzentration und Eleganz, Orangen, Bienenwachs, reich. Etwas Ingwer, reife Birnen und Quitten. Genial. - Im Mund: Saft, traubig. Zitrusaromen, Stachelbeere, Mineralik. Steigt dann an mit Orangen, exotischen Nuancen, endlos lang. Verbleibt mit Würze, Gerbstoffen, komplex und reich, nie schwer. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Ein Weinabenteuer. - Zu: Solist, zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. Ziegenkäse vom Ziegenhof Rehder. Kann leicht eine Woche offen stehen - Genuss: 10 J.

1712 RoséMARIE Anphora 2020 - rs - 13,5/3/5,2; 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, spontanvergoren in der Amphore, dort verbleibt er 10 Monate. - Farbe: orange-rosa - In der Nase: erdig, Blüten, Erdbeeren, Röstaromen, Blüten. - Im Mund: leicht salziger Auftakt, Erdbeeren,traubig. Saftig mit großer Länge, Mineralik, Schmelz, auch Gerbstoffe. Erdbeere im Nachhall. Ernst zu nehmender Rosé, nichts für den Strand, sehr gelungen - Zu: weißem und rotem Fleisch, Vorspeisen, ein toller Begrüßungswein. Zum Sommerneue. - Genuss: 4 J.+

1706 BARLEITH Anphora Cabernet Sauvignon 16/17 - ro - 13,2/2,1/5,3; nur 0,7 ha mit 2000 Flaschen Cabernet-Sauvignon und etwas Cabernet-Franc, 25jährig, auf 300sm. Lehmgiger Kalkschotterboden. 7 Wochen oder mehr auf der Maische in der Amphore, abgezogen noch 14 Monate in der Amphore und in gebrauchten Fässern Farbe: dunkelrot - In der Nase: Wildbeeren und Blüten, Kräuterwürze mit Rosmarin, Nelken, Heidelbeeren. Ätherische Noten auch mit Pfefferminze - Im Mund: Fruchtsüße und Saft, Kirschen, auch Himbeere, etwas Cassis und Lakritz. Mutet burgundisch an, sanfte Tannine. Harmonisch-elegant und fruchtig im langen Finale mit Kräuterwürze. Durchgängig saftig. - Zu: allen Fleischgerichten und als Solist aus einem großen Glas. - Genuss: 10 J.+

ALTO ADIGE - ELENA WALCH/HOFSTÄTTER/ST.MICHAEL-EPPAN

1095 Hofstätter-de Vite IGT Vig. delle Dolomiti 2021 - we - 13/Mergelböden, Cuveé aus Sauvignon blanc, Müller und Pinot, auf Mergel, Edelstahl - Farbe: hellgelb - In der Nase: Auftakt mit Sauvignon blanc. Heu, mildes Cassisblatt und exotische Früchte, auch etwas Marakuja. Wer hätte das gedacht? Richtig trinkanmierend. - Im Mund: Ananas, Marakuja, Apfelkerne, Zesten. Klar, gleichwohl ansteigend mit exotischen Früchten, die ausreichend von der Säure getragen werden. Gute Länge. Kein Angeber, gut strukturiert und im Trinkfluss. Zu: Vorspeisen und Fisch - Genuss: 3 J.

1117 St.Michael-Eppan-Pinot Bianco Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5/2,35/5,65; auf lehmigen Kalkschotterböden - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Im Mund: gelbfruchtig, knackig, etwas Hagebutte, weich und ansatzweise cremig. Macht Spass. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 3 J.

1133 Walch-Pinot Bianco Kristallberg Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5/2,1/7,5; kalkhaltige Böden in 600 Metern Höhe, ein wenig Barrique - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: frische Birnen und Weinbergpfirsich, Renecloden. Etwas Walnuss und rauchige Mineralik - Im Mund: saftig, elegant mit Frische und guter Führung durch die Säure. Birne, Kräuter, schön lebendig und mit guter Länge. Im Finale auch Jod und Salz. - Zu: Fisch, Krebsen, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 6 J.

1118 St.Michael-Eppan-Chardonnay Alto Adige DOC 2021 - we - 13/2,75/4,95; wenig Säure Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: cremig-fruchtig, gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Honigmelone. - Im Mund: herrlich nach Melone und Birne mit einem Hauch Banane. Milde Säure, cremig. - Zu: Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 3 J.

1644 Hofstätter-Pinot Grigio DOC 2021 - we - Mergelböden - Farbe: strohgelb - In der Nase: saftige Birnen, vielschichtig - Im Mund: reife Birne mit Würze, Stachelbeeren, Hauch Mango - Zu: Nudeln, Suppen, weißem Fleisch - Genuss: 3 J.

1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2021 - we - 13/2,3/5,5; kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Im Mund: nussig nach gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1106 Walch-Pinot Grigio Castel Ringberg Alto Adige DOC 2019 - we - 13,5/2,4/5,6; Mergelböden auf 800 Metern, 15% Barrique, mit BSA - Farbe: helles Strohgelb - In der Nase: Birnen, Salbei und Blüten - Im Mund: cremig mit gelben Früchten und guter Würze. Birne, Reneclode, etwas Vanille. Dicht und bis ins Finale mit würzigen Noten, Salbei. Milde

Säure. - Zu: hellem Fleisch wie Kalb, Kaninchen, Huhn. Ragout, Risotto mit Pilzen - Genuss: 5 J.

1119 St.Michael-Eppan-Grigio Alto Adige Sanct Valentin 2019 - we - 14,5; im Tonnaux ausgebaut; 94 Fpkte - Farbe: strohgelb - In der Nase: fruchtig-frisch nach Apfel, Birne und feiner Vanille - Im Mund: Rauch, Vanille. Dazu kommen Fruchtnoten von Pfirsichen, Zitronenzesten, Banane, Birne und süßem Apfel. - Zu: hellem Fleisch. Toller Solist - Genuss: 6 J.

1645 Walch-Sauvignon Castell Ringberg DOC 2019 - we - 12,5/2/6,7; Mergelböden auf 800 Metern Farbe: hellgelb - In der Nase: verlockend nach Stachelbeeren, Cassisblatt, Feuerstein und Brennnesseln - Im Mund: mineralisch und exotisch, klare Struktur, gute Länge. Großer SauvBl - Zu: Spargel, Fisch, Ziegenkäse - Genuss: 4 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1171 Dolcetto d'Alba DOC2021* Lieferung November - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatro - In der Nase: kirschtige Frucht mit Gewürzen. Geradezu ein Fruchtkorb mit Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - Im Mund: viel reife Kirsche, die lange am Gaumen haften. Delikate Tannine, etwas Schoko, große Länge. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, mildem Käse - Genuss: 5 J.

1172 Barbera d'Alba DOC2021* Lieferung November - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5Mte Barrique Farbe: granatro - In der Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Fruchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Im Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschtig, saftig. Viel Tiefe und Struktur. - Zu: Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 8 J.

1173 Langhe Nebbiolo DOC 2021* Lieferung November - ro - 20 bis 50 Jahre alte Reben, 5 Mte im Barrique Farbe: rubinrot - In der Nase: rote Früchte, frisch. Floral nach Rosen, burgundisch - Im Mund: rote Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren, milde Tannine, burgundisch-reich - Zu: Antipasti und rotem Fleisch - Genuss: 6 J.

1174 Langhe rosso DOC Larigi 2019* Lieferung November - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. - Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Fruchtsüße, saftig, beerig - Im Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich, hinten salzig. Von einem tollen Jahrgang. - Zu: Grilladen, Käse, zum Vergnügen - Genuss: 20 J.

1259 L. Insieme* 2019 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Im Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Frucht-süße. Füllt den Mund dunkelfruchtig aus. Leicht vanillig und gewürzig. Lecker - Zu: Gans und Ente, Wild und Lamm, Zicklein. Käse und als Solist - Genuss: 15 J.

1192 Barolo DOCG* 2018 - ro - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - In der Nase: Tee, Rosen, Erdbeere und Himbeere, viel Aromatik, einladend - Im Mund: voll mit roten Früchten, Wildkirschen, reich mit Fruchtsüße, Würze. Auch Tee, Lakritz. Ausgesprochen samtige Tannine. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Genuss: 7 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina 2018* Lieferung November - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Im Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die aber samtig wirken, immer Frucht und Schoko darüber. Weiselkirsche, Würze, Tabak. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. Toller Wein. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 10 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Vigna Bracco Riserva 2016 Lief. November - ro - nur 1ha Reben auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - In der Nase: etwas Pfeffer und Minze, Gewürze nach Nelken, Rauch. Dunkle Früchte, verführerisch - Im Mund: beginnt er weich und kirschtig mit geistigen Elementen, steilgt an mit Früchten nach graphitiger Kirsche, Pflaume, Sandelholz, gute Struktur bis zum gewaltigen Nachhall mit Mineralik. Viel Eleganz - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 20J.+

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2021 - ro - Reben von La Morra und Monforted'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Im Mund: Schwarzkirsche, Zwetscke, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Gen. 5J.

1186 Barbera d'Alba DOC 2021 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten und dunkle Beeren, Rosen, Teer, Süßholz. - Im Mund: frisch, Weichsel und Cassis, Graphit, Schwarzkirsche. Hintergründig mit Würze, Fruchtkorb. Hat Länge, bleibt trinkig. - Zu: Pasta, Risotto, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Gen.: 8 J.

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2019 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: dunkle Früchte und Würze strömen aus dem Glas, feine und tiefe Aromen. Holunderbeere, Wachholder, Grandios - Im Mund: Cassis, Früchte und Mineralik. Waldbeeren, saftig und packend bis ins lange Finale. Tannine sind völlig von Extrakten ummantelt. Toll, wie immer. - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2017 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 PN; 18 Mte. neue Barriques. Farbe: granatroten - In der Nase: Aromen vom Pinot Noir dominieren vorne. Veilchen, etwas Rauch, braucht Luft - Im Mund: ansteigende rote Früchte, Gerbstoffe und Säure gewinnen kurz, bleibt burgundisch bis ins Finale. - Zu: Fleischgängen mit kräftigen Soßen, Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2020 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. Farbe: Barolero Rot - In der Nase: Veilchen, Tiefe, Zartbitterschoko, Kirsche und Tabak, Piment.Süßes Lakritz - Im Mund: trinkig, reich, ätherische Aromen mit Kirsche. Sanft ansteigend. Füllt den Rachen aus, etwas Pfeffer, gute Länge mit Kakaopulver. Basis-Nebbiolo - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

1189 Barolo DOCG 2018 - ro - von allen Barolo-Crus, 91 Galloni, - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reich und weich, Hagebutten, Getreidenoten, Wacholder und Tee. Wunderbar - Im Mund: reich, kurz die Weichselkirsche, dann reiche Tannine, die die Früchte tragen und Schoknoten einbringen. Ätherische Nuancen mit Finessen und toller Aromatik. Gefällt sehr. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2018 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot in der Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Im Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopulver und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2018 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: reiche Aromatik mit Rauch, Kalkmineralik, dichte, reife Kirchen, Trockenpflaume. Auch Tabak und Würze. Struktur und Eleganz - Im Mund: frisch und kirschtig, mineralisch mit Graphit, auch florale Anmutung. Schwarzkirsche, große Länge mit nicht enden wollender Frucht und Mineralik - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 10 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2018 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: Veilchen, Tabak, Mineralik. Wildkirschen und Wacholder. Aromen kommen aus der Tiefe. - Im Mund: Fruchtsüße, gebündelt mit Schwarzkirsche, auch Gerbstoffe. Sauber und frisch. Gradlinig strukturiert. Großartig mit viel Potenzial, Kühler Typ. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Solist - Gen.: 10 J.

1127 Barolo DOCG Paiagallo 2018 - ro - nur 4tausend Flaschen, mehr als 30 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfaß. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - In der Nase: reich mit Blüten nach Veilchen. Kirschen und feine Würze. Ohne Zweifel ein großer Wein. - Im Mund: springt an mit Kraft und Tiefe. Wildkirsche, Heidelbeeren, Mineralik. Aromen entfalten sich langsam und nehmen Raum ein. Ein wunderbares Konzert, der Fruchtkorb füllt sich. Sehr lang und sehr groß. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15J.

1184 Barolo Riserva DOCG Rocche dell Annunziata* 2016 - ro - nur 0,5ha bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 62 Mte Ausbaugeit. 36 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. Farbe: dunkles Rubin-rot mit Granat - In der Nase: zeigt in jungen Jahren schon Finessen in feinen Nuancen. Veilchen, Himbeeren, Thymian... - Im Mund: dicht und komplex mit angeedeuteter Fruchtsüße und Kräutern. Wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

BULGARINI und CA' LOJERA /CORNAREA

1139 Bulgarini-Fior di Lago 2021 - we - 12,5%; Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc - Farbe: zartgelb - In der Nase: feine Wiesenblumen, Kräuter, frisch, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Apfel, Kiwi, reifer Birne, Hauch Exotik und im Finale feine Zesten. Trinkig. - Zu: Fisch, Gemüse, Risotto - Genuss: 2 J.

1143 Bulgarini-Lugana DOC 2021 - we - Turbiana (Trebbiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - Im Mund: frisch und würzig. Früchte nach Aprikose und Pfirsich, würzig, gute Länge, mandeliger Abgang mit fast salziger Mineralik - Zu: Fisch, Gemüse, Kuhmilchkäse - Genuss: 3 J.

1141 Ca' Lojera-Lugana DOC 2021 - we - Trebbiano di Lugano, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - In der Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Im Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu: Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.

1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2021 - rs - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese Farbe: lachsrosa - In der Nase: rote Waldweeren - Im Mund: weinig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

1142 Ca' Lojera-Rosé della Guardia 2021 - rs - 13,5%; Merlot und CS auf steinigem Böden, reich an Salzen - Farbe: helles rubinrot - In der Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, dunkle Mineralik - Im Mund: reich, ansteigend, fruchtig und mineralisch mit milder Würze. Toller Aufbau, komplex. Rosé der Oberklasse - Zu: Grillgemüse, Wok-Speisen, Hühnchen und gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1031 Cornarea-Roero Arneis DOCG 2021 - we - Arneis von 1977 auf eisenhaltigem Sand und Ton mit viel Magnesium-Sulfat. Geringe Säure. Gut alterungsfähig - Farbe: strohgelb - In der Nase: frischer Duft nach etwas Apfel, vielen Blüten und frisch gemähtem Gras. Quittenmus und Kräuter. Mineralik. - Im Mund: kräftiger Auftakt nach gelben Äpfeln, Renecloden, feinen Kräutern, Honigwabe. Mineralik, gute Länge, geringe Säure. - Zu: kalten und warmen Vorspeisen, würzigen Gängen, Risotti, Suppen, Käse und weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

1072 Custoza DOC 2021 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Im Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, gewürziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu: Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 2 J.

1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2020 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil - Farbe: grüngelb - In der Nase: cremig, Mango und Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Im Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu: Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb und Kaninchen. Genuss: 4 J.

1064 Lugana Garda DOC 2021 - we - Trebbiano di Lugana Farbe: helles Gelb In der Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneclode, elegant und fruchtig - Im Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

1062 Bardolino Chiaretto DOC 2021 - rs - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - In der Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - Im Mund: lebhaft-frische Frucht, viel Himbeere, etwas Salz. Hinten immer noch rote Früchte - Zu: Aperitif, Vorspeisen, Melone und Schinken, weißem Fleisch, gebratenem Fisch. - Genuss: 3 J.

1061 Bardolino DOC 2021 - ro - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Im Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Zu: kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.

1058 Corvina DOC 2018 - ro - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Im Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. **Topp-Wein in dieser Preisklasse** - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

1068 Valpolic. Class. DOC 2020 - ro - Corvina80, Rondinella20, kein Holz, 90 Pkte WE - Farbe: rubinrot - In der Nase: Kirsche, Cassis und Gewürze, saftig und reich - Im Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Grillwein; zu Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.

1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2019 - ro - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester - Farbe: rubinrot - In der Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Im Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge. Viel Tiefe. - Zu: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2017 - ro - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. Farbe: granatroten - In der Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. Im Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, immer frisch. Breitet sich weit im Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikate, lang, kraftvoll - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Als Solist am Ende einer Feier. - Gen.: 10 J.

FRIAUL Colli Orientali - CASTELLO DI BUTTRIO, LA TUNELLA

1151 Tunella-Sauvignon Friuli Colli Orient. DOC 2021 - we - 13/6,15/5,25; Edelstahl Farbe: strohgelb - In der Nase: Feldblumen, Salbei, Pfirsich, Stachelbeeren, Andenbeere - Im Mund: beerig mit Mineralik, exotische Früchte, Melone, Pfirsich, milde Säure. Gut balanciert, Paprika. Mineralität mit Salz im Finale. - Zu: edlem Fisch, Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und Ziegenkäse - Genuss: 3 J.

1122 Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 2019 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: hellgelb - In der Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Stachelbeere, Maracuja, Ananas und Mango - Im Mund: Hauch cremig mit typischen Noten. Hat Würze, Mineralik leicht nach Schiefer. - Zu: Fisch und zum Ziegenkäse, zu Vorspeisen, Spargel mit Schinken - Genuss: 3 J.

1169 Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC 2019 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: hellgelb - In der Nase: feine Blüten und Fruchtaromen, Apfel, Birne, exotische Früchte - Im Mund: mild und feingliedrig, frischer Apfel, Knackbirne, dennoch milde Säure und cremige Anflüge. Sehr schöne,

elegante Länge. Mineralik. Gelungen - Zu: weißem Fleisch und zum Käse, zu Vorspeisen, zu rohem Schinken. - Gen.: 3 J.

1123 Tunella-Chardonnay Friuli Colli Orient. DOC 2021 - we - 13/; Edelstahl - Farbe: strohgelb - In der Nase: nach weißen Blüten, Honigmelone, tropischen Früchten wie Ananas - Im Mund: zarter Schmelz ohne Säurespitzen, Birne, Orangen, frisch. - Zu: Pasta, gegrilltem Fisch - Genuss: 3 J.

1159 Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC 2019 - we - 12,5%; aus dem besten Teil des Friauls. Gemacht von Alessandra Felluga - Farbe: strohgelb - In der Nase: Weißdornblüte, Exotik, Schmelz. Feine Blüten. - Im Mund: Birnen und Pfirsich, etwas Orange und Maracuja, cremig und weich, milde Säure. Gute Länge, sehr ausgeglichen - Zu: Vorspeisen, Nudeln, weißem Fleisch, zu Fisch und zum Käse - Genuss: 3 J.

CHIANTI-MONTESPERTOLI FATTORIE PARRI

1635 Il Monte bianco IGT 2021 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrus - Im Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1625 Ribaldaccio Chardonnay IGT 2021 - we - 12,5% Farbe: helles Gelb - In der Nase: cremig und ansprechend, Birne - Im Mund: gelbe Früchte, weich, milde Säure. - Zu: Salaten, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2020 - ro - 13,5% - Farbe: mittelrot - In der Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Im Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, hat deutliche Gerbstoffe, später wieder zugänglich - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Gen.: 5 J.

1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 2020 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit eingundenen Schoko-Gerbstoffen. Kraftvoll und gut strukturiert. Scharzfruchtiger Nachhall. Preis-/Qualitätshit - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Gen. 7 J.

1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2018 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese - Farbe: mittelrot - In der Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer, Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Im Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale. Großer Wein, wird im Preis nicht deutlich - Zu: gebratenem Fleisch, Osso bucco, Gulasch, Geflügel - Genuss: 10 J.

1636 Le Pigole IGT 2020 - ro - Sangiovese, Merlot und Grenache - Farbe: mittelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte, frisch - Im Mund: saftig und frisch, schwarze Früchte, Kakaotouch, trinkig Zu: Grilladen. 7 J.

1657 I Chioppi IGT 2017 - ro - 14%, Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon Farbe: rubinrot - In der Nase: Cabernet-Nase mit saftiger Schwarzkirsche, Cassis, Veilchen - Im Mund: saftig und kraftvoll, weiche Tannine mit Schoko, Süßholz, Lakritz - Zu: Ente, Gans und Rind. Lamm immerzu. Käse - Genuss: 10 J.

1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2015 - ro - 15,5%, Cabernet Sauvignon Farbe: fast schwarz - In der Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Im Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein wunderbarer Supertoskaner - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen - Genuss: 10 J.

1089 Tenuta Il Monte Vinsanto DOC Riserva 0.5 2011 - we - 15%, 110 Gramm Restsüße, Trebbiano und Malvasia - Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig und Dörrobst, klare Struktur, Agrumen - Im Mund: Süßwein mit Charakter, Eleganz und Finessen - Zu: Dessert - Genuss: 20 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

1071 Il Corzanello Bianco IGT 2021 - we - aus Trebbiano, Chardonnay, Petit Manseng, Semillon, Sauvignon blanc, keine Malo - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Hagebutte - Im Mund: Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, Frisch trotz geringer Säure, außerordentlich gelungen. - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

1079 Il Corzanello Rosso IGT 2021 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20, Edelstahl - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig, Früchtekorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Im Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichnete Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano DOCG 2020 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% Farbe: rubinrot - In der Nase: strukturiert mit Dichte, frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und ausgesprochen viel Tiefe. - Im Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Tee, wunderbar lang. Richtig guter Essensbegleiter. Besondere Empfehlung - Zu: Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 I Tre Borri Sangiovese IGT 2019 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: Fruchtsüße und Tiefe zeigen einen animierenden Wein, Kräuter, Tabak und Cassis ergänzen finessenreich. - Im Mund: saftige Schwarzkirsche, ansteigend, klassisch. Mit Kirsche, etwas Pflaume, Tabak und auch Schokoaromen. Lang und elegant, Tannine tragen bis ins Finale. Nicht mächtig, aber mit wunderbarer Länge ohne anzuecken. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. - Genuss: 10 J. +

1083 Il Corzano IGT Toscana 2019 - ro - 14,5%, Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu; 93 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige, dunkle Beeren wie Cassis und Brombeere, dazu reife Himbeeren. Lorbeerblatt, Vanille und Würze von Süßholz, etwas Feige - Im Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finessenreich und spannend mit den Terroirnoten des Chianti. Preis-/Qualitätshit. - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 J.

1076 Il Passito Di Corzano VDT 0.375 2006 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques - Farbe: goldgelb - In der Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik von Erde, muß man erlebt haben. - Im Mund: helles Trockenobst, Honig in verschiedenen Nuancen, reich, lebendig durch die Süße und die Säure, Zesten und Früchte bleiben ewig am Gaumen haften. Das ist ein Traum. - Zu: Apfel- und Birnenkuchen, Zitronensorbet, Gebäck und natürlich zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO und vegan

1115 Chiara IGT* 2021 - we - 14%; Chardonnay Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitrone, Blüten - Im Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

1128 Sangiovese Bianco IGT 2021 - we - 13,5%; Sangiovese, weiß gekeltet Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: floral, Apfel, Blüten, Mandarine, Zesten - Im Mund: Apfel, Rauch, Grapefruit. Ansteigende Würze mit Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge mit Apfelnoten, Mineralik. Minze im Nachhall. - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, Gemüse, Garnelen, gegen den Durst - Genuss: 3 J.

1109 Primavera 2021 - rs - Rosé von Sangiovese - Farbe: brillantes, helles Ziegelrot - In der Nase: Himbeere, feine Blüten - Im Mund: Himbeere, etwas Süße, schöne Fruchtigkeit, süffiger Rosé - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 3 J.

1101 Trittico IGT 2020 - ro - 14%; Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, trinkanimierend. - Im Mund: frisch mit festem Körper. Cassis und Würze, reife Kirsche. Ansteigende Früchte gehen mit den milden Tanninen, Mineralik vom Galestro. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. Zum Feierabend - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2019 - ro - 14,5%; Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5 - Farbe: rubinrot - In der Nase: Früchtekorb, Veilchen und ein Hauch Süßholz mit Kakao. Brombeeren, ansteigende ätherische Noten, wie es sonst nur höhere Qualitäten aufweisen. Frisch, charmant und strukturiert - Im Mund: Kirsche. Ansteigende Frische mit begleitenden Tanninen im Gleichklang. Bleibt frisch, standhaft mit leichter Würze, Nelken. Geht ohne Schwere ins immer noch kirschige Finale - Zu: Geflügel, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 18/19 - ro - 14,5%; Sangiovese - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: Mineralik nach Eisen, feine Blüten, Würze. Holunderblüten, kühler Typ. Tee, Kirschen, Frische und Tiefe - Im Mund: frisch, mineralisch, ansteigende Früchte mit Kirschen, Süßholz, Waldbeeren. Frische auch noch im Finale, wunderbare tanninstruktur, die mit Aromen von Kakaopulver ausklingt. Großer Wein mit Potenzial. - Zu: Edle Braten von Wild, Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 12 J. +

1113 PONENTE IGT Vegan 2019 - ro - 15%, CS, Merlot, Sangiovese, Westausrichtung Farbe: dunkles Rot mit lila - In der Nase: Schwarzkirsche, Lakritz, Blaubeeren, balsamischer Cassis. Finessen mit feiner Aromatik - Im Mund: fruchtige Kirsche, dann Gerbstoff als Unterlage, Würze, Frucht und Tannine harmonieren. Zunächst etwas wild, braucht Luft, dann Fruchtsüße und Tiefe mit minzigen Noten. - Zu: Edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Bitte karaffieren. - Genuss: 12 J.

CHIANTI CLASSICO - CASA BRANCAIA BIO

1886 Brancaia Il Bianco IGT 2020 - we - 13/1,48/5,65; Sauvignon blanc90, Viognier5, 91JS - Farbe: hellgelb - In der Nase: Apfel, Birne, Limone - Im Mund: frisch und klar, harmonischer Verlauf, Zitronenzesten, kleine Würze. Auch Stachelbeere und Maracuja. - Zu: Fisch, Meeresfrüchte, Spargel, Ziegenkäse - Genuss: 4 J.

1883 Brancaia TRE Rosso IGT 2019 - ro - 13,5/ Sangiovese80, Merlot10, CS10; Ausbau im Tonneau und Beton, von den drei Weingütern der Familie Widmer, 91 PP - Farbe: sattes Rot - In der Nase: nach Brombeeren und Weich-seln, würzig mit getrockneten Kräutern, Pfeffer, balsamisch - Im Mund: kraft-voll und dicht, aber weich in den Tanninen. Tolle Struktur, Cassis, Kirschen, saftig. Gute Länge - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, nur so - Genuss: 7 J.

1886 Chianti Classico DOCG 2019 - ro - 13/ reiner Sangiovese - Farbe: rubinrot - In der Nase: schwarze Kirschen, frischen Pflaumen, Pfefferminze und etwas Schoko. Wunderbarer Jahrgang - Im Mund: beerig mit Waldfrüchten, Frische, Kirschen und Cassi, polierten Tanninen. Hauch Schoko im Finale, lang und seidig. Sehr gelungen und verführerisch. - Zu: Geflügel, Wild und Steaks, Käse. Als Solist schon früh geeignet. - Gen. 7J.

1884 Chianti Classico Riserva DOCG 2017 - ro - 13,5%/ Sangiovese80 im Tonneau, Merlot20 im Barrique - Farbe: rubinrot - In der Nase: würzige Kirschfrucht, opulenter Auftritt mit Graphit, Veilchen und zarten Trockenkräutern. Vielversprechend - Im Mund: reich, ansteigend kirschig, weich. Milde Tannine, fruchtummantelt. Kraftvoll, dennoch nicht störrisch.

Geschliffen - Zu: Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemichten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 10 J.

MAREMMA - AMPELEIA BIO Demeter

1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2020 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - In der Nase: vile Blüten, Himmlen, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Im Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himmlen, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 18/19 - ro - reiner Cabernet Franc. 20 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dichtes Granatrot - In der Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Wachholder, dicke Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Im Mund: Fruchtsüße und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

MAREMMA und andere Toskaner

1146 Borgo Scorpito-Borgonero IGT 2016 - ro - CS, Sangiovese, Syrah; 13,5% - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Im Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1226 Sette Ponti-Crognolo Toscano Rosso IGT 2015 - ro - Sangiovese und Merlot; 14% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis und Würze. Dicht, Hauch Kakao, Kirschen - Im Mund: Cassis. Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin, Struktur durch Sangiovese. Rund und würzig. - Zu: Grilladen, Lamm, Ente und Gans. Wildblatt - Genuss: 12 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT 2020 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30 vom Sassicaia-Produzenten - Farbe: dunkles Rot mit Violett - In der Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, Cassis und Schwarzkirschen - Im Mund: reich mit viel Cassis und Struktur. Kirschtig, wird dunkler, Brombeeren, etwas Kaffee. Mürrbe Tannine und langes Finale. - Zu: Grilladen, Braten und Solist - Genuss: 12 J.

1251 Argentera-Villa Donoratico Bolgheri DOC 2019 - ro - CS40, CF30, M20; 14% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Kirschen und Pflaumen mit Kakao, Veilchen. Reich und warm - Im Mund: konzentrierte, dunkle Früchte, Cassis. Zunächst Cabernet-Sauvignon, dann Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin. Durch den Wein zieht sich eine kirschige Frucht, die viel Eleganz verleiht. Ein Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgereiftem Käse. - Genuss: 12 J.

1256 Tenuta della Vite-Lucente Toscana IGT 2018 - ro - Sangiovese25, Merlot75; 14%; Zweitwein des Luce della Vite - Farbe: dunkles Rot mit Violett - In der Nase: schmeichlerisch-seidig mit reifen Kirschen und feinen Gewürzen. Macht Spass, mit Charakter - Im Mund: harmonisch und seidig mit schwarzen Früchten wie reifen Kirschen, und Cassis, Hauch Minze, Nelken, Piment, Fruchtsüße. Salbei, Leder, hat Tiefe und Eleganz. - Zu: rotem Fleisch und reifem Käse - Genuss: 12 J.

MONTALCINO - LA MAGIA BIO

1576 Vermentino 2021 - we - im Barrique mit BSA Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Quitte, Blüten, sauber - Im Mund: cremig und gelbfruchtig, wenig Säure, Quitte, reife Birne, gelungen - Zu: asiatische Speisen, Pilze, Gemüse, vegetarische Bratlinge, Reisgerichte - Genuss: 3 J.

1577 ECO Rose 2020 - rs - von Sangiovese, 5-15 Jahre alte Reben, 10 Stden Mazeration - Farbe: kräftiges Rosé - In der Nase: warm und voll wie ein leichter Rotwein. Graphit, Lakritz, Rosen, Himmlen - Im Mund: reife Himmlen, ätherische Noten, warm und würzig. Dann fruchtige und frische Johannisbeeren. Im Finale Würze, auch von Gerbstoffen. Kräftiger Rosé, fast ein leichter Rotwein - Zu: Nudeln, Abendbrot, Schweinebraten. Nicht kalt trinken. - Genuss: 3 J.

1578 Il Vispo IGT Toscana 2020 - ro - 13,5%, 7-13 Jahre alte Sangiovese, Stahlausbau, perfekte Trauben - Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warmer Antritt mit Zwetschen, Wachholder, reifen, dunklen Beeren Im Mund: frisch mit reifen Kirschen, Zwetschen und auch hier Wachholder. Tannine tauchen mit Würze auf, Frucht bleibt präsent. Saftig und unkompliziert, auch im Finale mit Kakao und Kirsche sehr angenehm - Zu: Pasta, Vorspeisen. Auch gut zu Grilladen. - Genuss: 4 J.

1579 Rosso di Montalcino DOC 2020 - ro - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila In der Nase: Veilchenblüten, erdig mit Lakritz und Kirsche. Konzentriert mit viel Frucht. - Im Mund: reich und betörend. Feine Würze und Frische. Gut strukturiert, dicht mit feiner Würze, eingebundenen Tanninen und guter Länge. Im Finale etwas Schoko. Begeisternd - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

1581 Brunello di Montalcino DOCG 2017 - ro - 14,7%; 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre Im Tonneau, ein Drittel neu. - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - In der Nase: reich, Aromenvielfalt, vollreife Kirsche und auch Pflaume. Leder, Wachholder und Kräuter. Zugänglich - Im Mund: reife rote Früchte, Waldbeeren. Runde, rauchige Gerbstoffe, balsamische Kirsche. Minze. Auch Wachholder und Lorbeer sind auszumachen. Dicht und saftig. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG * 2016 - ro - 14,8%, 40 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaus - Farbe: mittleres Rot

In der Nase: großartig! Zurückhaltend, zögerlicher Antritt. Öffnet sich langsam mit viel Feinheiten und Eleganz, die zarte Würze fügt sich ein. Veilchen, Süßholz, bezaubernde Fruchtaromen von Schwarzkirsche und Waldbeeren ausgereift und dennoch knackig. - Im Mund: schon in der Haptik weich, reich und elegant im Antritt. Harmonisch, dennoch distanziert. Ansteigende Schwarzkirsche, mildes Lakritz, ansteigende Fruchtsüße, mit immer mehr Kraft Feinheiten und bis ins lange Finale. Großes Potenzial. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Gen.: 15 J.

MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2019 - ro - 14/1/5,5; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Grenache. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Cassis und Zwetschke, Kirschen. Hat auch etwas Tabak, Schoko und Würze. - Im Mund: trinkig-frisch mit saftiger Dichte. Scholadige Tannine, milde Säure. Gute Länge mit dunkler Frucht, etwas Schoko und Minze. Kirschiger Nachhall, Hauch Nelkenpfeffer. Sehr guter Supertoskaner. - Zu: Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

1742 Rosso di Montalcino DOC 2020 - ro - 14,6/1/5,7; perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese. - Farbe: rubingranat - In der Nase: feine Blüten und milde Würze. Frisch, sauber, gewachstes Leder, Hagebutte, Rose, etwas Nougat und Kirsche. Feinessenreich, großartig. - Im Mund: toller Antritt mit langsamem Anstieg von Kirschen, mildem Cassis, Graphit. Alles fließt frisch und saftig. Langsam kommen Gerbstoffe dazu, die Frische bleibt, ohne dass die Säure dominiert. Sehr lang, geht in Schwarzkirsche, Minze und Schoko über. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Steak, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2017 - ro - 15,1/1/6,1; letzter Jahrgang von Pablo - Farbe: rubingranat - In der Nase: ohne flüchtige Aromen gerade und fruchtig nach Veilchen, Schoko, Süßholz und Würze - Im Mund: Konzentriert und fordernd. Mineralik, Wildkirsche, reife Schlehen, fordernde Gerbstoffe und Frische. Ansteigend würzig, Tee, saftig. Mineralik im Finale, auch feine Himmlennoten und Wildkirsche. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

1749 Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2016 - ro - 14,5/1,9/5,6; großer Jahrgang, Farbe: rubingranat - In der Nase: Blütenstraub und Früchtekorb. Fruchtsüße, Lakritz, vanillig. Sehr reich und tief, dabei elegant. Rosen, Hauch balsamisch, verspricht viel. - Im Mund: saftig mit Feinessen. Kirschtig, Cassis, etwas Feige. Graphit-Tannine. Tannine und Säure tragen die feinen Extrakte, ein großes Vergnügen mit viel Potenzial. Das ist ein großer Wein. - Zu: idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild, der subtil ergänzt. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

MONTAPULCIANO - LA CASELLA BIO

1734 Frizzante Rosato 2020 - rs - von Sangiovese, Flaschengärung - Farbe: helles Rosa - In der Nase: weinig, wenig freie Perlung - Im Mund: Perlung zerplatzt am Gaumen, weinig, gute Frucht, frisch. Sehr gelungen, hochwertig - Zu: mehr als ein Poolprickler. Hat Format, auch zum Essen - Genuss: 2 J.

1732 Rosso di Montepulciano DOC 2020 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. - Farbe: granatrot - In der Nase: Kirsche mit Lakritz, dicht, etwas Süßholz, feine Würze. Hat Feinessen, hervorragender Jahrgang - Im Mund: dicht und elegant, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassi. Leder. Gute Struktur, Tannine sind rund, fruchtiges Finale. Preis-/Leistungshit - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J.

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2018 - ro - 14,5/Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - In der Nase: Brotkrume, Veilchen, Sandelholz. Brombeeren und Kräuter, was will man mehr. Alles sauber und harmonisch, einladend - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit Kirschen, Himmlen, sanften Tanninen. Feine Kräuterwürze, anfangs burgundisch. Dann dunkle Früchte, etwas Kaffee und Schoko. Ein Trinkvergnügen. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 10 J.

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2017 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: purpurrot - In der Nase: zurückhaltend, dicht, tolle Feinessen für 2017, feingliedrig. Feige, Schwarzkirsche, Cassis, feinstes Schoko, auch Blüten. - Im Mund: kräftiger, eleganter Antritt mit Frucht von Wildkirschen und reifer Cassis. Tannineintrag ist moderat und mit Frucht und Kräutern begeleitet, etwas Pfeffer, minzig. Säure ist nicht dominant. **Ein sehr gelungener Ausnahme-17er und eine Empfehlung.** - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus kräftigen Soßen - Gen.: 12 J.

APULIEN

1301 A Mano Bianco Fiano Greco IGT 2021 - we - aus Fiano75, Greco35, alte Reben, 12% - Farbe: mittleres gelb - In der Nase: hat er Pfirsich, Ananas, grünen Apfel. Blüten nach Veilchen und Linde. Einladend - Im Mund: exotisch anmutend, frisch und durchaus auch kräftig in der Aromatik. Leichte Würze, Ingwer, gute Länge, apfelsinig-milde Säure. Im Finale mit Salzmineralik, exo-tische Früchte, immer noch mandarinige Frische. Ein Preishit. - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot, Currygerichten - Genuss: 3 J.

1098 Carlomagno Fiano Puglia IGT 2021 - we - reiner Fiano - Farbe: hellgelb - In der Nase: exotischer Auftakt, frisch, trinkanimierend - Im Mund: Mango und Zitrus, frisch, leicher Schmelz, trinkig - Ab 16 Uhr - Genuss: 2 J.

1124 Capuzzimati-Dueterre Bianco 2020 - we - 13/Chardonnay aus Apulien und Kalabrien - Farbe: hellgelb - In der Nase: Zitrus und helle Früchte, mineralisch - Im Mund: frisch und saftig mit weißen Johannisbeeren, Birne, Zesten. - Zu: Fisch, Ziegenkäse, Risotti - Gen.: 3 J.

1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2021 - rs - trockener Rosé von Primitivo, 12%, alte Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: Blüten nach wilder Rose, Orangenesten, Honigwabe, jodig - Im Mund: Erdbeeren, Salzzitronen, Mandarine und Kalkmineralik. Milde Säure, beschwingt und frisch. Wunderbares tänzerisches und mineralisches Finale. - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1307 Imprint Rosato von Susumaniello IGT 2020 - rs - trockener Rosé von Susumaniello, 12%, alte Reben - Farbe: brillantes Rosé - In der Nase: zurückhaltend nach Eisbonbon und Weißdornblüten. Eleganzversprechend. - Im Mund: sehr fein und mineralisch-salzig. Wildkirsche, himbeere, viele zarte Finessen. Kühler Typ. Eukalyptus, ansteigende zarte Würze, Hagebutte. Frische immer präsent. Sehr gut. - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta. Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

1125 Capuzzimati-Dueterre Rosato 2020 - rs - 13/; Negroamaro, Nero di Troia, Susumaniello im großen Holz - Farbe: hellrosa - In der Nase: floral und fruchtig - Im Mund: harmonisch und leicht cremig, lebendig. Rote Früchte, exotischer Touch, hat zarte Fülle - Zu: gegrilltem Schweinefleisch - Genuss: 3 J.

1305 A Mano Negroamaro IGT 2020 - ro - 30-60 Jahre alte Reben, 13,5% Farbe: mittleres Rot - In der Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Im Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1308 Volunte Primitivo IGT 2020 - ro - von Salento, 14,5% - Farbe: dunkelrot - In der Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Im Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo IGT 2021 - ro - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - In der Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo IGT 2020 - ro - von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte Reben, zwei Monate in Barriques, 14,5% - Farbe: rubingranat - In der Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Im Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Gen.: 5 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 2020 - ro - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - In der Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Im Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht - Zu: Vielseitig einsetzbar. Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito IGT 2021 - ro - von 40-60 Jahre alten Weinbergen, 5 Wochen angetrocknete Trauben. 14,5%, Farbe: dunkelrot - In der Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Im Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, balsamisch.. Samtig, rund, voll und geschmeidig (Amaronotyp) mit weichem, und langem Abgang. - Zu: Steaks, Gans und zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1306 Prima Mano Primitivo IGT 2017 - ro - 15%; von 70-90 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren - Farbe: dunkelrot - In der Nase: Fruchtkonzentrat mit Blütenwürze und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Im Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche Aprikose. Die Säure strukturiert. Hält lange nach. - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

1366 Prima Mano Negroamaro IGT 2017 - ro - 14,5, 70-90 Jahre alte Reben, kein Barriqueausbau - Farbe: dunkelrot - In der Nase: eher kühler Typ, burgundisch, aber kraftvoll, Amaronotyp. Dunkle Beeren, elegant für diese Konzentration - Im Mund: dunkle Beeren, saftig und burgundischer Anklang, reife Kirschen, Johannisbeeren, getrocknete Aprikosen, balsamisch-elegant, sehr viel Länge - Zu: Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2021 - ro - 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade, Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Im Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse, Pasta, Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2020 - ro - 14,5% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - Im Mund: fruchtige und würzige Nuancen, sehr warm und samtig, lang mit balsamischem Finale - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 7 J.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2020 - ro - 14% Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Im Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassissaft, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2018 - ro - 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee, Vanille und Macisblüte. - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende

Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minzearomen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2019 - ro - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - Im Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu: Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2019 - ro - 14,5; - Farbe: rubinrot - In der Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Im Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Fruchtsüße, Kirschkompott und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2019 - ro - 15/13/5,5; - Farbe: dunkelrot - In der Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - Im Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Alle reifen, schwarzen Früchte mit gewürzigen Noten. Viel Wein im Mund. Recht gute Länge durch die Süße-/Säurekombination. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

1261 Farnese-Edizione Cinque Autoctoni 0 - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: mächtige Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - Im Mund: aromatische Frucht mit Tabak, Röstaromen und Fruchtsüße. Vanille, Schoko. Samtige Tannine. Betörend weich. - Zu: rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalbsbäckchen, Käse. Guter Solist - Genuss: 10 J.

SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2021 - we - reiner Fiano von Sizilien, 13% - Farbe: hellgelb mit Grünstich - In der Nase: Augustapfel, frisch, Weißdornblüte, Honihwabe. Ansprechnd - Im Mund: grüner Apfel, Hauch Bitternis. Frisch mit Citrusaromen, frische Ananas, Hagebutte, gute Länge.. Mit Würze im Finale. - Zu: Aperitif, Terrasse, Fisch - Genuss: 2 J.

1401 Insolia Terre Siciliane IGT 2019 - we - 12,5; reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Anonica bekannt - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zarte Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte - Im Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit Frische und Klarheit, final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe Terre Siciliane IGT 2019 - we - 13; Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - In der Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Im Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen insbesondere. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2019 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-750 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. 93 P JS - Farbe: strohgelb - In der Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelig, viele Blüten. - Im Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2020 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Farbe: purpurrot - In der Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Im Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1418 Miopasso Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 20 Tage getrocknet (appassite). Farbe: purpurrot - In der Nase: rote Beeren und Trockenfrucht, dicht und samtig, frisch, Nüsse, Gewürze. Reiches Duftspektrum mit Fruchtsüße - Im Mund: Früchtekorb mit Kirschen, Himbeeren und Blaubeeren, komplex. Würze nach Pfeffer und Nelken. Sehr rund und frisch, milde Säure, samtene Tannine. Sehr lang Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1399 Disueri Nero d'Avola Sicilia DOC 2018 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 20Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - In der Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Früchtekorb. Feingliedrig und elegant - Im Mund: Schwarzkirsche ansteigend, elegant und mit mineralisch-süßen und samtigen Komponenten dunkler Früchte. Schokoladige Tannine bringen Kraft an den Gaumen. Uneingeschränkte

Empfehlung in diesem Preissegment. - Zu: Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 6 J.

1229 Nero Oro Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro - 13,5; beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2018 - ro - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - Im Mund: dicht und komplex, reife Frucht, Graphit und etwas Rauch. Strukturiert durch milde Säure und weiche Tannine. Etwas Lakritz, Cassis, balsamisch. Vielschichtig und lang, im Finale viel reife, schwarze Frucht. - Zu: Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1274 Pasetti-Pecorino DOP 2020 - we - 13; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten in Rtg. Weißdorn, gelbfruchtig, Wiesenheu mit Kräutern - Im Mund: leicht cremig, aber sofort mit milder Säure und Frische unterlegt. Ansteigende Frucht, grüner Apfel, Steinobst, edler Bitterton, Orangenzesten mit Würze. Sehr gute Länge und ein wunderbares Finale. - Zu: Risotto mit Fisch, Dorade, Wolfsbarsch - Genuss: 3 J.

1029 Frattasi-Falaghina del Sannio Taburno DOP Bonea 2021 - we - 12,5; Falaghina aus Taburno, Kampanien, auf Vulkanböden, Edelstahl Farbe: strohgelb - In der Nase: eröffnet mit hellen Früchten: süße Birnen, weißer Pfirsich und etwas Limette. Ginster und Jasmin. - Im Mund: perfekt ausbalancierte Fruchtsäure zwischen Agilität und Eleganz. Langer Abgang mit mineralischem, leicht salzigem Finale - Zu: hellem Fisch, weißem Fleisch oder zu Risotto mit Steinpilzen - Genuss: 5 J.

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2019 - ro - 12,5; Montepulciano d'Abruzzo Farbe: dunkelrot - In der Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Im Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu: Grilladen und Abendrotwein - Genuss: 3 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2015 - ro - Montepulciano d'Abbruzzo 90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichter Purpurrot - In der Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Im Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu: Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 10 J.

1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2017 - ro - 13,5; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. - Im Mund: warmer, kirscheriger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelken-pfeffer, Piment, Tabak, bitter-süße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu: Grilladen, sehr vielseitig - Gen.: 5 J.

1046 Vigneti d Vulture-Piano del Cerro DOC 2015 - ro - 14; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique - Farbe: tiefdunkelrot In der Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Im Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirscheriger Frucht, begleitenden Tanninen, Cassis, Kirsche, Brombeeren, Lebkuchen. Toller Aufbau, große Länge, voluminöser Abgang, immer gut strukturiert. Großer Wein. - Zu: Lamm mit Kräutern, gerne auch Knoblauch, Kitzlein, Wildgerichten, kräftigem Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

PORTUGAL

1134 Prazo de Roritz DOC Douro 17/18 - ro - Toriga Franca und Tinta Barroca; 14,3/1,2/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: Schwarzkirschen und Pflaumen, reich und dicht, gewürzig, Mandeliges Sandelholz. Viel Finesse und reife, balsamische Kirsche. - Im Mund: beginnt mit dunklen Beeren, langsam ansteigend, likörig-fruchtig ohne Süße mit viel Mineralik. Zimtpflaume mit Gewürzen. Verwoben, enorme Länge. Schokoladiger Abgang - Zu: Grilladen, Gebratenem - Genuss: 7J.

ÖSTERREICH

WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2021 - we - auf Terrassen mit Paragneis, Reben von 1987 und 1973 - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: cremige Gelbfrucht, Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Im Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelinische Länge. Frisch, fruchtig - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2021 - we - 12,2/1/5,2; auf Urgestein - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne und Steinfrüchte. - Im Mund: cremig, reif, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1371 Grüner Veltliner Bachsatz 2021 - we - 12,4/1,3/4,4; auf Paragneis - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: floral, reife Früchte wie Birne, Reneclode. Im Mund: cremig mit sehr reifen, gelben Früchten am Kerngehäuse, später Zitrusnoten, Orangenschale. Mild in der Säure, reife Frucht im Finale - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz 2020 - we - 13,3/3,7/5,5; auf Löss umnd Paragneis, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - In der Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlmineralik, feine Reneclode. Eleganz -

Im Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Mineralik. Zitronen und Reneclode. Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet - Genuss: 10 J. +

1348 Grüner Veltliner Smaragd Ried Postolern 2020 - we - auf Paragneis - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen - Im Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

1394 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2019 - we - von einer der besten Wachhauer Lagen Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen - Im Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

1367 Grüner Veltliner for friends only Magnum 2018 - we - 15/2,3/5,7; auf Urgestein, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - In der Nase: Reneclode, Apfelsine, Salz, Jod, weißer Pfeffer. Viel Konzentration. - Im Mund: komplex mineralisch, feinwürzig, Anklänge von gelben Früchten, Hauch Salz. Thymian und Macis, fast wie ein Riesling. Mineralik, wieder Früchte, große Länge. Potenzial. Super. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und -rücken - Genuss: 10 J.

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2021 - we - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. - Farbe: mittleres Grüngelb - In der Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Im Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtflächig - Zu: Vorspei-sen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1373 Riesling Smaragd Ried Kollmütz 2021 - we - von alten Reben auf reinem Urgestein: - Farbe: kräftiges Goldgelb - In der Nase: Pfirsich, Fruchtsüße, cremig, Hauch Mandeln und Wachholder - Im Mund: milde Limette, Apfel, Pfirsich, dann Mineralik und dunkle Würze. Sehr komplex, dicht, druckvoll. Saftiger, frischer Schluss mit Honig und würzigem Nachhall, immer noch Pfirsich. - Zu: ideale Fischbegleiter, Spargel, asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 12 J.

1356 Pulp Fiction green XIV RI+GV 2020 - we - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Im Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 2 J.

1363 Chardonnay Smaragd 2020 - we - Reben von 1988 auf Urgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktüsse, Litchi, Birne, Zesten. - Im Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. HonIGTon am Ende.. - Zu: vielseitig, Abendrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: 6 J+

1357 Chardonnay Smaragd mal anders 2019 - we - Ursprünglich wurden 16 ausgesuchte Stöcke vermehrt und auf Kollmütz ausgepflanzt. Die Reben sind von 2003, geringer Ertrag. - Farbe: helles Goldgelb - In der Nase: Stachelbeere, Melisse, Ingwer. - Im Mund: frisch, fruchtig, beinahe kecke Säure, die gut mit der Restsüsse harmonisiert. Erinnert an steirischen Sauvignon blanc - Zu: Fisch mit Buttersoßen, Kalb, Huhn, Kaninchen, Gerichte mit Curry, Buffees. - Genuss: 6 J.+

1376 Grauburgunder Kain & Abel 2020 - we - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein, 370 Höhenmeter Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Im Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig-frisch - Zu: vielseitig, Abendrot, weißem Fleisch, Wokgemüse - Gen.: 7 J.

KAMPTAL - KURT ANGERER

1432 Gemischter Satz 2020 - we - 12,5/ 2,1; 8 Rebsorten, überwiegend auf einem Stück gewachsen und zusammen vergoren - Farbe: Helles Grüngelb - In der Nase: Blüten mit Fruchtsüße und Akazienhonig, feine Kräuter im Bergeheu, Pfirsich. Tiefgründig. - Im Mund: zurückhaltend, mineralischer Ansatz mit Salz und feinen Gerbstoffen. Zartfruchtig nach Birne, Quitte und Aprikose. Langsame Entwicklung, weißer Pfeffer kommt auf, auch Zitrus. Struktur älterer Reben, wunderbar mit Potenzial - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendrot. - Genuss: 4 J.

1446 Roter Veltliner 2021 - we - 12,5/ 2,1; von Kies- und Schotterböden - Farbe: hellgelb - In der Nase: Knackig mit Klarapfel, Nuancen von Pfirsich und gelber Pflaume, Spargel, Quitte. Holunderblüte, Paprika. Überhaupt eine Anmutung an Sbl - Im Mund: Apfel und Knackbirne, traubig, Apfelkerne (mit kleiner Bitternis), Zitronenabrieb und Minze. Gelbe Pflaume liegt über Mineralik. Frisch bis ins Finale mit Mineralik und milder Würze. Gradlinig und unverspielt, macht Spaß. - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terasse, zum Abendrot. - Genuss: 4 J.

1501 Gelber Muskateller 2021 - we - 12,5/2,1 - Farbe: mittleres Gelb mit Kupferstich - In der Nase: deutlicher, aber feiner Mukatton mit Rosenblüten. Auch Früchte wie Renecloden und Aprikose, Paprikapfeffer. Einladend. - Im Mund: wunderbar zurückhaltend und elegant mit Finessen. Frisch und saftig mit roter Grapefruit, Ananas mit Zitrus und nur leicht muskatig. Geradeheraus. Leicht ansteigende Würze, immer saftig und frisch bis ins Finale, Hauch Eukalyptus, gefällt sehr. - Zu: Idealer Terrassenwein oder als Aperitiv. Wunderbar zum Spargel. - Genuss: 4 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2021 - we - 12,5/1,2 Gramm Restzucker/Liter; Riede Kiesling, oben Meereschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand Farbe: helles Gelb mit Grünstich - In der Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, Reneclode. Hauch würze mit Orangeade, exotischer Anmutung mit Litchi und Ananas. Lindenblüten, Meerluft

(jodig), sauber und trinkanimierend - Im Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne, saubere Zitrusfrucht, ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Renekloode, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2021 - we - 14/2,7/ Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP - Farbe: helles Gelb - In der Nase: 2018dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Im Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskatig, Apfelkerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2021 - we - 13,5/6,8; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund 93 FP - Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - In der Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mit Saft und viel Reife. - Im Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillennektar und hochreifer Pflirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Gen.: 6J.

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude DAC 2021 - we - 14,5/634; ;Riede Kiesling, Urgesteins-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, 93 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Im Mund: Pflirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). Minze und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein 2018 - we - 13,5/7,5; Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weißdornblüten. Gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Im Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pflirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2019 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 95 FP, 92 PP - Farbe: mittelgelb - In der Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pflirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Im Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktstüße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

1412 Riesling Donatus DAC 2019 - we - 13,5/5,5; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) Farbe: grüngelb - In der Nase: 2018 Weinbergpflirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, fein-gliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Im Mund: reich mit Limette und Ananas, Pflirsich. Eleganz mit frischem Körper, öffnet sich langsam mit gelben Früchten, weißem Pfeffer bis Pfefferminze, Aprikose im langen Finale - Zu: Krebsen in Dill, idealer Fischbegleiter, Spargel und kalten Vorspeisen. Solist - Genuss: 7 J.

1433 Riesling Ried Ametzberg DAC 2021 - we - 14,5/9,5/4,8; Steine und Staub von Granit, 94 FP - Farbe: grüngelb - In der Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pflirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner HoniGTon und Orangenschale - Im Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

1444 VI 2017 - we - Viognier vom Ametzberg auf Granit, Barrique 93 FP - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumquats, Sandelholz - Im Mund: exotische Früchte mit Maracuja, Litschi und Zesten. Etwas Pfefferminze und Thymian. Exotische Früchte auch im Finale. - Zu: Solist, Vorspeisen, Curry-, Asia-Gerichten - Genuss: 5 J.

1441 Rosé vom Cabernet Franc 2020 - rs - 11,5%/ 1 Gramm RZ - Farbe: apricotfarben - In der Nase: zurückhalten und wenig mit Mineralik. Blüten von Heckenrosen, Himbeere und Erdbeere, etwas Tee. Ist auf der floralen Seite - Im Mund: Fruchttouch Mineralik, dann wunderbar dichter Fruchtkern nach Erdbeere. Tee und Hagebuttenmark, auch rosa Grapefruit und Limette. Mineralisch mit Fleur de Sel bis ins Finale. Macht Eindruck. - Zu: zu Vorspeisen, Fisch und gekochtem Fleisch - Genuss: 3 J.

1448 Rosé 9 grape varieties 2021 - rs - 11,5%/ 1 Gramm RZ - Farbe: apricotfarben - In der Nase: Himbeere, feine Blüten nach Heckenrose, sauber und feingliedrig. Frische Haselnuss, Hagebutte. Eleganz - Im Mund: sehr im Gleichgewicht, Frisch, Himbeere und weiße Johannisbeere, abgepufferte Säure durch Fruchtsüße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kernton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang - Zu: zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Terrasse - Genuss: 3 J.

1434 Zweigelt Ried SAND 2020 - ro - 13,5/1; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - In der Nase: Balsamisch mit dunklen Beeren wie Cassis und Brombeere, Veilchen, Kirschkompott mit Vanille, etwas Nelken, dicht mit Finessen. Sandelholz und etwas Wachholderbeeren. Ausgesprochen einladend. - Im Mund: ansteigend reife Weichselkirsche, Cassis, Graphit und Würze, dabei saftig. Abgedeckelte Tannine, gute Frische, langer und würziger Nachhall mit dunklen Beeren, etwas Lakritz und samtigen Kakao-Tanninen. Großartig in dieser

Preisklasse. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 GRANIT Zweigelt 2015 - ro - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques. 94 F-P Farbe: granatrot - In der Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Im Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessentrich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

1443 Cabernet Sauvignon 2012 - ro - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, Farbe: granatrot - In der Nase: pure Kraft und Dichte, Cassis, Fruchtkorb - Im Mund: viel Cassis vorne und Fruchtsüße, saftig, später Schwarzkirsche. Schöne gleichmäßige Länge, etwas Gewürz nach Nelken, Brotkrume und ein Hauch Zartbitter nach Kräutern. Pflaume am Ende. Toll gelungen. - Zu: rotem Fleisch, Käse. Seh schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

1442 Syrah 2018 - ro - 13,5/1; von Schotter und Granit; Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Auffallend ist eine enorme Tiefe und Eleganz. Röstaromen, feines Süßholz, Veilchen sowie süßlicher Tabak. Dunkle Beeren mit etwas schwarzem Tee. - Im Mund: reife Schattennorelle. Die Säure wird sofort von Cassisnoten gekapert, Schoko und Minze kommen hinzu, alles hoch-elegant. Hat dabei eine enorme Tiefe, aus der minzige Würze und dunkle Frucht-aramen aufsteigen. Insgesamt der kühle Typ, Tannine tragen, stören - Zu: Reh-rücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

1656 Syrah Stockkultur 2018 - ro - 16,5/1,4/5,1; 2010 gepflanzt auf der Riede Pfeiffenberg mit Granitboden. Pfahlerziehung. 93 F-P - Farbe: granatrot - In der Nase: warmer Typ mit Schwarzkirschen, Cassis und Sandelholz, Veilchenblüten und Wachholder. Dicht und komplex. Zeigt sich schon offen, braucht aber Belüftung. - Im Mund: reife Schwarzkirsche, und Cassis, balsa-misch. Gutes Säurefundament, ansteigende Würze mit Pfefferminz und Lakritz. Bleibt elegant und ausdauernd. Mit mehr Luft gewinnt er Tiefe mit dunklen Beeren und einer kleinen Bitternis, die in Moccantönen einmündet. A - Zu: Grilladen, Fleisch mit kräftigen Soßen. Gans, Ente, Lamm, Wild - Gen.: 10 J. +

1438 Cabernet-Franc 2018 - ro - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau - Farbe: granatrot - In der Nase: Cassis und süße Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - Im Mund: Schwarzkirschen und Cassis, saftig und klar mit Vanille, Fruchtkorb mit Hauch von Nelken, fruchtsüßer Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

1439 Pinot Noir 2012 - ro - 13,5/1/4,6; auf Granit, etwas Löss, Barriqueausbau - Farbe: rubinrot - In der Nase: saftige Himbeeren, Rauch, Brotkrume, vielversprechend - Im Mund: ansteigend mit Röstaromen, mild. Himbeeren, aber auch Schwarzkirsche und Rauch. Gute Eleganz - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), später als Solist. - Genuss: 10 J.

1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2016 - ro - 14,5/ 4,7; bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Fassausbau 4 Jahre. 96 FP - Farbe: tiefrot, fast schwarz - In der Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Koriandersamen. Betörend, Finesse - Im Mund: Fruchtauftritt mit feinen Aromen von Kirsche und Cassis, dann ein langer Weg mit sanften Gerbstoffen und Mineralik und untenliegenden dunklen Früchten. Die Früchte wachsen aus der Mineralik heraus und werden zu Schwarzkirsche, Cassis und Backpflaume. Sehr l - Zu: rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, rosa gebratenem Lammrücken - Genuss: 40 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Meßwein 2021 - we - 10% Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Im Mund: floraler Antritt, Salz, Renekloode, Orange, gute Länge. Sauberer Terassanwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2021 - we - 12/2,2/5,2 - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Im Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas. Sehr gelungen. - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2021 - we - 13,7/3/5,1; tiefgründiger Lössboden, 1975 gepflanzt - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: florale Noten, Orangenschale, reifer Apfel, Quitte und Ananas - Im Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1485 Grüner Veltliner Ried Kirchbergen 2021 - we - 13/1,7/5,6; - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: gelbe Früchte, sauber, Renekloode - Im Mund: fruchtig nach gelben Früchten, kleiner Bitternis, Honig und Würze. Gute Länge, Pfeffer im Nachhall. Sehr gut. - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner Ried Hochschofp 2021 - we - 13,5/4,9/5,8; 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reiche Blüten, Pflirsich, Ananas - Im Mund: Schmelz und reiche gelbe Frucht, etwas Gerbstoff, ananas, gutes Säurespiel. Im Nachhall pfeffrig mit Ananas - Zu: weißem Fleisch und Fisch. Gehört trotz des Preises durchaus zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

1453 Gemischter Satz 2021 - we - 11,1/1,3/6,3; 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Kräuterwiese, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Im Mund: frisch mit Reneclode, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein, Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Gen.: 3 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2021 - we - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahefen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Im Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1461 Muscat Ottonell 2019 - we - 11,6/2,1/4,9; auf Löss mit Kalkinseln Farbe: helles Grün-Gelb - In der Nase: sanfte, würzige Noten, Macisblüte, Haselnuss, Nougat. Frisch bei milder Säure - Im Mund: Mineralik, Muscatbeere, Macis-blüte, feine, gewürzte Birne. Milder Ausklang mit Würze - Zu: Nachmittags-wein, Begrüßungsschluck, wo Birnen und Apfel eingesetzt sind - Genuss: 3 J.

1466 Riesling DAC 2020 - we - 0 Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macis-blüte, Pfirsich, Aprikose - Im Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu: Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1459 Zweigelt 2019 - ro - 12,6/1,8/5,9; Lage Hochschopf - Farbe: dunkles Rot - In der Nase: dicht, warmes Bouquet nach Schwarzkirsche und Schattenmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. - Im Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, gute Länge - Zu: Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

1462 Zweigelt Barrique 2020 - ro - 12/1/5,6; ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Im Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Fülle und kleine Extraktstoffe. Elegant und reich, besonders lang. - Zu: zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1484 Welschriesling 2021 - we - 11,5/1/6,8; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - In der Nase: frischer Duft nach reifem Apfel, Quitte, Reneclode. Etwas erdige Mineralik - Im Mund: leicht und fruchtig mit Zitro und Klarapfel. Ewas Würze, Birne, klingt zitronig aus. Sehr sauber, ein frischer, leichter Sommerwein - Zu: Terrassenwein und für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kalter Spargel. Begrüßungsschluck für Partys - Genuss: 2 J.

1491 Gemischter Schatz 2021 - we - 12/1,6/6,2; Sauvignon bl40, Welschriesling30, Neuburger20 und Traminer10 , vom Schatzberg. - Farbe: helles Grüngelb - In der Nase: Blüten von Weißdorn und Linde, Hauch Ahornhonig und Würze, Apfelschale - Im Mund: frisch mit Würze, Tee und feinem Honig. Gute Länge, steigt noch an mit Zitrus, Apfelschale, Minze. Beachtlich lang, sauber und würzig auch im Finale. Wieder in dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Vorspeisen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

1482 Grauer Burgunder 2021 - we - 13/6,8/6,7; von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Honig, Mirabelle, etwas Rauch - Im Mund: saftig mit viel Mineralik, Salz, Zitruschale, Orangeade. Hauch ananas mit Limette, Minze. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2021 - we - 12,5/1,5/5,8; Farbe: helles Gelb - In der Nase: Reneclode, etwas Schmelz, März-Veilchen, läßt ein - Im Mund: viel Steinmineralik, frisch, würzig mit süßlicher Ummantelung, Reneclode und Birne, dann weißer Feffer. Hat Schmelz, Zitronenabrieb. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkern und etwas Pfeffer aus - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2021 - we - 13,5/1,1/ 5,7; kalkhaltiger Löss vom Schatzberg - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Reife und >Schmelz, gelbe Pflaume, März-Veilchen, reife Birne. Hat einen Hauch Exotik - Im Mund: reife, würzige und zitronige Fruchtigkeit, etwaqs Pfeffer, dann ein Honigtouch und Minze. Klingt sehr langsam aus, Zitronen bleibt, Würze von weißem Pfeffer. Frisch und dennoch mit Fülle, dabei sauber und klar. Muß empfohlen werden. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

1494 Zweigelt 2019 - ro - 12,5/1,1/4,9 - Farbe: purpurrot - In der Nase: wunderbarer Auftakt mit präziser Frucht nach Cassis. Leder und ätherische Noten (Blüten), süßes Lakritz. - Im Mund: reife Weichsel, vanillig, Hagebutten, feine Würze. Tannine sind abgedeckt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2018 - ro - 14/1,2/5; auf Löss und Kalk, Barrique, hälftig neu. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarzkirsche. Lorbeerblatt und Blüten. Dicht und einladend. Ohne Zweifel ein Großer - Im Mund: Brombeeren, Fruchtsüße, zartes Lakritz. Siegt langsam an, zwingt die Tannine in eine dienliche Rolle. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, aber nachdrücklich. Großartig, ein Paradezwiegelt. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Gen.:9 J.

1478 nur zweigelt 2019 - ro - 13,5/1,2/5; ohne alles: kaum Schwefel, Spontangärung, kein Filter. Beste Trauben - Farbe: purpurrot mit lila - In der Nase: zurückhaltend, feine Blüten, Veilchen, zartsaftig. Elegant mit Finessen - Im Mund: weich, fruchtig-saftig, jung. Kirschen und später etwas Cassis. Finessenreich und grundehrlich, sauber. Reiner Wein, kühl

zu lagern. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

1496 Zweigelt Privat 2018 - ro - 14,5/1/5,4; die besten Trauben von der Straßhaide. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. - Farbe: dunkles Granatrot - In der Nase: warm, reich und dicht, dennoch saftig Veilchen, schwarze Früchte und Beeren. Sauber mit ätherischen Nuancen - Im Mund: kirschtig, balsamisch. Dann ansteigende Weichsel, sanfte Tannin-einlage, Fruchtkorb und Tee. Fruchtsüße, wunderbar harmonisch mit viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 15 J.

1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2018 - ro - 14,5/1,4,3Barriqueausbau Farbe: dunkelrot - In der Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und Tee. Ziemlich dicht und komplex - Im Mund: kühler Typ mit Minze und Kirschen. Hat Würze von Tanninen, Zartbitter-Schoko, Eleganz, Dichte. Viel Potenzial, klingt nur sehr langsam aus, setzt Cassis frei, zeigt Größe. Nach zwei Stunden perfekt in der Harmonie. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 10 J.

1492 Großer Schatz Große Reserve 2018 - ro - 14,5/1,2/4,4; CS, Merlot; 36 Mte Barrique, 94FP - Farbe: dunkelrot - In der Nase: komplex und beeindruckend. Braucht noch Zeit - Im Mund: kann es mit vielen Weinen aus dem Bordelais aufnehmen. Super, ist seinen Preis wert - Zu: besten Steaks, Wild, Lamm. Solist - Genuss: 20J.+

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

1614 Welschriesling Klassik 2021 - we - 11,5/2,3/5,8; - Farbe: hellgelb - In der Nase: zarte Zitronen, gelber Apfel, Kräuter - Im Mund: frisch, Zitronen, Aprikose, kleines Gewürz und Mineralik. - Zu: Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Gen.:2 J.

1612 Grüner Veltliner Klassik 2021 - we - 11,5% , 1,4 Reststoffe; auf Schiefer und sandigem Lehm - Farbe: grün-gelb - In der Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne, Hauch Exotik - Im Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2021 - we - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS 91 - Farbe: grün-gelb - In der Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefermineralik. - Im Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2019 - we - 13,5/1/6; nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz; 91 Fpkte Farbe: grün-gelb - In der Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten,jodig und etwas Rauch. Schiefermineralik - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße - Zu: Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J.+

1616 Riesling Bergweingarten 2021 - we - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS91,F90 Farbe: grün-gelb - In der Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen,saftig, mineralisch - Im Mund: saftig Antritt mit Weinbergpfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch. Gefällt uns sehr - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1617 Chardonnay Kreuzjoch 2020 - we - 13/3,1/5,6; keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - In der Nase: Finessen, frisch, Ananas und Apfel, würzig - Im Mund: reifer Apfel, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. - Zu: weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2020 - we - 13/2,3/6,2; mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren - Farbe: helles Gelb - In der Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nesseln. Hauch Mango und Maracuja. - Im Mund: Fruchtsüße mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. Rauchige Mineralik passt gut. - Zu: klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1629 Blaufränkisch Vomthal 2018 - ro - 13/1,2/6; von Schiefer und Kalk - Farbe: rubinrot - In der Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassi, Piment. Ansprechend. - Im Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu: Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1624 Zweigelt Schieferstein 2018 - ro - 13,5%, alte Zweigeltreben auf Glimmerschiefer - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: feingliedrig und gewürzig, elegant mit Rosenblüten und Waldbeeren - Im Mund: Kirschen und Waldbeeren, warmer Typ, milde Tannine. Rauch, gewürzig im Finale - Zu: Wild und Wildgeflügel, zur Gans und Ente, Zum Lamm und zu Gebratenem, in zwei Jahren guter Solist - Genuss: 10 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2018 - ro - 13,6%/1/6,2; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Fruchtkorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Im Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschken, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

1626 Camer Reserve 2017 - ro - 14/1/6; Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 92 Fpkte Farbe: dunkelrot, fast schwarz - In der Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch,

Blüten, Wildkirsche - Im Mund: gestaucht und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J.

NEUS.SEE-HÜGELLAND - CLAUDIA u. ERICH GIEFING

1606 Chardonnay Muschelkalk 2020 - we - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: saftig, dicht, Blüten, Quitte und Birne - Im Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßig. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 5 J.

1695 Zweigelt Ried Umriss 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: fleischig, kirschsäftig, Cassis, wilde Rose - Im Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas Rauch, balsamisch-rotfruchtiger Nachhall - Zu: rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

1717 Zweigelt Reserve Alte Reben 2017 - ro - 40 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - In der Nase: Valille, dicht, extraktreich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis - Im Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Gen.: 12 J.

1697 Blaifränkisch Ried Umriss 2017 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - In der Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Im Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

1699 Blaifränkisch Guter Roter 2016 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräft, 20 Monate neue Barriques; 13,5/1,7/4,8; 92 FP - Farbe: rubin-granat - In der Nase: präsenre Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Im Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirscheriger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

1715 Blaifränkisch Reserve 2017 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk, 2 Jahre in neuen Darnajou; 95 P AlaCarte - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - In der Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - Im Mund: kraftvoll, saftig und hohe Konzentration, Frucht nach Beeren, dann Leder, Graphit, etwas Schoko. Durch Extrakte eingebundene kräftige tannine, Aromen lösen sich nur langsam, große Länge, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

1705 Marco Polo 2017 - ro - (50Sy, 25CS, 25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 P AlaCarte - Farbe: granatrot - In der Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielversprechend. - Im Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Auch Schokolade und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu: gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+ , dekantieren

1707 Cardinal 2017 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw, 10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 P AlaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - In der Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschen, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Im Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Genuss: 15 J.+ , dekantieren

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1728 Morillon Klassik DAC 2020 - we - 12/1/6; Morillon ist Chardonnay, sehr alte Reben. Stahltank, keine Malo - Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig, Weissdornblüte, gelbfruchtig, mineralisch, einladend - Im Mund: Fruchtsüße nach gelben Früchten. Klarapfel, Pfirsich. Eleganz und mineralische Länge. Sehr schön mit Hagebuttennoten von den alten Reben - Zu: leichterer Wein zu Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - Genuss: 5 J.

1774 Sauvignon Blanc Klassik DAC 2020 - we - 12,5/1/6,2 - Farbe: grünelb - In der Nase: sauber, mineralisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen - Im Mund: klar, gerade, zarte Marakujaanklänge, etwas Cassis, Stachelbeeren. Feuerstein im Finale - Zu: Fisch, Spargel, leichte Fleischgerichte - Genuss: 4 J.

1729 Sauvignon Blanc Lamberg DAC 2018 - we - 13/1/6,2; auf Lehm und Kalk, lange auf der Feinhefe - Farbe: grünelb - In der Nase: Cassisblatt, Paprika, Nesseln, getrockneter Thymian. Hagebutte - Im Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße mit Mango und Maracuja. Nesseln, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten, zum Ziegenkäse - Gen.: 5 j.

1777 Schilcher Klassik DAC 2021 - rs - 12/4/8,5; Rosé von der Wildbachertraube - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Im Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, wenig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1778 Schilcher Lamberg DAC 2020 - rs - 12/3/8; 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Rosen, Hagebutten, rote Johannisbeeren, hochelegant - Im Mund: cremig-frisch, reife Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein. Edler Rosé mit Struktur und Finessen - Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot - Genuss: 4 J.

1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2020 - rs - 40 Jahre alte Reben, 12,5/1/7,5; langes Hefelager - Farbe: leichtes Ziegelrot - In der Nase: Mineralik vom Boden, Rosenblüten, rote Früchte, Eleganz - Im Mund: zitroniger Auftakt, rote Früchte, Leder, Mineralik mit Salz und Jod - Zu: hellem Fleisch und zum gebratenen Fisch, zum Abendbrot. Rosé auch für den Winter. - Genuss: 6 J.

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'N GREEN

1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2021 - we - 12/6/ - Farbe: hellgelb - In der Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Im Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfeffermimze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/6/6,9; Riesling 55, Müller-Thurgau 45 - Farbe: hellgelb - In der Nase: floral mit Blüten, Heu mit Kräutern. Carambola und Melone - Im Mund: saftig mit reifem Apfel. Hat schmelz, auch etwas Pfirsich. Gute Länge mit Substanz, hinten eine wunderbar feine Würze. Sehr trinkig. - Zu: Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

1759 Gutsriesling tr. 2021 - we - 12,5/8,4/7,3; von Hochheimer Lagen und Weiß Erd, 20% Großes Holz, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: springt an mit Pfirsich und Aprikose. Gute Fülle - Im Mund: frisch, Zitro und Orange, kleiner Gerbstoff, gelbe Steinfrüchte, zitroniges Finale mit feinen Kräutern - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

1761 Hochheimer Herrnberg Riesling tr. Erste Lage 2021 - we - 12,5/7,2/7,8; auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: bekannt erdig-kalkige Mineralik, feiner Pfirsich., sauber mit Finessen. Reife Frucht, aber sehr elegant. - Im Mund: frischer und typischer Riesling. Saftig mit Pfirsich und Ananas. Sauber und klar, feinstes Hagebutten-mark, mandelig. Schöne Länge mit kleiner Würze und frischem Finale. Bin begeistert. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, Alltagswein für Rieslingfreunde - Genuss: 4 J.

1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. EL 2021 - we - 12,45/6,7/8,6; Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: wunderbar fein mit Blüten, Tee und glockenklarem Weinbergpfirsich. Feingliedrig und elegant. - Im Mund: frisch und saftig, Birne, Orangen, limettig. Kräuter, Mandeln, Pfirsichsaft. In der Mitte etwas Bienenwabe und Zesten von der Bitterorange, frischer Ausklang mit Steinfrüchten und minzig-kräuterischen Aromen. Toll. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursößen - Genuss: 8 J.

1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. EL 2021 - we - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: sehr mineralisch und gezügelt, hoch elegant. Weißer Pfirsich, florale Noten, Apfel, Weißdornblüten. Viele Finessen im Hintergrund. - Im Mund: weißer Pfirsich, Apfel (Granny), milde Ananas, kleiner und gelungener Gerbstoffeintrag, Weinbergpfirsich, lebendige Säure. Überraschend zurückhaltend, was bei dem Potenzial sehr vielversprechend ist. Gradlinig, fruchtig-lebendig, jetzt (Februar) noch unfer - Zu: feinen Fischen mit auch kräftigen Soßen, weißem Fleisch und Geflügel - Genuss: 8 J.

1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Rie tr. Erste Lage 2021 - we - 12,5/4/6; 30% Stückfass, 70% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: heckenrose, Kräuter, Finessen von Pfirsich, Aprikose, Zitronengras. Wunderbar. - Im Mund: Zitronenabrieb, Orange, pfeffriger Pfirsich, Tee. Im Unterbau Limette, darüber Kiwi und Aprikose. Sehr elegant und mineralisch. Feingliedrig, bietet immer wieder neue Fruchtaromen an. Sehr gelungen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen. Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

1599 Hochheimer Domdechane Rie tr. EL 2021 - we - 12,5/7,6/7,8; Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: erfreulich zurückhaltend, beginnt mit dunkler Mineralik, Mango, Reneclode und Mirabelle, etwas Feuerstein, sauber. - Im Mund: präsentiert er sich eher streng mit leichter Bitternis und früher Säure. Dann Weinbergpfirsich, immer auch mit Kerntönen, bleibt er auf der markanten Seite. Braucht noch Zeit. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.

1766 Weiß Erd Riesling GG 2019 - we - 12,5/4,6/5,8; kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll auf weißem Mergel. 1,3ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefgründige Kalkmineralik, Wilde Rose, Hagebutten, Kräuter. Weißer Pfirsich, burgundisch - Im Mund: floral, kleine Bitternis. Aprikose, Apfel, getrocknete Kräuter, Limette. Würzige Länge. Nachhall mit Apriko und Zesten sowie Kalkmineralik, Hagebuttenmark - Zu: Edelfischen mit Safransößen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Gen.: 8 J.+

1767 Kirchenstück Riesling GG 2020 - we - 12,5/6,9/6; Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel, 2,4ha - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: offen, gradlinig, Weinbergpfirsich, Mirabelle, Babyananas. Hat Finessen und Mineralität - Im Mund: leicht salziger Antritt mit feiner Pfirsichfrucht, etwas Ananas, Fruchtsüße. Säure stützt ausreichend im Hintergrund. Fruchtsüße auch im Finale mit Ananas und Pfirsich - Zu: Steinbutt, Seeszunge, Petersfisch, Languste natur, Perlhuhn. - Genuss: 10 J.+

1768 Hölle Riesling GG 2019 - we - 13/4,2/5,8; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verdeckte Kraft und Eleganz, finessenreich, Geißblatt, Blüten von Veilchen, Rosen - Im Mund: Extraktreich und milde Würze, feingliedrig mit Pfirsich und Trocken-Aprikose, Honigton, Zitrus, dann auch Kräuter und Muskatnuß. Klingt lange aus mit Ananas, Mango und Honigwabe. Hat Kraft, die im Finale besonders deutlich wird - Zu: Edelfische wie weißer Heilbutt, Seezunge, Steinbutt. In 5 Jahren Hummer, Langusten und weißem Fleisch - Genuss: 15 J.+

1721 Berg Rottland Riesling GG 1819 - we - 12/6,1/6,2; Ganztraubenpressung. Steillage Rüdesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, nur 0,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Steinmineralik, Weinbergpfirsich, Thymian, Orangenblüten, etwas Honig - Im Mund: weich, starker Antritt mit reifen, gelben Früchten, reife Birne mit Kern, ansteigend, Afelsine, Nougat, getrocknete Kräuter. Sehr lang, im Rückhall Schiefer und Kräuter mit Zesten. Hat Charakter und Rückgrat - Zu: Steinbutt, Seezunge, Languste, Landhuhn - Genuss: 10 J.+

1787 Berg Schlossberg Riesling GG 2020 - we - 12,5/7,3/6,2; Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau, nur 0,3ha Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: groß. Finessen, hintergründig, Eleganz mit burgundischen Anklängen, feine Mineralik. Zarte Lindenblüten, Muskat, Pfirsich. - Im Mund: groß. Zunächst konzentriert auf einen Punkt, bietet langsam Nuancen an: Mineralik mit Salz, Fruchtsüße, Ananas, weißer Pfeffer, (Raps) honig, Limette. Große Länge, immerwährender Anstieg. Den sollte man haben. - Zu: Zander, Steinbutt, Garnelen, Krebstiere - Genuss: 12 J.+

1918 Weißer Burgunder Mineral tr. 2021 - we - 13/0,6/6,1; teilweise von der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur 1.800 Liter - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zart-vanillig im Auftakt mit Birne und leichtem Rauch. Reife. Auch Rosenduft, spannend - Im Mund: cremige Haptik, vegetale Aromen. Dann reifer Apfel und reife Birne, immer auch cremig und lang. Kalkmineralik im Untergrund, bleibt schmelzig und für einen Weißburgunder sehr kraftvoll. - Zu: Terrasse und Fisch, aber insbesondere zu hellem Fleisch. Vielseitig und eindrucksvoll - Genuss: 7 J.

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/4,5/7,8; 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: typische Sbl-Noten mit Stachelbeere, Paprika, Cassis- und auch Tomatenblättern. Auch Maracuja wir deutlich. - Im Mund: reife Früchte, Stachelbeere und Birne, ansteigend. Kräftiger Antritt, etwa Hagebuttenfleisch, Maracuja. Sehr lange anhaltende reife Aromen. Zur richtigen Zeit kommen Orangensäure und -zesten ins Spiel, bringen Frische rein. Würzige Länge. - Zu: großem Fischgang, Ziegenkäse, weißem Fleisch - Genuss: 6 J.

1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2021 - we - 13,5/1,5/5,8; 1995 auf Herrnberg gepflanzt. Im Stückfass und wenig Barrique ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Weizenstroh, Brioche, Hauch Vanille, Birne, etwas Rauch - Im Mund: >Mineralik, Salz, gelbfruchtig, Tee. Aprikosen, Birnen, Mango. Sehr gelungen, das wenige Barrique läßt Raum für die Aromen des Weins. Sehr gelungen. - Zu: ruft nach Fisch in der Salzkruste. Zu weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2021 - rs - 12,6/9,7/7,6; mit alten Reben - Farbe: lachsrot - In der Nase: wunderbar fruchtig, Erdbeeren, Blüten, Hagebutte - Im Mund: reife Erdbeeren, jodiges Feinsalz, saftig, Hauch Süße, sehr trinkig - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J.+

1177 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2020 - ro - Reben von Hölle und Rreichestal - Farbe: kaminrot - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Im Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typb - Zu: edlem Fleisch - Genuss: 5 J.+

1724 Asmannshäuser Spätburgunder Rotschiefer tr. Ortswein 2019 - ro - 14/5/5,3; Kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques; 90Fpkte - Farbe: kaminrot - In der Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich, Eleganz und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Im Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit Würze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2019 - ro - 13,5/3,4/5; grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk; 91Fpkte - Farbe: kaminrot - In der Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Fruchtkorb mit Cassis, reifen Him-beeren, Würze und Tannenhonig. - Im Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart anstelt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1799 Assmannshäuser Frankenthal Spätburgunder tr. Erste Lage 2019 ro - 92Fpkte - Farbe: 0 - In der Nase: 0 - Im Mund: 0 - Zu: 0 - Genuss: 0

1719 Reichstal Spätburgunder GG 2015 - ro - 14/2,1/4,8; sandige Lößlehm auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - In der Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Etwas Anis, dann Himbeere. Tiefgang und Finessen. Anmutung an Volnay - Im Mund: weich, Tabak, Kirschen, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein trotz des heißen Jahres. Köstlich, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

1919 Assmsh. Höllenberg Spätburgunder GG 2018 - ro - 14/5,5/5,4; Taransaud-Barriques, von 50jährigen Reben. Steile und berühmte

Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: dunkelrot - In der Nase: tiefgründig mit Rauch und Schiefernoten, Speck, Brombeere, Tee, Wacholder. Finessenreich-nordburgundisch - Im Mund: Schwarzkirsche, Cassis, Himbeere. Schiefer mit Tabak, Trockemkräuter. Reif und ätherisch mit tiefer Frucht. Guter Säurefonds, hat viel Zukunft - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

RHEINGAU - QUERBACH BIO

1814 Riesling Schoppen 2017 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung. Flaschen mit patentiertem Edelstahl-Kronkorken - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte wie Reneclode und Pfirsich, springt an, kleine Sekundäraromen. Später etwas reife Ananas mit rosa Grapefruit. Empfehlung. - Im Mund: angenehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen mit mehr Wärem. Etwas Gerbstoff, sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 6 J.

1817 Riesling sur lie 2019 - we - 12%, Gutswein, Spontangärung. Flaschen mit patentiertem Edelstahl-Kronkorken - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich, Aprikose, auch weiße Blüten. Feingliedrig - Im Mund: gelbe Früchte mit einem Hauch Mango und Kiwi, Zitrone, ansteigende Aromen. Dann Honig-töne, zarte Bitternis, Ananas. Würze kommt auf, sehr lang mit lebendiger Fruchtsüße. Noch viel Substanz und Potenzial. Empfehlung. - Zu: Fischgerichte, Käse. Zum Sauerkraut. - Genuss: 8 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

1451 Silvaner Gutswein 2021 - we - 12/0,1/5,6; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: frisch, gelbe Früchte, Birne, etwas Ananas und Hagebutte, kleiner Kernton. Mineralisch - Im Mund: weiße Johannisbeeren, gelbe Früchte, feine Fruchtsüße. Hagebutte mit der >Mineralik von Kalk, trinkig. Toller Abendrotwein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 4 J.

1456 Silvaner Retzstadt Ortswein 2021 - we - 12/0,3/6; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel, 90 PJS - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräftiger Auftritt mit Blüten, grünem Apfel, Kernton, einem Hauch Honig. Eleganter Schmelz mit Kalkmineralik - Im Mund: klar und sauber mit gelben Früchten, frisch, Limette, Mineralik. Wunderbar ausbalanciert, zügiger Trinkfluss, angeeduteter Schmelz. Klingt elegant und immer noch frisch aus. - Zu: sehr vielseitig. Paßt zu Vorspeisen, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Gemüse,... - Genuss: 5 J.

1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2021 - we - 12,5/3,6/8,6; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelttreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. - Im Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu: Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

1795 Spätburgunder Langenbg EL 2019 - ro - 12,5/0,1/6; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk, 10% Neuholz, 93 PJS - Farbe: granatrot - In der Nase: reiche, kühle Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Im Mund: Wildkirsche und Cassis, frisch, Tannine greifen ein, Früchte steigen langsam wieder auf, Kirsche, Kardamom, Tonkabohne, rauchig. Kirschruchtiges Finale - Zu: Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2018 - ro - 13/0,8/6,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk, 93 PJS - Farbe: granrot - In der Nase: Kirschbalsamik, Würze, Cassis, strahlt Finessen aus, Fruchtkorb, reich Waldbeerenkorb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - Im Mund: reife Beeren mit Fruchtsüße und Gewürzen, rauchig, fest im Körper, Röstaromen, Tannine, dann geistig, Minze, reich. Burgundisches Finale, kühler Typ - Zu: Geflügel, Wild, Steak. Gereifte Käse aus dem Burgund, Solist - Gen. 10 J.+

NAHE - Gebr. KAUER

1813 Blanc de noir tr. 2021 - we - 12/6,5/6,9; Weißwein vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - In der Nase: zurückhaltend mit floralen Noten, feine Himbeeren, frische Kräuterwiese - Im Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, fruchtig, animierend mit Zug, Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1812 Scheurebe tr. 2021 - we - 11,5/4,8/6,8; von 8 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: Cassisblatt, Marakuja, sauber und fein, sehr schön - Im Mund: würzige Stachelbeere, Minze. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2021 - we - 12/4/6,4; bis 30 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - In der Nase: 12,5/3,5/6,2; Weißdornblüten, Apfel, Zitro - Im Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem gerbstoff, fene Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder S tr 2021 - we - 13/3,5/ 6,3; 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - In der Nase: Schmelz, Finessen, Honigton, Qitte und Pfirsich. - Im Mund: Birne, Orange, Limette. Wunderbar strukturiert. Hauch exotik mit Litschi, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 7 J.

1947 Weissburgunder Reservé tr. 2019 - we - 13/2,4/6,1; 40% Barrique - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandelholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Im Mund: Apfel, auch Bratapfel, vielschichtig. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitrone, etwas Haselnuss und Kräuter, Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlene Steine. Großer - Zu:

weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 7 J.

1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/3,8/6,2; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - In der Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, trinkanimierend - Im Mund: frisch, aromatisch mit ansteigender Frucht, Minze, Orangen. Ausdrucksstark mit guter Länge, saftig im Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2021 - we - 13/3,2/6,2; 50% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand Farbe: strohgelb - In der Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, Hagebutte, leicht vanillig - Im Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten, später ein Mandelton mit immer tragender Frische. Vielschichtig, - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.

1941 Riesling tr. Gutswein 2021 - we - 11,5/6,9/7,8 - Farbe: hellgelb - In der Nase: weiße Blüten, Zitrus, Pfirsich, auch Aprikose. Frisch und sauber Im Mund: saftig und trinkig, frisch, langsamer Anstieg, dann aber Weinbergpfirsich. Tolle Mineralik im Nachhall. Richtig gute Säure - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2021 - we - 12,5/8,7/4; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln, Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. - Im Mund: Pfirsich mit Nougat, also mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Minze. Mineralik nach Stein und Kräuter im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1843 Schweppenhäuser Ri tr. Grauschiefer 2021 - we - 12/6/7,7; Reben von 2000, Grauschieferlage, 40% spontanvergoren Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: moseliger Antritt, Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Im Mund: gradlinig, kühle Mineralik, Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Auch etwas Chili und Rauch von der Schiefermineralik. Feuerstein. Gelungene Würze - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J.

1841 Schweppenhäuser Ri tr. Schlossgarten 2020 - we - 12,5/5,1/7,4; 20 Jahre alte Reben auf Grauschiefer, spontanvergoren - Farbe: mittleres Gelb In der Nase: florale und erdige Noten, Schiefermineralik, gelbe Früchte, sehr reif wirkend, braucht Zeit - Im Mund: reife, gelbe Früchte mit mineralischer Unterlegung, kleiner Gerbstoff, sehr reifer Pfirsich, Reneklude, rauchig. Das wird sehr gut werden. - Zu: Huhn in Riesling, Sauerkraut mit Rauchfleisch - Genuss: 6 J.

1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2020 - we - 12,5/4,8/7,7; die besten Trauben vom Römerberg, kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte, Finessen - Im Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas, jodigem Salz. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J

1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2020 - we - 12,5/2,9/6,9; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Feuerstein, Rosen. Fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und Mineralik - Im Mund: Rieslingauftakt mit Pfirsich und Aprikose, salzige Mineralik mit Kräutern. Strukturiert und feingliedrig, Mineralik nach Feuerstein. Spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Prat-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder 2021 - rs - 11,5/9/6,9; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm - Farbe: helles Lachsrot - In der Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Hagebutte - Im Mund: beschwingt mit Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, frisch, trinkanimierend mit Zug. - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

NAHE - GUT HERMANNSBERG

1541 Weißer Burgunder tr. Gutswein 2021 - we - 11,5/4,2/8,2; Edelstahl, überwiegend von der Kupfergrube Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: reifer Apfel, Blüten, leicht cremig - Im Mund: gelbe Früchte, Mineralik von Stein und Salz, feine Kräuter. Sehr saftig mit Struktur und Frische. Wirkt schlank, legt noch zu. - Zu: Spargel, Fisch und weißem Fleisch. Kalb, Hähnchen, nur so - Genuss: 4 J.

1542 Just Riesling tr. Gutswein 2021 - we - 12,5/6,3/7,2; Edelstahl, überwiegend von Großen Lagen, Reinzuchthefen Farbe: gelb-grün - In der Nase: offen, klarer und sauberer Rieslingduft mit Aprikose und Pfirsich springt aus dem Glas. Thymian und Weizen mit etwas schwarzem Tee. - Im Mund: fruchtiger Auftakt mit Grapefruit, gelbem Apfel, ansteigend dann auch Aprikose. Etwas weißer Pfeffer, leicht minzig, kleiner Mandelton. Durchgängige Säure, etwas Ananas und Würze im mittellangen Finale. - Zu: nur so, Fisch und Vorspeisen. Carpaccio und Ceviche, Pastagerichte - Genuss: 3 J.

1543 7 Terroirs Riesling tr. Gutswein 2021 - we - 12,5 /3/7,4; von den 7 GGs Farbe: grün-gelb - In der Nase: floral mit Weißdornblüten und Jasmin, gemäßigtem Gras. - Augustapfel. Zarter Weinbergpfirsich, Granitmineralik. - Im Mund: glockenklar, frisch, zarte Bitternoten in Richtung Tee, limettiger Verlauf, feine Pfefferminze. Weißer Pfirsich, elegant und gradlinig, wie wir es mögen. - Zu: Terasse im Sommer, Fisch und Vorspeisen, Avocadosalat mit Garnelen - Genuss: 10 J.

1544 Vom Schiefer Riesling tr. Ortswein 2021 - we - 13/3,8/7,5; vom Hermannsberg auf Tonschiefer und Löss, bis 30 Jahre alte Reben - Farbe:

mittleres Gelb - In der Nase: feine, zunächst mineralische Grauschiefertöne. Verhaltene Frucht nach Steinobst, eher Blüten und Trockenkräuter - Im Mund: toller Auftakt, Kombi von Pfirsich und Schiefernoten ist genial. Milde Säure, die gut trägt. Zitrische Basis, gerade und glockenklar, frisch mit Minze. Lange ausklingend mit Mineralik, wunderbar. - Zu: Fisch und Huhn, Kaninchen und Kalb - Genuss: 10 J.

1545 Vom Vulkan Riesling tr. Ortswein 2021 - we - 13/1/7,2; von Kupfergrube auf Melaphyr und vulkanischem Eruptivgestein - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Schmelz, süßlicher Rauch, Apfel und Birne, Mirabellen. Trockene und kräuterige Blätter. Zarter Pfirsich, Honigwabe - Im Mund: cremige Haptik, die auf milde Säure tift. Saftiger und würziger Verlauf. Mineralik mit weißem Pfirsich, Zitrus. Baut Spannung auf, bleibt lange am Gaumen, geht mit Salz und Mineralik ins Finale. Toller Wein mit Potenzial - Zu: Grillfisch und gebratenem Fleisch. Verträgt Röstaromen - Genuss: 10 J.

1546 Steinterrassen Riesling tr. Grosse Lagen 2021 - we - 12,5/5,3/8; alte Reben von 3 steilen GG-Lagen mit Porphyrböden, Halbstück - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit Schmelz reife Apfel und Birnen, Thymian, Macisblüte, Safran. Burgundisch mit Orangenesten, Nüssen - Im Mund: cremige Haptik, Kreide, zitrische Noten, burgundisch auch am Gaumen. Gerbstoffeintrag, Carambola, Kiwi, Orangen. Hinten dann Steinfrüchte und Kräuter. Enormes Potenzial - Zu: Gulasch, Roastbeef, Buffets, Pilzen, Risotto - Genuss: 10 J.

1547 Rotenberg Riesling GG Altenbamburg* 2020 - we - 13/7,2/6,7; alte Reben auf Rhyolith mit Eisenanteil, heißer Jahrgang - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: tiefe, reife Frucht mit Ananas, Orangenesten, Muskat, reifem Apfel. Duftige Blüten, Fleisch - Im Mund: durchaus süßliche Ananas, reich und ansteigend mit limettiger Säure. Bleibt auf der Ananasseite, wird salzig-jodig, fordert Hummer oder Langusten ein. Weißer Pfeffer und Minze, Steinmineralik. Spannend. - Zu: Hummer, Langostinen in kräftigem Sud, Grillfisch oder auch Kalb - Genuss: 10 J.

1548 Steinberg Riesling GG Niederhausen* 2019 - we - 12,5/6,3/7; bis 40 Jahre alte Reben auf Porphyrit mit karger Lößauflage in Steillage - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: direkt Pfirsich, Aprikose und Ananas, rauchige Mineralik. Mandeln, Rosen, etwas Brioche, kraftvoll - Im Mund: cremige Haptik, langsamer, samtiger Aufbau mit Honig-Limette. Würze gewinnt an Kraft, bis zu Pfeffernoten. Alles zart und weich, aber durchsetzungstark. Wunderbares Finale mit Ananas und Würze - Zu: Edelfisch, weißem Fleisch mit würzigen Soßen, Fusionsküche - Gen. 10 J.

1552 Hermannsberg Riesling GG Reserve Subs. 2017 - we - 12,5/4,6/8,7; alte Reben auf Tonschiefer und Löss, Melaphyr, Steillage - Farbe: strohgelb - In der Nase: ausgesprochen saftig mit Pfirsich und Aprikose, kräuterig, Orangen. Reich mit Schmelz, etwas Tee, Rauch. Bei aller Kraft hochelegant, springt an - Im Mund: grüner Apfel, Salzzitronen, Gerbstoffe, alles in voller Harmonie. Steinobst mit rassisger, integrierter Limette, Aromenvielfalt auf immer hohem Niveau, viel Druck, alles folgerichtig. Ein ganz großer Riesling. - Zu: Kalbsleber mit Salbei, Kräuterküche, Grillfisch wie Dorade - Genuss: 25 J.

1553 Kupfergrube Riesling GG Reserve Subs. 2017 - we - 12,5/2,9/8,4; uralte Reben auf Melaphyrgestein und Carbonschiefer, 2 Jahre Fassausbau Farbe: strohgelb - In der Nase: beginnt mit kleinem Petrolöchen, Orangenesten und exotischer Anmutung. Feuerstein, gemahlene Steine. Reneclode, Augustapfel, dahinter Pfirsich - Im Mund: unglaublich komplex und dennoch feingliedrig. Feinste Ananas, zates Anis, exotische Früchte, Blüten vom Thymian und Minze. Ein nicht enden wollendes, subtiles Anreihen von Aromen, die alle Sinne anspannen. Strenger als Hermannsberg. - Zu: Seeteufel, Kräutersoßen, sogar zu Fleischgerichten von Hirsch bis Lamm - Genuss: 15 J.

PFALZ - WEINGUT PHILLIPP KUHN FAIR 'N GREEN

1676 Philipps Riesling tr. Liter 2021 - we - 12,5/5/8; - Farbe: helles Gelb In der Nase: Spassriesling mit Pfirsich und Aprikosen - Im Mund: süffig und sauber, Steinobst, trinkt sich so weg - Zu: immerzu - Genuss: 2 J.

1674 Freistil tr. 2021 - we - 11,5/3,7/4; Gelber Muskateller und Goldmuskateller - Farbe: grün-gelb - In der Nase: leicht muskatig, gemähates Gras, Zitruszesten, Rosen - Im Mund: zartes Muskat, Rosenwasser und Augustapfel. Ansteigende Limette mit kleinem Gerbstoff, gute Länge mit Stachelbeere und Honigmelone. Hat bei aller Leichtigkeit durchaus Tiefe. - Zu: Terassewein am Nachmittag - Genuss: 2 J.

1678 Weisser Burgunder Trad. tr. Gutswein 2021 - we - 12/6,1/7; vegan Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Birne, cremig, Veilchen, Fruchtsüße und mürber Apfel, etwas karamellig, Trockenfrüchte. Sehr ansprechend - Im Mund: genial mit reifer Birne, salziger Mineralität, ansteigende, apfelsinige Säure. Hauch Pfirsich, hinten weißer Pfeffer. Saftige Länge mit gelber Frucht und Mango - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 3 J.

1647 Weisser Burgunder tr. Kalksteinfels Ortswein 2021 - we - 12,5/4/7,1; vegan, Holzfass - Farbe: strohgelb - In der Nase: Weißbrotkrume und Brioche, Ananas, Reneclode, burgundisch. Quitte und Geißblatt, Tee - Im Mund: saftig und exotisch mit etwas Rauch. Safran, gelbe Früchte mit Ananas. Trockenfrüchte von Birne und Apfel, Hagebutte. Abgepufferte Säure, die gut trägt und in ein langes Finale mit Kalkmineralik einmündet - Zu: weißem Fleisch wie Kalb und Kaninchen, Schweinebraten - Genuss: 5 J.

1495 Sauvignon blanc tr. Tradition 2021 - we - 12/3,7/7,7; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: verhalten Cassisblatt, Nesseln, exotische Früchte mit Maracuja, gemähate Kräuterwiese - Im Mund: frisch mit Stachelbeere, Orangen, rosa Grapefruit, Würze nach Kräutermalz und Zitrus - Zu: Asia-Gerichte, Fisch mit Natursoßen, Spargel - Genuss: 4 J.

1673 Grauer Burgunder tr. Vom Löss Ortswein 2021 - we - 12,5/4/7,2; vegan - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - In der Nase: traubig, Weißbrotkrume, Malz, Tapenade, hochreifer Apfel, getrocknete Mango, Nüsse - Im Mund: toll. Erinnert an Natural-Wein. Viel reife Frucht mit zarter Säure, sehr lang und auf gelichbleibendem, hohem Niveau, Traubig mit Schmelz und Reife, jedoch ohne Süße. Tee, Tymian, rosa Grapefruit, getrockneter Apfel, elegant-würziges Finale. - Zu: weißem Fleisch wie Kalb und Kaninchen, Schweinebraten - Genuss: 5 J.

1681 Riesling Trad. tr. Gutswein 2021 - we - 12/5,5/8,1; vegan - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: kräuteriger Antritt mit Pfirsich, Jasminblüten, Orangen - Im Mund: mandeliger Pfirsich, gelber Apfel und Limette, leicht cremig und abgepufferte Säure. Toller Weinbergpfirsich taucht wieder auf, frisch mit mandeligem Schmelz im Finale. - Zu: Tapas, Fisch, Terrinen und hellem Fleisch - Genuss: 4 J.

1682 Riesling tr. Laumersh. Kalksteinfels Ortswein 2021 - we - 12/5/8,5; vegan, alte Reben von Steinbuckel und Kirschgarten - Farbe: gelb-grün - In der Nase: kalkmineralisch, zarter Pfirsich und Rauch, vollreife, gelbe Früchte, Brotkrume, Akazienhonig - Im Mund: Feuerstein, klar und zitrisch, moderate Säure, Feuerstein bleibt mit Würze. Reife Ananas, Waldhonig. Immerzu reife Steinfrüchte, sehr lang, mineralisch im edlen Finale. - Zu: edle Fische mit Buttersoßen, weißem Fleisch wie Kalb und Geflügel, Ragouts, Risotto - Genuss: 6 J.

1684 Riesling tr. Kallstadter Steinacker EL 2021 - we - 12/3,5/8,5; vegan, Kalkböden auf 250 Höhenmetern um Saumagen herum, Edelstahl Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feingliedrig mit Knackbirne, Lindenblüten, ganz kleines Petrolchen, Kalkmineralik wie gemahlene Steine, Thymianblüten - Im Mund: cremig-weich, Honigton mit kleiner Bitternis wie Apfelkerne, rosa Grapefruit, Salz. Frische mit Orangen und viel Würze, auch etwas weißer Pfeffer. Cremige Haptik, verbunden mit Ananas und Würze. Feingliedrig bis ins Finale. - Zu: gekochtem Edelfisch mit Fenchel und Zitrone, Grillfisch, Champagnersauerkraut - Genuss: 8 J.

1683 Riesling tr. Großkarlbacher Burgweg EL 2021 - we - 12,5/4,5/8,3; vegan, alte Reben, felsiger Kalkstein, Edelstahl - Farbe: strohgelb - In der Nase: deutlich Pfirsich und Aprikose, Hagebutte, jodig. Große Tiefe, Macisblüte - Im Mund: cremige Haptik, frisch, samtiger Gerbstoffeintrag. Pfirsich und Apriko, Kalkmineralik. Limettige Säure mit Kräutern von wildem Fenchel und Thymian. Zu: Fischpasteten, Edelfische wie Steinbutt mit Paprikasoßen, Hecht mit Rieslingchalotten, sowas - Genuss: 8 J.

1687 Riesling tr. Laumersh. Kapellenberg EL 2021 - we - 12,5/5/8; vegan, Reben von 1962 auf Löss, Kiesel und Quarzit, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: finessenreich und feingliedrig, zarter Weinbergpfirsich, Hauch ananas, Märzveilchen, muskatig - Im Mund: saftig und salzig-mineralisch, sanft ansteigend, tänzerisch-schwebend. Fordernde Säure und feine Gerbstoffe, pfeffrige Würze. Schwebend auch Früchte nach Pfirsich, etwas weiße Johannisbeere, kleiner Honigton. Salzjodig. Frisch bis ins langanhaltende Fi - Zu: Fisch mit Natusoßen und Kräutern, Adlerfisch, St Pierre, Steinbutt, Zander. Genuss: 8 J.

1688 Riesling tr. Steinbuckel GG* 2020 - we - 13/3,2/6,4; auf terziärem Kalkstein, kühle Lage, - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Zitrus-Steinobstfrucht, feine Kräuter und Mineralik mit Rauch - Im Mund: finessenreich mit steiniger Mineralik und gelben Früchten, Weinbergpfirsich, Mango. Kräutrig und feiner, süßlicher Rauch. Hagebuttenmark. Saftig und trinkanimierend. **Bin hochbegeistert.** - Zu: Edelfische und Krebstiere. Hellem Fleisch, gerne mit Curry und Safran - Genuss: 15 J.

1689 Riesling tr. Im großen Garten GG* 2020 - we - 12,5/5/6,6; vegan, 35jährige Reben auf Kiesel, Sand, Löss mit Eisen über Kalk, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Mineralik und Pfirsich sowie Hagebutte, dann Blüten. Reife Birne, Reneccloide, Heu mit Kräutern - Im Mund: jodig-samtig, dann aber gelbfruchtig ansteigend mit apfellig-zitrischer Säure, lang, fordernd. Feingliedriger Würz Teppich, etwas wilder Fenchel, Salz. Sehr spannend, ein großer Wein - Zu: Hummer und Königskrabben, wenn kein Champagner von Seloisse zur Hand ist - Genuss: 15 J.

1692 Riesling tr. Kirschgarten GG* 2020 - we - 13/2/6,8; vegan, auf Kalk-mergel. Alte Reben, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Pfirsich mit etwas Rauch und Extrakt Süße, Honigwabe, Jasmin und Geißblatt - Im Mund: salzig-cremig, Orangen mit kleiner, süßlicher Bitternis, reifer Pfirsich, wieder Meersalzmineralik und jodige Noten. Weißer Pfeffer, Mango. Grapefruit führt mit Pfirsich und Würze, auch etwas Nuss, Litschi und Mango, ins Finale. - Zu: edlem Meerfisch, gerne Skrei und Dorsch. Muscheln, Krebsen. - Genuss: 15 J.

1679 MANO NEGRA Cuvée 2019 - ro - 13/1,5/6; CS70, Blaufränkisch30 auf Lösslehm und Kalksteingries, nur die Beeren, 17 Mte Barriqueausbau - Farbe: sattes Rot - In der Nase: Kirschen, Cassis und Dörrpflaume, Nelken. Einladend - Im Mund: reife rote Früchte, Würze nach Nelken und Kräutern, etwas Pfeffer. Hat Charme und südländischen Charakter. - Zu: Rehkeule, Grilladen, nur so - Genuss: 8 J.

1764 Pinot Noir tr. Laumersh. Reserve Orstwein 2018 - ro - 13,5/0,2/6,9; Farbe: dunkelrot - In der Nase: Schwarzkirsche und Cassi, balsamisch, Wildkirsche. Vanille, Süßholz - Im Mund: reife Wildkirschen, etwas Schlehe, frische, burgundische Noten, saftig. Gute Ausbreitung typischer PN-Eigenschaften. Gute Länge, fester Kern, Potenzial - Zu: Wildgeflügel, Ente, Gans, Rinderfilet, edle Wildkeulen - Genuss: 10 J.

1807 Pinot Noir tr. Kirschgarten GG 2018 - ro - 14/0,2/6,4; Talkessel aus Kalksteinfels, häftig Barriques neu/gebraucht - Farbe: dunkelrot - In der Nase: wares, reiches B. mit süßem Rauch, Zedernholz, Cassi. Wildkirsche und Kakaopulver, etwas Kaffee. Pflaume, balsamisch - Im Mund: Wildkirschen, Kirschbrand, Zwetschke. Nelken und Zimt, ätherische Ausbreit, geistige Noten. Leder und Süßholz. Braucht Zeit. - Zu: großen Ereignissen - Genuss: ab 26 15J.

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1521 Silvaner tr. Liter 2021 - we - 13/4/6,6; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: frisch, knackige Birne, Mirabellen, Lindenblüten - Im Mund: leichter Wein, wunderbar fruchtig mit Apfel, Mandarine und Mineralik nach Salz. Relativ milde Säure nach Apfel, kleine Würze. Aromatisch und frisch wie seit Jahren nicht. Zuverlässiger Alltagswein zum Schmunzelpries. - Zu: Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 2 J.

1405 Weißburgunder tr. Liter 2021 - we - 12,5/4/6,3 - Farbe: hellgelb - In der Nase: Weißdornblüten, leicht cremig, Hauch Ananas - Im Mund: reife Birne, Zitronensaft und grüner Apfel mit Kern und Mandeln. Frisches Finale mit wunderbarer Würze. - Zu: Schoppenwein und zum Abendbrot - Genuss: 2 J.

1532 Riesling tr. Liter 2021 - we - 12,5/6,5/8,1; 25 Jahre alte Reben von schweren Böden - Farbe: hellgelb - In der Nase: feinmandelig, fast Haselnuss. Feine Blüten, saftig und einladend. - Im Mund: baut sich auf, saftig und frisch. Limettig mit gepufferte Säure, sauber und klar. Leicht würziges Finale, durchaus mit Länge. - Zu: Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein, zum Bratfisch - Genuss: 2 J.

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2021 - we - 12/6/8,2; vom Spätburgunder auf sandigen Böden - Farbe: aprikofarben - In der Nase: Veilchen, weiße Johannisbeere - Im Mund: frische Himbeeren, Frische mit Würze und floralen Nuancen - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2021 - we - 12,5 /4/6,3; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: Ananas, Jasminblüte, grüner Apfel und Tee. Einladend. Weißbrotkrume, Birne, Lindenblüten, Heu - Im Mund: Apfel, Pfirsich, Kerne. Dann Ananas, ansteigende mittlere Würze, Llimettenschale, Minze. Bemerkenswertes Finale für diese Preisklasse. - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit tr. 2021 - we - 13/4,5/6,3; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: zurückhaltend, Weißdornblüten, grüner Apfel. Mit Finessen. - Im Mund: Mirabellen, Titrus, grüner Apfel. Gute Konzentration, daraus Länge schöpfend. Feingliedrig, sehr gerade und klar. Klingt sauber mit grünem Apfel aus. Hat Entwicklung vor sich. - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2021 - we - 12,5/5,5/6,8; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: deutliche und typische Aromen, allerdings frisch und klar, keine Reifennoten. Etwas Rauch, Birne, Mirabelle. Zum Anbeißen. - Im Mund: Apfel und Zitrus mit toller Frische, hat Zug. Weiße Johannisbeere, Limetten, weißer Pfeffer, Boscopapfel. Mehr Säure als sonst, für mich vorteilhaft. - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1601 Grauer Burgunder Rittersberg Spätl. tr. 2020 - we - 14/6/6,3; auf schweren Lehm- und Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: dicht mit Blüten, Birne, reif - Im Mund: Zitro, ansteigende Frucht mit kleiner Bitternis. Birne, Ananas. Gute und frische Länge, Würze im Nachhall - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1447 Chardonnay Rittersberg tr. 2021 - we - 13,5/4/7,3; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - In der Nase: cremig mit Blüten. Birne, kleiner Honigton. Sehr vielversprechend. - Im Mund: Apfel und Birne, Hauch Feinbitter, das Struktur gibt und Würze. Gute Säure, würzig im Finale. Ganz toller Wein. - Zu: weißem Fleisch, Fisch mit Chalotten, Asiagerichten - Genuss: 3 J.

1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg tr. 2021 - we - 13/5,5/8,4; auf Muschelkalk, 20jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: grüner Apfel, Mirabellen, Hauch floral mit feiner Kräuterwürze. - Im Mund: toller Auftakt mit ansteigenden und frischen Aromen nach Zesten, Limetten und saftiger Aprikose. Gute Länge mit Frische. Auch Ananas und Piment d'Espelette führen in das leicht limettige Finale. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.

1525 Riesling Kalmit tr. 2021 - we - 13,5/5,5/8,6; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: rauchig-kalkig mit Hagebuttenmark und Blüten von Wilder Rose. Zartmand-elig. Pfirsich schimmert durch. - Im Mund: hat er Tiefe und Mineralik, entfaltet sich mit limettigen Noten, pfeffriger Würze, Minze. Orangenaromen und spät dann auch Pfirsich mit Feinbitternis. Hat Potenzial und Finessen. - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 4 J.

1529 Sauvignon blanc Kalmit tr. 2021 - we - 13,5/4/7,7; keine Aromahafen, auf Kalk gewachsen - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: mit typischen Noten von Paprika, Heu mit Kräutern, auch etwas Cassisblatt, Stachelbeeren. - Im Mund: Stachelbeeren und Mango, Apfel und Würze. Gute Länge, hat Kraft, rosa Grapfruit. Aromen und Säure sind im Gleichgewicht. - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1339 Muskateller Kab. tr. 2021 - we - 13/2/7,6; - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: feiner Muscatton, Blüten, Kerne, saftig. - Im Mund: Frische, Frucht und mandeliges Muscat sind in wunderbarer Balance. Feine Aromen, gute Säure, was der Aromatraube gut tut. Macht ihn im Sommer terrassenfähig - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel, Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1479 Gewürztraminer tr. 2021 - we - 13,2/3/6,2; vom Fuße des Kalmits - Farbe: mittleres Gelb - In der Nase: unaufdringlich mit feinen Blüten, Rosen, Hagebuttenmark - Im Mund: feine Würze mit guter Frische. Die Säure stützt wunderbar, gibt Struktur und Klarheit. Gute Länge, kein typischer Vertreter eines Gewürztraminers. - Zu: nachmittags auf der

terrasse, zu weißem Fleisch, zum Dessert mit wenig Süße, Garnelen und zu Kaninchen in Estragon - Genuss: 3 J.

1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2020 - we - 9,5/73/6,3; von der Kalmit, Reben von 1997 Farbe: gelb - In der Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Im Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut - Zu: Nachtschisch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.

1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2021 - rs - 12/4,5/6,7; vinifiziert aus ganzen Trauben Farbe: lachsfarben - In der Nase: schöne erdige Noten, reife Himbeeren und Erdbeeren - Im Mund: Hagenbutte, Himbeere, saftig mit kleiner Bitternis, die mit Schmelz kommt. Tolle Frisch, saftig mit guter Länge und Kalkmineralik. - Zu: Abendbrot, sommerlichem Essen - Genuss: 3 J.

1534 Spätburgunder tr. Holzfass 2018 - ro - 13,5/1,8/5,5; im Holzfass gereift Farbe: mittleres Rot - In der Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Im Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu: Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 7 J.

BADEN - BERNHARD HUBER

1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2019 - we - von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau - Farbe: strohgelb - In der Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Im Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, wird burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Krebstiere, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.

1823 Malterdinger Spätburgunder 2019 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatro - In der Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Im Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde. Pilzaromen. Spannend mit dezenten Tanninen und rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse – Gen.: 10 J.