

ELSASS - CLAUDE DIETRICH**252 Riesling Fürstentum Grand Cru 2013** Kalkboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Rose und kalkiges Mineral, etwas Zitrone - im Mund: reife Zitrone, dann deutlich Rosenblüten, im Abgang deutliche mineralische Komponente - Verwendung zu: Dorsch mit sahniger Sauce - Zu genießen: 6 J.

239 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru 2013 armer Kalkboden, steile Südlage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: floral, klassische Fürstentumnote von Rosenblüten, Hauch vom Gewürz zwischen frisch gemahlenem Pfeffer und Nelke, dann Mineral vom Kalk - im Mund: Honig, dann kräftiger Rosenton und Mineral vom Kalk, gute Säure hin zu Orange, am Ende leichter Nelkenton, im Abgang bleiben die Mineralität und die florale Komponente, auch eine schöne Säure, ganz große Länge, hat sich gegenüber dem letzten Jahr fast gar nicht verändert - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Zu genießen: 2 J.

ELSASS - DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO**217 Edelzwicker-Liter** Chasselas, Sylvaner und etwas Pinot Blanc, Jahrgang 2019.

Farbe: brillant, mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von Mirabelle und etwas Birne, darüber florale Noten - im Mund: Frucht von Mirabelle, dann Säure von Zitrone und auch etwas Mineral, im Abgang florale Töne verbunden mit einer angenehmen Säure und mineralischen Noten - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Zu genießen: 2 J.

220 Sylvaner 2018 neben dem Schlossberg, Granitboden.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann gekochte reife Mirabelle - im Mund: zitronige Säure, danach Mirabelle und Zitrone, elegant, schönes Mineral, im Abgang Verbindung von Säure, Frucht und deutlich Mineral - Verwendung zu: Fisch in verschiedenen Variationen - Zu genießen: 4 J.

218 Côtes d'Ammerschwyr 2020 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d'Alsace, Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: erst florale Noten, feine Säure und etwas Mineral, dann fruchtige Aromen hin zur Mirabelle - im Mund: schöne Frucht, reife Mirabelle mit Kern, dann feine Süße und danach eine leichte zitronige Säure, schönes Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Zu genießen: 4 J.

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne 2018 50 Jahre alte Reben in der Ebene.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Aprikose und auch weiße Blüten, feine Süße, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, gekochte Aprikose und sogar etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade mit einer feinen Süße und auch etwas Säure, am Ende feines Mineral, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Zu genießen: 4 J.

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru 2018 Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Mineral und Frucht zwischen Mirabelle und reifer Pampelmuse, auch etwas Brioche, feines Mineral und ein Hauch Süße - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Mango, feine Süße, darüber die zitronige Säure, im Abgang Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit der Frucht, der frischen Säure und dem Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Zu genießen: 8 J.

226 Riesling Fürstentum 2019 Kalk-Lehmboden, Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr reich, feine Rosentöne, Confit von weißen Früchten mit dezenten Honignoten - im Mund: feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Litchi, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang kalkiges Mineral - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißem Fleisch - Zu genießen: 8 J.

231 Pinot Gris Schlossberg 2017 Granitboden, neben dem Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mandarine, Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle - im Mund: Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach Mineral und die zitronige Säure im Abgang gut verbunden, große Länge - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Zu genießen: 6 J.

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

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, Brioche und Mineral - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone und frischer Himbeere, auch deutlich Mineral, wie immer sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif - Zu genießen: 3 J.

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé Granitboden neben Sonnenberg, 2018.

Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Himbeere, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, Noten von Himbeere, dann feine zitronige Säure und auch ein Hauch Tannine, sehr elegant

und lang - Verwendung zu: exotischen Gerichten, Dessert oder Kuchen - Zu genießen: 2 J.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS**4 Pinot Blanc d'Alsace 2019** Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: noch verschlossen, eher mineralisch - im Mund: fruchtige Attacke von Mirabelle, dann deutliches Mineral und etwas Salz, danach kommt wieder die Frucht, deutliches Potenzial - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Zu genießen: 3 J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2018 verschiedene Lagen von alten Reben auf Granitböden und auf Lehm-Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten und etwas Mirabelle, schon transformiert mit sekundären Noten - im Mund: feine Süße, erst floral, dann sehr reife Mirabelle mit Kern, danach Hauch von Kirsche, reich und gute Länge mit etwas Mineral im Abgang - Verwendung zu: Kürbissuppe und zu weißem Fleisch - Zu genießen: 4 J.

5 Riesling Rosenbourg 2017 wächst auf Lehm-Granitböden, ca. 40 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: florale Noten von Schlehe, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: deutliche Säure von frischer Zitrone, reich, dann Mineral und Säure integriert, ein Hauch von Mandeln, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Zu genießen: 5 J.

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2016 Steillage am Schlossberg, Granitböden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche mineralische Attacke, dann weiße Früchte, typisch Schlossberg, Mineral bleibt - im Mund: eife Limone, dann zitronige Säure, danach deutliches Mineral, darüber reife Zitrone, im Abgang dominiert das Mineral verbunden mit der feinen Säure, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, z.B. mit Crevetten-Zu genießen: 7 J.

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2018 alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche wilde Rose mit einem Hauch floraler Süße, dann etwas Brioche und kalkiges Mineral - im Mund: Blüten, dann feine Säure von Limone, sehr reich mit floraler Süße, dann wieder die Säure, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Zu genießen: 8 J.

29 Pinot Gris 2019 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: dezente Honignote, dann reife Mirabelle und auch etwas Mandarine - im Mund: deutliche Honignote, Frucht zwischen Mirabellenkonfitüre und Feige, darüber florale und mineralische Noten, leichte Butternote, im Abgang dominiert die Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit cremiger Sauce - Zu genießen: 5 J.

7 Muscat d'Alsace 2019 Schlossberg, Fürstentum, Altenbourg und Haardt, 70 % Muscat d'Alsace, 30% Muscat Ottonel.

Farbe: schönes Gelb - in der Nase: leicht muskatiert, etwas Jasmin, dahinter feine Säure, gut strukturiert - im Mund: gekochte weiße Frucht, dann zitronige Säure und auch Jasmin, schöne Säure bleibt, im Abgang eine feine Muskatnote, gute Länge - Verwendung zu: Spargel - auch mit Schinken oder als Aperitif - Zu genießen: 5 J.

21 Gewürztraminer 2019 tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Fürstentum.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: diskretes Gewürz, verschiedene Kräuter, danach reife Pampelmuse und wieder die Kräuter - im Mund: deutliche Süße, darüber Pfeffer, dann eine feine Säure und auch Koriander, gute Länge, im Abgang feine Töne von Akazienhonig, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Zu genießen: 5 J.

JURA - DOMAINE ROLET**313 Arbois Savagnin Ouillé 2019** Savagnin, nichtoxidativ 9 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Honig, Feige und etwas Ananas, dahinter eine stabile Säure - im Mund: etwas Akazienhonig, Hauch von Zitrone, sehr gut im Gleichgewicht, geht nicht mehr aus dem Mund - Verwendung zu: Foie Gras, Tarte Tatin - Zu genießen: 3 J.

309 Arbois Blanc Chardonnay 2018 Kalk-Lehmboden, in Barriques mit 30 % neuen Fässern ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: sehr fein, leichte Vanillenote, dann exotische Frucht, dahinter Mineral - im Mund: reiche Frucht zwischen Ananas und Pampelmuse, dann deutliche mineralische Note, sehr gute Länge mit angenehmer Säure im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit kräftiger Sauce, weißes Fleisch - Zu genießen: 3 J.

306 Etoile Chardonnay 2018 eine der besten Lagen des Jura.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Mineral, Trockenfrucht und etwas Mandeln - im Mund: schöne Frische, Hauch Mango und Zitrone, deutliche Mineralität, im Abgang angenehme Säure, sehr gute Länge - Verwendung zu: Comté, Huhn - Zu genießen: 4 J.

320 Côte de Jura Expression du Terroir 2014 70 % Chardonnay 30 % Savagnin, Kalk-Lehmboden, beide von Anfang an assembliert und oxidativ ausgebaut.

Farbe: deutliches Goldgelb - in der Nase: deutliche Haselnussnote mit etwas Sherry, auch Morcheln, sehr reich - im Mund: sehr reich, kräftige Haselnussnote und die pilzigen Aromen, im Abgang deutliche Noten zwischen Sherry und Nuss, sehr lang - Verwendung zu: Käse, aber auch zu Pilzgerichten - Zu genießen: 4 J.

321 Arbois Rouge Tradition 2018 40% Poulsard, je 30 % Trousseau und Pinot Noir, im Edeltahlfass ausgebaut.

Farbe: leichtes Rot, heller Rand, brillant, - in der Nase: leichtes Gewürz, gekochte Himbeere und auch etwas Kirsche, dann auch feine Tannine, feine Frucht und Tannine miteinander verbunden, gekochte Himbeere und Gewürz - im Mund: würzig hin zum Pfeffer, dann fruchtig, Kirsche, angenehme Tannine hin zur Brotkrume, sehr schöner Abgang mit einer feinen Frucht und würzigen Tanninen, Tannine dominieren eine kirschtige Frucht darüber, im Abgang bleiben feine Tannine und die Frucht mit einer feinen Säure - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Zu genießen: 3 J.

318 Arbois Poulsard Vieilles Vignes 2018 50 Jahre alte Reben der regionalen Rebsorte Poulsard, ohne Sulfite ausgebaut, kurze Mazeration.

Farbe: leichtes Rot mit leichtvioletten Reflexen - in der Nase: angenehme feine Tannine, dann feine Frucht zwischen Walderdbeere und Himbeere - im Mund: Verbindung von Frucht zwischen Kirsche mit Kern und Himbeere mit angenehmen Tanninen, hin zur Brotkrume, sehr im Gleichgewicht und gute Struktur, im Abgang wieder die Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Schweinefleisch, Fasan - Zu genießen: 6 J.

315 Crémant du Jura Blanc Brut 50 % Chardonnay 10 % Savagnin, 20 % Poulsard und ein 20 % Pinot Noir.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse - in der Nase: frische Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: schäumt auf im Mund, elegante zitronige Säure, Frucht von Stachelbeere, die frische Säure bleibt, gute Länge und gute Struktur - Verwendung zu: Aperitif, aber auch mit Fisch - Zu genießen: 2 J.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2016 von alten Chardonnayreben, geringe Dosage.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung - in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Birmel und Zitrone, Hauch von Mandeln am Ende - im Mund: zerstäubt im Mund, sehr reich, im Mund Apfel und angenehme Säure, reich und gleichzeitig sehr elegant und beachtliche Länge - Verwendung zu: Aperitif - Zu genießen: 4 J.

317 Crémant du Jura Brut Rosé Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: leichtes Rosé mit Stich ins Violette, sehr feine Bläschen - in der Nase: leichter Duft zwischen Himbeere und Johannisbeere, Hauch von Pfeffer - im Mund: explodiert im Mund, Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Johannisbeere - Verwendung zu: Aperitif - Zu genießen: 2 J.

MENETOU-SALON - DOMAINE CHAVET

336 Menetou-Salon 2020 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Zu genießen: 4 J.

337 Menetou-Salon 2019 Pinot Noir.

Farbe: Schwarzrot mit violetter Rand - in der Nase: Brotkrume, dann Frucht von Himbeere und Kirsche - im Mund: viel Frucht von reifer Kirsche mit Kern, dann eine feine Süße, die durch eine kirschtige Säure abgelöst wird, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch - Zu genießen: 5 J.

CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE

980 Sauvignon de Saint Bris 2019 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: mittleres Gelb 2020 leichtes Gelb - in der Nase: deutlich Jasmin, Frucht zwischen Mandarine, Pampelmuse und Birne 2020 leichtes Jasmin, Frucht von reifer Zitrone, feine Aromatik - im Mund: etwas Jasmin, dann deutliche zitronige Säure, kräftiges Mineral, darüber die zitronige Säure, im Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral 2020 deutlich Jasmin und Mineral, Frucht von Zitrusfrüchten, dann Mineral - Verwendung zu: Fisch gedünstet mit sahniger Sauce, aber auch z.B. Pizza - Zu genießen: 3 J.

981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2017 Appellation westlich von Chablis.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr reich, etwas Jasmin, dann floral, florale Süße - im Mund: viel Finesse, klassisch Sauvignon, feine fruchtige Süße, darüber zitronige Säure, die lange im Mund bleibt, am Ende deutliches Mineral - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Zu genießen: 4 J.

978 Bourgogne Aligoté 2017 Ausbau im Edeltahlfass.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas reife Zitrone und Birne, dann Mineral - im Mund: reich, Frucht von frischer Birne, dann Mirabelle und Zitrone, deutliches Mineral im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Zu genießen: 3 J.

979 Bourgogne Aligoté - sehr alte Reben 2017 Ausbau im Edeltahlfass, 85 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: eher floral mit mineralisch-kalkigen Tönen darüber - im Mund: angenehme zitronige Säure, dann weißer Pfirsich, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, gute Länge mit feiner Säure und Mineral - Verwendung zu: Fisch mit aromatischer Sauce - Zu genießen: 4 J.

977 Bourgogne Blanc 2019 Chardonnay, ganz nahe an Chablis.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutlich floral, dann weiße Früchte hin zu gekochter Birne, dezentes Mineral - im Mund: erst die floralen Noten, dann reife Birne, schöne zitronige Säure, gute Länge, hat die Qualität eines Chablis - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Zu genießen: 3 J.

982 Petit Chablis 2019 verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen, kleine Ernte.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, reife Birne und etwas Pampelmuse, auch etwas Brioche und weiße Blüten - im Mund: feine Säureattacke, auch floral, dann Frucht von Zitrone und weißem Pfirsich, deutliche Mineralität im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit sahniger Sauce - Zu genießen: 4 J.

975 Chablis 2019 45 Jahre alte Reben, reine Südlage.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutliche weiße Blüten, kalkiges Mineral, etwas Pampelmuse und Zitrone - im Mund: reich und gut strukturiert, florale Noten, auch reife Birne, darüber eine feine Säure, deutlich im Abgang Mineral und florale Noten - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Zu genießen: 4 J.

972 Chablis Alte Reben 2018 alte Reben von gut 50 Jahren.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: deutlich floral mit integriertem Mineral - im Mund: sehr reich, Rosentöne und etwas Birne mit Schale, dann angenehme Säure und deutliches Mineral, beachtliche Länge, im Abgang die feine Säure verbunden mit dem Mineral - Verwendung zu: Fisch mit reichen Saucen - Zu genießen: 5 J.

973 Chablis 1er Cru Montmains 2018 Südostlage, 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, Birne, dann reife Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: Attacke von reifen weißen Früchten, dahinter florale Noten, etwas Brioche, Mineral und eine schöne Säure im Abgang, große Länge - Verwendung zu: Krebstieren, weißem Fleisch - Zu genießen: 6 J.

970 Blanchot Chablis Grand Cru 2018 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: gekochte Pflaume, dann deutliches Mineral hin zur Brotkrume - im Mund: sehr reich, dominant auch im Mund die gekochte Pflaume mit einer feinen Süße, feine Säure und Mineral, große Länge - Verwendung zu: Krebstiere, weißem Fleisch - Zu genießen: 7 J.

986 Irancy Paradis 2018 Irancy 2017 90 % Pinot Noir, 10 % César.

Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und Himbeere, auch etwas Schokolade - im Mund: rund, Kirsche, etwas Cassis und Brombeere, im Abgang Halbbitterschokolade und feine Tannine - Verwendung zu: Kalbsgeschnetzeltem, Wildente - Zu genießen: 4 J.

BURGUND - COTE DE BEAUNE DOM. JACOB

203 Bourgogne Aligoté 2019 25 Jahre alte Reben, vor zwei Wochen abgefüllt.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: schöne Frucht, etwas Pfirsich, eher dezente Säure - im Mund: Pfirsich und etwas Apfel, gute Struktur, zitronige Säure im Abgang, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, zum Wurstbrot - Zu genießen: 3 J.

198 Hautes Côtes de Beaune 2020 20 Jahre alte Reben, Südlage, ausgebaut im Eichen- und Akazienfässern.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Frucht von reifem Pfirsich mit Kern, leichte Note vom Fass/Chêne: elegant, Frucht von Litchi und Pflaume, klassisch - im Mund: leichte Süße, dann etwas Litchi und Pfirsich, schönes Mineral, im Abgang wieder die Süße und darüber eine angenehme Säure, gute Länge, Chêne: Klassischer Chardonnay, reiche Frucht und gutes Gleichgewicht zwischen fruchtiger Süße und angenehmer Säure, klassischer Burgunder - Verwendung zu: Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce - Zu genießen: 5 J.

204 Savigny Vergelesses 1er Cru * 2019 60 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reich, feine florale Noten hin zur Rose, dann Mirabelle, - im Mund: Frucht von Stachelbeere und Birne, auch florale Noten, lang, im Abgang Hauch von Ananas und feine Kernnote - Verwendung zu: Lachsfilet, auch mit Crevetten aromatisiert - Zu genießen: 5 J.

201 Bourgogne Rosé 2020 Saigné.

Farbe: mittleres Rosé - in der Nase: Walderdbeere und ein Hauch rote Johannisbeere - im Mund: Aromen von Walderdbeere und ein Hauch Schokolade, dann auch etwas Himbeere im Abgang - Verwendung zu: zu Antipasti oder als Aperitif - Zu genießen: 2 J.

195 Hautes Côtes de Beaune 2019 relativ junge Reben, Klone mit eher niedrigem Ertrag.

Farbe: deutliches Rot, hellvioletter Rand - in der Nase: sehr reich, Frucht von reifer Erdbeere, dann Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine schokoladige Tannine - im Mund: Aromen von Schwarzkirsche, Himbeere, feine Säure, schon gut entwickelt, beachtliche Länge - Verwendung zu: Federwild, Wild, Boeuf Bourignonn - Zu genießen: 5 J.

200 Savigny les Beaunes 2019 30 bis 60 Jahre alte Reben.

Farbe: Rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: feine Tannine, reife Himbeere und etwas Schwarzkirsche, darüber wieder Tannine - im Mund: reich, schöne Frucht von sehr reifer Himbeere, leicht schokoladige Tannine, im

Abgang eine feine Säure, die dem Wein eine gute Struktur gibt. Schon wieder ein klassischer Côte de Beaune. - Verwendung zu: Wildgeflügel - Zu genießen: 6 J.

196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2019 Hanglage, sehr kalkreicher Boden.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand - in der Nase: feine Tannine, frische Himbeere, Schwarzkirsche und Hauch von Schokolade, elegant und rund - im Mund: sehr reich, reife Himbeere, Kirsche, dann leicht schokoladige Tannine, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade, sehr weich und lang - Verwendung zu: Hasen- oder Rehrücken - Zu genießen: 8 J.

205 Beaune 1er Cru Les Cents Vignes 2019 Hanglagen oberhalb von Beaune.

Farbe: Rotschwarz, aufhellend violetter Rand - in der Nase: sehr weich, Cassis und Schwarzkirsche, danach schokoladige Tannine und etwas Gewürz - im Mund: weich, konzentrierte Frucht von Brombeere und Schwarzkirsche, dann auch etwas Cassis, darüber feine Säure und Schokoladentöne, sehr gute Länge, im Abgang sehr anschiemig mit reifen Fruchtaromen - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Zu genießen: 10 J.

206 Gevrey Chambertin 2019 Côte de Nuits.

Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: reife Töne von Schwarzkirsche und Brombeere, dann Tannine etwas Kakao darüber - im Mund: reich, gekochte reife Himbeere und auch etwas Brombeere, dann leichte Halbbitterschokolade, darüber die Frucht, sehr weich, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Zu genießen: 8 J.

199 Chambolle-Musigny 2019 Côte de Nuits.

Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: Himbeere, auch ein Hauch Schokolade von den Tanninen, sehr elegant - im Mund: sehr reich, Kirsche und Himbeere, angenehm weiche Tannine, im Abgang Schokolade und feine Tannine, schon offen und gleich zu trinken, beachtliche Länge - Verwendung zu: Rehfilet, Federwild, Boeuf Bourguignon - Zu genießen: 6 J.

215 Chambolle Musigny 2018 Côte de Nuits.

Farbe: sehr dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: schokoladige Tannine, dahinter Frucht von Brombeere und etwas Cassis - im Mund: weich, frische Schwarzkirschen und ein Hauch Brombeere, darüber Hauch von Schokolade, rund, im Abgang deutlich Schokolade, jetzt zu genießen - Verwendung zu: Wildschwein, Wildente - Zu genießen: 8 J.

BURGUND COTE DE NUITS-DOMAINE REGIS FOREY

275 Bourgogne Passetoutgrain 2019 Gamay und Pinot Noir, am 27. September 2019 geerntet.

Farbe: Rotschwarz mit hell-violetter Rand - in der Nase: angenehme Tannine, dann Schwarzkirsche und etwas Cassis, auch ein Hauch Himbeere - im Mund: - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Zu genießen: 3 J.

267 Bourgogne Pinot Noir 2019 Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges in 500l - Fässern ausgebaut.

Farbe: sehr kräftiges Rot, leicht violetter Rand - in der Nase: Frucht von Himbeere und Kirsche, dezente Noten vom Holz, gute Konzentration - im Mund: reich und sehr zugänglich, schöne Frucht von Himbeere, dezente Tannine, auch etwas Brombeere, im Abgang bleibt die reiche Frucht und leichter Gewürzton - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourguignon - Zu genießen: 5 J.

269 Morey St.Denis* 2019 Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot, 20 % neue Fässer.

Farbe: Rotschwarz, leichtvioletter Rand - in der Nase: Kirsch- und Feigenaromen, dahinter Tannine mit einer feinen Tabaknote - im Mund: Frucht von Feige und Kirsche, weiche Tannine, dann eine deutliche Säurenote, im Abgang kommt wieder die Frucht verbunden mit den Tanninen - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Zu genießen: 6 J.

264 Vosne Romanée 2019 40 % neue Barriques, im Dezember abgefüllt.

Farbe: Schwarzrot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: florale Noten vom Flieder, dann Schwarzkirsche und Tannine in Richtung Brotkrume - im Mund: reich, weiche Tannine, dann gekochte Schwarzkirsche mit Kern und etwas Himbeere, sehr strukturiert, im Abgang wieder die Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Reh, Damwild, Hase, Wildschwein - Zu genießen: 8 J.

272 Nuits-St. Georges 2019 50 % neue Barriques.

Farbe: Rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: Himbeergeist, darüber die Frucht von Himbeere und leichte florale Noten - im Mund: gekochte Schwarzkirsche und etwas Himbeere, dann etwas Mineral und im Abgang Gewürz von den Tanninen und eine feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Reh, Fasan - Zu genießen: 8 J.

271 Nuits-St.Georges 1er Cru Perrieres 2019 60 Jahre alte Reben, 24 hl/ha, 50 % neue Fässer.

Farbe: Rotschwarz mit leichtvioletter Rand - in der Nase: gekochte Himbeeren, darüber ein Hauch feine Säure, dezente Säure - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, darüber Noten von Himbeere, eher dezente Tannine, etwas Kokosnuss, elegant im Abgang - Verwendung zu: Rehkeule, Rehrücken - Zu genießen: 8 J.

276 Nuits-St.Georges 1er Cru St.Georges* 2019 80 % neue Fässer, abgefüllt im Dezember, 30 hl/ha, 700 Flaschen.

Farbe: schwarzrot mit grauvioletter Rand - in der Nase: Rose, dann Schwarzkirsche, auch ein Hauch Cassis, darüber Tannine mit einem Hauch Kokosnuss - im Mund: gekochte Brombeere und Kirsche, dann feine Tannine, leichte Säure darüber, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Reh, Fasan, Rebhuhn - Zu genießen: 12 J.

273 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots 2019 * 80 und 50 Jahre alte Reben, 34 hl/ha, 80 % neue Barriques.

Farbe: Rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: Tannine mit Noten von Pfefferkuchen, dahinter Frucht von Himbeere und Blaubeere, zur Zeit eher diskret aber vielversprechend - im Mund: gekochte Kirsche und Brombeere mit einer feinen Säure darüber, konzentriert und gut im Gleichgewicht, Tannine, die mit der Frucht harmonieren, im Abgang kommt die Frucht deutlich raus. Großer Wein mit viel Potenzial, sehr lang - Verwendung zu: Federwild, Rinderfilet - Zu genießen: 12 J.

279 Echezeaux Grand Cru * 2019 einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund 80 % neue Barriques.

Farbe: fast schwarz mit violetter Rand - in der Nase: floral mit Rosentönen, ganz dezente Noten vom Barrique, später etwas reife Himbeere und Kirsche - im Mund: florale Süße, danach Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, darüber eine feine Säure, dann Tannine vom Barrique, große Länge, im Abgang wieder florale Noten, auch ein Hauch Schokolade - Verwendung zu: Federwild - Zu genießen: jetzt 12 J.

280 Clos Vougeot Grand Cru* 2019 80 % neue Barriques, im Februar abgefüllt, 32 hl/ha.

Farbe: schwarzrot, grauvioletter Rand - in der Nase: feine Frucht von Himbeere und Schwarzkirsche verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen - im Mund: rund, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, darüber die Tannine mit Barriquetönen, dann wieder die Frucht, viel Struktur und große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Hirsch, Hase, Wildente - Zu genießen: 12 J.

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2019 Lage oberhalb Corton Charlemagne, kalkiger Boden, mit vielen Fossilien, früh geerntet.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten hin zur Rose, feine Säure, dann kalkiges Mineral - im Mund: feine Süße, deutlich Rosentöne, dann Frucht von Pfirsich, danach wieder die floralen Noten, sehr reich, im Abgang deutliches Mineral und feine Säure, große Länge - Verwendung zu: Wolfbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Zu genießen: 7 J.

367 Aloxe-Corton 1er Cru La Coutière 2019 12 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: weiße Blüten mit leichtem Ton von Muskatnuss - im Mund: reich, Hauch von Honig und Blüten, feine Süße im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit Sahneseauce und zu Räucherlachs - Zu genießen: 5 J.

355 Corton Charlemagne Grand Cru 2019 Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: Rose und weiße Blüten, dann auch ein Hauch Pampelmuse - im Mund: sehr reich, Rose, dann reife Mandarine, große Länge, wieder ein großartiger Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch, wenn er älter ist, auch zu Foie Gras - Zu genießen: jetzt karaffieren, 10 J.

356 Ladoix 2019 ein Drittel 60 Jahre alte Reben.

Farbe: rotviolett - in der Nase: weiche Tannine, dann Frucht von Himbeere und etwas Schwarzkirsche, dann wieder die schönen Tannine - im Mund: reich und sehr anschiemig, Frucht von Schwarzkirsche, dann Himbeere, angenehme weiche Tannine mit etwas Schokolade, im Abgang leichte florale Noten und auch Himbeere, beachtliche Länge, schon sehr zugänglich - Verwendung zu: Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourguignon - Zu genießen: 5 J.

364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2019 50 Jahre alte Reben, aus dem Fass probiert.

Farbe: kräftiges Rotviolett, deutlich violetter Rand - in der Nase: deutliche Tannine, dann die Frucht von Kirsche und Himbeere und ein Hauch Schokolade, gute Struktur - im Mund: deutlich Schwarzkirsche und ein Hauch Brombeere, Tannine hin zur Brotkrume, gute Konzentration und Struktur, gute Länge, im Abgang weiche Tannine, die lange im Mund bleiben - Verwendung zu: Reh und Damwild - Zu genießen: 8 J.

360 Aloxe Corton 1er Cru La Toppe au Vert 2019 40 Jahre alte Reben.

Farbe: Rotviolett, leicht violetter Rand - in der Nase: Kirsche und etwas Himbeere, darüber weiche Tannine, auch ein Hauch Pfeffer - im Mund: reich, reife Frucht von Kirsche und Brombeere, dann Hauch von Halbbitterschokolade und ein Hauch von Pfeffer, schon sehr zugänglich, im Abgang bleibt die Frucht - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Zu genießen: 6 J.

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2019 75 Jahre alte Reben direkt neben und in dem Grand Cru Corton.

Farbe: Rotviolett, grauvioletter Rand - in der Nase: feine Tannine, dann reife Schwarzkirsche, ein Hauch Himbeere und ein Schokoladenton, dahinter Gewürz hin zu Nelkenpfeffer - im Mund: sehr reich, feine fruchtige Süße, saftige Note von gekochten roten Früchten, dann auch ein Hauch Nelke, anschiemig, die Tannine sind präsent ohne zu stören, im Abgang bleiben die gekochten Früchte, schon gut zu genießen - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Zu genießen: 7 J.

361 Corton Les Renardes Grand Cru 2019 junge Reben.

Farbe: deutliches Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: 2017 Brotkrume, dann Himbeere und Schwarzkirsche, sehr elegant 2016 deutliche Frucht von

Himbeere und Kirsche, etwas Brotkrume dahinter gekochte Frucht - im Mund: reich, sehr zugänglich, Kirsche und Himbeere, ein Hauch von Gewürz, dann wieder die Frucht, schöne Länge und sofort zu genießen reich, gekochte Himbeere und etwas Cassis, dann ein Hauch Gewürz, gute Konzentration und schon reif - Verwendung zu: besten Stücken vom Reh, Damwild, Hirsch mit kräftigen Saucen - Zu genießen: 10 J.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

327 Domaine de Roally AOC Viré Clesse 2019 45 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Süße, weiße Blüten, schöne Mineralität, reife Birne und etwas Pampelmuse, darüber ein Hauch Honig - im Mund: sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann eine schöne Säure und Mineral, daher gute Struktur, im Abgang in Honig gegarte Birne und Mineralität, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftiger Sauce - Zu genießen: 4 J.

333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré Clessé 2018 Kalkböden.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: weiße Blüten, dann reife Mirabelle und kalkiges Mineral - im Mund: sehr reich und feine Aromatik, dann florale Aromen, deutliche zitronige Säure und auch Mineral, Frucht von frischer Mirabelle, dann auch reife Zitrone, danach deutliche Mineralität. Sehr lang. - Verwendung zu: Kalbfleisch, Krebse, unbedingt dekantieren - Zu genießen: 5 J.

334 Domaine de la Bongran – Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé 2016 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: sehr reich und strukturiert, erst mineralisch Noten, etwas Mango, konzentriert, Spiel von floralen Aromen und Mineral - im Mund: weiße Blüten und danach eine feine Säure, Frucht von reifer gekochter Mirabelle mit feinem Honigton, danach deutlich Mineral und Frucht von reifer Birne im Abgang - Verwendung zu: Lachs, mit einer Crevettensauce, Pute, Kalbfleisch - Zu genießen: 8 J.

ANTOINE VILAND CLOS DE LA ROCHE

399 Beaujolais Blanc 2020 junge Reben, sehr reif geerntet auf Granitboden.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, Frucht von Apfelsine, auch eine feine Süße - im Mund: Frucht von Orange, sehr schöne zitronige Säure, auch etwas Mineral, dann wieder die Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral und die Säure, die dem Wein eine gute Struktur gibt - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Zu genießen: 3 J.

400 Beaujolais Plaisir d'été 2020 direkte Pressung von Gamay, reif geerntet.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: Walderdbeere und Pampelmuse, granitiges Mineral - im Mund: Frucht zwischen Sauerkirsche und Erdbeere, etwas Pampelmuse, auch ein Hauch Vanille, feine Säure im Abgang und gute Länge, frischer fruchtiger Rosé, wieder sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif und Entrées - Zu genießen: 2 J.

401 Beaujolais Pierres Dorés 2019 Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit.

Farbe: schwarzrot mit grauviolettem Rand - in der Nase: Tabaktannine, dann Schwarzkirsche mit Kern und ein Hauch Halbbitterschokolade - im Mund: reife Sauerkirsche mit feiner Süße darüber und etwas Kakao, weiche Tannine, dann im Abgang die Sauerkirsche gekocht und feine Tannine, gute Länge mit feiner Säure im Abgang - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Zu genießen: 3 J.

402 Beaujolais Vieilles Vignes 2020 alte Reben von etwa 70 Jahren, armer Granitboden, lange Mazeration.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand - in der Nase: feines und sehr fruchtiges Bouquet von schwarzen Früchten, schöne Tannine dahinter - im Mund: sehr reich, Kompott von Kirsche, Brombeere und auch etwas Cassis, ganz feine Säure und dezente Tannine, sehr schönes Mineral, gute Struktur und große Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Zu genießen: 4 J.

403 Chénas 2019 Cru Classé, sandiger Boden mit Kiesel.

Farbe: schwarzrot mit kräftig violettem Rand - in der Nase: reiche Frucht von Cassis und Blaubeere, darüber ein Hauch Schokolade und Mineral - im Mund: reiche Frucht, Brombeere, dann deutlich Sauerkirsche, darüber das Mineral von den Kieselsteinen und dann schokoladige Tannine, die man deutlich an den Lippen spürt, lang - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Zu genießen: 6 J.

404 Crémant de Bourgogne 18 Monate Flaschengärung.

Farbe: mittleres Gelb, feine Bläschen, schäumt stark auf - in der Nase: fruchtiges Bukett, Mirabelle mit Kern, dahinter etwas Zitrone - im Mund: schöne Säure, Frucht von Zitrone und Mirabelle, schäumt gut auf, im Abgang bleibt die zitronige Säure und Kernton - Verwendung zu: Apéritif - Zu genießen: 2 J.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

423 St. Joseph Blanc 2019* je 50 % Roussanne und Marsanne, Steillage.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: reich, reifer weißer Pfirsich mit Kern, dann weiße Blüten, darüber eine feine Säure und ein Hauch Marzipan - im Mund: sehr reich, reife Birne, dann florale Noten, darüber eine feine Säure,

auch etwas Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Krebsen, als Aperitif - Zu genießen: 5 J.

421 Condrieu Chéry 2019* Steillage, alte Reben, natürlich Viognier, Nonplusultra der Condrieuweine.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: klassische Viogniernote, weiße Pfirsiche, danach der typische Pfefferton vom Viognier, hinten Frucht von reifer Aprikose - im Mund: sehr reich, gekochte weiße Pfirsiche, danach reife Birne, auch florale Noten, darüber eine leichte zitronige Säure und eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und etwas Mineral, sehr lang - Verwendung zu: Hummer, Huhn mit einer expressiven Sauce, als Aperitif - Zu genießen: 7 J.

428 Syrah VdP des Collines Rhodaniennes 2019 Syrah: alte Reben, mittelalte und junge Reben, 18 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violettrottem Rand - in der Nase: reife Himbeere, Hauch von Halbbitterschokolade - im Mund: Frucht zwischen Himbeere und Kirsche, sehr feine Tannine hin zu einem Kernton, dann Schokolade im Abgang wieder die Frucht - Verwendung zu: Damwild, Rehfilet und Federwild - Zu genießen: 4 J.

426 Saint Joseph Rouge 2019 an den Hängen auf Terrassen.

Farbe: schwarz, violetter Rand - in der Nase: reiche Aromen von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine - im Mund: Frucht von Kirsche, Himbeere und danach Cassis, Tannine hin zur Brotkrume, im Abgang wieder die Frucht mit dezenter Säure, große Länge - Verwendung zu: jungem Reh oder Damwild - Zu genießen: jetzt bis 3 J., dann Pause 3 J., dann weitere 6 J.

424 St. Joseph Les Grisières 2018* Steillage, sehr reif geerntet.

Farbe: Schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: reich, Himbeere und reife Schwarzkirsche, darüber florale Noten und weiche Tannine, perfekt - im Mund: voll, Schwarzkirsche und dann Himbeere, feine Säure, dann leicht würzige Tannine, reich und große Länge - Verwendung zu: Federwild - Zu genießen: 3 J., dann Pause von 4 J. und dann noch 6 J.

COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

394 Côte Rotie 2019 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: fast schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: reich, Himbeere und Schwarzkirsche, weiche aber präsente Tannine, Hauch von Schokolade und am nächsten Tag feine fleischige Töne - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschmiegsam, schöne Tannine und eine feine Säure. Im Abgang Kirsche und Himbeere - wieder ein ganz großer Wein! - Verwendung zu: Rind, Wild - Zu genießen: 4 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

393 Côte Rotie 2018 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie.

Farbe: Schwarz mit tiefviolettem Rand - in der Nase: Frucht von saftiger Brombeere und Himbeere, dezente Tannine, große Eleganz - im Mund: sehr reich, Fruchtattacke von Brombeere, Himbeere und auch etwas Blaubeere, Halbbitterschokolade sehr reich, im Abgang bleiben die schokoladigen Tannine. Großer Wein - Verwendung zu: Rind, Wild - Zu genießen: 3 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

925 St. Joseph Les Oliviers 2019 80 % Marsanne, 20 % Roussanne, hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Akazie und weiße Blüten, dann Birne - im Mund: Rosenblüten, dann auch die Birne, etwas Pfeffer, im Abgang Hauch von Menthe, sehr schöne Länge und viel Finesse - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Zu genießen: jetzt bis 2025.

927 St. Joseph Rouge 2019* alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand - in der Nase: eher verschlossen, dezente Tannine und feine Kirschnote, darüber leichter Himbeerton, sehr elegant - im Mund: Kirsche und gekochte Himbeere, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Himbeere - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Zu genießen: Ende 2020 bis 2022, dann ab 2025 bis 2028.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE BIO

186 Côtes du Rhône 2020 Grenache, Marsanne, Roussanne, Clairette und Viognier.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feines Bouquet, florale Noten hin zu Tannenhonig, etwas Mandeln - im Mund: reife Aprikose, dann die feine Honignote, dagegen eine angenehme Säure, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer, gut strukturiert und lang - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce - Zu genießen: 3 J.

187 Côtes du Rhône Rosé Rochegude BIO 2020 Grenache, direkte Pressung. Farbe: sehr leichtes Rosé - in der Nase: getrocknete Aprikose, dann gewürzige Tannine - im Mund: Sauerkirsche mit Kern, angenehme Säure, etwas Mandarine und dann feine Tannine - Verwendung zu: Haarwild - Zu genießen: 2 J.

183 Le Vin de Demain 2020 sulfittfrei, Grenache und Syrah, ein Côtes du Rhône Village de Rochegude BIO.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche, voll auf der Frucht - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, dezente aber präzise Tannine, sehr im Gleichgewicht, sehr expressiv - Verwendung zu: - Zu genießen: 2-3 J.

185 Côtes du Rhône 2020 Grenache, Mourvèdre, Syrah und Carignan.

Farbe: Rotschwarz, rotvioletter Rand - in der Nase: sehr fruchtig, Kirsche mit den Kernen gekocht, dann etwas Himbeere und Erdbeere, dahinter Kaffeetannine - im Mund: reife Sauerkirsche mit Kern, auch ein Hauch Erdbeere, dann feine Tannine hin zur Halbbitterschokolade, im Abgang wieder die Kirsche mit etwas Schokolade - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Zu genießen: 4 J.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2018 60 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Carignan, drei Wochen Mazeration.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Hauch von Tabak, dann Brombeere, Kerntöne und Cassis, dahinter etwas Leder - im Mund: Frucht zwischen Kirsche, Brombeere und Cassis, dann Gewürz, gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gewürzen und gute Länge, im Abgang feine Tannine - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Zu genießen: 5 J.

189 Côtes du Rhône Villages St. Cécile BIO 2016 Grenache, Syrah, Mourvèdre, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique, mehrere Goldmedaillen.

Farbe: Rotschwarz, violetter Rand - in der Nase: Piment, dann schwarze Früchte und Himbeere gut verbunden mit einem dezenten Holzton, dann auch etwas Mandel, reich und lang - im Mund: reiche Frucht, gekochte Schwarzkirsche und Cassis, dann ein Hauch Vanille, sehr weiche Tannine, große Länge, die Frucht und wieder Piment im Abgang - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Zu genießen: 7 J.

191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire BIO 2016* 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand - in der Nase: feine Süße, sehr konzentriert, gewürzige Holznote, Brombeere und Cassis, dezente Tannine - im Mund: sehr reich und elegant, feine Süße, gekochte Schwarzkirsche, etwas Brombeere und auch ein Hauch Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine und darüber Frucht im Abgang, großer Wein - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Zu genießen: 8 J.

CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

476 Petit Vin d'Avril Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France, 2019.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Noten, dann etwas Pampelmuse, Hauch von feiner Säure - im Mund: reich, reife Mirabelle, auch etwas Quittenmus, zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Zu genießen: **jetzt bis 2020**.

473 Petit Vin d'Avril Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, 18 hl/ha, 1/3 2018, 2/3 2019.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand - in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert - im Mund: Brombeere, etwas Blaubeere und auch etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang kommt die Frucht wieder, schon wieder ein Petit Vin d'Avril wie immer deutlich über den Billig-Châteauneufs, die man bei Aldi und Co findet - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Zu genießen: 4 J.

480 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2020* 6 Rebsorten, unter anderem Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne und Clairette.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reiches Bouquet, floral und etwas Anis, florale Noten dominieren, am Ende auch etwas Mineral - im Mund: Birne, dann florale Noten, auch etwas Mandeln, perfekt im Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel - Zu genießen: 9 J.

479 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2018* je 15 % Bourbolenc und Picpoul als Hauptrebsorten von insgesamt fünf.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: florale Attacke, Birne, Anis, leichter Mandelton und Hauch Limone 2007 Mineral und Brioche, dann florale Noten 2000 immer noch frisch und floral - im Mund: florale Süße, sehr reife Birne und etwas Grapefruit, leichte Brioche, dann feine Süße, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Zu genießen: 7 J.

481 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes * 2019 7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, gerade assembliert, sehr viel Mourvèdre.

Farbe: Schwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: Deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte verbunden mit kräftigen, aber weichen Tanninen - im Mund: sehr reich, Pfeffernote, Frucht wie in der Nase, viel Konzentration, viel Frucht, die die Tannine total dominiert, sehr große Länge - Verwendung zu: Lammkeule, Rotwild - Zu genießen: 10 J.

SÜDFRANKREICH - JOSEPH CASTAN CH.ST.LOUIS-LA-PERDRIX

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

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: erst floral mit einer feinen Süße, dann reifer Pfirsich und auch Mineral - im Mund: reife Frucht von Mirabelle, dann zitronige Säure, darüber leichter Ton von Mandeln, gute Länge mit Kerntönen im Abgang - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Zu genießen: 2 J.

52 Château St.Louis 2020 40 % Syrah, 60 % Grenache.

Farbe: ganz leichtes Rosé - in der Nase: erst verschlossen, nach heftigem Schütteln frische Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: Walderdbeere, dann etwas Himbeere und wieder die Erdbeere, im Abgang auch Kirsche - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Zu genießen: 2 J.

55 Château St.Louis 19/20 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique.

Farbe: Rotschwarz mit leicht violetter Rand - in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber weiche Tannine - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, klassisch - Verwendung zu: rotem Fleisch - Zu genießen: 3 - 4 J.

51 The Big One 2018 35 % Syrah, 45 % Grenache und 20 % Carignan, im Eichenfass ausgebaut.

Farbe: sehr dunkles Rotschwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: rund mit schöner Frucht von Schwarzkirsche und Cassis, darüber leicht schokoladige Tannine und etwas Vanille - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter deutlich schokoladige Tannine, Gewürznoten, gute Länge, im Abgang eine fruchtige Säure - Verwendung zu: rotem Fleisch - Zu genießen: 6 J.

57 L'Affranchi 2019 Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz mit leicht violetter Rand - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber Tannine hin zur Brotkrume - im Mund: reife Schwarzkirsche und Cassis, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Zu genießen: 4 J.

50 Le Flacon 2017

60% Syrah 45 Jahre / 30% Grenache 50 Jahre / 10% Vieux Carignan 90 Jahre, Wine Enthusiast: 91 von 100 Punkten.

Farbe: Schwarz mit violetter Rand - in der Nase: gekochte reife Cassis und Brombeere, darüber Kakaotöne, sehr reich - im Mund: reich an gekochten schwarzen Früchten, dann eine feine Säure, präzise schokoladige Tannine, große Länge - Verwendung zu: Wildschweinbraten - Zu genießen: 8 J.

COSTIERES DE NIMES -NATHALIE BLANC

652 Mas Carlot-Génération 2020 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier, BIO.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: 2019: Mandeln und Holunderblüten, dahinter Mirabelle und Mandarine - im Mund: reich, Aprikose und auch Zitrone, schöne Säurestruktur, im Abgang in Richtung Pampelmuse und ein leichter Kernton - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Zu genießen: 2 J.

657 Terre Natale (Clairette) 2017 100 % Clairette, die Hälfte von 70 Jahre alten Reben.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: etwas Brioche, dann florale Note von Mandelblüten und reifer Mirabelle, dann wieder Mandeln - im Mund: 2017 reich, florale und fruchtige Noten vermischt, Frucht von Mandarine, dann auch die Mandeln, im Abgang feine Säure, gute Länge - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Zu genießen: 4 J.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2019 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in Barriques von einem und zwei Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb - in der Nase: Hauch von Vanille, weiße Blüten, dann auch etwas Pfirsich, etwas Mineral - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, deutliche Viogniernoten mit etwas Pfeffer, dann dezente Holznote, auch etwas Mandeln, schöne Säure und eine gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, weißem Fleisch - Zu genießen: 4 J.

650 Mas Carlot-Génération 2020 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: leichtes Rosé mit einem Hauch Violett - in der Nase: frische Frucht von Walderdbeere und ein Hauch von Himbeere - im Mund: feine Süße, dann etwas frische Himbeere, feine Säure und im Abgang etwas Mineral - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Zu genießen: 2 J.

654 L'Irrésistible 2020 Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah, Saignée nach vier Stunden Mazeration.

Farbe: sehr, sehr leichtes Rosé - in der Nase: floral, hin zur Rose, auch ein Hauch Walderdbeere und Mineral, sehr elegant - im Mund: viel Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, gute Säure, dann auch Blüten, ein Hauch von Tanninen, im Abgang Zitrone - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort - Zu genießen: 3 J.

648 Mas Carlot-Génération 2019 30 % Syrah, 55 % Grenache, 15 % Mourvèdre.

Farbe: Rotschwarz mit rotvioletter Rand - in der Nase: reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere - im Mund: saftig, sehr reife Brombeere und auch etwas Schwarzkirsche, dann deutlich Bitterschokoladentannine und Gewürze, gute Länge mit feinen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: Ragout von Wild oder Lamm - Zu genießen: 3 J.

656 Les Enfants Terribles 2018 70% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 30% Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot, violetter Rand - in der Nase: würzige Noten vom Mourvèdre, dann Schwarzkirsche mit Kern, leichte Noten vom Holz, etwas Tabak und auch Pfeffer am Ende - im Mund: reich, eine feine Süße, Frucht zwischen Himbeere und Cassis, dann Halbbitterschokolade, dezente Tannine

und Pfeffernote, gute Länge mit Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Zu genießen: 5 J.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2017 90 % Syrah von 40 Jahre alten Reben, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.
Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: schokoladige Tannine, dann Schwarzkirsche mit würzigen Noten vom Fass, auch etwas Himbeere, darüber feine Tannine - im Mund: sehr reich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, dann feine Holztöne und Tannine hin zur Halbbitterschokolade, gute Länge mit kirschiger Frucht im Abgang, dahinter die Tannine - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Zu genießen: 5 J.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT BIO

137 Domaine Baillat Rosé 2019 85 % Syrah, 15 % Cinsault, Saignée nach 12 Stunden Mazeration.
Farbe: kräftiges Rosa mit leicht violettem Farbspiel - in der Nase: feine Himbeernote und Walderdbeere - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Kirsche, dann eine feine Säure, reich, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Zu genießen: 2 J.

139 Domaine Baillat 2019 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault.
Farbe: Rotschwarz mit violettem Rand - in der Nase: reife Himbeere und Brombeere, schokoladige Tannine - im Mund: reife Frucht von Kirsche und Himbeere, feine Säurehin zur Himbeere und weiche Tannine, im Abgang Lakritz - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Zu genießen: 4 J.

135 Dalai Papa 2019 ein reiner Cinsault, junge Reben.
Farbe: dunkles Rot, violetter Rand - in der Nase: leichte Tannine, dann Frucht zwischen Himbeere und Kirsche - im Mund: Frucht zwischen gekochter Sauerkirsche und Schwarzkirsche, auch etwas Brombeere, Tannine an den Lippen - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Zu genießen: 2 J.

140 Christian Baillat 2018 Carignan.
Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand - in der Nase: zwischen Kirsche und Cassis, Noten von Kräutern - im Mund: feine Süße, dann saftig, deutlich Cassis und etwas Sauerkirsche, deutliche Tannine an den Lippen, aber gut eingebunden durch die darüber liegende Frucht, im Abgang bleibt die reiche Frucht - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Zu genießen: 3 J.

141 Louis Baillat 2016 Merlot und Syrah.
Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand - in der Nase: saftig, deutlich Merlot, Frucht von Himbeere und Schokolade - im Mund: feine Süße, dann Frucht von Himbeere und reifer Schwarzkirsche, dezente Tannine, schwarzer Pfeffer - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Zu genießen: 3 J.

133 Clos de la Miro 2016 70 % Syrah, 30 % Grenache.
Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: schwarze Kirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, dann etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique - im Mund: reich, Schwarzkirsche, reife Brombeere und ein Hauch Blaubeere, deutlich pfeffrige Tannine im Abgang - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Zu genießen: 4 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2016 reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edelstahltank.
Farbe: Rotschwarz, dunkelvioletter Rand - in der Nase: feine Himbeer- und Brombeerenoten, dann Hauch von Tanninen und Kakao - im Mund: reich, schöne Frucht von Kirsche und Himbeere, dann auch schokoladige Tannine, Finesse, im Abgang deutlich schokoladige Tannine beachtliche Länge - Verwendung zu: Wildententbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Zu genießen: 4 J.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES – BIO

893 Mas Las Cabes Blanc 2019 Grenache, Muscat, Macabeu und ein wenig Vermentino.
Farbe: mittleres Gelb mit leicht grauen Reflexen - in der Nase: Akazienblüten, auch ein Hauch Anis, danach Zitrusfrüchte - im Mund: wie in der Nase, reich, lang, frisch und aromatisch - Verwendung zu: Lachs oder ähnliche Fische mit reichen Saucen - Zu genießen: 3 J.

879 Les Glacières - C. du Roussillon 2020 Grenache Blanc und Gris und Roussanne und Macabeu auf Kalkboden im Barrique ausgebaut.
Farbe: Goldgelb - in der Nase: raffiniert und komplex, floral, Hauch von Mineral, dann Noten von Eukalyptus und etwas Vanille - im Mund: reich und frisch zugleich, ganz im Gleichgewicht, exotische Früchte, Pampelmuse, feine Säure, schöne Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Zu genießen: 5 J.

886 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2019 Grenache blanc, alte Reben, 90 Jahre alt.
Farbe: goldgelb - in der Nase: florales Bukett hin zum Flieder und Aromen der Garrigues, feine Aromatik - im Mund: auch floral, deutliche Rosentöne und etwas Fenchel, dann angenehme Säure, sehr gute Struktur mit kernigen Noten im Abgang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebse - Zu genießen: 5 J.

892 Mas Las Cabes Rosé -C. de Catalanes 2020 Grenache, Muscat, Macabeu und Vermentino.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: ganz leichte Muskatnote, dann weiße Blüten, danach Aprikose und etwas Mirabelle - im Mund: Zitrone und Birne, auch etwas Stachelbeere und florale Noten, ein Wein mit angenehm frischer Säure im Abgang - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Zu genießen: 2 J.

894 Les Millères Rosé - C. du Roussillon 2020 direkte Pressung, Mourvèdre.
Farbe: leichtes Rosé - in der Nase: frische Nase, eher floral aber auch etwas Weinbergfirsich, frische Mandeln und Hauch von Pfeffer - im Mund: lebendig, parfümiert, große Länge mit einer schönen Frische, ein Rosé der Oberklasse - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Zu genießen: 2 J.

888 Mas Las Cabes Rouge - C. de Catalanes 2019 60 % Syrah, 10 % Carignan, 30 % Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut.
Farbe: Rotschwarz mit rotviolettem Rand - in der Nase: reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere und Hauch von Gewürz - im Mund: reich und zugänglich, Schwarzkirsche und Brombeere, darüber feine Tannine und Gewürznoten, auch etwas Kaffee, gute Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Zu genießen: 4 J.

880 Les Millères Rouge - C. du Roussillon 2018 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau, zur Hälfte im Barrique ausgebaut.
Farbe: Schwarzrot mit lebhaft violettem Rand - in der Nase: gekochte Schwarzkirsche und etwas Cassis, dezente, aber präzise Tannine, feine Gewürze der Garrigues, elegant und strukturiert - im Mund: saftig, Schwarzkirsche und Brombeersaft, weiche schokoladige Tannine, dann ein Hauch fruchtiger Säure, gute Struktur - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Zu genießen: 5 J.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2018 Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden.
Farbe: Schwarzrot mit kräftig violettem Rand - in der Nase: beginnt mit Noten von Unterholz, Gewürzen und gekochten roten Früchten - im Mund: reich mit einer feinen fruchtigen Attacke, Aromen wie in der Nase, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht - Verwendung zu: Lammschulter, Rotwild - Zu genießen: 7 J.

882 La Torre - CdR Villages 2017 Kalkböden, alte Reben, vor allen Dingen Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden Schiefer, darüber Lehmböden und Mergel, nicht filtriert.
Farbe: schwarz mit dunkelviolettem Rand - in der Nase: reich, reife schwarze Früchte und Gewürze, insbesondere etwas Pfeffer, Unterholz - im Mund: schöne Fruchtsüße, Noten von Tabak, Leder. Sehr schöne Länge mit feinen Tanninen im Abgang - Verwendung zu: Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter - Zu genießen: 10 J.

DEUTSCHLAND

500 WEINGUT BÄRMANN KAISERSTUHL – TUNIBERG

505 Secco Blanc 2020 50 % Scheurebe, 50 % Mülle -Thurgau.
Farbe: mittleres Gelb mit feinen Bläschen - in der Nase: frische Birne und etwas Mirabelle - im Mund: schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, frischer Apfel mit Kernen und Birne, darüber feine Säure von Zitrone - Verwendung zu: Aperitif - Zu genießen: 2 J.

512 Secco Rosé 2020 von Spätburgunderreben.
Farbe: deutliches Rosé - in der Nase: Walderdbeere - im Mund: schäumt auf mit einer feinen Frucht von Walderdbeere und dann feine zitronige Säure - Verwendung zu: Aperitif - Zu genießen: 2 J.

513 Secco Noir 2020 Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos.
Farbe: dunkles Rot, violetter Rand, leichte Perlung - in der Nase: Düfte von Cassis und Himbeere - im Mund: auch deutlich Cassis und Himbeeren und ein schönes Prickeln im Mund, im Abgang feine Säure und Tannine vom Cabernet, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch - Zu genießen: 2 J.

509 Rivaner 2020 Kaiserstuhl, Lößboden auf vulkanischem Gestein, junge Reben, Anfang September geerntet.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral und frisch, dahinter leicht mineralisch - im Mund: aromatische florale Noten, frisch, dann feine zitronige Säure und im Abgang Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten - Zu genießen: 2 J.

510 Weißburgunder 2020 Tuniberg, Lößboden.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: florale Noten, dann leichte Zitrustöne, auch etwas Mirabelle - im Mund: frische zitronige Säure, dann deutliches Mineral, elegante gelbe Früchte, im Abgang wieder Mineral mit der Säure, gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichter Sauce - Zu genießen: 2 J.

514 Grauburgunder 2020 Tuniberg, junge Reben.
Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: reife Mirabelle, darüber feine florale Süße - im Mund: fruchtige Noten von reifer Mirabelle, darüber eine feine Süße und eine zitronige Säure, Kerntöne, gute Länge - Verwendung zu: zum Lachs mit Crevettensauce - Zu genießen: 3 J.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2019 Lage am Tuniberg, im Barrique ausgebaut.
Farbe: deutlicheres Gelb - in der Nase: leichte Barriquenote über reifer Mirabelle, dann auch florale Noten - im Mund: reife Mirabelle mit Kern,

beachtliche Länge mit Noten von Barrique und feiner Säure, dann auch mineralische Noten, schöne Länge - Verwendung zu: Seeteufel - Zu genießen: 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2020 Tuniberg, runtergekühlt zwei Tage auf der Maische.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: feine Muskatnote, dann Holunderblüte, etwas reifer Pfirsich - im Mund: aromatisch, frische zitronige Säure, dann der Muskatton und Frucht von Mirabelle, schöne Länge, Abgang dominiert von der Säure und dem Muskatton - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif - Zu genießen: 3 J.

508 Sundao 2020 Cuvée aus Müller-Thurgau und Scheurebe.

Farbe: mittleres Gelb - in der Nase: floral, dann Cassis und reife weiße Birne - im Mund: frisch, dann Kerntöne, Fruchtaromen im Vordergrund, im Abgang eine feine Säure und florale Noten - Verwendung zu: gebratenem Fisch - Zu genießen: 2 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2020 vom Tuniberg, Lößboden, ganz kurze Mazeration.

Farbe: mittleres Rosé mit einem Hauch Violett - in der Nase: Walderdbeere, etwas Himbeere - im Mund: deutliche Säure, fruchtig mit Aromen von Walderdbeere und etwas Himbeere, ganz feine Tannine und die Säure im Abgang, gute Länge, - Verwendung zu: zum So-Trinken, auch Cavaillonmelone mit Schinken - Zu genießen: 2 J.

507 Merdinger Vintage Noir 2019 ca. 70 % Spätburgunder, 30 % Cabernet Mitos.

Farbe: Rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Cassisnoten vom Cabernet, dann deutliche Tannine - im Mund: voll, auch im Mund deutlich Cassis, dann aber auch etwas Himbeere, Sauerkirsche und dann Tannine - Verwendung zu: Aperitif - Zu genießen: 3 J.

502 Merdinger Spätburgunder 2019 Tuniberg, im 700l-Fässern ausgebaut.

Farbe: mittleres Rot mit leicht violetter Rand - in der Nase: mineralische Attacke mit Tabaknoten, darüber Frucht von Himbeere und Sauerkirsche, leicht rauchig - im Mund: feine Süße, deutliche Himbeere und etwas Sauerkirsche, dann Mineral und Tannine hin zum Tabak im Abgang - Verwendung zu: Wildente, junges Damwild - Zu genießen: 4 J.

503 Ihringer Fohrenberg Pinot Noir 2019 20 Jahre alte Reben, Kalkleimboden, mit Stielen vergoren, zur Hälfte in neuen Fässern ausgebaut.

Farbe: dunkles Rot mit leichtvioletter Rand - in der Nase: reife Himbeere und Brombeere, darüber Kräuternote - im Mund: feine Süße, dann reife Himbeere und etwas Brombeere, danach auch eine leichte Kräuternote, die im Abgang bleibt, gute Länge - Verwendung zu: Entrecôte - Zu genießen: 7 J.

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

Farbe: dunkles Rot, leichtvioletter Rand - in der Nase: Himbeere und Kirsche, feine Tannine - im Mund: reich mit leichter Süße, gute Verbindung von Frucht von Sauerkirsche und Himbeere und feinen Tanninen, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: gute Stücke vom Rind gegrillt - Zu genießen: 6 J.

506 Merdinger Bühl Pinot Noir Reserve 2019 Tuniberg, Lößboden, 60 Jahre alte Reben, mit Stielen vergoren 18 Monate im Fass.

Farbe: dunkles Rot mit violetter Rand - in der Nase: Sauerkirsche und reife Brombeere, darüber Brotkrume - im Mund: gekochte Kirsche und auch etwas Brombeere, dahinter Himbeere, dezente Tannine, im Abgang dominiert die Verbindung von Frucht und Brotkrume, sehr eleganter Wein - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Zu genießen: 6 J.

ARGENTINIEN

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019 aus Cafayate, in 1500 m Höhe.

Farbe: brillante Farbe, Zitronengelb - in der Nase: Zitrusfrüchte, besonders frische Zitrone und Limette, florale Noten, Jasmin - im Mund: ebenfalls Zitrusfrüchte, Zitrone und Limette, leichte Jasminnote, sehr gut im Gleichgewicht und elegant, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel, exotische Gerichte - Zu genießen: 3 J.

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon 2019 Palmira, 30 % 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schönes Goldgelb - in der Nase: tropische Früchte, Zitrone, Limette, Blumenwiese - im Mund: auf der Frucht, weisser Pfirsich, etwas Mango, gutes Gleichgewicht, feine Säure von Zitrusfrucht, schöne Länge - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Zu genießen: 3 J.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon* 2017 30 % 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: rubinrot mit rotvioletter Rand - in der Nase: schöne Frucht zwischen Sauerkirsche, Himbeere und Brombeere, Hauch von Tabak - im Mund: gute Struktur, Sauerkirsche, Brombeere, deutliche schokoladige Tannine, im Abgang weich, schöne Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Zu genießen: 4 J.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2017 30 % 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: granatrot mit violetter Rand - in der Nase: samtig, weich im Mund, reife Pflaume und Sauerkirsche, etwas Vanille und feine Ledernote - im Mund: Sauerkirsche, Pflaume und Bitterschokolade, feine Süße wie von Karamelltönen, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Toppstücke vom Rind - Zu genießen: 5 J.

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

Farbe: rubinrot mit leicht dunkelvioletter Rand - in der Nase: Kaffeerösttöne, Leder, feine Süße, Himbeere, Pflaume, Trockenfrüchte - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Sauerkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Zu genießen: 7 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec/Ancelote 2016 50 % Malbec, 50 % Ancelote, 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: Rotschwarz mit violetter Rand - in der Nase: Töne von roten gekochten Früchten, Veilchen und Gewürz, Leder und Bitterschokolade - im Mund: schöne Struktur, Töne von roten gekochten Früchten, gewürzige Noten, ausgeglichene, reife Tannine von Bitterschokolade, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Zu genießen: 7 J.

612 Cinco Sentidos Gran Reserva 2015 je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: intensive rubinrote Farbe mit violetter Rand - in der Nase: komplexe Noten von Himbeere und schwarzen Früchten, feine Töne vom Holz, etwas Vanille, Bitterschokolade - im Mund: weich und rund, Potpourri von Sauerkirsche, Pflaume und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine, seidige Tannine, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Zu genießen: 10 J.

616 Cinco Sentidos Gran Reserva* 2006 je ein Drittel Malbec, Cabernet Sauvignon und Bonarda, 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand - in der Nase: intensive Noten schwarzer Früchte, darüber feine Töne vom Holz - im Mund: Cassis, Sauerkirsche und Blaubeere, dann Bitterschokolade, große Länge, im Abgang sehr feine Tannine und geistige Töne, großer Wein - Verwendung zu: sehr gut zu Wild mit kräftigen Saucen, auch zu einem gegrillten Entrecôte - Zu genießen: 4 J.

615 Cinco Sentidos Tardío Torrontes (Beerenlese) 2010 Torrontes.

Farbe: mittleres Gelb mit goldenen und weissen Spiegelungen - in der Nase: sehr fruchtig, weißer Pfirsich, weiße Blüten, Maracuja - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, Citrus, Maracuja, Honigtöne, umschmeichelt den Gaumen - Verwendung zu: Käse, Desserts, Apéro - Zu genießen: 10 J.

614 Cinco Sentidos Espumante Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.

Farbe: mittleres Gelb, kleine feine Bläschen - in der Nase: florale Noten und Noten von geriebener Zitronenschale - im Mund: frische Frucht, Zitrus und Pfirsich, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Zu genießen: 2 J.

MENDOZA-MONTEFLORES-FAIR TRADE

176 Chardonnay Selection 2015 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: mittleres Gelb, brillant - in der Nase: feine Mandelnote, dann florale Komponenten, sehr fein - im Mund: Frucht zwischen Birne und Aprikose, sehr elegant und im Gleichgewicht, dezente aber merkbare Säure, am Ende auch etwas Brioche, darüber liegend ein feiner Mandelton, präsent - Verwendung zu: geräuchertem Lachs, Fisch mit reichen Saucen - Zu genießen: 2 J.

174 Cabernet Sauvignon 2015* Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand - in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Sauerkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Zu genießen: 3 J.

SÜDAFRIKA

UNIWINES PALESA

817 Chenin Blanc 2020 Fair Trade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb - in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Zu genießen: 2 J.

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

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violetter Rand - in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkaannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Zu genießen: 3 J.

Und dann verkaufen wir noch aus einer früheren Lieferung den jetzt wieder gut genießbaren **Ayni 2012** zum Superpreis von **3,50 € pro Flasche**, er entspricht zusehendem nicht unseren Qualitätsansprüchen und deswegen haben wir ihn aus dem Vertrieb genommen. Wir haben davon noch reichlich!

Farbe: Schwarzrot mit leicht violetter Rand - In der Nase: Lakritz, Brombeere, dezente Fruchtsäure - im Mund: Frucht von Brombeere mit einem Hauch Himbeere, kirschige Säure und angenehme Tannine.