

Italien

TRENTINO - ELISABETTA FORADORI biodynamisch Demeter

- 1018 Fontanasanta Manzoni bianco* 2016 - we** - Manzoni = Kreuzung Riesling und Pinot, 12 Mte. Ausbau in 20-Hektoliter-Fässern aus Akazie - Farbe: hellgelb - Nase: beerig und mineralisch. Zart nach Heublumen und Bienenwachs. Haselnuss, Mineralik, gelbe Früchte, Quittenmus, Apfelsine, Kräuter, Tee und Melisse. - Mund: Reife Säurestruktur nach Limette, gelben Früchten, Birne und reifem Apfel, Stachelbeere. Mineralisch-salzig. Frisch-fruchtig. - Zu Suppen, weißem Fleisch wie Kaninchen, Huhn. Fisch und Käse. Toll zu Austern. Genuss: 6 J. +
- 1039 Foradori Teroldego DOC* 2015 - ro** - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben - Farbe: dunkles Lila mit schwarzem Kern - Nase: Sandelholz, rauchig, erdig. Dunkle Früchte wie Pflaume und Cassis. Später Kräuter und Lorbeer, etwas Wachholder, Blüten von Rosen, Mineralik von Granit - Mund: Kirsche mit granitiger Mineralik, milde Tannine. Dicht und saftig, Gewürze, bleibt mit Waldfrüchten am Gaumen haften, Lorbeer-Wachholder-Abgang, elegante Länge. - Zu gebratenem Fleisch wie Steaks und Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Klecklein mit Kräutersoße (Schulter). Osso bucco. - Genuss: 7 J.
- 1015 Teroldego Sgarzon Amphore* 2016 - ro** - Teroldego-Cru von der Lage Sgarzon mit Sand und angeschwemmtem Geröll aus Kieselsteinen, Kalk, Porphy; kühlere Lage, 15 J. alte Reben. - Farbe: dichte, tiefrot - Nase: dicht und gestaucht, Cassis, Blüten, zart. Fleischige Kirsche, Süßholz, würzig. Wandelt sich im Glas. - Mund: Saubere, klare Frucht, kirschiger Auftakt, mürber Gerbstoff, Salz, Lakritz. Sehr reich und lang, elegant. - Zu Rinderfilet, auch Huhn, Kalb, Gans. Käse. Wie ein Burgunder. - Genuss: 10 J.
- 1014 Teroldego Morei Amphore* 2016 - ro** - Teroldego-Cru von der Lage Morei (dunkel), steinig, mineralisch; 30 Jahre alte Reben. - Farbe: dicht, tiefrot - Nase: feingliedrig, zarte Düfte, dunkel-beerig. Dicht. Dann Blüten und Mineral. - Mund: zurückhaltende Kirsche, etwas Cassis, dicht. Dann Lakritz, Salz. Mineralik trägt die Frucht, sehr lang, immer beerig, viele feine Fruchtaromen. - Zu feinen Fleischspeisen, Geflügel, auch Huhn und Kalb. Käse. - Genuss: 12 J.
- 1019 Granato IGT* 2015 - ro** - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Die letzten Flaschen. - Farbe: Rubinrot - Nase: zarte, reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Grapit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süßholz. Endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. Zu rotem Fleisch, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J. +

TRENTINO - ELENA WALCH

- 1116 Pinot Grigio Alto Adige DOC 2016 - we** - 13;2,3;5,5, kalkhaltige Böden auf Steillagen - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Birnen, frischer Pfeffer, Salbei. Saftig und frisch - Mund: nussig nach gelben Früchten, dicht, konzentriert und mineralisch mit Salz, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 4 J.
- 1117 Pinot Grigio Castel Ringberg Alto Adige DOC 2016 - we** - 14;2,8;5,4, auf Etschschotter, Kalksteinschutt von der Einzellage, 15% im Barrique mit Malo. - Farbe: klares Strohgelb - Nase: reife Birnen, Salbei, Würze. Reif und dicht - Mund: cremige Fülle und Dichte. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten. erfrischend im Finale. - Zu Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.
- 1118 Sauvignon Castel Ringberg Alto Adige DOC 2016 - we** - 13;3,9;6,1, auf Etschschotter, Kalksteinschutt, 15% im Barrique - Farbe: dichtes Strohgelb - Nase: Stachelbeeren, Paprika, Papaya und Holunderblüten, exotisch - Mund: exotische Frucht, saftig und frisch, die rassige Säure gibt Struktur und Eleganz, Potenzial, großartig - Zu Edelfisch, Käse, Solist - Genuss: 5 J.
- 1119 Pinot Bianco Kristallberg Alto Adige DOC 2016 - we** - 13,5;2,7;5,9, auf kalkhaltigem Dolomitgestein, 15% im Barrique Farbe: strohgelb - Nase: reinste Mineralität, tief mit dezenten Aromen von Apfel und weißem Pfirsich - Mund: harmonisch mit Apfel, Pfirsich und Mineralik. Eleganz pur, strotzt dennoch vor Kraft, fein und strukturiert mit guter Säure und Tiefe. - Zu Fisch und hellem Fleisch. Genuss: 6 J.

LOMBARDEI - Lugana und Rosé

- 1143 Bulgarini-Lugana DOC 2016 - we** - Turbiana (Trebiano di Lugana), 13,5%; Goldmedaille bei Berliner Wein Trophy - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Pfirsich, Mandeln, Thymian - 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.
- 1064 Monte del Fra-Lugana DOC 2017 - we** - Trebbiano di Lugana - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Reneclode, elegant und fruchtig - Mund: salzig mit reifer Bergamottbirne. - Zu gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseauflauf; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.
- 1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2017 - we** - Trebbiano di Lugana, südlich vom Gardasee. - Farbe: hellgelb mit grünlichen Reflexen - Nase: feine, weiße Blüten, Apfel und gelbe Früchte mit Hauch Exotik, viel Mineralik - Mund: Auftakt mit Mineralik, leicht kräuterig, Birne, Mandarine. Mineralischer Nachhall. - Zu Spargel, Fisch, Kürbissuppe, weißem Fleisch. Vielseitig. - Genuss: 4 J.
- 1148 Bulgarini-Chiaretto DOC 2016 - rs** - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese - Farbe: lachsrosa - Nase: rote Waldbeeren - Mund: wenig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Genuss: 2 J.
- 1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2017 - rs** - 13,5%; Merlot und CS auf steinigem Böden, reich an Salzen - Farbe: helles rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompott, dunkle Mineralik - 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.

VENETIEN - MONTE DEL FRÁ

- 1072 Bianco Di Custoza DOC 2017 - we** - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten - Farbe: helles Grün gelb - Nase: Melone, Birne, Blüten, Schmelz - Mund: feine, reife Birne, auch kleine Würze, Apfel und Mango, würziges Finale. Viel guten Wein fürs Geld. - Zu Aperitif, Vorspeisen, leichten Fischgerichten - Genuss: 3 J.

- 1052 Bianco Di Cust.Sup.DOC Cà Del Magro 2015 - we** - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten; kleiner Barrique-Anteil Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango u. Pfirsich, Weißbrotkrume, Ginster, Ananas. - Mund: reife Ananas und Mango, Zesten, reifer Apfel. Viel Schmelz, gute Säure. Cremig und saftig. Tolle Länge. - Zu Fisch, Käse. Auch zu Huhn, Kalb u. Kaninchen. - Genuss: 4 J.
- 1063 Soave Classico DOC 2017 - we** - Garganega - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten von Weißdorn, Kirschen, Fliederbeeren, frisch - Mund: florale Komponenten und dann apfelsinige Frische, Mandeln, cremig. Apfel und Apfelsine auch am Ende, süße Mandeln. Elegant. - Zu Risotto, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch, Eierspeisen - Genuss: 3 J.
- 1116 Bonomo Sexaginta* 2015 - we** - 13,5/3/5,8; Garganega40, Cortese20, Trebbiano15, Manzoni10, Pinot bianco, Riesling15; Barrique, mit Malo. Jubiläumswein, nur 6000 Flaschen - Farbe: sattes Gelb - Nase: Weißdornblüten, Honig, Ananas. Dicht und verführerisch, burgundisch - Mund: hohe Konzentration, reich mit reifen, gelben Früchten, gut eingebautes Holz, exotische Noten mit reifer Mango. Schwarzer Tee, Salz. Cremig-dicht. Burgundische Länge - Zu weißem Fleisch, Käse. Solist im großen Burgunderglas - Genuss: 7 J.
- 1062 Bardolino Chiaretto DOC 2017 - rs** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5, zwei Tage Skin-Kontakt - Farbe: helles Ziegelrot - Nase: feine Erdbeere, Himbeeren, Wiesenblumen, Brotkrume und kleines Gewürz - 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 2017 - ro** - Corvina65, Rondinella30, Sangiovese5. Im Sommer kalt zu trinken. - Farbe: ziegelrot - Nase: Schattenmorelle, Erdbeere, Johannisbeere, cremig mit Zimt und Nelken, frisch - Mund: reife Früchte, Schwarzkirsche, Marzipan, Karamell, ausgegogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - Kalt zu trinken. Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. - Genuss: 3 J.
- 1058 Corvina DOC 2016 - ro** - reiner Corvina - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, pfeffrige Gewürze. Aber auch Blüten und Lakritz, Fruchtsüße - Mund: Trockenpflaume, Wildkirsche, Schattenmorelle und Minze. Anflug von Graphit und Pilzen. Schöne, warme Länge mit Gewürzen. Topp-Wein in dieser Preisklasse - Ideal zu Pasta und Fleischgerichten, begleitet ein ganzes Essen. Grilladen. - Genuss: 7 J.
- 1068 Valpolic. Class. DOC 2016 - ro** - Corvina80, Rondinella20, kein Holz - Farbe: rubinrot - Nase: Kirsche und Gewürze, saftig und reich - Mund: frisch und rotfruchtig, dann etwas Cassis und Schokolade, saftig und trinkig - Zu Grilladen, Nudeln und zum Abendbrot - Genuss: 7 J.
- 1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2015 - ro** - Corvina80, Rondinella20. Zweite Gärung mit Amarone-Trester - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen. Hohe Konzentration, viel Struktur für die Dichte. Reich und rauchig. - Mund: reich, am Anfang rotbeerig, dann immer dunkler werdend. Kirschen, Pflaumen und Cassis. Etwas Lakritz, gute Länge, viel Tiefe. - Zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.
- 1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2013 - ro** - Corvina80, Rondinella20; Trauben werden getrocknet und im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15%, geringe Säure. Farbe: granatrot - Nase: Kaffee, Pflaumenmus, reife Sauerkirsche, Amarenakirsche, Rumtopf mit Pflaumen, auch Leder. Große Varianz mit Früchten, sekundären Aromen, geistigen Komponenten. Außerordentlich reich. - Mund: cremig und nach reifer Sauerkirsche, schwer und dennoch immer frisch. Breitet sich weit aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. - Zu Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Steaks. Besser als Solist am späten Abend, am Ende eines Essens. Genuss: 10 J. +
- 1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.Cl. DOCG 2012 - ro** - Corvina80, Rondinella20, alter Weinberg mit Terrassen. Aufwändige, späte Ernte mit Reselektion, limitierte Produktion. 15,5% und gute (5,8g/L) Säure - Farbe: granatrot - Nase: elegant und kräftig, sehr reich, delikat. Blumen und Früchte wie Zwetschken, Amarena-Kirschen. Lakritz und Leder, Hauch frisches Unterholz. - Mund: komplex, viele reife rote und dunkle Früchte, sehr gut strukturiert, Tabak, Pflaumen, Gewürze. Bezaubernd. Eleganter und feiner als der klassische Amarone. - Zu gebratenem Fleisch, würzigem Käse, Geräuchertem. Steaks. Besser als Solist. - Genuss: 12 J. +

FRIAUL Colli Orientali - D'ATTIMIS-MANIAGO

- 1154 Casali Maniago-Pinot Grigio Doc Colli Orientali 2017 - we** - Südlage auf 170 m.ü.d.M. 12,5% - Farbe: grüngelb - Nase: etwas Apfel und Birne, etwas Mineralik, später gelbes Kernobst - Mund: frisch und apfelig, leicht und unaufdringlich. Kernig-fruchtig, mittlere Länge. Bleibt durchgehend sauber und frisch. - Zu Aperitif, Vorspeisen und im Sommer zum Abendbrot. - Genuss: 3 J.
- 1153 Casali Maniago-Sauvignon Doc Colli Orientali 2017 - we** - Nordhanglage, 12,5% - Farbe: miielgelb - Nase: exotische Früchte, Mango. Dann Birne und Cassisblatt. Sauber, mineralisch. - Mund: Stachelbeeren, weiße johannisbeeren, Mango. Gewürze mit weißem Pfeffer - Zu leichten Vorspeisen, Nudel- und Reisgerichten, zum Spargel - Genuss: 3 J.
- 1155 Sauvignon Doc Colli Orientali 2017 - we** - von italienischen und französischen Klonen. - Farbe: strohgelb - Nase: intensiv und elegant nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Cassisblätter, Holunderblüten. Sehr gelungen - Mund: beerig mit Mineralik, zurückhaltend in den Aromen. Stachelbeere, Mango, Salz. Zu edlem Fisch, Hummer und Scampis, zum Lachs, zu weißem Fleisch und feinem Käse. - Genuss: 4 J.
- 1158 Ronco Broilo Doc Colli Orientali 2012 - we** - Friolano50, Chardonnay35, Pinot Bianco15, 28 Tage Lufttrocknung, 30 Mte im neuen Barrique. Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen - Nase: Weißbrotkrume, reife Birne, gebackener apfel, Trockenfrüchte, Hagebutte, auch getoastete Nüsse und Vanille, Zitruschalen - Mund: getrocknete Früchte, Ananas, Datteln, Birnen. Voller Wein, Hauch Honig, Haselnuss und exotische Früchte. Burgundisch mit viel Mineralik - Zu Kaninchen, Huhn, Kalb, Fisch, auch geräuchert, Käse - Genuss: 8 J.
- 1151 Cabernet Sauvignon Colli Orientali 2014 - ro** - 13%. Von Ponca-Böden - Farbe: dunkelrot - Nase: einladend mit Cassis, Brombeeren,

Wachholder und Thymian. Etwas Rauch - Mund: frischer Auftakt mit schwarzer Kirsche, zartbitteren Tanninen, fruchtiger Länge. Trinkiger Wein zu einem freundlichen Preis - Zu Abendbrot, rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 7 J.

1163 Tazzelenghe Doc Colli Orientali 2012 - ro - autochtone Rebsorte (Zungenschneider), zunächst im großen Fass, dann im Barrique ausgebaut, nur ca. 2000 Flaschen. - Farbe: violettrot - Nase: elegant nach roten Früchten. Man merkt die Herbheit und Säure. - Mund: gut zusammengefügte Elemente. Viele rote Früchte, Cassis und Minze, burgundisch. Sehr guter Essensbegleiter. Etwas für Geduldige. - Zu Kalbskopf, Braten mit leichteren Soßen, Geflügel, Käse. - Genuss: 5 J.

1164 Pignolo Doc Colli Orientali Holzkruste 2011 - ro - autochtone Rebsorte (Tannenzapfen), 40 Tage in der Darre, lange Mazeration, gebrauchte Barriques für 30 Monate. Nur 1000 Flaschen. - Farbe: intensives Rubinrot - Nase: reifes Obst wie Pflaumen, Waldbeeren und Maulbeeren, weiche Würze, Veilchen. Überschwänglich. - Mund: Waldbeeren, balsamische Noten, etwas Minze und Lakritz, Fruchtsüße. Sowohl kräftig als auch frisch und elegant, lebhaft, seidige Tannine. Erinnert an Amarone. - Zu kräftig gebratenem Fleisch, Entenbrust mit Fruchtsoße oder Rehmedaillons mit Wachholder. - Genuss: 10 J.

EMILIA-ROMAGNA - CORTE MANZINI

1379 Corte Manzini Frizzante Secco 2017 - ro - Lambrusco Grasparossa, 38 Jahre alte Reben, 11%, 8 Gramm - Farbe: dunkelrot - Nase: Cassis und Kirsche, typisches Grasparossa-Bukett - Mund: dunkle Früchte, trocken mit Schmelz, reif und saftig. Orangenschale - Zum Empfang mit Fingerfoods. Nicht zu kalt servieren. - Genuss: 2 J.

1387 L Acino Frizzante Secco 2017 - ro - Lambrusco Grasparossa, 65 Jahre alte Reben, 11,5%, 8,2GrZ - Farbe: dunkelrot - Nase: dichtes Cassis, vegetales Grasparossa-Bukett, Schwarzkirsche, Nougat und Hauch Mon Chery - Mund: Kirschen, Erdbeeren, Orangenschale und Limette. Fruchtige Länge, zarte Gerbstoffe. - Zu Erfrischung im Sommer, Vorspeisen, wenn es prickeln soll. Perfekt zu Wurst und Schinken - Genuss: 2 J.

1386 Corte Manzini Amabile Frizzante 2017 - ro - Lambrusco Grasparossa, 38 Jahre alte Reben, Nur 9%, 46,7 Gramm RZ - Farbe: dunkelrot - Nase: reich mit reifen Kirschen, Milchschokolade, Blüten, Erdbeerkompott - Mund: schönes Prickeln, Kirschsäfte mit kleinem Gewürz, Mineralik und Gerbstoffe, Orangenschale, eingelegte Kirschen, etwas Salz, gute Frische mit Erdbeere. - Zu Wurstplatten, Kirschtorte, Desserts, nur so. - Genuss: 2 J.

1388 Diamante Spumante Dry 2017 - we - Pignoletto und Trebbiano, 50 Jahre alte Reben, 11% und 11 GrammRZ - Farbe: hellgelb - Nase: cremig, weich, Klarpfel, Blüten. - Mund: schaumig und mild, frische Klarpfel, milde Säure, perlend und leichtfüßig. - Zu allen Gelegenheiten. Bringt Feierlichkeit in jedes Essen. - Genuss: 3 J.

1389 Bollicine Spumante Rose Brut 2017 - rs - Lambrusco Grasparossa, 50 Jahre alte Reben, 11%, 10 Gr.RZ - Farbe: lachsfarben - Nase: prickelnd mit Erdbeere und frischen Mandeln - Mund: typisch Grasparossa, sauberes Prickeln mit saftigen Komponenten, Erdbeere, Johannisbeere, Mineralik. Frisch und saftig, anhaltende Perlung. - Zu gebratenem Fisch, Vorspeisen und Fleischgängen. - Genuss: 3 J.

PIEMONTE - MAURO VEGLIO

1185 Dolcetto d'Alba DOC 2016 - ro - Reben von La Morra und Monforte d'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielversprechend - Mund: Schwarzkirsche, Zwetscke, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerlichem Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

1186 Barbera d'Alba DOC 2016 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmer Duft nach dunklen Waldbeeren, Leder, milde Gewürze, Lakritz und Sandelholz, Hauch von Veilchen - Mund: reich, ansteigende Früchte wie Kirsche und Cassis, schön fruchtig durch die Säure, sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu Nudelgerichten, Fleisch aus der Pfanne, kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

1195 Langhe Nebbiolo Angelo 2016 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warmes, rotbeeriges Nebbiolo-bouquet, Rosen, gewürzig nach Lorbeer. - Mund: Cassis und Himbeere, gewürzig. Noch im Nachhall eine Fülle an Fruchtaromen. Süffig Zu Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 8 J.

1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2015 - ro - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1960, geringer Ertrag. 18 Mte. Barriques, davon 80% neu. - Farbe: rubinrot-violett - Nase: sehr dicht: Blüten, Saft nach Brombeeren, Wachholder. Schon der Duft verführt. - Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß - Zu Fleischgängen aller Art, gebratener Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2013 - ro - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 CS; 18 Mte. neue Barriques. - Farbe: granatrot - Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtkomponenten - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu Fleischgängen mit kräftigen Soßen, Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2016 - ro - jüngere Reben (Nebbiolo) von den Barolo-Crus. 12 Mte in überwiegend gebrauchten Barriques. - Farbe: mittleres Rot - Nase: fruchtsüßer Auftakt mit Rosenduft und milden Gewürzen nach Piment. Himbeeren, reifer Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz, schmeichelnd - Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund, Frucht nach schwarzer Kirsche, Walderdbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J. +

1189 Barolo DOCG 2014 - ro - von den jüngeren Weinbergen und von dem, was nicht in die Crus geht. 24 Mte. Im Holz. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: fleischig mit geistigen Aromen, reife Himbeeren, Waldbeeren, Rauch, Wachholder, süßer Pfeffer, Leder, Tee. - Mund: reich und frisch mit Weichsel, ansteigender Würze. Wärmt, seidige Tannine, Himbeergeist, Agrumen, gute Länge. Kann jung mit

Vergnügen getrunken werden. - Zu Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

1193 Barolo DOCG Gattera 2014 - ro - 1,5ha bei La Morra von 1952, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: beeriger Auftakt mit Minze und Gewürzen, viele geistige und gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: reife Früchte nach Kirschen, Pflaumen und Cassi, schokoladige Tannine, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Fast samtig für einen Barolo. - Zu rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 12 J.

1194 Barolo DOCG Arborina 2014 - ro - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Mund: Eleganz mit kirschtiger Frucht, dann Cassis, Leder, Kakaopuder. Eleganter Abgang mit weichen Tanninen und etwas Tabak. Süße Gewürze. - Zu rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 12 J.

1182 Barolo DOCG Castelletto 2014 - ro - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee - Mund: kuzer Fruchtauftritt, dann kommen dunkle Tannine. Nach langer Zeit steigen geistige Komponenten auf, die sehr reich sind. Sandelholz, Leder, Kirschsäfte. Groß, Lieblingswein - Zu rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15 J.

1184 Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata* 2014 - ro - nur 0,5ha bei La Morra von 1985, sehr geringer Ertrag, kalkhaltig, 24 Mte Barrique, 75% neu. Allerbeste Lage von La Morra. - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: kühl mit kleiner Fruchtsüße, Lakritz, hohe Eleganz, feine Düfte von Blüten, zarten Gewürzen. Veilchen. Toll. - Mund: dicht mit angedeuteter Fruchtsüße. Pflaumensaft, dann strukturierende Säure und die Tannine kommen ins Spiel. Springt an, dicht, mundfüllend, viel Eleganz, Groß, wird sich toll entwickeln. Leider sehr rar. Zu rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 20 J.

PIEMONTE - ELIO ALTARE

1208 Langhe rosso DOC Larigi 2015 - ro - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte - Farbe: dichtes Rot - Nase: gewürzig, Fruchtsüße, dicht - Mund: kirschtüchtig mit Lakritz, frisch mit Gewürzen nach süßem Pfeffer. Stoffig, kräftig, große Länge, fruchtsüßer Abgang. Klingt reich nach. - Zu Grilladen, rotem Fleisch, Käse - Genuss: 20 J.

1204 Langhe rosso DOC Giàrborina 2015 - ro - reiner Nebbiolo, gepflanzt 1948 und 1988 auf Kalk und Steinen; 18 Mte neue Barriques - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: feingliedrig und geistig, reifer Nebbiolo mit Rose, Erde, Rosinen und etwas Kardamom und Tonca-Bohne, auch Veilchen - Mund: Fruchtsüße, dann aber auch mürbe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik, reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Eleganz. - Zu rotem Fleisch, also Rind, Wild, Geflügel, Lamm und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.

1253 Langhe rosso DOC La Villa 2015 - ro - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigem Böden, 18 Mte im neuen Barrique - Farbe: tiefes Rubinrot - Nase: Fruchtsüße und Feigen, Blüten nach Veilchen. Sauber und klar, kühlerer Typ, Hinten reife Kirsche und Himbeeren, Hauch Schoko - Mund: Reich, sauber, Mineralik, Kirschen. Ziemlich geradeaus, feine Früchte, etwas pfefferig, Erde, Würze. Viel Potenzial. Zu rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Genuss: 20 J.

1259 L. Insieme 2015 - ro - CS40, Nebb20, Barb, Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique - Farbe: rubinrot - Nase: saftig und beerig. Eine elegante Fülle an Aromen, berauschend - Mund: Pflaume, dunkle Früchte, Fruchtsüße. 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.

PIEMONTE - ELIO ALTARE Lieferung Herbst 2018

1171 Dolcetto d'Alba DOC 2017 - ro - 20-40 Jahre alte Reben auf Kalk und Sand, 5 Mte im Barrique - Farbe: granatrot - Nase: kirschtüchtig mit Gewürzen. Ein Fruchtekorn auch Cassis, Blaubeeren, außerordentlich dicht und reich für einen Dolcetto - 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 DOC 2017 - ro - 10 bis 30 Jahre alte Reben auf kalkigen und sandigen Böden, 5 Mte Barrique - Farbe: granatrot - Nase: Veilchen und schwarze Kirschen, Früchtestrauß von dunklen Beeren, grandios - Mund: dunkle, reife und süße Früchte, kirschtüchtig, saftig. Viel Tiefe und Struktur. - Zu Antipasti, Pasta, Salami, weißem und rotem Fleisch, kräftigem Käse - Genuss: 8 J.

1177 Barolo DOCG 2014 - ro - 20-30 Jahre alte Reben von La Morra, Serralunga und Castiglione. 24 Mte. im Barrique (Taransaud). - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: ein Pinot Noir? Feingliedrig, strahlend, weich und entgegenkommend. Gewürz, Süßholz, Hauch Wachholder und Lorbeer. Früchte nach Kirsche, dicht, Veilchen und Feigen. Mund: weiche Tannine, schwarzer Tee, Himbeergeist, Kirsche. Wird dann fester und dichter mit Schoko und feiner Würze. Trinkig und gut entwickelt. Braucht keine lange Entwicklung. - Zu rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 12 J.

1257 Barolo DOCG Vig. Arborina* 2014 - ro - Nebbiolo von 1948 und 1988 auf lehmig-sandigen Kalkböden von La Morra, 24 Mte in neuen Barriques - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Feige, Fruchtsüße, kleiner Würze. Veilchen, Tee, Rosen. Dunkle Kirschen. - Mund: Mineralik, Leder, Fruchtsüße. Eleganz. Feine Tannine, die sich auch durchsetzen, immer Frucht und Schoko darüber. Weiselkirsche, Würze. Im Finale geistige Aromen, klingt lange nach. - Zu rotem Fleisch, Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist. - Genuss: 15 J.

1178 Barolo DOCG Cerretta Riserva 2012 - ro - nur 1 Ha Reben von 2000 auf den Kalkböden von Serralunga. - Farbe: rubingranat - Nase: fleischig, Cassis, dicht und saftig, kühler Typ. Rose, Tee, schwarze Kirsche, Gewürz - Mund: Fruchtexplosion mit Kirschen, Cassis, Waldbeeren. Gewürz, Schoko-Tannine, fruchtige Länge, Hauch Milchschokolade mit Kirsch, wunderbar trinkig - Zu rotem Fleisch, Rind, Wild, Lamm- und Lammrücken. Gut auch zu Wildgeflügel. Solist. - Genuss: 20 J.

1196 Barolo DOCG Cannubi* 2014 - ro - Reben auf einer der berühmtesten und besten Barolo-Lagen, weißer Lehm - Farbe: dichtes Rot - Nase: hochelegant und fein, reich an geistigen Aromen, zarte Frucht, generös - Mund: kraftvoll-elegant, sanft und lange ansteigend, Finesen. Weit hinten Tannine mit geistigen Aromen umhüllt. Will nicht enden. Der trinkige Jahrgang ist bei derart großen Weine vielleicht ein Vorteil, wenn man über 50 ist. - Nur mit den besten Freunden, die was vom Wein verstehen und sich auf ihn einlassen - Genuss: 30 J.

MAREMMA - AMPELEIA biodynamisch Demeter

1008 Unlirto di Ampeleia IGT Liter 2016 - ro - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Marselan, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: viele Blüten, Himbeeren, gewürzig-erdig. Fruchtsüß - Mund: süffig mit Fruchtsüße nach Himbeeren, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

1012 Kepos IGT Maremma 2016 - ro - Grenache40, Mourvedre40, Carignan10, Alicante, Marselan, 11 Mte. im Zementfass, Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warme, feine Frucht nach Waldbeeren und Cassis. Veilchen, etwas Rauch, Graphit und Gewürzen, schön verwoben und elegant. - Mund: kirschige Frucht mit Süße, schöne Tannine. Saftig und eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu Grillgerichte, Lammshulter; mediterrane Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

1006 Ampeleia IGT Maremma 2014 - ro - Cabernet Franc60, Sangiovese25, Mittelmeersorten15. 20 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton und vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. Farbe: dichtes Granatrot - Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Leder, dichte Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Cassis, Pflaumenmus und Holunder. Sehr reich, gute Struktur, ansteigende, milde Säure. Thymian, Piment, Nelken, Kakao. Kirschig-vanillig. **Viel Potenzial und preislich interessant.** - Zu Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

MAREMMA - COL DI BACCHE

1665 Vermentino IGT 2017 - we - naturnaher Anbau - Farbe: helles Gelb - Nase: Gras, Blüten, gelbe Früchte, Zitrus - Mund: frisch und dann cremig mit Limette, Apfel und Mango. Exotische Früchte, Bergamotte, Zitrusnoten. Nussig-cremig. - Zu Suppen und Vorspeisen. Gut gekühlt als Sommerwein. - Genuss: 2 J.

1666 Morellino di Scansano DOCG 2016 - ro - Sangiovese 90% mit Syrah, CS, Merlot; Ausbau zu 40% in gebrauchten Barriques; 14% - Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, gepaart mit burgundischen Noten. Wirkt dicht und dennoch elegant. Sehr trinkanimierend - Mund: dunkle Früchte mit Tiefe und Struktur. Ein dichter Sangiovese mit fast schokoladigen Komponenten. Reiche, reife Kirsche, dann Cassis bis hin zur Pflaume. Spät dann milde, schokoladige Tannine. Am Ende Zwetschge und etwas Rauch - Zu Wild und Geflügel, Grilladen, Pasta und auch zur Pizza - Genuss: 8 J.

1672 Campo Amarene IGT 2015 - ro - Sangiovese/Merlot70 und Cabernet/Syrah30, ein Jahr in einjährigen Barriques - Farbe: dunkles Rot - Nase: fein, reich, elegant. Sandelholz und etwas Rauch. Zum Reinbeißen. - Mund: kirschtig, Unterholz, kalkige Mineralik von Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht, die im Mund immer dunkler wird von reifer Kirsche, Himbeeren zu Brombeeren. Schöne, saftige Länge, schokoladiger Schluss. Die Rebsorten ergänzen sich in der Frucht - Zu kräftigen Braten mit kräftigen Soßen. Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotlett, Steaks - Genuss: 10 J.

1667 Rovente Morellino di Scansano Riserva DOCG 2014 - ro - Sangiovese 90%, Syrah 10%; Ausbau in neuen und einmal gebrauchten Barriques, 14% - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, reich, saftig. Sandelholz, Cassis und etwas Rauch. - Mund: kirschtig, Graphit, kalkige Mineralik, Hagebutte. Sehr dicht, ansteigende Frucht von reifer Kirsche, Cassis zu Brombeeren, Pflaumen, Leder. Sehr sauber und eher kühl, samtig. Etwas Kakao am langen Ende. Generös. - Zu kräftigen Braten, Grillfleisch und Kurzgebratenem wie Lammkotlett, Steaks - Genuss: 12 J.

1668 Cupinero Merlot IGT 2013 - ro - Merlot 95%, CS 5%, neue und einmal gebrauchte Barriques, 14,5% - Farbe: dunkles Rot - Nase: sauber, dunkle Beeren, geschliffen und elegant. Veilchen, Lakritz. zurückhaltend-aristokratisch. - Mund: Dichte Frucht nach Schwarzkirsche und Cassis, zartes Lakritz, Leder, weiche Tannine. Reich ohne Sekundäraromen. - Zu Ente und Gans, rotem Fleisch, gereiftem Käse. Wildgerichten - Genuss: 10 J.

CHIANTI/MAREMMA-Verschiedene Winzer

1146 Fertuna-Pactio Maremma IGT 2014 - ro - Sang60, CS20, M20; 14% Farbe: dichtes Rubinrot - Nase: saftig und dicht, Schwarzkirsche, Cassis, feine Blüten (Rosen), später auch Pflaume und Rosinen, Hauch Vanille - Mund: reife Schwarzkirsche, Heidelbeeren, ansteigende Fruchtigkeit, viel Charme. Frisch und saftig, reich und lang - Zu Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1028 Cassia al Piano-Ruif Hora DOC Bolgheri 2013 - ro - überwiegend Merlot, CS, Syrah, 1 Jahr Barrique; 14% Farbe: rubinrot - Nase: saftig, dunkle Früchte, Rosen, Sandelholz, Kaffee, etwas geröstet. Später Zimt und Lakritz, balsamisch und einladend - Mund: beerig nach Brombeeren, Cassis, Wildkirschen. Saftig ansteigend, dann gewürzig, milde Tannine. Sehr lang. Beeriger Abgang, kraftvoll-athletisch. - Zu Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

1262 San Guido-Le Difese IGT 2015 - ro - Cuvée von CS70 und Sangiovese30 - Farbe: dunkles Rot mit Violet - Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Mund: fruchtsüßer, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu Grilladen und Solist - Genuss: 9 J.

CHIANTI - CORZANO E PATERNO Bio seit 2016

1071 Il Corzanello Bianco Igt 2017 - we - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: würzige Frucht, Apfel, sauber, Weißdornblüten, frisch - Mund: Fruchtsüße und Blüten, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Macht viel Spass. - Zu Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 2 J.

1079 Il Corzanello Rosso Igt 2016 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20. Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Fruchtkorb mit feinem Lakritz, Graphit, super - Mund: trinkig mit Fruchtaromen nach Kirsche, Pflaume und Cassis, tolle Länge, milde Tannine. Sehr gelungen. - Zu Grilladen, Abendbrot, Nudeln mit Käse, rotem Fleisch. Ein ausgezeichneter, dienlicher Essensbegleiter - Genuss: 5 J.

1073 Terre di Corzano DOCG 2015 - ro - Sangiovese90, Canaiolo10, 12 Mte Barrique85% - Farbe: rubinrot - Nase: Kraft, Dichte, kühler Typ mit Minze und frischen Früchten, Waldbeeren, sauber und typisch - Mund: Kirsche, etwas Pflaume, Graphit, ansteigende Tannine. Kurz Minze mit etwas Schoko, Tee, gut lang. Richtig guter Essensbegleiter. Zu Wildbraten, Grilladen, Rinderfilet, Pasta, Käse aus dem Burgund, Pecorino - Genuss: 7 J.

1081 I Tre Borri IGT 2015 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 13,5/1/5,1 - Farbe: rubinrot - Nase: Eleganz, fruchtig, Blüten. Kirschen und Kakao, reich, fast charmant - Mund: mild und trinkig, schöne Aromen mit Kirsche und Cassis, etwas Schoko. Langanhaltend, milde Tannine, die einen Fruchtmantel haben, Gute Länge mit Fruchtsüße. - Zu Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild, Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 10 J. +

1083 Il Corzano IGT Toscana 2014 - ro - Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: dicht, gestauch, Lakritz. Wildkirschen und etwas Wachholder, vielversprechend - Mund: Cassis und Backpflaume, Kirsche. Völlig gedeckelte Tannine, große Länge. Immer saftig mit Süßkirsche im Finale, generös - Zu Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 10 J.

1076 Il Passito di Corzano VDT 0.375 2003 - we - Trebbiano80, Malvasia20; Trauben 5 Mte. getrocknet, elf Jahre Gärung und Lagerung in nicht vollen, kleinen Barriques. Farbe: goldgelb - Nase: Honig, Zesten, Korb von rosigen Trockenfrüchten, auch Mineralik. - 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 zu Cantuccini - Genuss: 20 J. +

CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE Bio seit 2016

1115 Chiara IGT 2017 - we - Chardonnay70, Sangiovese30, weiß gekeltert - Farbe: klar und von hellem Gelb - Nase: frisch, beerig, Apfel, Hauch Fruchtsüße mit Mandeln - 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.

1101 Trittico IGT 2015 - ro - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15 - Farbe: rubinrot - Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz. - Mund: dicht und frisch mit festem Körper. Cassis mit Würze beginnt, reife Kirsche. Gut strukturiert. Ansteigende Früchte mit milden Tanninen, Mineralik vom Galestro. Hinten Kakaopulver und Schwarzkirsche, gute Länge - Zu Pasta mit Fleischsoße, Grilladen, Käse. - Genuss: 5 J.

1102 Chianti Classico 2015 - ro - Sangiovese90, CabSauv10 - Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Kraft und Dichte, feine Blüten, feines Gewürz. Eleganz und Kraft, saftig, etwas Vanille - Mund: beginnt mit reifer Frucht, Graphit, gemahlene Tanninen, Lakritz. Reife Kirsche mit Kern, viele Waldfrüchte, große und fruchtige Länge. Sehr schön. - Zu Kaninchen, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

1107 Casasilia Chianti Classico Gran Selezione 2014 - ro - Sangiovese95, CabSauv5 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reich, Duft nach Veilchen, Fruchtsüße nach Schwarzkirschen und Cassis, Tabak und Leder, Mineralik - Mund: Sangiovese-Feuer mit Kirsch und Lakritz, ergänzt durch Mineralik und Gewürzen. Wunderschönes Finale, ein großer Wein. - Zu edlem Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J. +

1114 Seraselva IGT 2014 - ro - 50 Merlot, 50 CS, Reben von 1992, wird nur in guten Jahren gemacht. Internationaler Charakter mit Chianti-Terroir - Farbe: purpurrot mit tiefdunklem Kern - Nase: Cassis, Mineralik nach Gelestro, Finesse. Etwas Tabak und Leder. Reich, einladend - Mund: zunächst enorme Dichte, entfaltet dann viel Eleganz durch kirschige Frucht, dann Cassis mit Extrakt-süße, Gewürz nach Piment, Sandelholz, Mineralik und Schwarzkirsche bilden einen langen Schluss. - Zu edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist - Genuss: 15 J.

1105 Syrah IGT 2015 - ro - Reben von 1992 - Farbe: granatrot mit lila Nase: Cassis und Mineralik mit Rauch, Veilchen. Syrah auf Galestro ist genial. - Mund: rotfruchtig, samtene Struktur, Mineralik mit Rauch. Unterlegte Frucht mit Cassis und Kirsche, die schnell durch die Tannine dringt. Sehr lang ausklingend mit Minze, Mineralik und dunler Frucht. Groß Zu Wild, Rind, Ente und Gans. Käse. Festlicher Wein. - Genuss: 12 J.

MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

1741 Pepita Rosso IGT 2015 - ro - aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. 15/1/5,5 Farbe: dunkelrot - Nase: springt an mit dichtem Cassis, sauber, Pfeffer, sympathische Fruchtsüße, Kakao - Mund: balsamische Noten mit reifen Knusperkirschen, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine, gut integriert. Guter Supertuscan. - Zu Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, Wild und Ente - Genuss: 7 J.

1742 Rosso di Montalcino DOC 2016 - ro - perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, 14,5/1/5,6 Farbe: rubingranat - Nase: sauber, feine Blüten, Lakritz, Blaubeeren, Feige, Wachholder und Graphit. Einladend - Mund: reich, Graphit, ansteigendes Lakritz, Feige. Wildkirschen mit weißem Pfeffer und Kakaopulver und samtene Tanninen, Wachholder und Mineralik. - Zu Nudeln mit Parmesan u. Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

1743 Brunello di Montalcino DOCG 2013* - ro - heißer Sommer, strenge Selektion, geringe Ernte. 14/1/5,7 - Farbe: rubingranat - Nase: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Elegant und reich, Kakaopulver. Harmonisch mit Wachholder und reifen Früchten - Mund: Veilchen, Unterholz, frische Pilze. Unterscheidet sich wohltuend von vielen anderen Brunellos des Jahrganges, hat samtene Tannine, Eleganz, bietet Trinkvergnügen. Langer Nachhall, reich. Ein Meisterwerk dieses Jahrganges. - Idealer Speisenbegleiter für Rind und Wild. Für besondere Gelegenheiten. - Genuss: 15 J.

MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

1731 Deodato bianco 2017 - we - Malvasia, Grechetto und Trebbiano
Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch und nussig, Blüten - Mund: gelbfruchtig und frisch, kleine Gewürze. Reifer Apfel, etwas Birne, Honig - Zu Vorspeisen, Aperitiv, mildem Käse - Genuss: 7 J.

1732 Rosso di Montepulciano DOC 2016 - ro - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. Großer Jahrgang - Farbe: granatrot - Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit Lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassi. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Frucht deckelt, fruchtiges Finale, fast ein Vino Nobile. - Zu Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

1733 Nobile di Montepulciano DOCG 2014 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo Farbe: ziegelrot - Nase: süßer Rauch, springt an mit warmen Noten von Kakao, reifen Kirschen. Dicht und ansprechend, saftig und reif. Schon gut entwickelt. - Mund: reif, Rumtopf- aromen mit Kirschen und Gewürzen, Pflaume, Feige, dann Struktur durch reife Säure und mürben tanninen. Reife Früchte liegen darüber, fast ein kühler Abgang dann für den sonst reifen Verlauf. Sehr trinkig. Zu rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 2013 - ro - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen Farbe: purpurrot - Nase: Rauch, Lakritz, Pfeffer und etwas Minze. Kirschbrand, Wachholder. Dicht und elegant-kraftvoll - Mund: ansteigende Aromen, beginnend mit Leder, Schwarzkirschen. Geistige Aromen, große Dichte, viel Saftigkeit. Langsame Entwicklung am Gaumen, Kakaopulver, Tannine, Schoko. Sehr lang, bestens strukturiert. - Zu großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

1737 Prugnolo IGT 2012 - ro - 100% Sangiovese, nur von Spitzenjahren, 4 Jahre großes Holz, dann 1 Jahr Barriqueausbau - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fruchtkonzert, Vanille, Lakritz. Dicht und komplex. Leder, Wachholder. Vielversprechend - Mund: großer Auftritt mit Waldfrüchten, floralen Komponenten mit Lorbeer und Wachholder. In der Mitte explosiv Frucht aromen, die ewig bleiben, geistige Komponente. Im Finale wieder Frucht und Lorbeer, großartig lang. - Zu großem Braten, Filet, zur Gans mit Rotkohl - Genuss: 20 J.

1738 Sassolato Vin Santo 0.5 0 - we - 80% Trebbiano und 20% Malvasia, auf Darren getrocknet, Holzbausbau - Farbe: gelbgold - Nase: reich nach Honig und feinen Aromen - Mund: Elixier - Zu reifem Käse, Dessertwein - Genuss: 20 J.

MARKEN - SERRA SAN MARTINO BIO und biodynamisch

1568 Ruzzola IGT 2016 - ro - Montepulciano50 und Merlot25 und Syrah25, 6 Mte. im Zementtank - Farbe: dunkles Rot - Nase: frisch und saftig mit Kirschen, Gewürzen und etwas Schoko, charmant - Mund: saftig und fruchtig nach Kirsch und Blaubeere, lendig und frisch, schöne saftige Länge - Jung zu trinken für Pasta, Abendbrot, Grillfleisch- und Gemüse - Genuss: 3 J.

1561 Roccuccio IGT 2014 - ro - Montepulciano60, Merlot25, Syrah15; 14%; 14 Mte in gebrauchten Barrique - Farbe: dunkles Rot - Nase: Veilchen, dunkle Blüten, Kirsche und Leder. Hauch Fruchtsüße. Dicht und elegant. Waldbeeren und Sandelholz. - Mund: reich, gute Frische. Beginnt mit Cassis und Süßkirsche, Lakritz. Ansteigend, dann milde Tannine. Am Ende mit geistigen Noten und frischer Zwetschke, kirschger Nachhall. Trinkig mit viel Substanz. - Zu Lambraten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch - Genuss: 8 J.

1564 Costa Dei Zoppi Igt Merlot 2013 - ro - Merlot; 14%; 22 Mte im Barrique Farbe: dunkles Rot - Nase: Unterholz und reife Waldbeeren, Cassis, Feige. Hauch Kaffee - Mund: reich und reif, saubere Frucht, versteckte Tannine, samtig, Schoko. Gradlinig. Leder, Kakaopulver, Cassis, langes Finale. - Zu Wildbraten und Käse, Ente und Gans, Lambraten - Genuss: 8 J.

1565 Il Paonazzo Igt Syrah 2012 - ro - Syrah, 800 Gramm Trauben pro Rebstock, 6 Wochen auf der Maische, 22 Mte Barrique Farbe: dunkles Rot mit violetttem Schimmer - Nase: viel Eleganz, eingemachte Süßkirschen, etwas Lakritz, Kräuter. Vielversprechend - Mund: würzig-minzig, saftig. Feine Gerbstoffe, die schnell von reifem Cassis abgelöst werden. Bleibt lange in der Fruchtphase mit Kirschfleisch, Lakritz und Graphit. Ganz spät kommen die milden Tannine durch. Kräuterig, Kirschgeist im Finale, Sehr schön. - Zu Wildbraten und Wildgefügel, Ente, Gans, Lammkeule. Soßen mit Kräutern. Toller Solist. - Genuss: 12 J.

1566 Lysipp (Riserva) Igt Montepulciano 2011 - ro - Montepulciano, 36 Mte im Barrique; 14,5% Farbe: dunkles Rot - Nase: Cassis und Sattelleder, Kirschgeist, Saft, etwas kalter Rauch. - Mund: ansteigende Frucht mit reifen Kirschen und Weichsel. Fruchtsüße, legt sich über die Tannine, dicht mit eleganter Struktur. Hat Fülle, Weichheit, Frucht und Länge. Sympathisch. Dekantieren und ein großes Glas nehmen. - Zu festlichen Braten - Genuss: 12 J.

1567 Lo Sconosciuto (Riserva) Igt Sagrantino 2010 - ro - Sagrantino, 4 Wochen auf der Maische, 36 Mte Barrique - Farbe: dunkles Rot mit Brauntönen - Nase: burgundisch-reich, geistige Aromen, reiche Blüten, viel Eleganz. Kleine, rote Früchte, finessenreich. - Mund: gebündelte Frucht aromen, die von einem Punkt ausgehen. Schokoladige Gerbstoffe, Schwarzkirsche, Kakao mit Cassis und Kirsche. Sehr reich, voll, stützende und milde Tannine, langer und würziger Nachhall. Großes Glas nehmen. Zu Ente und Gans, Lamm und Rind, Steakwein. Solist. - Genuss: 10 J.

APULIEN

1301 A Mano Bianco Igt 2017 - we - aus Fiano60, Greco10 und Falghina30, 12.5% - Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze, toll - Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

1305 A Mano Negroamaro Igt 2016 - ro - 20 Jahre alten Reben, 14% - Farbe: mittleres Rot - Nase: warm, reich, Tabak, Mineralik - Mund: Fruchtsüß mit Kirschen, Weichseln, süffig - Zu Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1608 Integro Negroamaro Igt 2016 - ro - 14/8,5/5,9; BIO - Farbe: mittleres Rot - Nase: würzigen Noten nach Tabak und dann reifen, roten Früchten mit Graphit, reiche Blüten - Mund: Leder, Fruchtsüße,

reich und dennoch ansteigend. Trinkig mit milden Gerbstoffen - Zu Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

1308 Volunte Primitivo igt 1416 - ro - 100% Primitivo (Zinfandel) von Salento, 14,5% Farbe: dunkelrot - Nase: weich und reich. Gekochte, schwarze Früchte nach Süßkirschen mit Amarena-Touch. Sandelholz - Mund: fruchtig mit Schwarzkirsche und Pflaume, unterlegt mit Weichselaromen, also Frische, etwas Orangenzesten. - Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1304 A Mano Primitivo Igt 2016 - ro - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, zwei Monate in Barriques, 14% Farbe: rubingranat - Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1224 Integro Primitivo Igt 2016 - ro - 14/11/6,3; BIO - Farbe: rubingranat - Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

1075 Carlomagno Primitivo Appass. Igt 2016 - ro - 14/10,5/6,1 - Farbe: rubingranat - Nase: springt an mit Kaffee, Süßkirschen, Vanille, Blüten und Würze - Mund: Fruchtsüße, gute Säurestruktur, Weichsel und Süßkirsche, Pflaume. Balsamisch. Langer Nachhall mit lebendiger, würziger Frucht Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

1326 IMPRINT Primitivo Appassito igt 2016 - ro - Primitivo von alten Weinbergen, angetrocknet. 14,5%. - Farbe: dunkelrot - Nase: Feuer mit Pflaume, dicht, reich, balsamisch - Mund: Süßkirsche, Amarena, Sandelholz, lecker. Samtig, rund, voll und geschmeidig mit weichem, und langem Abgang - Zu Steaks, Gans und Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

1306 Prima Mano Primitivo Igt OHK 2015 - ro - Primitivo von 70 Jahre alten Weinbergen, nur in außergewöhnlichen Jahren, 15% - Farbe: dunkelrot - Nase: Fruchtkonzentrat mit Blütensüße und Gewürzen, Sandelholz und Lakritz, Trockenpflaume, Nelken, Vanille, Rumtopf. - Mund: aufgehende, kühle Frucht mit Lakritz und Orangenzesten, Minze, Trockenpflaume, balsamische Schwarzkirsche. Die Säure strukturiert. Hallt lange nach. - Zu Ente, Gans, Lamm. Steak - Genuss: 10 J.

1319 Menhir-Quota 29 Primitivo (Zinfandel) Salento IGP 2014 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwarzkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Mara-schinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitische Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu Schmorbraten, Grilladen, Käse, Pasta, Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2016 - ro - Primitivo (Zinfandel) 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassissaft, Waldbeeren, lang - Zu Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2014 - ro - Primitivo (Zinfandel) 15,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Blaubeeren, Cassis, Schoko, Röstkaffee. Vanille und Macisblüte. - Mund: Fruchtsüße, kleine Bitternis, Schwarzkirsche und reife Brombeeren. Ansteigende Pfefferminze. Dann wieder viel reife Frucht, nicht likörig. Frische durch die Minze aromen. Am Ende trockene Schokolade mit körnigen Tanninen und Kirsche. - Zu Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2016 - ro - Primitivo (Zinfandel), 14,5% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reich nach eingekochte Kirschen, Waldbeeren, Kakao, balsamisch - 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.

1299 Vigneti d. Salento Manduria Leggenda 2015 - ro - 70jährige Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: eingekochte Kirschen, Waldbeeren, balsamisch - Mund: dicht und saftig nach likörigen Beeren mit Vanille und Würze, sehr dicht und kräftig. Dabei durch- aus feine Nuancen von den alten Reben. Sehr lang. - Zu Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2015 - ro - Primitivo, 15/13/5,5; Achtung: halbtrocken - Farbe: dunkelrot - Nase: facettenreich nach reifen, roten Früchten, Tabak. Dicht und balsamisch - 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.

1323 Luccarelli-Primi di Mandu Old Vines Il Bacca 2015 - ro - 60-90 Jahre alte Reben, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reifes, dunkles Obst wie Pflaumen und Kirschen mit Röstaromen, üppig und balsamisch - Mund: reifes, süßes Obst nach Pflaumen, Rumtopf, Gewürzen, dennoch komplex und finessenreich, sehr dicht und kräftig. Enorme Länge. - Zu Abendbrot, Gans und Ente. Grillfesten. Zu Nachtischen mit Schoko und Mandeln - Genuss: 10 J.

1327 Capuzimati-Dueterre Rosso 2013 - ro - Primitivo, Gaglioppo, Magliccoco; 15/8/5,7; Trauben aus Apulien und Kalabrien - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: reife Beeren und exotische Früchte, warm und reich - 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.

1261 Editione Cinque Autoctoni - ro - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7, MalvaNero5. Luca Maroni 99 Pkte. 14%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige Frucht- aromen nach Kirschen, Pflaumen, Cassis. Balsamisch. - 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.

1225 Editione 16 Collection Limited Release - ro - dito, aber 30 Tage Maceration, 18 Mte Barrique.

SIZILIEN - CUSUMANO u.a.

1392 Catarratto IGT 2017 - we - 400 Höhenmeter, Edelstahl - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Akazienblüte und gelbe Früchte. Stachelbeere Mund: fruchtbetont mit angenehmer Säure, feingewoben - Zu Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse, zum Spargel - Genuss: 2 J.

1401 Insolia IGT 2017 - we - 12,5%. Kommt von Ficuzza, 650-800 Höhenmeter, karge Sand- und Tonböden. 15 Jahre alte Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ganz feine Blüten mit Honignoten, bezaubend einladend, tänzerisch. Seidig und verwoben, gelbe Früchte Mund: ansteigende Aromen mit Trockenfrüchten von Mandarine, Limette und Ananas. Sehr eleganter Verlauf mit Agrumen und guter Länge. - Zu Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse - Genuss: 3 J.

1402 Angimbe IGT 2017 - we - Insolia70 und Cardonnay30, 13%. Von Ficuzza, Reben sind 15 und 11 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - Nase: dicht und verwoben, zunächst Kräuter wie Zitronentymian, dann weißer Pfirsich, Agrumen, Tannenhonig, Feuerstein, sehr reife Aprikosen. Reich und harmonisch mit Eleganz mit Kraft. - Mund: mineralisch-fruchtiger Auftakt, langsam ansteigend, zitronig mit Zesten, Mineralik nach gemahlenem Stein, wirkt leicht und tänzerisch. Gelbe Früchte mit grünem Pfeffer, große Länge. - Zu Fischgerichten und insbesondere Krebsen. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

1403 Alta Mora Etna bianco DOC 2016 - we - Carricante. Vom Ostabhang des Atna, 600-1000 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. - Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitterorange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume, Mandelg, viele Blüten. - Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Agrumen mit rauchiger Mineralik und gelb-fruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

1426 I Trubi Syrah IGT 2016 - ro - auf 250 Höhenmetern von Presti e Pegni, tonhaltige Böden, sonnenüberflutet, Hügeland im Westen Siziliens. 11 Jahre alte Reben, kein Holz, hat 13,64%, Glasverschluss. - Farbe: dunkles Rot mit violetterm Rand - Nase: Veichen, geistige Aromen nach Pflaumenbrand, Hagebutten, Weizenstroh, dann Cassis mit Fruchtsüße. Reich, elegant und vielversprechend - Mund: ansteigende Schattenmorelle mit viel Mineralik. Kirsche bleibt, florale Noten, Kerne, Gewürze, Lakritz. Gute Länge mit kirschtiger Frucht. Eher zurückhaltend - Zu Grilladen, rotem Fleisch mit kräftigen Soßen, auch zu Gans und Ente und zu Lamm - Genuss: 5 J.

1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2016 - ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Ein Teil der Trauben wurde vor der Vinifikation 30 Tage getrocknet (appassite) - Farbe: purpurrot - Nase: schwarze Früchte, sehr reif, dennoch elegant. Mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, Leder, Fruchtsüße, Veilchen, Rose. Einladend. - Mund: komplex und frisch nach reifen, schwarzen Kirschen, Lakritz, viel Tiefe, sehr trinkig. Viel dunkle Frucht und schöne Würze. Ein Preis-/Qualitätshit. Zu Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

1399 Disueri Nero d'Avola DOC TIPP 2016 - ro - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 350 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirschtiger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtkorb. Feingliedrig und elegant - 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 Appassimento IGP 2016 Tipp- ro - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Anrocknung. 13,5% Farbe: dunkelrot - Nase: schwarze, reife Früchte, Gewürze, weich und reich. Amaronecharakter - 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.

1406 Benuara IGT NA S 2016 - ro - Nero d'Avola70 und Syrah30 von Presti e Pegni, 14,5%. Reben sind 15 und 10 Jahre alt. 80% Stahl, 20% großes Holz. Farbe: dunkelrot - Nase: schöne Balance der beiden Rebsorten mit dunklen Beeren, Graphit, Vanille und Schwarzkirschen. Mund: weicher Auftakt mit Minze, roter Grütze mit Kirschen und Cassis, langsam ansteigende Frucht, bleibt mild, elegant mit Würze, gute Länge mit Lakritz. Feingliedrig mit viel Richesse - Zu rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans - Genuss: 7 J.

1397 Pinot Nero 2009 - ro - von Ficuzza auf 700 slm tonigem Boden, junge Reben - Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Tabak, schwarze Früchte mit viel Eleganz. Hauch Lakritz und Pflaume, Hauch Kirschlikör, viele geistige Noten, komplex - Mund: reiche Frucht nach Himbeere und Maulbeere, dann die milde Säure und jetzt gezähmte Tannine. Sehr reich mit einem Hauch Tabak und Pflaumen. Komplex, aber gut strukturiert. - Zu rotem Fleisch, Käse aus Burgund, prädestiniert für Wild - Genuss: 10 J.

1407 Alta Mora Etna Rosso DOC 2015 - ro - Nerello-Mascalese, eine alte regionale Rebsorte. Nur 12,5%, 31,7 Trockenextrakt. 20 Jahre alte Reben vom Atna auf Vulkan- und Sandstein. Im großen Holz ausgebaut. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Rauch, Cassis, Leder, Rosen, Sandelholz, Veilchen und Gewürze. - Mund: Fruchtsüße, reich, geistige Aromen, die an einen Burgunder erinnern. Kräuter nach Thymian, Eleganz. Milde Tannine, sehr mineralisch - Zu rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. Für raffinierte Gerichte. Bitte große Gläser nehmen. - Genuss: 7 J.

1395 Alta Mora Etna Rosso Feudo Mezzo DOC 2014 - ro - Nerello-Mascalese, Nur 2 ha, 80jährige Reben auf Vulkanverwitterungsböden, 650 Höhenmeter - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Rotbeerig, Mineralik, Finesse. - Mund: dicht gepackte Fruchtnoten, hochelegant, burgundisch. Reich mit Tiefe und Finessen. Zu rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J. +

1396 Alta Mora Guardiola DOC 2013 - ro - Nerello-Mascalese 60 Jahre alt, Terroir ist einzigartig. 1000 Meter hoch, Boden vulkanischen Ursprungs, Lava, Basalt, Asche und Sand. An den Hängen des Atna, eine Grand Cru-Lage. - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sauber und frisch, kühler Typ. Beeren, Mineralik, Finesse. - Mund: mineralisch und frisch. Himbeeren, burgundisch, viel Struktur, große Eleganz mit Tiefe und Finessen. Wenige Kräuter, reife Tannine, sehr reich und immer wieder aufflammend. Ein großer Wein mit viel eigenem Charakter. - Zu rotem Fleisch vom Lamm, Rind, Wild oder Ente und Gans, auch Kaninchen. - Genuss: 15 J. +

1408 Sagana Nero d'Avola IGT 2014 - ro - von den ältesten und besten Trauben. Flaggship des Weingutes. Kommt von Butera (kalkreich) - Farbe: dunkelrot mit violetterm Rand - Nase: gestauch, dicht, vielversprechend. Sandelholz, Minze, Vanille. Feingliedrige Fruchtsüße von Schwarzkirschen, Cassis. Hochelegant, fein, Hauch Marzipan. - Mund: mineralisch-kirschtig, sehr reich. Hauch Pflaume, reife Cassis, milde Gewürze nach Korandersamen, Fenchel, Himbeer-mus. Sehr lang mit Lakritz und Weichsel. - Zu Gans, Ente, Rouladen, Lamm, Zicklein. Zu kaltem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

1291 700 s.m.l. Premium Collection Brut 2013 - we - Ein Spumante im Champagnerverfahren von Pinot Nero und Chardonnay. Die Reben wachsen auf 700 Metern Seelevel. Von der Tenuta Ficuzza. Genuss: 3 J. +

1409 Noa IGT 2015 - ro - Eine Cuvée aus Nero d'Avola40, Merlot30 und Cabernet30 von Presti e Pegni, 15 Jahre alte Reben auf tonigem Boden. 1 Jahr Barrique, 92PP Farbe: kräftiges Rot - Nase: schwarze Früchte, Tabak, sehr dicht und vielversprechend. Reifes Rirschfleisch, Mineralik - Mund: langsam sich entfaltend, ansteigend. Dann raumgreifende schwarze Früchte mit Gewürzen, etwas Pfeffer, Minze. Cassis, Schoko, dann mineralisches Finale. - Zu Gans, Ente, Lamm, Wild. Käse. Als Solist - Genuss: 10 J.

1419 Moscato dello Zucco 0.5 2011 - we - 13%, 190 Gramm Restsüße, 7 Gramm Säure/L. Farbe: goldgelb - Nase: Blüten, Honig, Aprikosen. Sehr reich und betörend - Mund: getrocknete Aprikosen, Zitrus und Rosinen, Honignote. Dicht und konzentriert, sehr komplex - Zu Bauschimmelkäse, Stoppfleber, nur so. Cantuccini - Genuss: 10 J.

ITALIEN - Verschiedene Regionen

1029 Falesco-Vitiano Rosso Umbria IGT 2012 - ro - Merlot, CS, Sangio-vese, 13,5%, 3 Mte im Barrique - Farbe: dunkles Rot - Nase: reife Kirschen, Pflaumen, Beeren und Gewürze. Warm, reich. - Mund: kirschtig-saftig, dann in Pflaume übergehend bis hin zu einer graphitigen Mineralik. Sehr weich, milde Tannine, hat Kraft, Struktur und eine schöne Länge. Kirschtig-schokoladiger Abgang. - Zu Grilladen und Gebratenem - Genuss: 5 J.

1342 Zaccagnini-Montepulciano Tralcetto 2015 - ro - Montepulciano d'Abruzzo, 12,5% - Farbe: dunkelrot - Nase: sehr fruchtbetont nach Kirschen - Mund: fruchtig nach Süßkirschen und Schattenmorellen, kräftig und gut strukturiert - Zu Grilladen und Abendbrotwein - Genuss: 3 J.

1254 Bove-Indio Montepulciano DOC 2013 - ro - Montepulciano d'Abbruzzo90, CS10, 12 Mte Barriques - Farbe: dichtes Purpurrot - Nase: Pflaumen und Kirschen, balsamisch, würzig, vanillig mit Röstaromen - Mund: vollreife, dunkle Früchte, Schoko, Lakritz, samtiger, dichter Tannintepich. Große Dichte und Fülle, aber ausbalanciert. - Zu Grilladen, als Solist, jedem Fleischgang, halbgereiftem Käse - Genuss: 9 J.

1045 Vigneti d'Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2015 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Korianer. Saftig mit Unterboden und frischen Pilzen. Etwas Vanille und Fruchtsüße. Mund: warmer, kirschtiger Auftakt mit Frische und Minze. Reife Schattenmorelle, Nelkenpfeffer, Piment, Tabak, bittersüße Tannine. Eleganter, feingliedriger Abgang - Zu Grilladen, sehr vielseitig - Genuss: 5 J.

1046 Vigneti d'Vulture-Piano del Cerro DOC 2013 - ro - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique, 14% - Farbe: tiefdunkelrot - Nase: dicht und tief, dunkle Beeren, Nüsse, Schokolade, Gewürze. Wartet auf den Auftritt. - Mund: fruchtsüßer Auftakt, weich. Dann kraftvoller Anstieg mit Gewürzen und kirschtiger 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, Wildgerichte, kräftige Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

ÖSTERREICH**WACHAU - ERICH MACHHERNDL in Bio-Umstellung**

1353 Grüner Veltliner Federspiel Hochrain 2017 - we - auf Urgestein von der Terrasse Hochrain. Farbe: helles Grüngelb - Nase: zarte Gelbfrucht, kleiner Kräuterton, Blüten, reifer Apfel - Mund: reifer, gelber Apfel, dezente Säure, Mineralik, afelsinige Länge. Frisch, fruchtig - Zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 3 J.

1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2017 - we - auf Urgestein von der Terrasse Kollmütz. Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu, Birne und Steinf Früchte. - Mund: cremig, reif, Kräuter. Reife Limetten, Würze, Gelbfrüchte. - Zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

1371 Grüner Veltliner Federspiel Bachsatz 2017 - we - Farbe: helles Grüngelb - Nase: floral, reife Früchte wie Birne, reneclode. Gemahlene Steine als Mineralik - Mund: Salz, jodig, gezügelte Kraft. Frucht nach Apfel, Zito. Weißer Pfeffer, Mineralik. Potenzial, toll. - Zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1374 Grüner Veltliner Federspiel Seelenkräutl 2017 - we - Farbe: helles Grüngelb - Nase: knackige Birne, Reneclode, mittlerer Fuchtaufakt. Minze - Mund: saftig, Apfelsine. Dann Frucht von Aprikose, Limette. Gute Länge mit Mineralik. Spargelwein. - Zu Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 5 J.

1352 Grüner Veltliner Smaragd Steinwand 2017 - we - über 30 Jahre alte Reben, schwere Böden; 50% auf der Maische vergoren mit BSA, 50% Stahl - Farbe: mittleres Gelb - Nase: aristokratisch mit feinen Düften nach gelben Früchten und deutlicher Mineralik. Renecloden, Pfirsich, Mango. - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

1358 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2017 - we - auf Urgestein, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlmineralik, feine Reneclode. Eleganz - Mund: gelbe Früchte, auch Apfel, Jod, Pfeffer, Minerlik. Zitrone und Reneclode. Hagebutten, Potenzial, großer Wein. - Zu Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2017 - we - wächst auf einem höheren Plateau, Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kolmütz. - Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: muskatig und traubig mit knackiger Frucht nach Aprikose und Pfirsich - Mund: fruchtiger Auftakt, Aprikose, Kiwi, Stachelbeeren, Mineralik - Zu Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

1361 Riesling Smaragd Kollmütz 2017 - we - Von alten Reben auf reinem Urgestein von Kollmütz und Steinterrassen - Farbe: grüngelb - Nase: Rassisger Rieslingduft, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Ganz typisch für Wachauer Riesling - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen. - Zu idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Genuss: 10 J.

1362 Weißburgunder Smaragd Kollmütz 2017 - we - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, Birne, cremig - Mund: Mineralik, trockener Calvados, Tee, Birnen, Würze. Reifer Apfel, schöne Länge - Zu ganzen Menu. Ideal zu Huhn, Kalb, Kaninchen, Kürbissuppe, Buffet Genuss: 7 J.

1363 Chardonnay Smaragd Kollmütz 2017 - we - Reben von 1988 auf Urgestein Farbe: mittleres Gelb - Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extraktzüsse, Litschi, Birne, Zesten. - Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende. - Zu vielseitig, Abendbrot, Fischgerichte oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. - Genuss: bis 2013

1376 Grauburgunder Smaragd Postolern 2017 - we - Reben von 1988 auf Urgestein Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Apfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, Zitronenschale - Mund: Apfelsine, feines Mineral, Birne, Zesten, Orangen. Beerig-frisch - Zu vielseitig, Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7 J.

1356 Pulp Fiction 3 2017 - we - Früherer Veltliner, Muskateller, Weißburgunder. 14 Tage maischevergoren Farbe: helles Goldgelb Nase: beerig, Blüten, Bratapel mit Mandeln. Dicht und volumig - Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. - Zu weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse - Genuss: 5 J.?

KAMPTAL - KURT ANGERER

1411 Grüner Veltliner Liter 2017 - we - Farbe: hellgelb - Nase: Frische von grünen Früchten, etwas Zitrone, Mineralik - Lung: ausgesprochen frisch, dabei dicht und mit ordentlicher Länge. - Zu allen Gelegenheiten. Ordentlicher Alltagswein. - Genuss: 2 J.

1414 Grüner Veltliner Kies 2017 - we - 12,5/1,6/5,8; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb - Nase: weiße Johannisbeeren, Mango, Ananas und Reneclode. Eleganz und Frucht im Gleichklang - Mund: Ananas und Zitro im Auftakt. Säure stützt, Mandarine, Minze. Fester Körper, Gelbfrüchte im Finale. Trinkig-frisch. - Zu weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 5 J.

1431 Grüner Veltliner Loam 2017 - we - 14,5/3,8/x,x; Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss - Farbe: helles Gelb - Nase: dicht, Pfirsich mit Würze von getrockneten Kräutern, Honig, Mineralik - Mund: saftig und Salz-Mineralik. Reifer Pfirsich, weißer Pfeffer. Exotischer touch mit Fruchtsüße im Finale, Potenzial. - Zu gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 10 J.

1428 Grüner Veltliner Spies 2017 - we - 13,5/3,2/x,x; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglomer als Untergrund - Farbe: helles Gelb - Nase: dicht, Blüten, Fruchtsüße, Weinbergpfirsich. Reich mit Steinmineralik. Eleganz vom Feinsten. - Mund: cremig mit Apfel und Hagebutte, Zesten, limettig. Reneclode und reife Birne. Tiefe und Dichte. Dann lebendige Säure, das Pfefferl. Körper, saftig, toll. Enormes Potenzial. - Zu weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichte, guter Solist - Genuss: 12 J.

1429 Grüner Veltliner Eichenstaude 2017 - we - 14/5/x,x; Riede Kiesling, Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand, Urgesteinterrassen. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique Farbe: mittelgelb Nase: Blüten von Weißdorn, Haselnuss, mandelig. Hat Minze, Mango, Mineralik, burgundisch - Mund: Limettiger Auftakt mit Grapefruit, Salz und Gelbfrüchten. Cremig-fruchtiger Verlauf, dazu Minze und Mineralik. Zurückgenommen in der Primärfrucht mit Apfel und Birne, Reneclode. Immer frisch, hält Überraschungen bereit. Großes Potenzial. - Zu Sehr gut zu Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Zum Käsegang. Exzellent zu Muscheln, Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

1416 GV Veltliner Unfiltriert 2015 - we - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 94 FP Farbe: mittelgelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeressbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extraktzüsse, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu großem Fisch mit Fenchel-hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

1432 Riesling Donatus 2017 - we - 13/x,x/x,x; Riede Kiesling, auf Granit-Urgestein und rotem Schotter (kalkhaltig) - Farbe: grüngelb - Nase: Weinbergpfirsich und exotischer Touch, gemahlener Stein, Zitrus, feingliedrig, Hauch Ananas, Mandelblüten - Mund: reich mit Limette und Ananas, Pfirsich. 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 Ametzberg 2016 - we - 13,5/6,1/7,1; Steine und Staub von Granit, 92 FP - Farbe: grüngelb - Nase: sauber und saftig mit Mandelblüten, Weinbergpfirsich, verführerisch schön - Mund: Feuerstein, saftig, Pfirsich. Dann limettige Stütze mit feinen Fruchtaromen. Großartig. - Zu Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

1444 VI - we - 13,5/2/x,x; Viognier vom Ametzberg auf Granit vom Jahrgang 2015, Barrique - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch Viognier, exotische Früchte, Orangen, Kumuquats, Sandelholz - 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.

1434 Zweigelt Barrique 2016 - ro - 13,5/1,3/5,2; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques - Farbe: rubinrot - Nase: süffig, vanillig, reich, springt an mit Fruchtsüße und roten Beeren, Veilchen, Süßholz - Mund: saftig mit vielen roten Beeren, reich, Schmelz. Frucht trägt, später Schoko und Feige. Trinkig. - Zu Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1415 Zweigelt GRANIT 2012 - ro - auf Granit; 92% Zweigelt mit Merlot und CabFranc, 1 Jahr in Barriques - Farbe: granatrot - Nase: Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche. Fruchtsüße, Rauch. Große Fülle und Eleganz. Schoko mit Kirsch, tolle Struktur. - Mund: konzentrierte Frucht, entfaltet sich ansteigend von Schwarzkirsche über Cassis mit Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung. Verführerisch mit Vanille und Schoko und sanften Tanninen am langen Ende. Viel Potenzial. - Zu großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

1443 Cabernet Sauvignon 2011 - ro - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau. - Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassis, saftig, Fruchtkorb - 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.

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

1438 Merlot 2015 - ro - 13,5/1/4,6; Riede Kiesling, Granit, Barriqueausbau, Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, dicht, Pilze - Mund: Waldbeeren mit Vanille und süßen Gewürzen. Große Tiefe und milde Tannine - Zu Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 10 J. +

1436 Cabernet-Franc 2012 - ro - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau Farbe: granatrot - Nase: Cassis und süsse Kirsche, kraftvoll und dennoch klar und kühl, Fruchtsüße und Gewürze - 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.

1425 Merlot Limeted Edition 2011 - ro - 14/3,3/5,7; Riede Kiesling, Granitschotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe, tragender Säure und milden Tanninen - Zu Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 20 J.

1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2012 - ro - 13,5/1,5/5,9; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 800 Flaschen - Farbe: granatrot - Nase: reife, süsse Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanilleton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig im Mund, Gewürze nach Nelken, sanfter Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu Grilladen, Steaks, reifem Käse, Wild und Lamm Genuss: 20 J.

1442 Syrah 2013 - ro - von Schotter und Granit; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: Fruchtkorb von reifen, roten Beeren, Veilchen, Schwarzbrot, erdiges Mineral, eher kühl, spannend - Mund: sehr reich, ansteigend, Fruchtkorb von reifen Wildkirschen, Waldbeeren, Gewürz von Wachholder und Piment Espelett, kleiner Bitterton wie Kirschkern. Bemerkenswerte Entwicklung über Stunden. Groß. - Zu Rehrücken, Rinderfilet, pikante Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

1423 Red Granite Syrah Edition 2012 - ro - 13,5/1,9/4,8; Schotter und Granit, bester Syrah von alten Reben und wenig Merlot. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Nur 800 Fl. 95 Fp - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: feine Blüten und rote Früchte, Himbeeren und Schwarzkirsche, Hauch Rosen, getrocknete Pflaume. Koriandersamen. Betörend, Finesse - Mund: Fruchtaufakt 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 lang - Zu rotem Fleisch wie rosa gebratenem Filet, Côte de Boeuf, Rehrücken. Ente, Fasan; edle Grilladen vom Rind, Lammrücken - Genuss: 40 J.

TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

1454 Grüner Veltliner Maßwein 2017 - we - 11/1,1/6,1 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: grüner Apfel, Knackbirne, kräftige Aromen - Mund: Apfel, Apfelsine, Leichter Wein mit guter Aromatik - Auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe. - Genuss: 2 J.

1465 Grüner Veltliner DAC 2017 - we - 12/2,2/5,2 Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: cremig, Kern, Birne, Mineralik - Mund: fruchtiger und kräftiger Auftakt, cremig mit Mango und Ananas, etwas Gerbstoffe. Sehr gelungen. - Zu auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, zum Abendbrot - Genuss: 3 J.

1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2017 - we - 13/2,3/4,6; tiefgründer Lössboden, 1975 gepflanzt Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: elegant mit Fruchtsüße, reifer Birne, etwas Pfirsich - Mund: gelbfruchtig mit Reneclode, Nougat. Frische von Apfel und etwas Ananas, gutes Pfefferl - Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Würstplatte. - Genuss: 3 J.

1457 Grüner Veltliner DAC Res. Hochschopf Privat 2016 - we - 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen; 12,9/2,8/4,9 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, dicht, reife Birne, Hagebutten, mandelig, komplex - Mund: reife Aprikose, Säuretouch mit ansteigender Frucht, Apelsine und

später reifer Apfel. Langer, frischer Nachhall - Zu weißem Fleisch und Fisch. - Gehört zu den größeren Weinen. - Genuss: 8 J.

1453 Gemischter Satz 2017 - we - 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten; 11/1,8/558 - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralisch, Blüten von Weißdorn, Birne und Rote Johannisbeere - Mund: mineralisch, Apfel, exotischer Touch, Stachelbeere, Kräuter. Fruchtsüße mit Roten und Weißen Johannisbeere - Zu Mehrzweckwein für Fisch, Fleisch, Buffet - Genuss: 4 J.

1458 Sauvignon blanc Nußgarten halbtrocken 2017 - we - kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; 13,5/10,3/6,8 - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Honig, Maracuja, reich und saftig - Mund: Ananas und Mango, Pfeffriger Honig, würziger Nachhall. Durchaus elegant, bei aller Fülle. Honigton - Zu Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

1477 Chardonnay 2017 - we - 13/2,5/6,2; ohne Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reneclode, getrocknete Kräuter, feine Blüten - Mund: cremig, Zitrone, Fruchtsüße mit Mango. Pfeffer bringt Würze. Sehr gut. - Zu Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 4 J.

1472 Weißburgunder 2017 - we - 13,5/2,2/4,5; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Ananas, Reneclode - Mund: kräftig mit Würze und reifer Grapefruit, Birne. Würziger Nachhall mit Limette, schön - Zu Aal, Karpfen. Schweinebraten und Kaninchen. Gerichte mit Fenchel. - Genuss: 4 J.

1466 Riesling DAC 2017 - we - 12,5/5/7 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Macisblüte, Pfirsich, Aprikose - Mund: frisch mit Mandelton, klar mit Limette, dann Pfirsich und Aprikose. - Zu Fisch und auf der Sommerterrasse, Begrüßungsschluck. - Genuss: 4 J.

1459 Zweigelt 2017 - ro - Lage Hochschopf; 12/1/5,1 - Farbe: dunkles Rot - Nase: dicht, warmes Buquet nach Schwarzkirsche und Schattenschmorelle, Port, Lakritz, Pflaume, Kaffee, Leder. Fast wie Rote Grütze - Mund: Beerenkorb mit viel reifer Weichselkirsche, kleiner Kräuter-Bitternote, etwas Zimt, schöne Länge mit Fruchtsüße und dennoch frisch. - Zu Grilladen, Hack- und Schweinebraten, Abendbrot. - Genuss: 5 J.

1462 Zweigelt Barrique Hinter dem Schloß 2015 - ro - ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: sehr reif mit Pflaume, Brombeeren, Schwarzkirschen und Vanille. Gewürze. - Mund: ansteigende reife Kirsche, milde Säure. Dann dunkler werdende Früchte, Pflaume, reich, Fülle und kleine Extraktsüße. Elegant und reich, besonders lang. Empfehlung. - Zu zum Fleischgang mit ungebundenen Sofen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

1452 Grüner Veltliner Sekt Flaschengär. 2016 - we - 9 Mte. Flaschengärung, Flaschengärung, 12,3/3/5,3 - Farbe: helles Grün-Gelb, feine, reiche Perlung - Nase: prickelnd, wenig, saftig - Mund: wenig, frisch. Die Perlung zersteubt sanft und reich. Zarte Früchte nach Aprikose und Birne gehen auf, sehr elegant und wenig. Sehr zu empfehlen zu diesem Preis - Zu Begrüßungsschluck, Vorspeisen. Toll zu Austern und sonstigen Meeresfrüchten. - Genuss:

WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

1491 Gemischter Schatz 2017 - we - Sauvignon bl, Welschriesling und Neuburger gemischt gepflanzt am Schatzberg. 13/1/6/1/5,9 - Farbe: helles Gelb - Nase: kernig, gelbe Früchte, Blüten. Stachelbeere, gelbe Pflaume - Mund: frisch mit Klarapfel, exotisch, kleine Würze, Haselnuß. Mandelige Länge - Zu Vorspeisen, Terasse, Suppen - Gen. 3 J.

1482 Grauer Burgunder Tipp 2017 - we - von der Lage Znaimer Haide, unterschiedlich alte Reben bis 30 Jahre; 13/6,5/7 - Farbe: helles Gelb - Nase: Blüten, kernig mit Mandeln. Cremig, reifer Apfel, etwas Quitte, dunkle Mineralik - Mund: Quitte, Schmelz, Zitro. Gelbfruchtig mit Kernen. Ananas. Orange-Zitro im Finale - Zu Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

1493 Grüner Veltliner DAC 2017 - we - drei verschiedene Weingärten. 12,5/1/5,5 - Farbe: helles Gelb - Nase: Finessen, Blüten, zurückhaltend mit Quitte und Birne - Mund: schöner, würziger Auftakt. Dann Frische mit Mandarine, Klarapfel, Limette. So soll ein Basisveltliner schmecken. - Zu vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

1497 Grüner Veltliner Spezial 2017 - we - kalkhaltiger Löss, reife Trauben; 13,5/ 1/ 5 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Gelbfrucht, Ananas, Mango. Schön - Mund: cremig und reich mit Limette, Apfelsine, Minze und Haselnuß. Dann Reneclode und Ananas und das Pfefferl. Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

1495 Sauvignon blanc 2016 - we - Lage Straßhaide und Hofweingarten; 13,5/4/7,5, - Farbe: gelb-grün - Nase: feine Exotik, Cassisblatt, Steine. Mund: sauber mit Klarapfel und Beeren, elegant und tänzerisch. Weißer Pfeffer, Minze, Orangenschale, Stachelbeere. Weinig - Zu Terrassenwein, Ziegenkäse, Fisch, herrlich zum Hartkäse - Genuss: 5 J.

1494 Zweigelt 2016 - ro - kein Holz, 13,5/1/5 - Farbe: purpurrot - Nase: weich, Schoko, Brombeere, warmer Typ - Mund: viel Kraft, sehr saftig. Süße Kirsche, Cassis, Vanille, Waldbeeren. Graphit. Würziges finale - Zu Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

1487 Zweigelt Reserve 2016 - ro - auf Löss und Kalk, Barrique, hälftig neu. - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: reich, betörend, Schoko und Himbeere. Saftig mit Jod. - Mund: warm, Schwarzkirsche, Lakritz. Weich mit etwas Graphit. Dicht und würzig mit Salz und Jod. Langer, fruchtiger Nachhall, sehr gelungen - Zu Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 6 J.

1496 Zweigelt Privat 2015 - ro - gibt es nur in Top-Rotweinjahre. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique. - Farbe: dunkles Granatrot - Nase: dunkle Früchte mit großer Fülle, tabakig-malzig, Graphit, Vanille, sehr reich süße Holzwürze. Mon Cheri - Mund: Korb von dunklen Beeren, Zwetschen, viele Aromen nach Würze und süßem Tabak, fleischig, saftig, fruchtige und warme Komponenten, viel Potenzial. - Zu Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 10 J.

1489 Cabernet-Merlot Roter Schatz 2016 - ro - Barriqueausbau, 13,5%, 90FP - Farbe: purpurrot - Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und reich. Sauber und einladend - Mund: Brombeerconfit, Schwarzkirsche, Tabak. Saftig mit eingebundenen Tanninen, samtene Länge. Ist sehr preisgünstig. - Zu Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 8 J.

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

1614 Welschriesling Classic 2017 - we - 12% - Farbe: hellgelb - Nase: zarte Zitrone, gelber Apfel, Kräuter - Mund: frisch, Zitrone, Aprikose, kleines Gewürz und Mineral. - Zu Mittagessen, Vorspeisen, Salate, Eierspeisen, Spargel natur, auch zur Schorle - Genuss: 2 J.

1617 Chardonnay Kreuzjoch 2017 - we - 13%, keine Malo, 25% Spontangärung, 30jährige Reben - Farbe: gelb-grün - Nase: frisch, Zitrone und Apfel, würzig - Mund: kräftig mit Birne, Würze, Feuerstein. Elegante Länge, etwas Quitte. Mineralik und kleiner Pfefferton. Gefällt sehr. - Zu weißem Fleisch, Kabeljau mit Senfsoße, Käse, zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

1612 Grüner Veltliner Classic 2017 - we - 12%, auf Urgestein, - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. Eleganter Veltliner. - Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2017 - we - wächst auf sandigem Lehm mit Glimmerschiefer, 20% spontanvergoren - Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel, Würze, Mineralik, Blüten. Auch hier die wunderbare Harmonie mit der schiefermineralik. - Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer kommt durch. Hat Potenzial. - Zu zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

1628 Grüner Veltliner Leithaberg 2016 - we - nur die besten Trauben. Weingarten von 1975 auf Glimmerschiefer, Spontanvergärung, großes Holz - Farbe: grün-gelb - Nase: wenig mit Schmelz, Birne, Zesten, jodig und etwas Rauch. Typische mineralik - Mund: reife, gelbe Früchte mit Limette, immer wieder Mineral vom Schiefer. Wunderschön mit Eleganz und Fruchtsüße und der rauchigen Mineralik. Groß - Zu Fisch mit einer Safran-Buttersoße, Kalb, Kaninchen, Zicklein, Käse, Spargel mit Schinken - Genuss: 8 J. +

1616 Riesling Bergweingarten 2017 - we - sandiger Lehm mit Glimmerschiefer - Farbe: grün-gelb - Nase: feine Mandeln und Meeresluft, Aprikosen, saftig, mineralisch - Mund: saftig Antritt mit Weinberg-pfirsich und feinen Kräutern. Gute Länge mit Fruchtsüße und etwas Rauch - Zu Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

1618 Sauvignon blanc Wolfsbach 2017 - we - mittelspäte Lage auf Glimmerschiefer und Kalk, teilweise spontanvergoren - Farbe: helles Gelb - Nase: klassischer Auftakt mit Exotik, Blüten, Nessel. Hauch Mango und Maracuja. - Mund: hefig, frisch mit Stachelbeeren, Paprika und exotischen Früchten. Fruchtig-frische Länge. - Klassisch zu Fisch, Spargel, weißem Fleisch, auf der Terrasse, Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1629 Blaufränkisch Classic 2016 - ro - 13% - Farbe: rubinrot - Nase: warm, dunkle Früchte, schwarze Kirsche, Cassi, Piment. Ansprechend. Mund: Schwarzkirsche mit sanften Noten von Tanninen, Waldbeeren, Leder, Graphit, Kirsche - Zu Grilladen, rotem Fleisch, auch Wild, Buffets, Abendbrot - Genuss: 4 J.

1619 Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015 - ro - 14%, alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 91 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: burgundischer Auftakt, reife, rote Beeren, geistig, dann Fruchtkorb, reich. Viel Struktur, dicht. - Mund: schöne Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Sandelholz, Veilchen. Süße von Kirschen und Zwetschen, Lakritz, Kräuter wie Thymian, milde Tannine, Leder, Mineralik. Viel Extrakt und Struktur. Langlebiger Wein. Gehört zu den Großen. - Zu dunklem Geflügel, Wild, Lamm, Filet, Käse - Genuss: 12 J. +

1626 Camer Reserve 2013 - ro - 14,5%, Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Mund: gestauch und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu Lambraten, Zicklein, Wild, Gans, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J.

NEUS. SEE-HÜGELLAND - C. u. E. GIEFING Kontr. Integrierte Prod.

1606 Chardonnay Muschelkalk 2017 - we - 14/4,9/6; 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Honig, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüße, Honig. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk. Toll - Zu Fisch, Huhn und Kaninchen, Käse. - Genuss: 6 J.

1693 Chardonnay Contessa 2015 - we - 40 Jahre alte Reben auf Kalksandböden, Rieden von Gemärk, 2 Jahre im Barrique - Farbe: sattes Gelb - Nase: Karamell, Mandarine, Zesten, auch reife Birnen und burgundisch, reife, exotische Früchte - Mund: cremig und mineralisch, burgundisch. Sehr voluminös und fein, Mango, reife Birnen, etwas Zitrone mit Schale, sehr gute Struktur, eingebundenes Holz. Vielschichtig, komplex und elegant mit großer Länge. - Zu Fisch, Käse, Geflügel mit Rahmsößen, Kaninchen, Kalb. Großer Auftritt als Solist - Genuss: 15 J.

1695 Zweigelt Umriß 2015 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: fleischig, kirschsüßig, Cassis, wilde Rose - Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen, Waldbeeren. Rauch, balsamisch-rotfruchtiger Nachhall - Zu rotem Fleisch und Pasta - Genuss: 7 J.

1717 Zweigelt Reserve 2015 - ro - 35 Jahre alte Reben, 6 Trauben pro Rebe auf Löss-Mergel, 2 Jahre in neuen Barriques, davon 60% Darnajou; - Farbe: rubingranat - Nase: Vanille, dicht, extrakt-reich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis - Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Pfeffer und Lakritz, Aromen, dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu Wild und Geflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

1697 Blaufränkisch Umriß 2014 - ro - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit

Schwarzkirische, 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.

1607 Rusterberg Rot 2014 - ro - CS, Blauf, Merlot; 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirische, 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 Blafränkisch Guter Roter 2015 - ro - 30 Jahre alte Reben auf Mergel und Löss von der Riede Bandkräften, 20 Monate neue Barriques, 13,5/1,7/4,8 ; 92 FP - Farbe: rubin-granat - Nase: präsenste Frucht-süße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschkenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschtiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J. +

1715 Blafränkisch Reserve 2015 - ro - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk , 2 Jahre in neuen Darnajou - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerenmus, Saft von Cassis, Blaubeeren und Brombeeren mit Kräutern, Veilchen - 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, großer Wein. - Zu Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J. +

1702 Cavallo Pinot Noir 2011 - ro - 35 Jahre alte Reben von der Riede Umriß, 20 Monate Ausbau in neuen Barriques, 13/1,2/4,7 - Farbe: rubingranat - Nase: gekochte Himbeeren mit Orangenzensten, Schoko, Tabak, Veilchen und Kräuter, Mineralik - Mund: sehr reich, auch Himbeeren, Erdbeeren, Gewürze, sehr elegant und lang mit Extrakt-süße und Malz, auch Pilze und erdige Mineralik, Ingwer, eingewobenen Tannine, sehr groß mit langem Abgang. - Zu Wild und Lammrücken, Gans und Ente, gebratenem Kalb - Genuss: 15 J.+, dekantieren.

1705 Marco Polo 2013 - ro - (50S, 25CS, 25M) 6 bis 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel, 20 Monate neue Barriques; 93 FP Farbe: granat-rot - Nase: rote Grütze mit dunklen Waldbeeren, saftig, Vanille, sehr dicht mit Gewürzen, gute Struktur, großzügige Duftigkeit, vielver-sprechend. - Mund: frische und stoffige Struktur, Beeren mit Fruchtsüße, Brombeere und Cassis. Florale Eindrücke, auch Schokolade, Nougat und Vanille, später Himbeere vom Syrah, großes Potenzial - Zu gebratenem Rindfleisch, Lamm, Zicklein, Wild, sehr gut zum Käse - Genuss: 15 J.+, dekantieren

1707 Cardinal 2012 - ro - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 90BF, 5Zw, 5CabS; 13,5/1,3/4,8; 3 Jahre neue Barriques; 93 FP Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschken, Kaffee, sehr reich. Kräuter, Lakritz, Vanille und Veilchen. Röstaromen - Mund: Cabernet-Sauvignon am Anfang mit den Cassisnoten, Frucht von Blaubeeren, Heidelbeeren, Kokos und Nougat, sanfte Tannine. Sehr saftig, auch etwas Unterholz, paßt perfekt. Süßes Lakritz, reife Schwarzkirische verbleiben im Retro. Zu festlichen Braten, besser als Solist - Genuss: 15 J. +

1708 Ruster Ausbruch Furmint 0.375 2015 - we - Farbe: goldgelb - Nase: Ananas und Mandarine mit Honig - Mund: auch Honig und Trockenfrüchte von Birne, Ananas, Apfelsine, Limette. Einge-dickte Aprikose, Honig, aber auch kleine Bittertöne. Sehr reich und lang. - Zu Blauschimmelkäse, zu Nachspeisen und Konfekt, zu später Stunde. Versöhnt mit der Welt. - Genuss: 15 J.

1709 Ruster Ausbruch Chardonnay Essenz 0.375 2007 - we - Chardonnay TBA, 7,2%, 275g/Liter Restsüße, 7,6 g Säure/Liter, 92FP - Farbe: goldgelb - Nase: Ananas, Aprikose, Honig, Orangenzensten, reich und frisch - Mund: milde Honigsüße (Akazie) mit deutlicher Säureunterlage, sehr im Gleichgewicht und strukturiert. Dörrobst mit Orangenzensten, fließend und elegant. Honigfinale. Zu Nachspeisen, Blaukäse und Lebergerichten, Schokolade, Solist - Genuss: 20 J.

WESTSTEIERMARK - CHRISTIAN REITERER

1772 Cuvée 2017 - we - Sauvignon und Weißburgunder; 12/3/6,4 - Farbe: hellgelb - Nase: knackiger Apfel, Cassisblatt, Hauch Exotik, aromatisch und frisch. - Mund: Apfel, und Birne, Ananas, Stachelbeere. Leicht, frisch und trinkig. Idealer Sommerwein. - Zu leichterer Wein zu Vorspeisen und zu sommerlichen Gerichten - Genuss: 2 J.

1773 Weißburgunder 2017 - we - 12/2,5/6; - Farbe: hellgelb - Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Blüten nach Weißdorn - Mund: Brotkrume, saftig, Apfel und Birne, Hauch Exotik. Schöne Länge, kernig, mineralischer Nachhall. - Zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch - Genuss: 3 J.

1728 Morillon 2017 - we - 14/1/6; Morillon ist Chardonnay, sehr alte Reben. Stahltank, keine Malo - Farbe: hellgelb - Nase: cremig, Weissdornblüte, gelbfruchtig, mineralisch, einladend - Mund: Fruchtsüße nach gelben Früchten. Klarapfel, Pfirsich. Eleganz und mineralische Länge. Sehr schön mit Hagebuttennoten von den alten Reben Zu hellem Fleisch - Genuss: 5 J.

1774 Sauvignon Blanc 2017 - we - von der Weststeiermark; 12,5/4,3/7,3 - Farbe: grüngelb - Nase: sauber, mineralisch. Zarte, sortentypische Noten mit Holunderblüte und exotischen Anklängen - Mund: Gras, Fruchtsüße, Limette, Ananas, Maracuja, Mango. Viel Frische mit Zitro und Mineralik, Feuerstein im Finale - Zu Fisch, Spargel, leichten Fleischgerichten - Genuss: 4 J.

1729 Sauvignon Blanc Lamberg 2017 - we - vom Lamberg mit Lehm und Kalk, Weststeiermark; 13/ 1/ 6,2 - Farbe: grüngelb - Nase: Cassisblatt, Paprika, Nessel, getrockneter Thymian, Hagebutte - Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße mit Mango und maracuja. Nessel, süßer rauch und Honig. Perfekt. - Zu Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 J.

1777 Schilcher Exclusiv 2017 - rs - Rosé von der Wildbachertraube; 11,5/1/8 - Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, weinig. Kleine Würze, frisch - Zu leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

1778 Schilcher Lamberg 2017 - rs - 20 Jahre alte Reben auf Gneis, Schotter und Granit; 12,5/1/8; - Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Rosen, Hagebutten, rote Johannisbeeren, hochelegant - Mund: cremig-frisch, reife Erdbeere und Limette mit Mineralik von Stein.

Edler Rosé mit Struktur und Finessen - Zu hellem Fleisch und gebratenem Fisch, zum Abendbrot - Genuss: 4 J.

1801 Schilcher Engelweingarten Alte Reben 2017 - rs - 40 Jahre alte Reben, 12,5/ 1/7,5; langes Hefelager - Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Mineralik vom Boden, Rosenblüten, rote Früchte, Eleganz - 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.

1803 Schilcher Frizzante - rs - Charmatmethode, also kein zugesetztes CO₂; 11/8/8 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit Rosen, frisch gepflückte Erdbeeren, traubig, auch Himbeere. Jodig nach Meerluft - Mund: geht frisch und schäumend auf. Erdbeere pur, dann zitronige Frucht, frisch und jodig. Durchgehend prickelt - Zu einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Genuss: 2 J.

1804 ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung rs - im Spago, Flaschengärung ohne Dossage, naturtrüb, ohne Schwefel; stehend zu lagern 11,5/0/8,5 - Farbe: leichtes Ziegelrot, reiche, feine Perlung - Nase: prickelt mit feinen Früchten, auch eher Erdbeere mit Himbeere, traubig, Meersalz und Jod. - Mund: edel mit feinerem Schaum und zarten Früchten. Mineralik, Limette, dann auch Erdbeeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - Zu einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint, mit Hähchen - Genuss: 3 J.

DEUTSCHLAND

RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'D GREEN

1759 Riesling Gutswein tr. 2017 - we - 12,5/5/6 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Schmelz, Blüten, Pfirsich - Mund: Fruchtauftritt mit elegantem Verlauf. Trinkig mit Pfirsichnoten, milder Säure, leicht exotisch. - Gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

1761 Riesling Herrnberg tr. Erste Lage 2017 - we - 12,13/6,6/7; wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandloß. Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Finesse mit Apfel, Limette, dunkle Mineralik, Hagebutte - Mund: steigt an mit Apfel und Zitrus, etwas Aprikose. Fruchtsüße, weißem Pfeffer und Kalkmineralik. - Zu Begrüssungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

1762 Riesling Kirchenstück Kabinett tr. 2017 - we - auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm, 93 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tolle Rieslingnoten, sehr sauber und gerade. Mandeln, Blüten - Mund: kühler, klarer Auftakt mit Mineralik und Weinbergpfirsich, etwas Limette. Frisch-apfelsinig, gewürzig. Gute, frische Länge - Zu Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1757 Riesling Hölle Kabinett tr. 2017 - we - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden, ein mineralisches Kraftpaket. 93 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: kühler Auftritt mit Schmelz, elegant, reifer Apfel mit Kernen, Blüten. - Mund: Fruchtsüße, Grapefruit, Zesten, Aprikose. Saftig mit schönem Spiel, frische Länge, Ananas, Aprikose im Nachhall. Super. - Zu feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 5 J.

1765 Riesling Stilweg Alte Reben tr. Erste Lage 2017 - we - 12,5/6,2/6,3; fast 60jährige Reben auf kalkarmen, sandigen Böden; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: wilde Rose, Hauch Pfirsich, Macisblüte, feingliedrig, gelbfruchtig - Mund: elegant und kraftvoll. Limette und Pfirsich, saftig. Große, elegante Länge mit frischem Nachhall. Traubig, Zitronat, harmonisch ausgeglichen sind Kraft und Eleganz, Körper und Säure. Favorit. - Zu kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J. +

1766 Riesling Kostheim Weiß Erd GG 2016 - we - kalkreicher, feinkörniger Mergel, vermischt mit Sand, Ton, Kalkstein und Geröll. 96 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: viel Rieslingkraft mit reifen, gelben Steinfrüchten. Wilde Rose, Hagebuttenmark, gemahlene Mandeln, enorm mineralisch - Mund: kraftvoll mit Limette, Pfeffer, Pfirsich, Knackbirne, burgundisch. Auch Eukalyptus, Salz und Thymian. Gut abgepufferte Säure. Ein tolles Preis-/Trinkvergnügen - Zu Edelfischen mit Safransoßen und Fenchelgemüse, Hummer, Krebsen. Großes Glas nehmen. Fusionsküche mit Curry. - Genuss: 10 J. +

1767 Riesling Kirchenstück GG 2015 - we - Löss mit Feinsand mit viel Kalk sowie kalkreichem Tonmergel; 98 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: tänzerisch und feingliedrig mit Aprikose und Pfirsich, Zitronenzensten und Muskat, frisch und einladend. Elegant - Mund: noch zart in den Eingangskomponenten, harmonisch, dann doch kratzbürstig (Potenzial). Zarte Fruchtsüße nach Pfirsich mit Säure unterlegt, Pfeffer. Mild ansteigend, kraftvoll auslaufend, immer frisch. Kleine Zesten, Bernadottbirne. Hochelegant mit Ausdauer - Zu Steinbutt, Seezunge, Petersfisch, Languste natur. - Genuss: 10 J. +

1768 Riesling Hölle GG 2016 - we - 14/6,3/7,3; Löss mit Feinsand auf kalkreichem Tonmergel; 97 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: ein Vollblut-Riesling auf dem Sprung. Steinobst mit Würze und Limette. Kraft und Eleganz, wunderbar harmonisch - Mund: ansteigende Frucht nach Nektarinen, Birnen und Limetten, dazu später Ananas und Orangenzensten. Große Tiefe und Frische, gewaltiges Potenzial. Ein schlummernder Riese für eine lange Lagerung geeignet. - Zu Edelfischen und Hummern, Langusten. Solistenformat. - Genuss: 15 J. +

1721 Riesling Berg Rottland GG * 2014 - we - 13/5,1/8,2; Ganztraubenpressung. Rudesheim, Quarzit und Schiefer sowie Lösslehm, Steillage; 94 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne und Pfirsich, Tee, Feigen. Eindrucksvoll mit weißen Blüten steinig-erdiger Mineralik - Mund: ansteigend und dann mundfüllend, dabei fein, leichtfüßig und saftig. Puristischer Riesling mit gelben Steinfrüchten, Tee, Mineralik nach Stein, etwas Rauch. Langes Finale muskatig-fruchtig mit Kiwi-noten, genial. - Zu Steinbutt, Seezunge, Languste ... - Genuss: 12 J. +

1787 Riesling Berg Schlossberg GG * 2016 - we - Ganztraubenpressung. Quarzit, steilste Lage im Rheingau; 95 PJS - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Aprikose, Pfirsich, Tee. - Mund: saftig, mit gelben Steinfrüchten, Mineralik nach Stein. Langes Finale mit Pfirsich, Mandeln und Mineralik - Zu großem Fisch, Solist - Genuss: 12 J. +

1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. 2017 - we - 13/1,9/6,7; 2000 gepflanzt Herrnberg, Kalkstein. Spontanvergoren, Edelstahl und großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, etwas Heu, Johannisbeerstrauch, weiße Blüten. Elegant und typisch aromatisch. - Mund: wunderbarer Auftakt mit Früchten wie Stachelbeere, Passionsfrucht. Würze. Hagebutte, Quitte, Limette. Sehr im Gleichgewicht, kräftiger Körper mit Eleganz und Frische. Pfeffernoten im Finale. Sehr gelungen. - Zu großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J. +

1763 Chardonnay Kalkstein tr 2017 - we - 13/4/5,8; 1995 auf Herrenberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüße, Blüten, Birne, Mango, mineralisch-jodig - Mund: Auftakt mit Fruchtsüße, milder Limette und kleinem Honigton. Birne, Hauch Exotik, süßes Curry, Safran, gelbe Früchte. Große Länge, großer Wein - Zu weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

1724 Spätburgunder Asmannshäuser tr. 2014 - ro - 13,1/0,3/4,9; kommt vom Asmannshäuser Höllenberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. - Farbe: kaminrot Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Eleganz und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit 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 Spätburgunder Hochheim Stein EL tr. 2015 - ro - grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Fruchtkorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: sehr schön. Dichte Schwarzkirsche, Lakritz, Cassi, Zedernholz. Würze, die zart ansteigt. Kakao mit Kirsche. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1721 Spätburgunder Hochheim Reichsthal GG tr. 2015 - ro - sandige Lößlehme auf Katlmergel - Farbe: kaminrot - Nase: frisch mit Minze, hocheleganter Kirsche, sehr Burgund. Veilchen und reife Himbeeren. - Mund: kompakt mit münziger Frische, Graphit, Wildkirsche, Himbeere. Reif und mineralisch. Groß. - Zu Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

1799 Spätburgunder Asmannshäuser Höllenberg GG 2015 - ro - von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage. - Farbe: kaminrot - Nase: Rauch, Tee, Mandeln, Cassis. Dichte Kirsche, getrocknete Kräuter (Thymian) - Mund: schwarzer Tee, Wildkirsche, Fruchtsüße, große Länge. Würze, wieder Tee mit Minze. Rote Früchte, viel Potenzial. Wird jederzeit trinkbereit sein, mindestens 20 Jahre lang. - Zu Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

RHEINGAU - P.J. KÜHN biodynamisch Demeter

1852 Jacobus Gutsriesling tr. 2017 - we - auf Ton, Quarz, Lehm; 11,5% Farbe: strohgelb - Nase: sehr strikte, gerade, puristische Resling-nase, Hauch Mandeln, angedeutet Weinbergpfirsich - Mund: Frische, gerade, sauber. Limettiger Auftakt mit Grapefruit und Aprikose, sehr gelungen, feinmaschige Säure - Zu Asiaküche, zur Suppe, zum gedünsteten Fisch. Schön auf der Terrasse. - Genuss: 4 J.

1854 Rheinschiefer Hallgarten Riesling tr. 2017 - we - Kühle Lage, arme Böden, steinig, bunter Schiefer. 11,5/4/6,8 Farbe: strohgelb - Nase: feine Muscatblüte, saftig, gelb-fruchtig, Blüten - Mund: frisch, saftig, gelbe und weiße Früchte, Pfirsich, Ananas. Mit Schmelz und reifer Säure, kräuterig. Etwas Mandarine und Zesten - Zu feinen Fischen mit kräftigen Soßen, Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 5 J.

1855 Quarzit Oestrich Riesling tr. 2017 - we - vom Doosberg; Lößlehm und grauer Quarzit; 11,5% Farbe: strohgelb - Nase: Riesling pur mit viel Tiefe, Würze, Limette, mineralisch - Mund: gerade und knackig mit Limette, sanfter Aprikose. Mandelig, Pfirsich, Mineralik. Kräuter nach Thymian, Kiwi im Ausklang. Wein mit viel Tiefe und Struktur. - Zu Austern, Muscheln, feinen Fischen mit Natursößen, kalter Gurkensuppe, Spargel, Aperitif. - Genuss: 10 J.

1865 Riesling Kühn R Riesling tr. 2013 - we - vom Herzstück des Doosberg; vier Jahre im Großen Fass von Stockinger ausgebaut. Unikat Farbe: mittleres Gelb mit zartem Rotgold - Nase: Aprikose, viel Rose, feiner Rieslingduft. Steinige Mineralik, schönes Gleichgewicht. Hagebuttenfleisch, betörend "süße" Ananas und exotische Früchte. - Mund: ansteigender Rieslingduft mit Aprikose, Tee, dann Mineralik und Würze. Dahinter eine Fülle von Aromen, die jetzt durch Mineral gedeckelt sind, sich immer wieder befreien und nachhallen. Milde Säure, sehr lang mit viel Frucht. - Zu Austern und großem Fischgang, weißem Fleisch. Solist. - Genuss: 20 J.

1861 Lenchen Riesling Spätlese 2017 - we - mit Restsüße - Farbe: strohgelb - Nase: Thymian, milde Fruchtsüße, gelbe Früchte wie sehr reifer Pfirsich und Aprikose, animierend. - Mund: reich, tolle Kombination der Süße, der fleischigen Frucht und der Säure. Sehr lebendig, ansteigend, lang. Mineralik setzt sich erst spät durch. Schöner Schluß mit Pfirsich. - Zu Asiaküche, Solist. - Genuss: 15 J.

FRANKEN - RUDOLF MAY in BIO-Umstellung seit 2016

1726 Müller-Thurgau Frank & Frei 2017 - we - 12%/ 3,7 RZ/ 6,1 S; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mild-fruchtig, cremig. Limette, Exotik, feine Perlage - Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Papaya, Limette. Mineralik im Finale, großes Trinkvergnügen - Zu Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Genuss: 3 J.

1782 Silvaner trocken Liter 2017 - we - 12/2,5/ 6; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig mit Blüten, Pfirsich und Frische. Erde - Mund: frisch und reich, süffig, Pfirsich, Zitro, edel mit Mineralik im Finale - Zu Terrasse, Abendbrot, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

1783 Silvaner Gutswein 2017 - we - 12/2,2,5,8; Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, sauber, frisch, viel Druck. Feingliedrig - Mund: Apfel und Birne, aber auch Reneclode und Limette. Toller Gutswein. - Zu weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

1784 Silvaner Retzstadt 2017 - we - 12,5/1,8/6,2; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, etwas Pfeffer, Reneclode, Finessen. - Mund: rote Grapefruit, Limette, Mineralik. Tänzerisches Spiel mit grünem Apfel, Hagebutte, Mineralik vom Kalk, etwas Würze. Eleganz mit schöner Länge. - Zu vielen Speisen. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen... - Genuss: 5 J.

1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL 2017 - we - 12,5/1,6/6,4; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Eleganz mit feinen weißen Blüten, Knackbirne, Duft nach Lieblingswein - Mund: frisch mit Minze und Würze, feine Mineralik. Frische Ananas, Salz. Sehr reich und klar. Exotische Anmutung. Hagebutte, große Länge. Großer Wein. - Zu feinen Speisen mit Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel, Solist - Genuss: 10 J.

1797 Silvaner Der Schäfer ReLa Erste Lage 2017 - we - 12,5/2,2/6,4; Reben von 1969 auf Muschelkalk, im neuen Stückfass ausgebaut -

Farbe: mittleres Gelb - Nase: verführerische Aromatik mit reifen, gelben Früchten (Fruchtkorb), etwas Vanille, reich. - Mund: kräftiger Auftritt, reich, burgundische Eleganz und Finessen. Frucht-süße mit gelben Früchten, richtig groß. **Darf im gehobenen Weinkeller nicht fehlen.** - Verträgt auch kräftige Speisen, wie Kotelett, Sauerkraut mit Rauchfleisch. Spargel mit Schinken, Fisch, Käse - Genuss: 10 J.

1791 Riesling Retzstadt 2017 - we - 12,5/5,6/7,2; im Bocksbeutel, 25jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb Nase: Macisblüte, Weinbergpfirsich, Mineralik. Fein und trinkanimierend. Mund: frisch-cremig, Hagebutte, Pfirsich. Elegante Länge mit mandeligem Finale. - Zu Fischbegleiter und Terrasse - Genuss: 5 J.

1792 Riesling Retzstadter Langenberg EL 2016 - we - 12,5/4,5/7,6; 17 und 27 jährige Reben auf skelettreichem Muschelkalk, nur 40hl/ha Farbe: mittleres Gelb - Nase: Fruchtsüß-mandelig, Aprikose, Pfirsich, wilde Rose - Mund: mit Pfirsich und Aprikose und guter Säurestruktur. Fast cremig bei aller Präzision. Gute Länge - Zu edlen Fischen mit feinen Soßen - Genuss: 8 J.

1794 Grauburgunder Retzst. Bened.berg EL 2017 - we - 13/2,4/6,7; im Tonneau und Stahl ausgebaut. Reben von 2004 auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, viel Finesse, etwas Rauch, cremig, sauber - Mund: Apfel und Birne mit Zitrus und Würze, weißer Pfeffer, kräftig und sehr trinkig. Empfehlung. - Zu Wurst und Fleisch, Eintöpfen, vegetarischen Speisen mit Gewürzen u. Kräutern, Solist - Gen.: 7 J.

1793 Weissburgunder Retzstadter Langenberg EL 2017 - we - 13/2,2/5,8; im Tonneau, Barrique und Stahl ausgebaut, Reben von 1999 auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, gelbe Früchte wie Reneclode, Marille. Blüten, einladend - Mund: frisch mit Zitro, Apfel. Pfeffer und kleiner Honigton, auch zarte Kräuter. Elegant und burgundisch. - Zu Huhn, Kaninchen, Abendbrot, Fisch mit cremigen Soßen - Genuss: 7 J.

1727 Cuvee R 2016 - ro - Spätburgunder, Dornfelder, Regent, Cabernet Dorsa, 13/1,9/ 5,3; - Farbe: dukelrot - Nase: samtig, rot-beerig, Rauch, frisch - Mund: süffiger Auftakt, samtene Frucht, Johannisbeersaft, weiche Tannine, trinkig - Zu Abendbrot, Pasta - Genuss: 4 J.

1795 Spätburgunder Retzst. Langenbg EL 2016 - ro - 13/0,2/5,4; in gebrauchten Barriques ausgebaut, Reben von 1995 auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: reiche, warme Nase, Schoko und Lakritz, dunkle Beeren, Kaffee Arabica - Mund: mürbe Kirschen, Cassis, Mineralik, Hauch Zwetschke, Schoko, sehr trinkig, warmer Typ - Zu Wildbraten, Käse, Solist - Genuss: 10 J.

1796 RECIS Spätburgunder Retzb. Benediktusberg EL 2014 - ro - 13/2,2/5,4; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: Waldbeeren-korb mit Kräutern, rauchige Mineralik, Leder, Pilze - 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 - Genuss: 10 J.+

1788 Silvaner Trockenbeerenauslese ReLa EL 0.375 2015 - we - 7,5/302/16,3; mit 210 Grad Ochse geerntet. 1 Jahr im neuen Barrique; 97 Fpkte Farbe: sattes Gelb - Nase: Honig, Ananas und kandierte Früchte, reich - Mund: hohe Konzentration von süßer Frucht, Orangeade, Honig und Mineralik vom Kalk. Richtig groß. - Zum Dessert und Solist - Genuss: 45 J.

NAHE - Gebr. KAUER

1812 Scheurebe tr. 2017 - we - 12/5,2/7,1; von 5 und 15jährigen Reben - Farbe: hellgelb - Nase: erinnert an Sauvignon blanc mit Cassisblatt, Stachelbeere, Nessel und exotischem Touch - Mund: traubig mit Stachelbeere, Maracuja, Nessel, Paprika. Fruchtig-frisch. Sehr gelungen. - Zu Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Ziegenkäse Genuss: 3 J.

1813 Blanc de noir tr. 2017 - we - 12/6,5/6,8; vom Spätburgunder - Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: rote Johannesbeere, würzig, gelbe Früchte, einladend - Mund: frisch mit kleinem Gerbstoff, Johannesbeeren, Reneclode mit Fruchtsüße, trinkig - Zu Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

1941 Riesling tr. Gutswein 2017 - we - 12/6/8; - Farbe: hellgelb - Nase: Mandelton, Pfirsich. Saftig - Mund: saftig, frisch mit gelben Steinfrüchten. Kleiner Gerbstoff, fruchtiger Nachhall. Ehrlich und sauber - Zu Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2017 - we - 12,5/4/8; Reben bis 32 Jahre alt. Auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, cremig und elegant, feine Pfirsichnoten - Mund: feiner Pfirsich mit Extrakt-süße, mineralisch-jodig, rauchig. Pfirsich, Aprikose. Im Finale mit Ananas, sehr schön - Zu Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

1843 Schuppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2017 - we - 12,8/5/8; Reben von 2000; Grauschieferlage, eher selten in der Region - Farbe: mittleres Gelb - Nase: weißes Steinobst, Blüten, Fruchtsüße, exotischer Touch, etwas Rauch - Mund: fruchtfruchtig mit Schiefernoten, Zitro, Pfirsich, Aprikose. Schöne elegante Länge, kräuterig, rauchig im Finale. Moselig. - Zu Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +

1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2016 - we - 13/ 6,8/ 7,2; die besten Trauben vom Römerberg, strenge Selektionen. Kalkhaltige Sandsteinböden, alte Reben. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, zarte Macisblüte. Ebenfalls zarte, zitronige Fruchtaromen, frische Aprikose, exotische Früchte - Mund: dicht, Pfirsich, Apriko, Ananas und Minze, dann wieder Steinfrüchte mit moderater Zitrusnote. Große, elegante Länge. Im Nachhall muskatig mit Ananas. Toll. - Zu Fisch und Muscheln, Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zu Hummer, Krebsen, weißem Fleisch. Toller Solist. - Gen.: 8 J. +

1944 Schlossböckelheimer Ri tr. Vulkangestein 2016 - we - 12,5/4,5/7,5; alte Reben auf Vulkangestein im Felsenberg, kein Kalk. Letztmalig Farbe: mittleres Gelb - Nase: Orangenzesten, kalter Rauch, Feuerstein. Haselnuß und Pfirsich. Wunderbar. - Mund: wenig, kleine Kräuter, saftig-mineralisch, Pampelmuse. Frisch bis ins lange Finale. Braucht etwas Zeit. - Zu Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 5 J. +

1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2016 - we - sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, strenge Traubenselektion, also die besten Trauben vom Felsenberg. Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine,

cremige Noten nach Pfirsich und Aprikose, etwas Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Mit Luft kommt ein großer Bogen gelber Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steiniges Mineral. Sehr reich. - Mund: limettiger Rieslingaufakt mit Pfirsich und Aprikose, zugleich fast salzige Mineralik mit Kräutern. Immer frisch und lebendig, Mandeln, große, elegante Länge, harmonische Säure. Reich, spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial. Zu Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Prat-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.

1946 Weissburgunder tr. 2017 - we - 12,5/3,5/6,5; bis 28 Jahre alte Reben - Farbe: helles Gelb - Nase: zurückgenommen gelbfruchtig, Brotkrume, Birne, Blüten von Weißdorn - Mund: gelbe Früchte, Renecode, Ananas, auch Apfel. Cremig, weiche Säure, sehr trinkig - Zu Terrasse, Picknick, Buffet. Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1811 Weissburgunder Selektion tr 2017 - we - 40% in mehrjährigen Barriques, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - Nase: cremig, Birne, Qitte, Renecode - Mund: fruchtig-cremig mit kleinem Gerbstoff, dicht und gelbfruchtig mit würzigem Finale. Richtig gut. - Zu Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.

1949 Grauburgunder tr. 2017 - we - 12,5/3/6,5; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - Nase: reifer Apfel, Weizenstroh, gelbe Früchte. Feiner, eleganter Grauer - Mund: Hagebutte, reifer Apfel. Milde Säure, die den festen Körper stützt. Wieder Apfel, Hagebutte - Zu Abendbrot, Suppen. Hellem Fleisch und Käse. Genuss: 3 J.

1948 Grauburgunder Selektion tr. 2017 - we - 13/3/6,6; 40% gebrauchte Barriques, auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - Nase: sehr schön. Blüten, Finessen, Fruchtsüße mit exotischen Touch. Birne, Ananas, durchgängig frisch - Mund: etwas Ananas und Litchi, Zitronenschale, Salz. Sehr edel. Hat Tiefe und Eleganz - Zu weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 5 J.

1862 Riesling Kabinett (feinherb) 2017 - we - 9/13/8; spontanvergoren - Farbe: hellgelb - Nase: rauchige Fruchtsüße mit reichem Pfirsich, Hauch Honig - Mund: viel Pfirsich mit Honig und Mineralik. Reich. Süße und Säure sind sehr im Gleichgewicht. Dichte Aromen - Zu Blaukäse, Dessert, nur so - Genuss: 12 J.

1775 Rosé vom Spätburgunder tr. 2017 - rs -- Farbe: lachsrot - Nase: zurückgenommen mit Himbeere, nussig, Erde, Blüten - Mund: mineralisch mit Zitro, rosa Grapefruit und frischen Himbeeren, fruchtige Länge - Zu Abendbrot und hellem Fleisch, Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.

PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

1538 Riesling brut Sonnenberg Flaschengärung 0 - we - 12/3/6,7, auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, Mineralisch, süffig - Zu Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1522 Müller-Thurgau tr. Liter 2017 - we - 13/3,5/6,4 Farbe: hellgelb - Nase: springt an mit Blüten, reifer Frucht, Stachelbeere - Mund: saftig, Haselnuss, Fruchtsüße und gelbe Früchte, exotisch-saftig. Gute Länge, Schlotzerwein - Zu Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1521 Silvaner tr. Liter 2017 - we - 12/4/6,8; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, eigentlich eine Spätlese - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, gelbe Pflaume, etwas Ananas, Kräuter - Mund: Grapefruit, Zitro mit Mandarine, gelbe Früchte, Ananas. Edel-Liter. - Zu Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1447 Silvaner Rittersberg Spl. tr. Tipp 2017 - we - 14,5/3/6,5; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, Ananas, weiße Johannisbeere, finessenreich - Mund: cremig-saftig, Feuerstein, Fruchtsüße, Honigwabe und Tannenhonig. Muskartig mit gelben Früchten. Kraft und Eleganz. Besondere Empfehlung - Zu Suppen, Vorspeisen, zum Buffet und als Schoppenwein - Genuss: 3 J.

1527 Pinot Auxerrois Spl. tr. Rittersberg 2017 - we - 13/4,5/6,3 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Mandarine, Renecode, Hauch Nougat, sehr ansprechend - Mund: frisch mit ansteigenden reifen Früchten, Fruchtsüße, Hauch Honig. Sehr trinkig mit Pfefferminze im Nachhall. Wird sehr empfohlen. - Zu Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.

1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2017 - we - 12/3/7; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße >Blüten, saftig, Renecode und Birne - Mund: frisch und saftig, Birne, Salz, jodig. Kleiner Kernton, etwas Bratapfel, gute Länge - Zu Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.

1338 Chardonnay Spl. tr. Rittersberg Tipp 2017 - we - 13/4/6,8; vom Rittersberg, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig mit Pfirsich, Blüten, vanillig, Macisblüten - Mund: Salz, gelbe Früchte, Zitro. Hat Tiefe und Länge, noch mal Salz, reif-fruchtiger Nachhall. Wird besonders empfohlen. - Zu Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.

1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2017 - we - 12,5/3/6,8; auf schweren Lehm- und Tonböden Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, etwas klater Rauch, gelbe Früchte - Mund: reife, gelbe Früchte wie Mirabellen und Renecode. Dann Zitro mit weißem Pfeffer, gute Länge - Zu Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Gen. 3 J.

1528 Weißer Burgunder Kalmit tr. Tipp 2017 - we - 13,5/3,5/7; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße Blüten, Geißblatt, Weißdorn. Birne - Mund: saftig und frisch, ansteigende gelbe Früchte, Mandrine, Hagebutte, kleiner Pfefferf. Gelbe Früchte im Nachhall mit Nougat - Zu weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.

1524 Riesling Sonnenberg Spl. tr. Tipp 2017 - we - 13/3/8; auf Muschelkalk, 20jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, Honignoten, Weinbergpfirsich und Mineralik - Mund: weich, muskatig, saubere Rieslingnoten. Ananas, beerig, elegante Länge mit Pfirsichnoten und Frische. Wird empfohlen - Zu Fisch mit Safran-Butter, Nolly Pratsoßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2017 - we - 12,5/4,5/8; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: mit wilder Rose und Hagebutte, Aprikose, elegant - Mund: Hagebutte, Aprikose, Zitro und Macisblüte, strukturierende

Säure, frische Länge - Zu Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsoßen, Schalentiere, guter Solist - Genuss: 6 J.+

1513 Blanc de noir Kab. tr. 2017 - we - 23/3/7,6 vom Vorlauf der Spätburgunder - Farbe: Gelb mit Kupferstich - Nase: cremig-floral, weiße Johannisbeere, sauber - Mund: traubig und gehaltvoll, Zitro, Johannisbeere, Erde - Zu Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.

1529 Sauvignon blanc Kab.tr. 2017 - we - 12/3/7 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Stachelbeere, Paprika, Maracuja. Feuerstein und Cassisblatt - Mund: gelbfruchtig, Stachelbeere, Maracuja. Gelungen. - Zu Ziegenkäse und Fisch. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.

1534 Spätburgunder tr. 2016 - ro - im Holzfass gereift - Farbe: mittleres Rot - Nase: reich, warm, Rauch, Cassi und Amarenakirsche - Mund: Kirschen und Leder, Himbeeren, Lakritz, warm und lang. Ein trinkiger Spätburgunder von reifen Trauben - Zu Abendbrot und Grilladen, Käse - Genuss: 7 J.

1535 Spätburgunder tr. Barrique 2016 - ro - Barriqueausbau - Farbe: dichtes Rot - Nase: Rosen, Kirschen, Cassis, Hagebutte, balsamisch - Mund: blasamisch mit reifen Kirschen und Zwetschken. Graphit, Rauch, Wildkirsche, Leder. Gelungen, warmer Typ. - Zu Abendbrot und Grilladen, zum Käse - Genuss: 10 J.

BADEN - BERNHARD HUBER

1837 Grauer Burgunder trocken 2016 - we - nur im Stahl, keine Malo Farbe: strohgelb - Nase: Blüten, gelbe Früchte, reich mit Trockenfrüchten und einem Hauch Honig - Mund: Ananas und reifer Apfel, Mango. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.

1835 Grauer Burgunder Bienenberg GG R 1315 - we - im 500Liter Tonnaux und gebrauchten Barriques ausgebaut, keine Malo, langes Hefelager - Farbe: helles grün-gelb - Nase: feines Honigholz, dezent-cremig mit Blüten, Mandeln, feinen Kräutern, Pfirsich, Birnen. Ein Dufterlebnis. - Mund: cremig, mandelig, Apfel, Ananas, Zitrus. Große Länge mit Hagebutte, Mineralik, Frische. Gezügelte Kraft, burgundische Ausstrahlung, viel Finessen. Groß. - Zu Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 7 J.

1838 Chardonnay Alte Reben tr.* 2015 - we - nochmals zurückgenommen im Holz. Jetzt 30% neu, 30% zweite Belegung, 40% ältere Barriques, langes Hefelager - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich, dicht, Feuerstein, Birne und Pfirsich, exotische Früchte wie Ananas und Mango, Kalk-mineralik - Mund: Feuerstein, fruchtiger Anstieg mit viel Mineralik, Hagebutte, mild-zitronig und ansteigende reife gelbe Steinfrüchte, fibrierend-spannend, endlos lang. Zitrus im Finale. Beeindruckend! - Zu Kalb, Huhn mit guten Soßen, Käse, Fisch - Genuss: 7 J.+

1823 Malterdinger Spätburgunder 1415 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut - Farbe: granatrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Kirsche mit röstigen Aromen, auch etwas Rauch. Veilchen, frische Champignons. - Mund: fruchtig nach Kirschen und Himbeeren, später auch Pflaume. Mineralik nach Erde. Pilzaromen. Spannend mit dezenten Tanninen und rot-fruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 10 J.+

1836 Rosé brut natur 2008 - rs - 6 Jahre Flaschengärung, Pinot-Noir-Sekt - Farbe: hellrosa, gebundene Perlung - Nase: sauber und fein, kleine Blüten, feine Hefetöne, die ganz feine Perlung verströmt zarte Fruchtnoten - Mund: springt auf, frisch, zartes Mineral, Veilchen, weich. Kleiner Mandelton. Champagnerlike - Zu jeder Tageszeit und jedem Essen - Genuss: 5 J.

BADEN - BERNHARD HUBER --- Lieferung Herbst 2018

1838 Chardonnay Alte Reben tr.* 2017 - we - nochmals zurückgenommen im Holz. Jetzt 30% neu, 30% zweite Belegung, 40% ältere Barriques, langes Hefelager - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reich, dicht, Feuerstein, Birne und Pfirsich, exotische Früchte wie Ananas und Mango, Kalkmineralik - Mund: Feuerstein, fruchtiger Anstieg mit viel Mineralik, Hagebutte, mild-zitronig und ansteigende reife gelbe Steinfrüchte, fibrierend-spannend, endlos lang. Zitrus im Finale. Beeindruckend! - Zu Kalb, Huhn mit guten Soßen, Käse, Fisch - Genuss: 7 J.+

1839 Bienenberg Chardonnay GG tr.* 2017 - we - auf Muschelkalk im Barrique ausgebaut Farbe: mittleres Gelb - Nase: Zitronat, weiße Früchte, Banane. Reich, burgundisch. Komplex - Mund: grüner Apfel, Zitronat. Dicht verflochten, immer auch die Kalkmineralität. Großer Wein. - Zu Kalb, Huhn, Käse, Fisch - Genuss: 10 J.+

1621 Malterdinger Spätburgunder 2016 - ro - von 13-20jährigen Reben, in zweit- und dritt belegten Barriques ausgebaut Farbe: granatrot - Nase: kräftiger Auftritt mit Fruchtsüße, Leder, Tabak sowie Beeren und Pflaumen. Balsamisch - Mund: mineralisch, Himbeeren. Dann eine "strenge" Phase mit guter Säure, sehr lang mit geistigen Komponenten, Weichselkirschen und Tanninen. - Zu Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 7 J.+

1622 Spätburgunder alte Reben* 2016 - ro - von 20-40jährigen Reben, 37hl/ha, 18 Mte neue Barriques, unfiltriert Farbe: granatrot - Nase: reich mit Blüten, Lakritz und Unterholz sowie Bitterschokoladenpulver. Mit Luft geistige Düfte, Veilchen und Tabak, dann Himbeeren, Kirsche. - Mund: geistig entfaltend, kirschtig ansteigend bis Himbeeremus, limettig unterlegt. Stahlig-mineralisch. Hat noch viel in der Hinterhand. - Zu Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. - Genuss: 12 J.+

1829 Bienenberg Spätburgunder GG* 2016 - ro - bis 54jährige Reben, Terrassen auf Muschelkalk - Farbe: granatrot - Nase: - Mund: reich, stahlig, fruchtig nach Wechsel. Konzert geistiger Aromen von Himbeere und Kirsche. Präzise, klar, reich, strukturiert. Milde und belebende Säure. - Zu Braten mit Niedrigtemperatur und Natursoßen, Käse. - Genuss: 15J.+

1874 Schlossberg Spätburgunder GG* 2016 - ro - bis 35jährige Reben auf Steillagen mit skelettreichem Muschelkalk des Hecklinger Schlossberges - Genuss: 15 J.+

1875 Wildenstein Spätburgunder GG* 2016 - ro - Eine Parzelle im Wildenberg, bis zu 55jährige Reben auf eisenhaltigem Muschelkalk - Farbe: granatrot - Zu einem Treffen mit den besten Freunden, aus einem großen Burgunderkelch. - Genuss: 15 J.+