

## Les Grains Nobles

Eine längere und vollständige Fassung gibt es auf der Homepage

<https://www.lesgrainsnobles.de/index.php/probennotizen>

### Italien

#### ALTO ADIGE - TRÖPFLTALHOF BIO

**1701 LeVIOGN Viognier 18/19 - we** - 13,5% AlkVol, 1,7 Gramm Restsüße; 15jährige Viognier auf 300sm und 15% Sauvignon blanc, Kalkschotterboden, Großes Holz Farbe: mittelgelb mit Kupfer - Nase: Blüten, Orangenschale, Apfel, Honigton, reich. Reiffruchtig, sanfter Viognier - Mund: Ananas, reifer Apfel, Orangen mit Würze, Andenbeere, weißer Pfeffer. Reich und lang, Hauch Salz. Strukturiert. - Zu: Solist und zu raffinierten Vorspeisen. Zu Fisch zB Seeteufel und Krebsen. Kalb, Land-Hähnchen - Genuss: 4 J.+

**1704 GARNELLEN Anphora Sauvignon blanc 2016 - we** - 14%, nur 3.000 Flaschen von 1.2ha. 20jährige Sauvignon blanc auf Mergel mit Porphy und Kalkdolomit, 500sm. In der Amphore 7 Mte auf den Schalen, dann weitere 14 Monate als abgezogener Wein. Wenig geschwefelt - Farbe: tiefes Gelb, kupferfarben - Nase: ein Traum. Sanft, reintonig, finessenreich. Reife Aprikose, Stachelbeere, reife Birnen, Hauch Ingwer und Quitten. Kräuter, komplex und dicht ohne Schwere - Mund: Saft, traubig, Stachelbeere, Qitten, Birne, Kräuter und etwas Pfeffer. Komplex und reich, strukturiert mit leichtem Gerbstoff. Finale mit exotischer Frucht und Feuerstein. Klar und fruchtig, komplex. Ein Weinabenteurer. - Zu: Solist, zum Edelfisch, Hummer, Krebsen. Ziegenkäse vom Ziegenhof Rehder. Bitte karaffieren. - Genuss: 7 J.

**1712 RosÉMARIE Anphora 2019 - rs** - 13,5% AlkVol, 2 Gramm Restsüße; 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, vergoren in der Amphore. - Farbe: lachsfarben - Nase: Blüten, Johannisbeeren, Röstaromen, Blüten, reich. - Mund: traubig, Tabak, saftig nach Wildkirschen und Schattenmorellen, kleiner Honigton, Salz. **Ein Edelrosé.** - Zu: weißem und rotem Fleisch, Vorspeisen, ein toller Begrüßungswein. Auf der Terrasse - Genuss: 4 J.+

**1706 BARLEITH Anphora 2016 - ro** - 13%, nur 0,7 ha mit 2000 Flaschen Cabernet-Sauvignon und etwas Cabernet-Franc, 25jährig, auf 300sm. Lehmiger Kalkschotterboden. 7 Wochen oder mehr auf der Maische in der Amphore, dann 14 Monate in der Amphore und in gebrauchten Fässern. - Farbe: dunkelrot - Nase: Fruchtsüße, Schmelz, Sandelholz und Schoko. Springt an mit Schwarzkirschen, Cassis und Lakritz. Einladend - Mund: Fruchtsüße und Saft, Kirschen, auch Himbeere, etwas Cassis und Lakritz. Mutet burgundisch an, feingliedrig, Waldbeeren und Würze mit sanften Tanninen. Harmonisch-elegant im langen Finale mit Kräuterwürze. Durchgängig saftig. - Zu: allen Fleischgerichten und als Solist. - Genuss: 7 J.

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

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

**1133 St.Michael-Eppan-Pinot Bianco Schulthauer Alto Adige DOC 2019 - we** - 13,5/2,5/5,85; 25% im Holz - Farbe: helles Strohgelb - Nase: Blüten und zarte Früchte, reife Birnen, Salbei, Würze. Cremig und weich - Mund: sanft-cremige Fülle. Mineralisch und saftig mit reifen gelben Früchten. Gut stützende, aber reife Säure. Hauch Vanille, gute Länge. - Zu: gebratenem Fisch, Kalb, Huhn - Genuss: 6 J.

**1116 Walch-Pinot Grigio Alto Adige DOC 2018 - 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 kleiner Salzigkeit, gute Länge, Wein mit Rückgrat - Zu: vielseitig: Fisch, hellem Fleisch, Abendbrot - Genuss: 5 J.

**1119 St.Michael-Eppan-Pinot Grigio Alto Adige Sanct Valentin 2018 - we** - 14,5; im Tonnaux angebaut Farbe: strohgelb - Nase: fruchtig frisch nach Apfel, Birne und feiner Vanille - Mund: Rauch, Vanille. Dazu kommen Fruchtnoten von Pfirsichen, Zitronenzesten, Banane, Birne und süßem Apfel. - Zu: hellem Fleisch. Toller Solist - Genuss: 6 J.

#### TRENTINO - E. FORADORI BIO

**1039 Foradori Teroldego DOC 2019 - ro** - Teroldego Rotaliano, 40 J. alte Reben, 12 Monate 2- und 3jährige Barriques; 94 JS-P - 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, dann die Frucht. Dicht und saftig, Gewürze, bleibt mit Waldfrüchten und Gewürzen am Gaumen haften, floral-Lorbeer-Wachholder-Abgang, schöne, elegante Länge. - Zu: gebratenem Fleisch wie Steaks vom Entrecote, auch Filet. Vorzüglich zu Wild. Lamm und Zicklein mit Kräutersoße (Schulter). Ossobucco. - Genuss: 7 J.

**1019 Granato IGT 2018 - ro** - Teroldego Rotaliano, alte Reben auf Granit. Ausbau 20 Monate im Barrique, 65% neu; 97 JS-P - Farbe: dichtes Rubinrot mit violetttem Schimmer - Nase: zarte, sehr reife Waldbeeren und Mineralik, Vanille und Unterholz, etwas Grapit, Orangenzesten und Veilchen. Dicht und tief. - Mund: viel Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeeren, Tabak, Süßholz. Etwas Zedernholz, endlose Länge. Reich, vielschichtig und gut strukturiert. Sehr gelungen, großer Wein. - Zu: dunklem Fleisch, rosa gebraten, mit einer Soße von Thymian und Wachholder. Feine Speisen, reifem Käse, zum Meditieren - Genuss: 15 J.+

#### PIEMONTE - ELIO ALTARE

**1174 Langhe rosso DOC Larigi 2018 - ro** - reiner Barbera, hat Elio's Vater Giovanni 1965 gepflanzt, neue Barriques (Taransaud) für 18 Mte. 94 GP - Farbe: purpurrot - Nase: rote Grütze, süße Gewürze, hat Kraft, Fruchtsüße, saftig, beerrig - Mund: dunkle Beeren, Minze, süße Gewürze und seidige Tannine, sehr dicht und tief, ja opulent. Schwarzkirschen und Waldbeeren, enorm reich - Zu: Grilladen, Käse, - Genuss: 20 J.

**1253 Langhe rosso DOC La Villa 2018 - ro** - Barbera60, Nebbiolo40, auf steinigen 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 pfeffrig, Erde, Würze. Viel Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildschweingulasch, überhaupt Fleisch mit Soßen, nicht so altem Käse. - Genuss: 20 J.

**1204 Langhe rosso DOC Giàrborina 2018 - ro** - reiner Nebbiolo von der Lage Arborina, 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 mübe Tannine, die schnell durch Frucht abgedeckt werden. Sehr reich, hat Struktur durch Mineralik, reifer Säure. Sehr lebendig und sehr, sehr lang. Elegant. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. - Genuss: 20 J.

**1259 L. Insieme 2018 - ro** - CS40, Nebb20, Barb. Dolc, Syrah, PeVerdot, 18 Mte Barrique Farbe: rubinrot - Nase: saftig und beerrig. 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.

**1192 Barolo DOCG 2017 - ro** - 19 bis 30 Jahre alte Reben, 24 Mte. im Barrique - Farbe: rubinrot mit Grantreflexen - Nase: Tee, Rosen, Erdbeere und Himbeere, viel Aromatik, einladend - Mund: voll mit roten Früchten, reich, Fruchtsüße, ansteigende geistige Aromen, Würze. Auch Tee, Lakritz. Ausgesprochen runde Tannine. - Zu: rotem Fleisch, also Rind, Wild. Gut zu Wildgeflügel und Rinderfilet. Solist - Genuss: 10 J.

#### PIEMONTE - MAURO VEGLIO

**1185 Dolcetto d'Alba DOC 2019 - ro** - Reben von La Morra und Monforte'Alba auf kalkhaltigem Lehm und Sand von 1970-1980 - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: warm, reich, charmant, Cassis und süße Gewürze, vielsprechend - Mund: Schwarzkirsche, Zwetsche, im Untergrund Vanille. Fruchtiger Auftakt, etwas Lakritz, trinkig, saftig, gut lang. - Zu: Antipasti, Salami, Vorspeisen, sommerliches Gemüse, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1186 Barbera d'Alba DOC 2019 - ro** - Reben von La Morra auf Kalkböden von 1970 bis 1990 Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: sehr reife Brombeeren mit milden Gewürzen, Sandelholz, Blüten - Mund: tolle Fruchtigkeit, Kirschen, Brombeeren, Cassis. Sanfte Tannine, schöne Länge, harmonisch und samtig - Zu: Nudelgerichte, Fleisch aus der Pfanne, hat kein Problem mit kräftigen Soßen und Gewürzen. - Genuss: 8 J.

**1188 Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2018 - 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. Fast burgundisch. Schon der Duft verführt. - Mund: weich, Graphit, Kalkmineral und Salz. Ansteigende Fruchtigkeit von Cassis und Waldbeeren. Langer, fruchtsüßer Schluß, großer Wein - Zu: Fleischgängen aller Art, gebratene Leber, Pasta, guter Solist - Genuss: 10 J.

**1199 L'Insieme-Langhe Rosso DOC 2017 - ro** - 40% Barolo Arborina und Castelletto, 30 Barb.Cas.Nuova, 30 PN; 18 Mte. neue Barriques. - Farbe: granatrot - Nase: dunkle Früchte, Cassis und Waldbeeren, hohe Konzentration, auch Veilchen, geistige Fruchtbestandteile - Mund: gestauchte, dunkle Früchte, zarte Säure, milde Tannine, Schokolade. Sehr lang, sehr trinkig. Fruchtsüße im Nachhall. - Zu: Fleischgänge mit kräftigen Soßen, zu Pilzen, zum Käse. Toller Solist. - Genuss: 10 J.

**1187 Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2019 - 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, reife Schattenmorelle, Kardamom, süßes Lakritz - Mund: ausgesprochen saftig, mineralischer Untergrund für die Frucht nach schwarzer Kirsche, Waldbeeren, milde Säure, kräuterig nach Thymian, reife Tannine, burgundischer Abgang - Zu: Grilladen, Gullasch, Tripes - Genuss: 7 J.+

**1189 Barolo DOCG 2017 - ro** - von allen Barolo-Crus, Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: reife Kirschen, Tee, Veilchen, Waldbeeren, süßer Pfeffer, vielschichtig - Mund: reich und frisch mit Wechsel, ansteigender Würze. Wärmt, seidige Tannine, Himbeergeist, Agrumen, gute Länge. Kann jung mit Vergnügen getrunken werden. - Zu: Wildgeflügel und Wildbraten, Käse. Solist - Genuss: 10 J.

**1194 Barolo DOCG Arborina 2017 - ro** - 3ha bei La Morra von 1970, berühmte Kalklage, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 93 Galloni, 94 Suckling - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: floral, Leder, Tabak, dann erst Frucht nach Schwarzkirsche mit Lakritz, tolle Aromen - Mund: dichter und konzentrierter, als der klassische Barolo. Wildkirsche und frische Cassisbeeren, fruchtiger Verlauf mit Würze. Im Finale zeigen sich Gerbstoffe, Leder, Kakaopuder und süße Gewürze. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

**1193 Barolo DOCG Gattera 2017 - ro** - 1,5ha bei La Morra von 1952 und die Reben von Alexandro, kalkreich, 24 Mte. Barrique, 50% neu. 92 Galloni, 93 Parker, 96 Suckling, Platz 1 von 400 bei Vinum. Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: zarte Blüten, Hauch Vanille, beerrig mit Minze und Gewürzen, gekochte Kirsche, Cassis, Vanille, Leder und Rosenblüten - Mund: große Eleganz mit reifen Früchten nach Kirschen und Cassi, stützende Säure, angenehm frisch und minzig. Hat Statut mit großer herrschaftlicher Eleganz - Zu: rotem Fleisch, vorzugsweise Wild, oder als Solist - Genuss: 10 J.

**1182 Barolo DOCG Castelletto 2017 - ro** - 2,5 ha bei Monforte, kalkhaltiger Lehm. Reben von 1967 und 94, 24 Mte Barrique, 40% neu. 94 Galloni Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: Mandeln, Kirsche, Kirschbrand, geistige Komponenten, etwas schwarzer Tee - Mund: kurzer Fruchtextplosion, dann strukturiert durch die Gerbstoffe. Großer Wein mit Lakritz, Würze, Tabak und kirschtigen Früchten. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 10 J.

**1127 Barolo DOCG Paigallo 2017 - ro** - nur 4tausend Flaschen, mehr als 30 Jahre alte Reben vom Ort Barolo, Kalklage. Kurze Anmaceration im Barrique, dann langsame Maceration im Vertikaltank. Ausbau im 3tausend-Liter-Holzfass. 94

Galloni - Farbe: dunkles Rubinrot mit Granat - Nase: springt an, großer Nebbiolo. Reich, schwarze Früchte, Eleganz, milde Würze. Sehr floral mit Blütendüften. Toll - Mund: weich für einen Nebbiolo, elegant. Kalklage kommt durch, Säure ist gekappt. Viel rote Frucht, reich, tief. Geistige Aromen füllen den Rachen aus, betörende Fruchtsüße mit Würze ummanteln die reifen Tannine. Großer Barolo. - Zu: rotem Fleisch, Festtagsbraten. Oder als Solist - Genuss: 15 J.

#### LOMBARDEI - BULGARINI und CA LOJERA

**1139 Bulgarini-Fior di Lago 2019 - we - 12,5 %;** Trebbiano di Lugana und Sauvignon blanc Farbe: zartgelb - Nase: feine Wiesenblumen, Kräuter, frisch, Thymian - Mund: frisch und würzig. Früchte nach Apfel, Kiwi, reifer Birne, Hauch Exotik und im Finale feine Zesten. Trinkig. - Zu: Fisch, Gemüse, Risotto Genuss: 2 J.

**1143 Bulgarini-Lugana DOC 2019 - we - Turbiana (Trebbiano 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.

**1141 Cá Lojera-Lugana DOC 2019 - 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 2019 - rs - Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese** - Farbe: lachsrosa - Nase: rote Waldweeren - Mund: wenig und rotfruchtig mit typischer Mineralik - Zu: einem Sommertag - Genuss: 2 J.

**1142 Cá Lojera-Rosé della Guardia 2019 - rs - 13,5%;** Merlot und CS auf steinigem Böden, reich an Salzen - Farbe: helles Rubinrot - Nase: feine Blüten, sauberes Himbeer-Kirschkompost, 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 Custoza DOC 2020 - we - Garganega40, Cortese20 und weitere Rebsorten** - Farbe: helles Grüngelb - 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: 2 J.

**1052 Custoza Superiore DOC Cà Del Magro 2018 - we - Garganega40, Cortese10, Trebbiano Toscano20, weitere; über 40jähriger Weingarten;** kleiner Barrique-Anteil Farbe: grüngelb - Nase: cremig, Mango und 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 und Kaninchen. - Genuss: 4 J.

**1064 Lugana Garda DOC 2020 - we - Trebbiano di Lugana** - Farbe: helles Gelb - Nase: mineralischer Auftakt, dann feine Blüten, Birne und Renecode, elegant und fruchtig - Mund: salziger Beginn mit reifer Bergamottbirne, gute Säureunterstützung. Mineralik mit Frucht zum Ende - Zu: gutem gekochten oder gebackenen Fisch, Pasta, Suppen, Gemüseaufguss; zum Käse. Huhn, Kalb und Kaninchen. - Genuss: 3 J.

**1061 Bardolino DOC 2019 - 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, ausgewogen und süffig. Kaltgetrunken schön frisch. - kalt zu trinken. Zu Vorspeisen, Salami und sommerlichem Fisch. Genuss: 3 J.

**1058 Corvina DOC 2018 - 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 - Zu: rotem Fleisch mit Rotkohl, zu Entenbrust, Lamm, Pilzen. Als Solist - Genuss: 7 J.

**1054 Valpolic. Class. Superiore Ripasso DOC 2017 - ro - Corvina80, Rondinella20.** Zweite Gärung mit Amarone-Trester Farbe: rubinrot - Nase: springt an mit Fruchtsüße und Tabak, Lakritz und Gewürzen (Zimt). 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: zu Geflügel, Rind, Wild, Lamm, Käse, Nudeln, Pizza, Grilladen. Schöner Feierabendwein. Sehr vielseitig. - Genuss: 8 J.

**1055 Amarone Della Valpolic. Classico DOCG 2016 - ro - Corvina80, Rondinella20;** Trauben werden getrocknet (auf 10-30% des ursprünglichen Volumens) und dann im Februar vinifiziert. Lange Maceration, mehrere Jahre im großen Faß (4000Ltr.), 20% in neuen Barriques. 15% Alc., geringe Säure. - Farbe: 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 Mund aus mit Süßkirsche, Rumtopf und Gewürzen. Komplex, delikat, lang. Die Kraft ist auf dem Sprung. - Zu: Gans mit Rotkohl, Lammkeule mit Kräutersoßen. Guter Solist am späten Abend, am Ende einer Feier. Als Belohnung für vollbrachte Großtaten. - Genuss: 10 J. +

**1056 Scarnocchio Amarone D.Valpolic.Cl. DOCG 2015 - 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. Besser als Solist. Eine Stunde vorher öffnen. - Genuss: 12 J. +

#### CHIANTI-MONTEPERTOLI FATTORIE PARRI

**1635 Il Monte bianco IGT 2020 - we** - Farbe: helles Gelb - Nase: frisch mit Apfel und Kanckbirne, Zitrus - Mund: lebendig und sauber mit Frische. Zitrone, kleine Bitternis, Finale saftig mit Zesten, Preisknüller - Zu: Terrasse, Suppen, Vorspeisen - Genuss: 2 J.

**1636 Sangiovese Toscana IGT 2020 - ro** - Farbe: mittelrot - Nase: warm und reich, schwarze Früchte und Gewürze - Mund: reich mit weicher Tanninstruktur, Kakao, Kirsche. Bleibt reich bis in den Nachhall mit würzigen Noten. In dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Pasta und Abendbrot, Fleisch- und Soßengerichte - Genuss: 3 J.

**1637 Tenuta Il Monte Chianti DOCG 2018 - ro** - Farbe: mittelrot - Nase: Schoko, Fruchtsüße wie Süßholz, spricht an - Mund: viel Fruchtigkeit mit Kirsche, Gerbstoffe - Zu: Fleischgerichten und Pasta mit Soßen - Genuss: 5 J.

**1638 Fat.Corfecciano Urbana Chianti Montesp DOCG 2018 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese** - Farbe: mittelrot - Nase: Fruchtsüße mit Lakritz, Veilchen, Kakao, dunkle Waldbeeren - Mund: fruchtiger Auftakt mit eingundenen Schoko-Gerbstoffen, Kraftvoll und gut strukturiert. Schwarzfruchtiger Nachhall. **Preis-/Qualitätshit** - Zu: Steaks und überhaupt rotem Fleisch, Käse. Toll zu Ente, Gans und Lamm - Genuss: 7 J.

**1639 Fat.Corfecciano Urbana Riserva Chianti Montesp DOCG 2015 - ro - 13,5%, reiner Sangiovese** Farbe: mittelrot - Nase: Gewürze, Veilchen, Lorbeer. Dicht, Süßholz. Wunderbare Fruchtaromen von Kirsche und Cassis - Mund: ansteigende Frucht von Kirsche und Waldbeeren, Finessen, sauber. Milde Gerbstoffe bringen etwas Unterholz. Hat viel Kraft und Eleganz, geistige Aromen, langes Finale, großer Wein, wird im Preis nicht deutlich - Gen.: 10 J.

**1658 Tenuta Ribalaccio Le Bronche Cab. Sauvignon 2013 - ro - 15,5%, Cabernet Sauvignon** Farbe: fast schwarz - Nase: Cassis, Nougat, Schwarzkirschen in eine Tiefe mit Finessen: unglaublich. Dazu Würze und Mineralik - Mund: ein Löwe, der zum Sprung ansetzt. Kraft und Tiefe, dabei elegant, kirschtig mit feinen Gewürzen. Gerbstoffe sind reichlich, aber weich integriert. Ein Supertoskaner, der 10 Euro mehr kosten müsste - Zu: Solist, Zigarre, Schokoladen, der 10 J.

#### CHIANTI - CORZANO E PATERNO BIO

**1071 Il Corzanello Bianco IGT 2020 - we** - aus Trebbiano, Chardonnay (je 30%), Petit Manseng20, Semillon, Sauvignon blanc, je 10, keine Malo; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbe Früchte, Mango, Blüten, Hagebutte - Mund: Fruchtsüße, Klarapfel, dann Mango, Orangenzesten. Frisch und gelbfruchtig, kleiner Gerbstoffeintrag von der Standzeit. Sehr gelungen - Zu: Terrasse, Fisch, weißem Fleisch, Abendbrot. - Genuss: 2 J.

**1079 Il Corzanello Rosso IGT 2020 - ro - Sangiovese50, CabSauv30, Merlot20.** Edelstahl - Farbe: rubinrot - Nase: saftig, Früchtekorb 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 2019 - 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 Sangiovese IGT 2018 - ro - Selektion der besten Sangiovese, 20 Mte Barrique; 93FP** Farbe: rubinrot - Nase: berauschend animierend, reich, saftige, reife Kirsche, Würze, Tabak, Eleganz. Fruchtig nach Kirschen und Himbeeren. - Mund: Schwarzkirsche, wunderbares Zusammenspiel, saftig, rund mit Mokka, Cognac, geistigen Komponenten. Hinten ein Früchtekorbs, milde Tannine, hohe Konzentration. Gute Länge mit Fruchtsüße. Preisgünstig für diese Qualitätsstufe. - Zu: Fleischgerichten, gerne Geflügel, Lamm, Wild. Zum Käse. Wenn es darauf ankommt. - Genuss: 15 J. +

**1083 Il Corzano IGT Toscana 2018 - ro - 14,5%, Sangiovese50, CS40, M10; 18 Mte Barrique, davon 40% neu; 93 FP** - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten mit Fruchtsüße, saftige, dunkle Beeren wie Cassis und Brombeere, dazu reife Himbeeren. Lorbeerblatt, Vanille und Würze von Süßholz, etwas Feige - Mund: reich mit Kirsche und Graphit, dann ansteigende Cassisnoten. Wunderbare Ausbreitung von Frische, Würze und runden Tanninen. Finessenreich und spannend mit den Terroirnoten des Chianti. **Preis-/Qualitätshit.** - Zu: Braten mit kräftigen Soßen, Käse, als Solist. Ein Wein für festliche Stunden. - Genuss: 15 J.

#### CHIANTI CLASSICO - POGGIO AL SOLE BIO

**1115 Chiara IGT goldene Kapsel 2020 - we - Chardonnay80, Sangiovese20,** weiß gekeltert - Farbe: mittleres Gelb - Nase: frisch, beerig, Apfel, Zitrone, Blüten Mund: Birne und reifer Apfel, Ananas, kleine Würze, Fruchtsüße mit Mango und süßer Limette, sehr gut - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 2 J.

**1128 Sangiovese Bianco IGT schwarze Kapsel 2020 - we - Sangiovese, weiß gekeltert** - Farbe: mittleres Gelb - Nase: floral, Apfel, Blüten, Mandarine, Zesten - Mund: Apfel, Rauch, Grapefruit. Ansteigende Würze mit Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge mit Apfelnoten, Mineralik. Minze im Nachhall. - Zu: Terrasse, zum Essen, Spargel mit Schinken - Genuss: 3 J.

**1109 Primavera 2020 - rs - Rosé von Sangiovese** - Farbe: brillantes, helles Ziegelrot - Nase: Himbeere, feine Blüten - Mund: Himbeere, etwas Süße, schöne Fruchtigkeit, süffiger Rosé - Zu: Terrasse, zum sommerlichen Essen, gegen den Durst - Genuss: 3J.

**1101 Trittico IGT 2019 - ro - Sangiovese70, Merlot15, CabSauv15** Farbe: rubinrot - Nase: würzig-frisch, feine Kirsche und auch Cassis, Süßholz, trinkanimierend. - Mund: frisch mit festem Körper. Cassis und Würze, reife Kirsche. Ansteigende Früchte gehen mit den milden Tanninen, Mineralik vom Galetro. Im Finale etwas Schoko mit Frucht. - Zu: Pasta mit Fleischsoße, Grillwein, Käse. - Genuss: 5 J.

**1102 Chianti Classico 2018 - ro** - 14,5%; Sangiovese90, Canaiolo5, Merlot5, 92 FP Farbe: rubinrot - Nase: Früchtekorb, Veilchen und ein Hauch Stüsholz mit Kakao. Brombeeren, ansteigende ätherische Noten, wie es sonst nur höhere Qualitäten aufweisen. Frisch, charmant und strukturiert - Mund: Kirsche. Ansteigende Frische mit begleitenden Tanninen im Gleichklang. Bleibt frisch, standhaft mit leichter Würze, Nelken. Geht ohne Schwere ins immer noch kirschige Finale - Zu: Geflügel, Abendbrot, rotem Fleisch, Käse, gemischten Vorspeisen, Pasta mit Fleischsoßen - Genuss: 7 J.

**1107 Casalia Chianti Classico Gran Selezione 2017 - ro** - 14,5%; Sangiovese100; 94 FP - Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: Blüten, Fruchtstübe, Struktur, reife Brombeeren, Kirschen, Tee, Hauch Vanille. Sehr reich, mineralisch - Mund: Sangiovese-Feuer mit Fruchtstübe von der Schwarzkirsche und von Cassis, Schokotannine, Kakaopulver. Strukturierter Verlauf mit lebendiger Frucht, später kommt Würze hinzu, auch Süßholz, am Ende Cassis und Galestro-Mineralik. Großer Wein mit enormem Potenzial - Zu: edlem Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reife Käse, toller Solist - Gen.: 15 J.+

**1113 PONENTE IGT 2018 - ro** - 15%, CS33, Merlot33, Sangiovese33, von Weinbergen mit Westausrichtung - Farbe: dunkles Rot mit lila - Nase: zunächst sehr zurückhaltend. Dunkle Früchte, fruchtstübe Noten, Leder, balsamisch. Etwas Rauch, aristokratisch. - Mund: anfänglich dominieren Tannine und Frucht gleichauf. Eine gute Säure mischt mit, insgesamt ist er störrisch und wild. Mit viel Luft (sechs Stunden karraffiert) dann Fruchtstübe mit tiefer Frucht, Kirschen, Pfeffer, Pfeifentabak. Integrierte Tannine haltend - Zu: edlen Braten von Rind, Ente, Gans, Lamm. Reifem Käse, später toller Solist. Bis 2023 sechs Stunden karraffieren. - Genuss: 12 J.

#### MAREMMA - AMPELEIA BIO Demeter

**1008 Unlitro di Ampeleia IGT Liter 2019 - ro** - Grenache, Mourvedre, Carignan, Alicante, Sangiovese, 6 Mte. im Zementfass, 12,5% Farbe: dunkles Rubinrot - Nase: viele Blüten, Himmler, gewürzig-erdig. Fruchtstübe - Mund: süffig mit Fruchtstübe nach Himmler, Erdbeeren, vanilliger Wildkirsche, Lakritz. Weich und reich. - Zu: Grilladen, Abendbrot, Party - Genuss: 5 J.

**1012 Kepos IGT Maremma 2019 - ro** - überwiegend Grenache und Mourvedre sowie Carignan, 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 dann eher kühl. Veilchen, Lakritz mit Cassis, Brombeeren und Blaubeeren. Gefällt sehr. - Zu: Grillgerichten, Lammschulter; mediterraner Küche, sehr vielseitig einsetzbar. - Genuss: 7 J.

**1006 Ampeleia IGT Maremma 2017 - ro** - reiner Cabernet Franc. 20 Jahre alte Reben auf kalkigem und schwerem Ton sowie auf vulkanischem Gestein. 16 Mte Barrique, 40% neu. - Farbe: dichtes Granatrot - Nase: süße Gewürze mit dunklen Früchten, Sandelholz und Wachholder, dicke Frucht nach Kirsche und Waldbeeren. Verführerisch-samtig. Herrliches Bouquet. - Mund: Fruchtstübe und Mineralik, zusammen mit Fruchtfleisch von der Kirsche. Weiche Gerbstoffe. Etwas Thymian, Wachholder. Unaufdringlich und elegant, dem Essen außerordentlich dienlich. - Zu: Lamm, Rind, Gans, Ente, Wild. Käse. Toller Solist - Genuss: 10 J.

#### MAREMMA und andere Toskaner

**1146 Borgo Scorpato-Borgonero IGT 2017 - ro** - CS, Sangiovese, Syrah; 13,5% Farbe: 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. Ein Topp-Preis-/Qualitätsverhältnis - Zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm, Gans, Ente, gereiftem Käse - Genuss: 7 J.

**1251 Argentiera-Villa Donoratico Bolgheri DOC 2017 - ro** - CS40, CF30, M20; 14% - Farbe: dunkelrot - Nase: Kirschen und Pflaumen mit Kakao, Veilchen. Reich und warm - Mund: konzentrierte, dunkle Früchte, Cassis. Zunächst Cabernet-Sauvignon, dann Rückgrat vom Merlot mit rundem Tannin. Durch den Wein zieht sich eine kirschige Frucht, die viel Eleganz verleiht. Ein Supertuscan mit Bordeaux-Charakter. - Zu: Wild, Lamm, Rind gebraten, Geflügel. Halbgerieftem Käse. - Genuss: 12 J.

**1262 San Guido-Le Difese IGT 2018 - ro** - Cuvée von CS70 und Sangiovese30; 90PP - Farbe: dunkles Rot mit Violett - Nase: reiche Fruchtaromen, balsamisch, opulent - Mund: fruchtstübe, beeriger Auftakt, sehr reich und tief mit milden Tanninen, großzügig. Langanhaltend mit Schoko-Abgang. - Zu: Grilladen und Solist - Genuss: 12 J.

#### MONTALCINO - LA MAGIA BIO:

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

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

**1579 Rosso di Montalcino DOC 2019 - ro** - 14%, 15 Jahre alte Sangiovese, 50% Stahl, 50% in gebrauchten Tonneaus (500 Liter) - Farbe: granatrot mit lila Nase: Veilchen und Korb voller dunkler Früchte, springt geradezu an, reich und betörend. Welch ein Einstieg in 2019! Fenestres Lakritz, Schwarzkirschen, ätherische Noten, feine Würze. - Mund: kühler Typ mit Kirsche und frühen Tannine, dann ansteigende Frucht und tragende Säure, gute Länge, sauber und frisch. Sanft ausklingend mit Tee, Kirschen und Würze. Perfekt. - Zu: Fleischgerichten, Steaks, gerne Ente und Gans, Lamm, Wild. Zum Käse. Guter Solist. - Genuss: 6 J.

**1581 Brunello di Montalcino DOCG 2016 - ro** - 14,5%; 40 Jahre alte Sangiovese, 3 Jahre im Tonneau, ein Drittel neu. 17,5 Jancis Robinson, 96 Pkte

JS - Farbe: mittleres Granatrot, Hauch lila - Nase: dicht und reich mit Blüten, dunklen Früchten und Kräutern. Mit ätherischem Schwung bieten sich feine Aromen von Kirsche, süßen Kräutern, Tonka, Lorbeer an, dann Schoko und Tabak. Verführerisch, - Mund: eine kleine Fruchtexplosion mit Kirschen und Cassis mit zarter Bitternis von Kakao. Süßer Pfeffer, Lakritz. Sehr fein und lang, mit reifer Säure unterlegt, finessenreich, sehr langer Ausklang. Groß. - Zu: festlichen Braten, Ente, Gans, Wildgeflügel und Schalenwild. Zicklein, Lamm. Solist - Genuss: 12 J.

**1747 Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 - ro** - 14,8%, 39 Jahre alte Sangiovese, 40 Monate in neuen Tonneaus, 97 JS - Farbe: mittleres Rot - Nase: warm und offen, komplex mit Cassis und Kirschen. Oliven und Fenchel, Rosen.. Mund: kirschtig mit "Roter Grütze", Vanille, Schoko und etwas Minze. Stützende Tannine, die aber kaum durch die Aromen dringen. Im Finale fruchtig und balsamisch. Großartig. - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

**1586 Brunello di Montalcino Ciliegio DOCG OHK 2016 - ro** - 14,5%; 40 Jahre alte Sangiovese, ausgesuchte Parzellen zwischen den beiden Kirschenbäumen, 730 Flaschen, 3 Jahre in neuen Tonneaus. 96JS Farbe: mittleres Rot - Nase: schon mit Abstand strömen betörende Aromen aus dem Glas: reife Schwarzkirsche, Cassis, Tee. Elekganz mit Vanille, Wachholder, Sandelholz und dunkler Schokolade. Dichte und Konzentration werden deutlich, denn die Aromen wirken nicht zerstreut, sondern komme - Mund: der kühle Typ. Schwarzkirsche und Cassis gehen in Weichsel, die Säure hebt und es mischen sich Schoko-Tannine ein. Unglaublich die Länge, die mit Würze und wenig Kräutern in ein Brunello-Konzert einmünden. Im finale kommt noch einmal die Kirsche zum Zuge - Zu: besten Fleischgerichten oder als Solist - Genuss: 15 J.

#### MONTALCINO - CLAUDIA FERRERO

**1741 Pepita Rosso Toscana IGT 2018 - ro** - 15/1/5,5; Supertoskaner aus der Maremma auf Lehm; CS, Merlot, Montepulciano und Alicante. Reben von 2003. - Farbe: dunkelrot - Nase: springt an mit dichtem Cassis, sauber, Pfeffer, sympathische Fruchtstübe, Kakao - Mund: balsamische Noten mit reifen Knusperkirschen, Cassis, Schoko. Ansteigende Tannine, gut integriert, die ein Essen bestens unterstützen. Toller Supertuscan. - Zu: Grilladen, überhaupt rotem Fleisch, Abendbrot und Braten, auch zu Wild und Ente - Genuss: 7 J.

**1742 Rosso di Montalcino DOC 2019 - ro** - 14,5/1/5,6; perfekter Jahrgang, reiner Sangiovese, - Farbe: rubingranat - Nase: sauber, feine Blüten, Lakritz, Blaubeeren, Feige, Wachholder und Graphit. Einladend - Mund: reich, Graphit, ansteigender Lakritz, Pfeffer, Feige. Wildkirschen mit weißem Pfeffer und Kakaopulver. Reifer Sangiovese mit samtigen Tanninen, Wachholder und Mineralik. - Zu: Nudeln mit Parmesan und Steinpilzen, Kalb, Kaninchen, Rehrücken, Gans und Ente, Wild. - Genuss: 10 J.

#### MONTEPULCIANO - LA CASELLA BIO

**1731 Deodato Bianco 2020 - 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: 3J.

**1722 Deodato Rosato 2020 - rs** - Sangiovese - Farbe: helles Rosé - Nase: frisch mit Himmler und Blüten - Mund: auch Himmler, Hauch Würze und viel Frische. Dann eine leichte Mineralik von Erde, hat was.

**1732 Rosso di Montepulciano DOC 18/19 - ro** - Sangiovese85, Canaiolo und Mammolo. - Farbe: granatrot - Nase: lebendig-fruchtig, sauber. Kirsche mit Lakritz, dicht, etwas Süßholz. Kirschen und Waldbeeren - Mund: dicht, würzig, dunkle Früchte nach Schwarzkirschen, Cassis. Leder. Gute Struktur, Tannine reich, aber rund, Frucht deckelt, fruchtiges Finale, fast ein VN. - Zu: Pasta, Grilladen, rotem Fleisch - Genuss: 7 J. +

**1733 Nobile di Montepulciano DOCG 16/17 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo - Farbe: ziegelrot - Nase: Schon Nase wird der gute Jahrgang deutlich. Dicht mit Finessen: Wildkirsche, warme Noten von Kakao, reife Himmler. Saftig und reif. - Mund: Konsequent im Verlauf, sehr strukturiert. Kirschtig mit Fruchtstübe im Antritt, Süßholz, etwas Pfeffer und Nelken, Wachholder. Sehr lang, Gerbstoffe völlig integriert. Potenzial. - Zu: rotem Fleisch, Wildbraten, Gans und Ente - Genuss: 7 J. +

**1735 Nobile di Montepulciano RISERVA DOCG 15/16 - ro** - Sangiovese90, Canaiolo und Mammolo, nur 6.000 Flaschen - Farbe: purpurrot - Nase: hohe Konzentration, dicht und reich. Frucht und süße Würze kommen aus der Mitte, Hauch Vanille, verführerisch - Mund: auch kräftiger Antritt mit Frucht von Kirschen und reifer Cassis. Klingt nach, wird schokoladig. Gerbstoffe starten, Frucht im Retro mit Würze, Schwarzkirschen, ...Großes Finale. Hat Feuer. - Zu: großem Braten, Filet, Wild, Lammkeule mit durchaus üppigen Soßen - Genuss: 12 J.

#### APULIEN

**1301 A Mano Bianco Fiano Greco IGT 2020 - we** - aus Fiano60, Greco10 und Falanghina30, 12% Farbe: gelb - Nase: springt an mit Ananas, Maracuja, Mango und Minze - Mund: exotischen Früchten, auch Klarapfel, Zitro und Würze. Schöne Länge, trinkig - Zu: Aperitiv, Fisch und Muscheln, gemischtes Abendbrot - Genuss: 3 J.

**1303 A Mano Rosato von Primitivo IGT 2020 - rs** - trockener Rosé von Primitivo, 12% - Farbe: pinkfarben - Nase: wenig, saftig, Blüten nach Rosen - Mund: klar mit Himmler, Erdbeeren, saftig und frisch - Zu: weißem Fleisch, Vorspeisen, Pasta, Terrassenwein, Abendbrot in der Sonne. - Genuss: 2 J.

**1608 Integro Negroamaro IGT 2019 - 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, Fruchtstübe, reich und dennoch ansteigend. Trinkig mit milden Gerbstoffen - Zu: Abendbrot, Brunch, Steaks, Braten mit Waldpilzen - Genuss: 5 J.

**1308 Volunte Primitivo IGT 2020 - 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 Orangenesten. - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1224 Integro Primitivo IGT 2020 - ro** - 14/11/6,3; Farbe: rubingranat - Nase: zurückgenommene Nase, feine Blüten, Würze - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1304 A Mano Primitivo IGT 2019 - ro** - Primitivo von Torricella, Sava und Manduria, 30-60 Jahre alte Reben, - zwei Monate in Barriques, 14,5 % - Farbe: rubingranat - Nase: dicht, Kirschfleisch, Vanille, süßer Tabak, Schmelz, Lakritz, Trockenpflaume - Mund: Wildkirschen und Sandelholz, milde Tannine, Lakritz und Cassis, füllig und dennoch elegant - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1075 Carlomagno Primitivo Appassimento IGT 2019 - 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 - Zu: Vielseitig einsetzbar. Zum Buffet, Abendbrot, Grilladen - Genuss: 7 J.

**1326 IMPRINT Primitivo Appassito IGT 2019 - ro** - Primitivo von 40-60 Jahre 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 zu Wild mit gehaltvollen Soßen, als Solist - Genuss: 10 J.

**1319 Menhir-Quota 29 Primitivo Salento IGP 2019 - ro** - Primitivo, 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Schwazkirschen, Brombeeren, Fliederbeeren, Bitterschokolade. Später Maraschinokirschen und Lakritz, etwas Minze - Mund: mineralischer Auftakt mit Üppigkeit des Primitivo, gestützt durch milde Weichselfrucht. Kakao, graphitige Tannine. Kirschlikörige Länge mit Kakao. Sandige Tannine. - Zu: Schmorbraten, Grilladen, Käse, Pasta, Wurst. Als Solist. - Genuss: 6 J.

**1324 Colle al Vento-Primitivo Mandu Pacato DOC 2019 - ro** - Primitivo, 14,5% 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: 6 J.

**1337 Vigneti d. Salento-Primitivo Manduria Zolla DOP 2019 - ro** - Primitivo, 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.

**1309 Menhir-Primitivo Manduria IGP 2019 - ro** - Primitivo 14% - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: balsamisch nach Cassis und süßen Waldbeeren - Mund: fruchtsüß, betörend balsamisch, dennoch mit Frische, dicht und saftig, Cassis, Waldbeeren, lang - Zu: Grilladen, ... - Genuss: 6 J.

**1322 Menhir-CalaMuri Salento IGP 2017 - ro** - Primitivo 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.

**1327 Capuzzimati-Dueterre Rosso 2018 - ro** - Primitivo, Gaglioppo, Maglicococ; 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.

**1313 Emera-Primitivo di Manduria 365 DOC 2017 - ro** - Primitivo, 15/13 - Farbe: dunkelrot - Nase: reife, dunkle Früchte, Tabak. Dicht und balsamisch - Mund: Fruchtsüße, rund und süffig. Markante Würze und Fülle, dennoch mit Eleganz. Emera kann das. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1641 Emera-Primitivo Manduria 1861 Evviva DOP 2016 - ro** - Primitivo, 14,5; - Farbe: rubinrot - Nase: üppig nach reifen Brombeeren, Pflaumen, Zimt. Auch Kaffee und Vanille - Mund: samtig und rund, weiche Tannine, Fruchtsüße, Kirschkompost und Waldfrüchte. Bei aller Konzentration und Fülle auch lebendig. - Zu: Pasta, Wild, Grill, Lamm - Genuss: 10 J.

**1328 Emera-Primitivo Manduria Since 1974 2017 - ro** - Primitivo, 15/13/5,5; 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 2016 - 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.

**1261 Farnese-Edizione Cinque Autoctoni - ro** - Montep33, Primi30, Sangio25, Negro7 MalvaNero5. 14,5%, 25 Tage Maceration, 13 Mte Barrique - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: mächtige Fruchtaromen 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.

#### SARDINIEN - TENUTA CAPICHERA

**1267 Capichera-Vermentino Lintóri DOC 2019 - we** - 13,5; Vermentino di Gallura von jüngeren Reben, Stahltank - Farbe: grüngelb - Nase: frisch und meneralisch, exotische Früchte, Ananas, Kräuter - Mund: frisch und klar,

Zitrusnoten, Andenbeere, Ananas. Mineralik, gute Länge, schöne Balance - Zu: Suppen, Vorspeisen, Terrasse - Genuss: 4 J.

**1129 Capichera-Vermentino Vigna `Angena DOCG Gallura 2019 - we** - 14%; Vermentino di Gallura von alten Reben - Farbe: strohgelb - Nase: blumig, Orangen, Weißdom, gelbe Früchte, auch Apfel. Mineralische Noten - Mund: voll mit gelben Früchten, sehr lang, cremig. - Zu: Fisch mit sahnigen Soßen - Genuss: 10 J.

**1176 Capichera-Isola Dei Nuraghi Ros. També IGT 2019 - rs** - 13,5; Carignano im Stahl Farbe: Korallenrosé - Nase: Rosen, Johannisbeeren, auch Veilchen und Zitronengras - Mund: frisch und saftig, Johannisbeeren, Zitrus und Mineralik. Anklang an Rotwein - Zu: von Terrasse bis Fisch - Genuss: 4 J.

**1131 Capichera-Liànti Rosso IGT 2017 - ro** - 14%; Carignano, Syrah, Stahl Farbe: rot mit Granat - Nase: fruchtig und würzig, Zimt, Fruchtgelee, Mokka. - Mund: Fruchtsüße, reife Kirschen mit milden Tanninen. Durchaus harmonisch - Zu: Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

**1132 Capichera-Assaje Rosso IGT 2017 - ro** - 14,5%; Carignano, Syrah, Barrique - Farbe: rot mit Violett - Nase: ätherisch und saftig nach Kirschen, Brombeeren, Minze, Kakao, würzig, auch salzig. Bemerkenswert gut. - Mund: warm und reich, fruchtig. Milde Tannine mit etwas Schoko. Sehr lang, Hauch balsamisch - Zu: Fleisch, Grilladen - Genuss: 10+ J.

#### SIZILIEN - CUSUMANO, MIOPASSO, NERO ORO

**1347 Miopasso Fiano Terre Siciliane 2020 - we** - reiner Fiano von Sizilien, 13% - Farbe: hellgelb mit Grünstich - Nase: Augustapfel, frisch, Weißdornblüte, Honihwabe. Ansprechnd - Mund: grüner Apfel, Hauch Bitternis. Frisch mit Citrusaromen, frische Ananas, Hagebutte, gute Länge. Mit Würze im Finale. - Zu: Aperitif, Terrasse, Fisch - Genuss: 2 J.

**1401 Insolia Terre Siciliane IGT 2019 - we** - 12,5%, reinsortig, wächst nordwestlich von Palermo. Rebsorte ist auch als Ansonica bekannt - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zarte 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 Frische und Klarheit, final mit feiner Bitternis und guter Länge. - Zu: Vorspeisen, Abendbrot, Fisch, Käse. Man sollte ihn zum Spargel versuchen. - Genuss: 3 J.

**1402 Angimbe Terre Siciliane IGT 2019 - we** - 13%; Insolia70 und Cardonnay30 auf 700 Metern von Ficuzza, Reben sind 20 und 15 Jahre alt. - Farbe: mittleres Gelbgrün - 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, Mineralik, große Länge. - Zu: Fischgerichten und Krebsen. Zum Käse ein dienender Begleiter, auf der Terrasse, ein toller Solist. - Genuss: 3 J.

**1403 Alta Mora Etna bianco DOC 18/19 - we** - Carricante. Vom Ostabhang des Ätna, 600-750 Höhenmeter. 15 Jahre alte Reben in Buschform, Böden aus Lava, Basalt, Asche und Sand. Mineralisch mit Eisen, Kupfer und Magnesium. Farbe: strohgelb - Nase: im Auftakt Rauch, gelbe Früchte und Bitter-orange, Anisgeist, gelbe Pflaume, Brotkrume. Mandelig, viele Blüten. - Mund: reife Trauben, gelbe Frucht, reich. Mineralik und dann Pfirsich. Eine kleine Bitternis mit rauchiger Mineralik und gelbfruchtige Aromen füllen den Mund aus. - Zu: Austern, Krebsen, Fischgerichten. Zu hellem Fleisch und zum Käse. Ein guter Essensbegleiter. - Genuss: 5 J.

**1345 Miopasso Nero d'Avola DOC 2020 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice. Farbe: purpurrot - 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 kompakter Wein, der aber nicht satt macht. Ein Preis-/Qualitätshit. - Zu: Abendbrotwein, Pasta, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen - Genuss: 6 J.

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

**1399 Disuero Nero d'Avola Sicilia DOC 2018 - ro** - auf den weißen Böden (Trubi) aus kalkreichen Ton- und Sandsteinböden, 400 Höhenmeter von Butera im Südosten Siziliens. 16 Jahre alte Reben, kein Holz. - Farbe: dunkelrot mit violetterm Stich - Nase: Mineralik nach Graphit, sanfte Fruchtnoten kirscheriger Art und Trockenpflaume, gewürzig, Fruchtekorb. 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 Nero d'Avola Appassimento DOC 2020 - ro** - beste Trauben Nero d'Avola von Belice und Agrigento im Westen der Insel. Handlese, 15 Tage Antrocknung, 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.

**1786 Nero Oro Rosso Riserva DOC 2018 - ro** - 14%, beste Trauben Nero d'Avola und etwas Frappato und Shiraz von Vittoria. Auf rotem Sand (Ferretti). In 30hl Slavonia 18Mte. ausgebaut. - Farbe: dunkelrot - 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.

**ITALIEN - Aglianico**

**1045 Vigneti d Vulture-Pipoli Aglianico DOC 2018 - ro** - Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 10 Mte Barrique, 13,5% - Farbe: dunkles Rot - Nase: Fliederbeeren, Waldbeeren, Blüten, Koriander. 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 2018 - ro** - 14; Aglianico, von Vulkanböden mit Hanglage, 15 Mte im Barrique - 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, Wildgerichten, kräftigem Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.

**1051 Frattasi-Iovi Tonant Aglianico del Turbano DDCG 2016 - ro** - 14,5; Aglianico del Turbano, Kampanien, von Vulkanböden, 24 Mte im Barrique - Farbe: tiefdunkelrot - Nase: intensiv nach Brombeeren, Myrthe und Pflaumen - Mund: dicht und komplex, Cassis und Zwetschke, Tabak, Würze. Enorm reich, hat Tiefgang, Wachholder, Rauch, großer Wein mit Struktur und Finessen. - Zu: Lamm mit Kräutern, Wildgerichten, kräftigem Käse. Guter Solist. - Genuss: 10 J.+

**ÖSTERREICH****WACHAU - ERICH MACHHERNDL BIO**

**1351 Grüner Veltliner Federspiel Kollmütz 2020 - we** - 12,2/1/5,2; auf Urgestein - Farbe: helles Grüngelb - Nase: Blüten, Orangen, Heu. Birne und Steinfrüchte. - Mund: cremig, reif, Kräuter. Würze, Birne, Gelbfrüchte. - Zu: Fisch, Salat, Vorspeisen, Suppen - Genuss: 4 J.

**1358 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz 2020 - we** - 13,3/3/7,5,5; auf Löss umnd Paragneis, Reben von 1968 - Farbe: goldgelb - Nase: Rose und gelbe Früchte, Steinmehlminalik, feine Reneclode. Eleganz - Mund: gelbe Früchte, auch Apfel. Jod, Pfeffer, Mineralik. Zitronen und Reneclode. Hagebutten. Potenzial, großer Wein. - Zu: Fisch mit kräftigen Soßen, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb, Scheinefilet und-rücken - Genuss: 10 J. +

**1394 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 2019 - we** - 0 - Farbe: mittleres Gelb - Nase: zurückhaltend mit feinen Blüten, Reneclode, Finessen - Mund: saftig, ansteigende Frische, zitronig bei wenig Säure, dann Pfirsich und Mirabelle, deutliches Pfefferl. Langer Abgang, würziger Nachhall. - Zu: Fisch, Spargel, Huhn, Kaninchen, Kalb - Genuss: 10 J.

**1359 Riesling Federspiel Mitz Mütz 2019 - we** - 12/1/5,5; Urgestein und Gneis, zu 85% auf Kollmütz, Rest auf Kollmütz. Farbe: mittleres Grüngelb - Nase: muskatig und traubig, cremig nach Aprikose und Pfirsich - Mund: weißer Pfirsich, cremig und weich in der Säure, fruchtfleischig - Zu: Vorspeisen, kalten Suppen, auf der sonnigen Terrasse und zum Fisch - Genuss: 3 J.

**1361 Riesling Ried Kollmütz 2019 - we** - 12,5/1/4,8; von alten Reben Löss und Urgestein, das Sahnestück - Farbe: grüngelb - Nase: muskatig, Pfirsich und Marille, hinterlegt mit etwas Birne. Typisch für große Wachauer Rieslinge - Mund: Hagebutte, Apfel, kleine Bitternis, Ananas, Pfirsich. Sehr gelungen, edel. Große Tiefe, richtig guter Riesling. - Zu: idealer Fischbegleiter, Spargel, zu asiatischer Küche, als Solist. Krebse, Muscheln, Austern, Hummer - Gen.: 10 J.

**1356 Riesling Pulp Fiction X 2019 - we** - Cuvée aus 2/3 Riesling mit BSA und 1/3 Grüner Veltliner, unfiltriert, minimaler Schwefel - Farbe: helles Goldgelb - Nase: beerig, Blüten, Mandeln. Dicht und volumig, Aprikose und Pfirsich - Mund: saftig wie Trauben. Apfel, gelbe Früchte, wenig. Sehr dicht und frisch. Bombenaromatik. - Zu: weißem Fleisch, auch Kalb, Rinderfilet. Bratfisch, Käse Genuss: 2 J.

**1363 Chardonnay Smaragd Ried Kollmütz 2019 - we** - Reben von 1988 auf Urgestein - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Vanille (obwohl kein Holz), Extrakt-süsse, Litchi, Birne, Zesten. - Mund: frisches Mineral mit Minze, Orangen, Birnen, Quitten. Wieder Apfelsine und kühle Mineralik. Honigton am Ende.. - Zu: vielseitig, Abendbrot, Fischgerichten oder zu weißem Fleisch, Wokgemüse. Genuss: 6 J+

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

**1376 Grauburgunder Smaragd Ried Postolern 2018 - we** - 13/6,5/5; Reben von 1988 auf Urgestein, 370 Höhenmeter - 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.

**1354 Grauburgunder Smaragd maischevergoren 2017 - we** - Reben von 1988 auf Urgestein, keine Malo, Stahltank; 14,7/3,9/6,5 Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Bratapfel, Rosen, reife, gelbe Pflaume, sauber und klar - Mund: am Anfang Honig, Apfelsine, dann fast ins limettige gehend, feines Mineral, mit der Wärme Bratapfel und Maronen, am Ende Mineral und Honigton. - Zu: Abendbrot, Gerichte mit weißem Fleisch, Wokgemüse - Genuss: 7-10 J.

**KAMPTAL - KURT ANGERER**

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

**1446 Roter Veltliner 2020 - we** - 12,5/ 2,1; von Kies- und Schotterböden - Farbe: hellgelb - Nase: Knackig mit Klarapfel, Nuancen von Pfirsich und gelber

Pflaume, Spargel, Quitte. Holunderblüte, Paprika. Überhaupt eine Anmutung an Sbl - Mund: Apfel und Knackbirne, traubig. Apfelkerne (mit kleiner Bitternis), Zitronenabrieb und Minze. Gelbe Pflaume liegt über Mineralik. Frisch bis ins Finale mit Mineralik und milder Würze. Gradlinig und unverspielt, macht Spaß. Zu: weißem Fleisch und Fisch. Auf der Terrasse, zum Abendbrot. - Genuss: 4 J.

**1414 Grüner Veltliner Kies 2020 - we** - 12,5/1,2 Gramm Restzucker/Liter; Riede Kiesling, oben Meeresschotter und Kalkstein, unten rötlicher Sand - Farbe: helles Gelb mit Grünstich - Nase: Gelbfruchtig, reife Birne, Reneclode. Hauch würze mit Orangeade, exotischer Anmutung mit Litchi und Ananas. Lindenblüten, Meerluft (jodig), sauber und trinkanimierend - Mund: Apfel, Würze. Kleiner Gerbstoffeintrag, der Struktur gibt. Darüber Birne, saubere Zitrusfrucht, ansteigend das Pfefferl. Baut sich wunderbar auf, bleibt klar und knackig. Im Finale mit gelber Frucht wie Reneclode, Aprikose, ergänzt durch frische Grapefruit - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, kalten Suppen, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

**1431 Grüner Veltliner Loam DAC 2019 - we** - 13,5/2,7/Rieden Stock und Friesenrock, reiner Sand-Löss 91 FP - Farbe: helles Gelb - Nase: 2018dicht, Apfel, Minze, Kräuter und Jod (Meeresbrise), Mineralik - Mund: gelbfruchtig mit Minze. Muskatig, Apfelkerne und Fruchtsüße. Schon gut entwickelt. Exotische Anmutung - Zu: gebratenen Steinpilzen, weißem Fleisch wie Huhn, Kaninchen, Kalb. Ausgezeichnet zur Asiaküche, Speisen mit Curry. - Genuss: 5 J.

**1428 Grüner Veltliner Spies DAC 2019 - we** - 13,5/6,8/5,6; Riede Spies, Granitstaub und Urgestein, Quarzglimmer als Untergrund 93 FP Farbe: mittleres Gelb mit Grünstich - Nase: Marillen und Mango mit Thymianblüten sind präsent. Reife Birne, Gruch von Quitte vom Baum und feine Blüten mir Saft und viel Reife. - Mund: Reich und fruchtsüß, verführerisch reif. Kleiner Honigton, Schwarztee, Würze von weißem Pfeffer. Wunderbar langsam ausklingend, saftig und cremig, Pfefferminze. Dann noch Marillenektar und hochreifer Pfirsich im langen Finale. - Zu: weißem Fleisch, asiatischer Küche, Fischgerichten, guter Solist - Genuss: 6 J.+

**1429 Grüner Veltliner Eichenstade DAC 2019 - we** - 14,5/6/6; Riede Kiesling, Urgestein-Terrassen mit Rotem Schotter (kalkhaltig) und Sand. Im großen Fass ausgebaut mit 4% Barrique, 93 FP Farbe: mittelgelb - Nase: Kräuter, Blüten von Weißdorn, gelbe Früchte mit reifer Birne - Mund: Pfirsich und Aprikose mit kleiner Bitternis (Apelkerne). Minze und weißem Pfeffer. Burgundisch mit Potenzial - Zu: Kalb und Huhn. Passt gut zu Pilzen. Käsegang. Exzellent zu Langusten und Hummer - Genuss: 12 J.

**1427 Grüner Veltliner Ried Schreckenstein Reserve 2018 - we** - 13,5/7,5/5,6; auf Granit, 94 FP - Farbe: mittelgelb - Nase: zurückhaltende Mineralik von Steinen, Weiß-dornblüten. Gezügelte Kraft. Zarte Aprikose, Honigwabe, Zesten. Hochelegant - Mund: frisch mit Birne. Hauch Exotik. Baut sich auf, dann viel Mineralik und etwas Pfeffer. Pfirsich und Kräuter deuten sich an. Honigwabe. Potenzial - Zu: edlem Fisch mit zitronigen Soßen, weißem Fleisch wie Kaninchen, auch Kalb und sogar Rind (Carpaccio, Tafelspitz), Solist. - Genuss: 9 J.

**1416 Grüner Veltliner Unfiltriert 2017 - we** - hochreife Trauben auf Schotter und Granit, teilw. in Barriques vergoren und ausgebaut. 95 FP, 92 PP - Farbe: mittel-gelb - Nase: konzentrierter Duft von gelben Früchten, Mineral wie Meeresbrise mit Jod, Birne, Pfirsich, Vanille; Kräuter. Tolle Balance. - Mund: dichte, cremige Frucht, gelbe Früchte mit Extrakt-süße, sehr, sehr lang, gute Struktur, feine Limetten und Grapefruit. Potenzial, großer Wein. - Zu: großem Fisch mit Fenchelgemüse, hellem Fleisch wie Kaninchen und Kalb. Toller Solist - Genuss: 12 J. +

**1433 Riesling Ried Ametzberg DAC 2018 - we** - 14,5/9,5/4,8; Steine und Staub von Granit, 94 FP - Farbe: grüngelb - Nase: springt an mit Feuerstein, Macisblüte und Pfirsich. Reich mit Finessen und Tiefe, kleiner Honigton und Orangenschale - Mund: Feuerstein, Aprikosen und Fruchtsüße. Ananas, Birne, kleine Bitternis. Gute, mandelige Länge, mögen wir sehr. - Zu: Austern, Krebsen, edlem Fisch mit leichten Soßen wie Steinbutt und Zander. Solist. - Genuss: 10 J.

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

**1448 Rosé 9 grape varieties 2020 - rs** - 11,5%/ 1 Gramm RZ Farbe: apricot-farben - Nase: Himbeere, feine Blüten nach Heckenrose, sauber und feinglied-ri-g. Frische Haselnuss, Hagebutte. Eleganz - Mund: sehr im Gleichgewicht, Frisch, Himbeere und weiße Johannisbeere, abgepufferte Säure durch Frucht-süße, die final noch einmal punktet. Jodige Frische und kleiner Kernton mit wenig Minze bringen Würze hinein. Sanfte Aromen und florale Noten auch im Nachklang - Zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Terrasse - Genuss: 3 J.

**1434 Zweigelt Ried SAND 2019 - ro** - 13,5/1; auf Granit und Löss, 3jährige Barriques. Falstaffsieger Grand Prix Zweigelt, 92 FP Farbe: rubinrot - Nase: Balsamisch mit dunklen Beeren wie Cassis und Brombeere, Veilchen, Kirsch-kompott mit Vanille, etwas Nelken, dicht mit Finessen. Sandelholz und etwas Wachholderbeeren. Ausgesprochen einladend. - Mund: ansteigend reife Weich-selkirsche, Cassis, Graphit und Würze, dabei saftig. Abgedeckelte Tannine, gute Frische, langer und würziger Nachhall mit dunklen Beeren, etwas Lakritz und samtene Kakao-Tannine. Großartig in dieser Preisklasse. - Zu: Grilladen, Braten, Lamm und Zicklein, oder zum Abendbrot - Genuss: 5 J.

**1415 GRANIT Zweigelt 2018 - ro** - 13,5/1,5; auf Granit; 1 Jahr in Barriques. 94 F-P - Farbe: granatrot - Nase: großartiger Auftakt mit Vanille, süßen Blüten, reifen Johannisbeeren. Reich - Mund: konzentrierte Frucht, ansteigend mit Schwarzkirsche über Cassis und Lakritz bis Schoko. Gewürze. Viel Kraft und Ausstrahlung, dabei finessentreich. Viel Potenzial. - Zu: großen Fleischgerichten. Toll zu Gans mit Rotkohl oder Entenbrust mit einer Orangensoße. - Genuss: 15 J.

**1443 Cabernet Sauvignon 2012 - ro** - 13,5/2,3/5,2; auf Kalk und Löss, CS und etwas CF und Zw; Barriqueausbau, - Farbe: granatrot - Nase: pure Kraft und Dichte, Cassissaft, 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. Sehr schön zu Wildgeflügel, Ente, Gans. - Genuss: 15 J.

**1442 Syrah 2018 - ro** - 13,5/1; von Schotter und Granit; Barriqueausbau - Farbe: granatroter - Nase: Auffallend ist eine enorme Tiefe und Eleganz. Röstaromen, feines Stübholz, Veilchen sowie süßlicher Tabak. Dunkle Beeren mit etwas schwarzem Tee. - Mund: reife Schattenmorelle. Die Säure wird sofort von Cassisnoten gekapert, Schoko und Minze kommen hinzu, alles hochelegant. Hat dabei eine enorme Tiefe, aus der minzige Würze und dunkle Fruchtaromen aufsteigen. Insgesamt der kühle Typ, Tannine tragen, stören - Zu: Rehrücken, Rinderfilet, pikanten Käsesorten (Epoisses), als Solist. - Genuss: 10 J.

**1656 Syrah Stockkultur 2018 - ro** - 16,5/1,4/5,1; 2010 gepflanzt auf der Riede Pfeiffenberg mit Granitboden. Pfählerziehung. 93 F-P - Farbe: granatroter - Nase: warmer Typ mit Schwarzkirschen, Cassis und Sandelholz, Veilchenblüten und Wachholder. Dicht und komplex. Zeigt sich schon offen, braucht aber Belüftung. - Mund: reife Schwarzkirsche, und Cassis, balsamisch. Gutes Säurefundament, ansteigende Würze mit Pfefferminz und Lakritz. Bleibt elegant und ausdauernd. Mit mehr Luft gewinnt er Tiefe mit dunklen Beeren und einer kleinen Bitternis, die in Moccanoten einmündet. Alkohol und Tannine sind gut eingebunden. Fruchtig und würzig auch im Finale. Ein kräftiger Wein mit Anziehungskraft und Potenzial. - Zu: Grilladen, Fleisch mit kräftigen Soßen. Gans, Ente, Lamm, Wild - Genuss: 10 J.+

**1438 Cabernet-Franc 2015 - ro** - 13,5/1,1/5; auf Schotter mit Kalk und Löss, Barriqueausbau - Farbe: granatroter - 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, fruchtiger Abgang, gelungene Kombination. - Zu: Braten und Steaks, reifem Käse, auch gut zu Damwild und Wildschwein - Genuss: 12 J.

**1425 Merlot Limited Edition 2015 - ro** - 15,5/2,9; Riede Kiesling, Granit-schotter, Sand; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 300 Flaschen Farbe: granatroter - Nase: Fruchtsüße, reich, Schoko, Unterholz - Mund: gewaltiger Auftakt mit Cassis, Schoko, roter Grütze, Vanille und süßen Gewürzen. Sehr reich mit großer Tiefe mit tragender Säure und milden Tanninen. - Zu: Wildgerichten, besonders Wildgeflügel, Lamm, Steaks, Hartkäse - Genuss: 20 J.

**1421 Cabernet-Franc Limited Edition 2017 - ro** - 13,5%; Riede Riedel, Schotter; Beeren im neuen Barrique vergoren und ausgebaut. Nur etwa 400 Flaschen. 95 F-P Farbe: granatroter - Nase: reife und süße Kirsche, gewürzig, vanillig, frisch, kernig - Mund: viel Cassis, saftig und dicht mit leichtem Vanil-leton, weich und dennoch mit Biss, fruchtig Mund, Gewürze nach Nelken, sam-ener Abgang mit fruchtiger Länge. - Zu: besonderen Anlässen - Genuss: 20 J.

**1422 Red Granite Syrah Limited Edition 2016 - ro** - 14,5/4,7; bester Syrah von alten Reben auf Schotter und Granit. Handentbeert, Beeren im Barrique (Darnajou) vertikal vergoren, 10 Monate auf der Maische. Fassausbau 4 Jahre. 96 FP - Farbe: tiefrot, fast schwarz - Nase: 0 - Mund: 0 - Zu: ganz besonderen Anlässen - Genuss: 40 J.

#### TRAISENTAL - ANDREAS HERZINGER

**1454 Grüner Veltliner Meßwein 2020 - we** - nur 10% Farbe: helles Grün-Gelb Nase: grüner Apfel, sauber, Lindenblüten - Mund: floraler Antritt, Salz, Rene-clode, Orange, gute Länge. Sauberer Terrasanwein mit wenig Alkohol - Zu: auf der Terrasse, nach getaner Arbeit, zur kalten Suppe, Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1455 Grüner Veltliner Nußgarten 2020 - we** - 13,7/3/5,1; tiefgründiger Löss-boden, 1975 gepflanzt Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: florale Noten, Orangenschale, reifer Apfel, Quitte und Ananas - Mund: reife gelbe Früchte, Apfelmus. Würze und milde Säure, cremig. Im Finale reifer Apfel und das Pfefferl - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1485 Grüner Veltliner Ried Kirchbergen 2020 - we** - 13/1,7/5,6; - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: gelbe Früchte, sauber, Renecloden - Mund: fruchtig nach gelben Früchten, kleiner Bitternis, Honig und Würze. Gute Länge, Pfeffer im Nachhall. Sehr gut. - Zu: als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1457 Grüner Veltliner Ried Hochschopf 2020 - we** - 13,5/4,9/5,8; 30 Jahre alte Reben auf Kalkböden von Konglomerat mit dünner Lössauflage, Terrassen. Farbe: mittleres Gelb - Nase: reiche Blüten, Pfirsich, Ananas - Mund: Schmelz und reiche gelbe Frucht, etwas Gerbstoff, Ananas, gutes Säurespiel. Im Nachhall pfeffrig mit Ananas - Zu: weißem Fleisch und Fisch. - Genuss: 8 J.

**1453 Gemischter Satz 2020 - we** - 11,1/1,3/6,3; 30-60 Jahre alte Reben mit verschiedenen Rebsorten eng bepflanzt aus einem Weingarten - Farbe: helles Gelb - Nase: Kräuterwiese, grüner Apfel, Orangenschale und Aprikose. Lindenblüten - Mund: frisch mit Reneclode, Meersalz, Zitro, Stachelbeere. Leichter Wein mit Zug und ausreichendem Standvermögen - Zu: Mehrzweckwein Terrasse, Vorspeisen, Spargel und nur so - Genuss: 3 J.

**1458 Sauvignon blanc Nußgarten 2020 - we** - 12,2/1,2/6,6; kalkiger Löss und braune Erde, keine Aromahafen; 13% - Farbe: helles Grün-Gelb - Nase: Cassisblatt, Paprika, exotische Noten, floral - Mund: muskatig, Zitro, Kiwi und weiße Johannisbeere. Kleine Würze, Minze. Trockenes Finale - Zu: Curry-Garnelen, Asia-Speisen, Krebsen, Fisch, Blauschimmelkäse - Genuss: 4 J.

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

**1462 Zweigelt Barrique 2018 - ro** - 12/1/5,6; ausgesuchte Trauben, 15 Monate Barriqueausbau Farbe: dunkles Granatroter - 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 Extraktstoffe. Elegant und reich, besonders lang. Zum Fleischgang mit ungebundenen Soßen, Steak, Filet, auch Gans und Ente. Zum Käsegang. - Genuss: 7 J.

#### WEINVIERTEL - CHRISTOPH BAUER BIO

**1484 Welschriesling 2020 - we** - 11/1,1/6,3; Traube hat mit Riesling keine Verwandtschaft, eher mit Elbling - Farbe: helles Grün-gelb - Nase: frischer Duft nach reifem Apfel, Quitte, Reneclode. Etwas erdige Mineralik - Mund: leicht und fruchtig mit Zitro und Klarapfel. Ewas Würze, Birne, klingt zitronig aus. Sehr sauber. - Ein frischer, leichter Sommerwein, für den Nachmittag und das Abendbrot. Vorspeisen, kaltem Spargel. Begrüßungsschluck - Genuss: 2 J.

**1491 Gemischter Schatz 2020 - we** - 11,5/1,2/6,1; Sauvignon bl40, Welsch-riesling30, Neuburger20 und Traminer10, vom Schatzberg. - Farbe: helles Grün-gelb - Nase: Blüten von Weißdorn und Linde, Hauch Ahornhonig und Würze, Apfelschale - Mund: frisch mit Würze, Tee und feinem Honig. Gute Länge, steigt noch an mit Zitrus, Apfelschale, Minze. Beachtlich lang, sauber und würzig auch im Finale. Wieder in dieser Preisklasse ein Hit. - Zu: Vorspei-sen, Terasse, Suppen - Genuss: 3 J.

**1482 Grauer Burgunder 2020 - we** - nur 12,5%, von der Lage Znaimer Haide, alte Reben bis 30 Jahre - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reifer Apfel, Honig, Mirabelle, etwas Rauch - Mund: saftig mit viel Mineraliki, Salz, Zitruschale, Orangeade. Hauch asnanas mit Limette, Minze. Bleibt sehr lange auf diesem Niveau, klingt sauber und würzig aus. - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 4 J.

**1493 Grüner Veltliner DAC 2020 - we** - 12/1/5,6; - Farbe: helles Gelb - Nase: Reneclode, etwas Schmelz, März-Veilchen, läßt ein - Mund: viel Steinminer-alki, frisch, würzig mit süßlicher Ummantelung, Reneclode und Birne, dann weißer Feffer. Hat Schmelz, Zitronenarabie. Gute Länge mit fruchtig-erdigen Noten. Im Finale mineralisch und frisch, klingt mit Apfelkern und etwas Pfeffer aus - Zu: vielen einfachen Speisen bis zum Schweinebraten. Nicht nur ein Sommerwein. - Genuss: 3 J.

**1497 Grüner Veltliner Spezial 2020 - we** - 12,5/4/5,2; kalkhaltiger Löss vom Schatzberg Farbe: mittleres Gelb - Nase: Reife und >Schmelz, gelbe Pflaume, März-Veilchen, reife Birne. Hat einen Hauch Exotik - Mund: reife, würzige und zitronige Fruchtigkeit, etwas Pfeffer, dann ein Honigtouch und Minze. Klingt sehr langsam aus, Zitrone bleibt, Würze von weißem Pfeffer. Frisch und dennoch mit Fülle, dabei sauber und klar. Muß empfohlen werden. - Zu: Wein zum Fisch und hellem Fleisch, Salaten, Buffets. Zum Spargel mit Schinken. - Genuss: 6 J.

**1488 Grüner Veltliner Alter Schatz Reserve 2019 - we** - 14,5%; Premium-veltliner, spontanvergoren, im großen Holz ausgebaut, nicht filtriert Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig, Schmelz, Birne, Mirabelle, Blüten und Kräuterwürze - Mund: sehr im Gleichgewicht, beginnt mit Fruchtsüße, Schmelz und gelber Frucht nach reifem Pfirsich und einem Hauch Ananas. Exotik, Zitruschale und weißer Pfeffer. Hat Fülle und Kraft, aber viel Eleganz. Bleibt immer im Spassbereich. - Zu: Spargel, Vorspeisen, Hähnchen, gebratenem Fisch, Asia-Küche. - Genuss: 4 J.

**1483 Riesling Wachstum 2020 - we** - 12; von Untermarkersdorf - Farbe: helles Gelb - Nase: Rosenblüten, Hauch Würze und Exotik, Pfirsich, Mineralik mit etwas Rauch - Mund: Apfelsine mit Fruchtsüße, Ananas, Orangeade. Frische Länge, in die Pfirsich hinein springt. Viel später dann auch Würze mit Apfelkern. Hat etwas restsüße, dennoch leicht und spritzig - Zu: Zum Abendbrot. Sehr gut zu Kaninchen, Huhn, Pilzgerichten und asiatischen Speisen. - Genuss: 3 J.

**1494 Zweigelt 2019 - ro** - kein Holz, 13/1/5,3 - Farbe: purpurrot - Nase: wunderbarer Auftakt mit präziser Frucht nach Cassis. Leder und ätherische Noten (Blüten), süßes Lakritz. - Mund: reife Weichsel, vanillig, Hagebutten, feine Würze. Tannine sind abgedeckt, hinten Fruchtsüße mit Cassis und Kirsche. Beachtlich lang. Preishit - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 5 J.

**1487 Zweigelt Reserve 2018 - ro** - auf Löss und Kalk, Barrique, häftig neu. 14/1/5,1 - Farbe: dunkles Granatroter - Nase: sauber, dunkle Beeren, Schwarz-kirsche. Lorbeerblatt und Blüten. Dicht und einladend. Ohne Zweifel ein Großer Mund: Brombeeren, Fruchtsüße, zartes Lakritz. Sieigt langsam an, zwingt die Tannine in eine dienliche Rolle. Fast samtig, dabei saftig und unaufdringlich, aber nachdrücklich. Großartig, ein Paradezwiegelet. Mehr Wein für dieses Geld ist nicht möglich. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. - Genuss: 9 J.

**1478 nur zweigelt 2017 - ro** - ohne alles: kaum Schwefel, Spontan gärung, kein Filter. Beste Trauben - Farbe: purpurrot mit lila - Nase: zurückhaltend, feine Blüten, Veilchen, zartsaftig. Elegant mit Finessen - Mund: weich, fruchtig-saftig, jung. Kirschen und später etwas Cassis. Finessenreich und grundehrlich, sauber. Reiner Wein, kühl zu lagern. - Zu: Abendbrot, Vorspeisen, hellem und rotem Fleisch, Grilladen - Genuss: 4 J.

**1496 Zweigelt Privat 2017 - ro** - die besten Trauben von der Straßhaide. Selektion der besten Fässer. 18 Mte neue Barrique, unfiltriert. 13,5/1/5,6 - Farbe: dunkles Granatroter - Nase: warm, reich und dicht, dennoch saftig Veilchen, schwarze Früchte und Beeren. Sauber mit ätherischen Nuancen - Mund: kirschtig, balsamisch. Dann ansteigende Weichsel, sanfte Tannineinlage, Fruchtkorb und Tee. Fruchtsüße, wunderbar harmonisch mit viel Potenzial. - Zu: Zicklein, Lamm, Wild und zum Hartkäse. Hochwertigen Grilladen. - Genuss: 15 J.

**1489 Roter Schatz Cabernet-Merlot 2017 - ro** - Barriqueausbau, 13/1,2/5,1 Farbe: dunkelrot - Nase: Duft nach dunklen Beeren, etwas Tabak und Tee. Ziemlich dicht und komplex - Mund: kühler Typ mit Minze und Kirschen. Hat Würze von Tanninen, Zartbitter-Schoko, Eleganz, Dichte. Viel Potenzial, klingt nur sehr langsam aus, setzt Cassis frei, zeigt Größe. Nach zwei Stunden perfekt in der Harmonie. - Zu: Grilladen und Braten, Wild, Lamm. Käse. - Genuss: 10 J.

#### NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND - Silvane und Leo SOMMER

**1612 Grüner Veltliner Klassik 2020 - we** - 11,5%, 1,4 Restsüße; auf Schiefer und sandigem Lehm - Farbe: grün-gelb - Nase: apfelig-frisch, Blüten, Birne, Hauch Exotik - Mund: Apfel, würzig, Birne. Mineralik mit etwas Rauch und Salz. Frucht, Würze und Mineralik sind sehr in Harmonie. - Zu: Sommerwein mit Eleganz, zum Abendbrot, zur Spargel- und Gurkensuppe - Genuss: 3 J.

**1615 Grüner Veltliner Bergweingarten M 2020 - we** - 13/2/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer, JS 91 - Farbe: grün-gelb - Nase: Klarapfel, Würze,

Mineralik, Blüten. Speziell ist die wunderbare Harmonie mit der Schiefer-mineralik. - Mund: saftig-weinig, gelbe Früchte wie Pfirsich und Reneclode. Minze. Mineralität nach Schiefer - Zu: zum Spargel ideal, zum Fisch, auch Räucherfisch, zu hellem Fleisch. Sehr vielseitig. - Genuss: 5 J.

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

**1609 Himmelreich Leithaberg Grüner Veltliner 2018 - we** - 13,5/1/6,1; steile Schieferlage, im 500L Holzfass ausgebaut, hohe Bewertungen - Farbe: grün-gelb - Nase: Kräuter und Mineralik, gelbe Früchte, Schmelz und Hauch Vanille - Mund: reife, gelbe Früchte mit Citrus, Thymian, Lorbeerblatt. Dicht und Frisch, später Grapefruit, salzige Mineralik, Orangenzesten. Groß mit viel Potenzial - Zu: hellem Fleisch, Fisch mit kräftigen Soßen, aus einem Burgunderglas. - Genuss: 8 J.+

**1616 Riesling Bergweingarten 2020 - we** - 12,5/1/5,9; sandiger Lehm mit Glimmerschiefer. JS91,F90 - 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. Gefällt uns sehr - Zu: Fisch und Spargel mit Schinken, asiatischen Gerichten, Wok-Gemüse - Genuss: 4 J.

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

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

**1611 Handwerk Sauvignon blanc 2018 - we** - 13,5/1/5,7; hochdotierte SBl im großen Holz und Betonei, Spontanvergärung - Farbe: mtlteres Gelb - Nase: ; - Mund: Stachelbeere, orientalische Früchte , hochkonzentriert mit großer Tiefe. Beeindruckend. Braucht noch etwas Zeit - Zu: Fisch, Fisch, Fisch. Ziegenkäse - Genuss: 8 J.

**1629 Blaufränkisch Vomthal 2017 - ro** - 13/1,2/6; von Schiefer und Kalk - 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 2018 - ro** - 13,5/1/6,2; alte Reben auf Glimmerschiefer und Kalk, 92 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: dunkles Geflügel, Wild, Lamm, Filet mit konzentrierten Soßen, Käse - Genuss: 12 J. +

**1626 Camer Reserve 2016 - ro** - 14/1/6; Cabernet-Sauvignon und Merlot von einem Weingarten, 40% neue Barriques; 92 Fpkte - Farbe: dunkelrot, fast schwarz - Nase: Röstaromen und viel dunkle Frucht, Fleisch, Blüten, Wildkirsche - Mund: gestauch und dicht, Schoko, Cassis, Fruchtkorb. Samtene Tannine, etwas Tabak, Gewürze, balsamisches Finale - Zu: Lamm-braten, Zicklein, Wild, Gänsebraten, Ente, rotem Fleisch. Solist - Genuss: 12 J. +

#### NEUS.SEE-HÜGELLAND – C. u. E. GIEFING Kontr. Integr. Produktion

**1606 Chardonnay Muschelkalk 2019 - we** - 40 Jahre alte Reben, Stahltank, Malo; 92 P AlaCarte - Farbe: mittleres Gelb - Nase: saftig, dicht,Blüten, Quitte und Birne - Mund: reife Birne, Mango, Fruchtsüßg. Viel Extrakt und cremiger Körper, Schmelz. Hagebutte vom Kalk und den alten Reben. Toll - Zu: zu Fisch, Huhn und Kaninchen, zum Käse. Als Ein-Wein zum Sommeressen - Genuss: 4 J.

**1695 Zweigelt Ried Umriss 2016 - ro** - 30 Jahre alte Reben auf Kalk-Merge - Farbe: rubinrot - Nase: fleischig, kirschsäftig, Cassis, wilde Rose - Mund: Graphit, balsamisch, Kirschen mit Kern, Waldbeeren. Etwas 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% Damajou; 91 FP - Farbe: rubingranat - Nase: Vanille, dicht, extraktreich. Blüten, Eleganz, Tiefe mit Schwarzkirschen und Cassis - Mund: Waldbeeren, Tannin für die Ewigkeit. Ansteigende Aromen mit Beeren, Tabak und Kirsche. Mineralisch-würzig mit Lakritz, kleiner Bitternis. Sehr spät dann balsamisch, Feige und Schwarzkirsche. Großartig - Zu: Wild und Wildgeflügel, Rinderfilet, Gans, Lamm, Zicklein - Genuss: 12 J.

**1697 Blaufränkisch Ried Umriss 2018 - ro** - 20 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel - Farbe: rubinrot - Nase: elegant, fein, zurückhaltend. Die zarten Düfte sind vielversprechend. - Mund: im Gleichgewicht mit Schwarzkirsche, etwas Lakritz, Kaffee. Eleganz, gute Länge. Im Retro mit Vanille, Kaffee und reifer Kirsche. Perfekt in dieser Klasse. - Zu: Alltagswein, zu Vorspeisen und Pasta. - Genuss: 7 J.

**1699 Blaufränkisch Guter Roter 2016 - 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 Fruchtsüße, betörend, Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, süße Kirschen - Mund: frisch, Waldbeeren, auch Kirsche und Himbeeren, Zwetschenmus, Gewürze. Schokoladig-kirschiger Abgang. Wein mit viel Schmelz und gutem Potenzial. Schmeichelt. - Zu: Wild, Steaks, Lamm, Ente, Gans, Zicklein. Vielseitig einsetzbar. - Genuss: 9 J.+

**1715 Blaufränkisch Reserve 2015 - ro** - 55 Jahre alte Reben auf Kalk-Mergel von den Rieden Oberer Wald und Gemärk , 2 Jahre in neuen Damajou; 95PAlaCarte - Farbe: tiefdunkles Rubingranat - Nase: Konzentrat und Eleganz aus Beerensus, 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, Jahrhundertwein - Zu: Wild und Wildgeflügel, Filet vom Rind, Lammrücken und -keule, Festtagswein aus einem großen Glas - Genuss: 15 J.+

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

**1707 Cardinal 2015 - ro** - 60 Jahre alte Reben auf Löss-Mergel, teilweise Glimmerschiefer; 80Bf, 10Zw,10CabS; 3 Jahre neue Barriques; 93 PAlaCarte - Farbe: dunkles Rubingranat - Nase: zart-rauchig, konzentrierte Frucht, dunkle Früchte wie Cassis und Scharzkirschen mit Fruchtsüße, auch Zwetschen, 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. Etwas Unterholz, süßes Lakritz, reife Schwarzkirsche verbleiben im Retro. Der größte Wein der Kollektion. - Zu: festlichen Braten, besser als Solist - Gen.: 15 J.+, karaffieren

#### WESTSTEIEMARK - CHRISTIAN REITERER

**1773 Weißburgunder Klassik DAC 2020 - we** - 12/3/6,4; - Farbe: hellgelb - Nase: Brotkrume, gelbe Früchte, Weißdornblüten - Mund: saftig, Apfel und Birne, hat Biss. Tolle Mineralik, die bis in den Nachhall geht - Zu: Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch - Genuss: 4 J.

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

**1729 Sauvignon Blanc Lamberg DAC 2018 - we** - vom Lamberg mit Lehm und Kalk, lange auf der Feinhefe - Farbe: grüngelb - Nase: Cassisblatt, Paprika, Nessel, getrockneter Thymian. Hagebutte - Mund: exotischer Auftakt, Fruchtsüße mit Mango und Maracuja. Nessel, sehr im Gleichgewicht - Zu: Fischgerichten und zum Ziegenkäse - Genuss: 5 j.

**1777 Schilcher Klassik DAC 2020 - Rosé** von der Wildbachertraube; 11,5/1/7 - Farbe: leichtes Ziegelrot - Nase: Blüten, rote Johannisbeere, Erdbeere - Mund: beerig-frisch, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, wenig. Kleine Würze, frisch - Zu: leichter Rosé für den Sommer, Vorspeisen, Abendbrot, gebratenem Fisch - Genuss: 2 J.

**1803 Schilcher Frizzante - rs** - 11/8/8; Charmatmethode, also kein zugesetztes CO2 - 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 prickelnd - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint. - Genuss: 2 J.

**1804 ZERO Rosé Frizzante Flaschengärung - rs** - 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. Erdige Mineralik, Limette, dann auch Erdbeeren und Himbeeren, wunderschön. Frizzante von bestem Wein - Zu: einem Treffen im Garten, wenn die Sonne noch scheint, mit Häppchen - Genuss: 3 J.

#### DEUTSCHLAND

##### RHEINGAU - KÜNSTLER FAIR 'N GREEN

**1595 Chardonnay brut Flaschengärung 2011 - we** - ein Blanc de blanc mit 8 Jahren Flaschengärung und 5 Gramm Restsüße. Er wird versetzt und trachenweise abgerüttelt von Volker Raumlund. - Farbe: hellgelb - Nase: mittelgelb, moussierend. Leicht cremige Noten, feine Perlung - Mund: gelbe Früchte, prickelnder Schmelz, reif, enorm lebendig. Reife, gelbe Früchte. Ein blanc de blanc, der einem Champagner um nichts nachsteht. - Zu: Empfang oder zu einem ganzen Essen. - Genuss: 3 J.

**1597 Assmannshäuser Rosé brut nature 2017 - rs** - Spätburgunder-Rosé, traditionelle Flaschengärung ohne Dossage, 93 FP - Farbe: zartrosa, reiche und feine Perlung - Nase: Blüten mit feinen Hefenoten, etwas Brotkrume, Himbeeren und Märzveilchen - Mund: schäumt gut auf, fruchtig mit feiner Herbe, zitrus flammt auf, bleibt als Fundament. Himbeerennoten, durchgehend trocken. Frischer und fruchtiger Nachhall ermuntert zum nächsten Schluck. Eine Annäherung an cremig lehnt er ab. Präzise, sauber und geradeaus i - Zu: Begrüßung, durchgehend zum Essen, wenn leichte Speisen vorgesehen sind. Als Zwischengetränk bei längeren Menüs. - Genuss: 3 J.

**1758 Riesling Künstler Liter tr. Gutswein 2020 - we** - 12/6/6; - Farbe: hellgelb - Nase: Pfirsich, Aprikose, reich, reife Hagebutte - Mund: frisch, reifer Pfirsich, aprikosig, Pfefferminze. Gute Länge mit etwas Würze. - Zu: Terrasse und Fisch - Genuss: 2 J.

**1754 Inspiration blanc tr. Gutswein 2020 - we** - 12,8/6,5/6; Riesling55, Müller-Thurgau45 - Farbe: hellgelb - Nase: Blüten, feine Herbe wie Kräuterwiese, gelbfruchtig. Meeresbrise - Mund: unkompliziert frisch, Fruchtsüße mit sehr reifer Birne, feine Kräuter wie Minze. Dann eine frische Frucht: Limette, Kiwi und Ananas, Pfirsich. Sehr trinkig. - Zu: Als Begrüßungsschluck, zu Vorspeisen und Suppen, zur Wurstplatte. - Genuss: 3 J.

**1759 Gutsriesling tr. 2020 - we** - 12,5/5,6/5,7; von Hochheimer Lagen und Weiß Erd, 20% Großes Holz, Edelstahl - Farbe: mittleres Gelb - Nase: springt an mit Pfirsich und Aprikose. Gute Fülle - Mund: frisch, Zitro und Orange,

kleiner Gerbstoff, gelbe Steinfrüchte, zitroniges Finale mit feinen Kräutern - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 3 J.

**1761 Hochheimer Herrenberg Riesling tr. Erste Lage 2020 - we** - wächst auf Kalksteingeröll und kalkreichem Sandlöß. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feingliedrig, Blüten, Pf und Apr, nicht überschwänglich, eher elegant, Mandeln - Mund: frischer und kerniger Auftakt, Fruchtsüße, Mineralik. Sehr harmonisch. Für die nächsten drei Jahre ein großer Genuss. - Zu: Begrüßungsschluck, Fisch, gehobener Standardriesling - Genuss: 4 J.

**1762 Hochheimer Kirchenstück Im Stein Rie tr. Erste Lage 2020 - we** - 12,45/4,2/5,9; Edelstahl. Auf Löss mit Feinsand, viel Kalk und Lösslehm - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten, Orangen, Steinobst, elegant - Mund: Birnensaft mit Tee und Kräutern, Zitronen. Ansteigende Würze: Pfefferminze. Angedeutet Steinobst, frisch, klar, mineralisch. Klingt lange nach mit Apfel, Würze und Limette. Sehr edel. - Zu: Terrasse, feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

**1757 Hochheimer Hölle Im Neunberg Rie tr. Erste Lage 2020 - we** - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten, Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Struktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

**1915 Hochheimer Stein Rie tr. Erste Lage 2018 - we** - wächst auf schweren, kalkreichen Tonböden Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, muskatig, Pfirsich, dunkle Mineralik, Nougat - Mund: frisch und lebendig, apfelsinig mit Zesten, Nougat, Pfirsich und Melisse, viel Struktur, besondere Empfehlung. - Zu: feinen Fischen mit Natursoßen - Genuss: 8 J.

**1867 Rüdeshheimer Bischofsberg Rie tr. Erste Lage 2019 - we** - sehr alte Reben auf Schiefer- und Quarzit Farbe: mittleres Gelb - Nase: sehr zurückgenommen, etwas Rauch, feine Pfirsichnote. Mineralik. Hat Finessen, spannend - Mund: zart-rauchiger Auftakt. Mineralik. Pfirsichfrucht, die auf der Mineralik schwebt. Ansteigende Würze, am Ende auch Waldhonig. Gute Länge Zu: edlem Fisch mit Natursoßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**1765 Hochheimer Stielweg Alte Reben Rie tr. Erste Lage 2020 - we** - 12,5/4/6; 30% Stückfass, 70% Edelstahl. 50 bis 67 Jahre alte Reben auf kalkarmen, lehmig-tonigen Böden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: heckenrose, Kräuter, Finessen von Pfirsich, Aprikose, Zitronengras. Wunderbar. - Mund: Zitronenabrieb, Orange, pfeffriger Pfirsich, Tee. Im Unterbau Limette, darüber Kiwi und Aprikose. Sehr elegant und mineralisch. Feingliedrig, bietet immer wieder neue Fruchtaromen an. Sehr gelungen. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**1599 Hochheimer Domdechaney Rie tr. Erste Lage 2020 - we** - 1275/7,1/6; Alte Reben in fantastischer Südlage auf Ton. Nur 0,3ha, 2 Stückfässer. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: gelbfruchtig, Feuerstein, sauber. Aprikose und Pfirsich, hinten Mineralik und Meeresbrise - Mund: reife rosa Grapefruit, Mineralik, langanhaltende, gelbe Frucht auch mit Zitro, Ananas, Weinbergpfirsich. Auch salziger Eintrag mit Jod. Feine Würze im Finale, lang. - Zu: kräftigem Fisch mit cremigen Soßen, Hummer, Krebsen - Genuss: 8 J.+

**Bitte die Rieslinge -Großes Gewächs- im Herbstjournal 2020 lesen**

**1918 Weißer Burgunder tr. Gutswein 2020 - we** - 12,5/1,5/5,5; teilweise von der Lage Weiß Erd, im Holzfass und Barrique ausgebaut, nur 1.800 Liter - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Veilchen, Hagebutte, reife Birne, cremig - Mund: Birnensaft, etwas Zitro und eine kleine Bitternis. Hauch Minze, elegant, leicht cremig, richtig gut. Im weiteren Verlauf grüner Apfel, etwas Gerbstoff, Zitronengras und Salz. Frisch bis ins Finale. Ein Weissburgunder mit Charakter. - Zu: Terrasse und Fisch, gehobener Alltagswein - Genuss: 7 J.

**1769 Sauvignon Blanc Kalkstein tr. Gutswein 2020 - we** - 13/0,7/5,4; 2000 gepflanzt, Lage Herrnberg mit Kalksteinen. Neutrale Reinzuhtefe, Edelstahl und Großes Holz - Farbe: mittleres Gelb - Nase: saubere Sbl-Nase, etwas Cassisblatt, weiße Blüten, sehr eindrucksvoll und ohne Aufdringlichkeiten - Mund: wunderbarer Auftakt mit Mineralik, kleinem Gerbstoff, kühler Typ. Minzig, Stachelbeere, grüner Tee und getrocknete Kräuter. Gute Länge, minziger Nachhall, toll - Zu: großen Fischgang, Käse, weißem Fleisch - Genuss: 7 J.+

**1763 Chardonnay Kalkstein tr. Gutswein 2020 - we** - 12,5/0,5/5,3; 1995 auf Herrnberg gepflanzt. In gebrauchten Barriques ausgebaut. BSA - Farbe: mittleres Gelb - Nase: elegant, Hauch Vanille, gelbfruchtig, Eisbonbon, Sanddorn und Hagebutte, Orangen - Mund: gelbfruchtig, Tee, dunkles Zitro, Kerne, Mandelbitternis. Bleibt immer frisch, große Länge, cremig im Finale. Toller Wein. - Zu: weißem Fleisch, Käse - Genuss: 5 J.+

**1752 inspiration Rosé tr. Gutswein 2020 - rs** - 12,5/5/6,9; mit alten Reben - Farbe: lachsrot - Nase: feine Himbeeren, Blüten, Hagebutte, Veilchen - Mund: frisch mit Himbeere, Hagebutte und kleiner Bitternis. Trinkig und erfrischend. - Zu: Bratfisch und als Solist. Paßt immer. - Genuss: 3 J.+

**1723 Spätburgunder Tradition tr. Gutswein 2019 - ro** - Reben von Hölle und Reichental Farbe: kaminrot - Nase: reicher Duft nach Himbeeren, Lakritz, Schoko und Kaffee - Mund: Himbeeren und Kirschen, gewürzige Länge. Kompakter Typ - Zu: edlem Fleisch - Genuss: 5 J.+

**1724 Asmannshäuser Spätburgunder Rotschiefer tr. Ortswein 2018 - ro** - 14/5/5,3; Kommt vom Asmannshäuser Hölleberg von 50jährigen Reben. Steile Schieferlagen. Stückfass und gebrauchte Barriques. Farbe: kaminrot - Nase: markig mit Mandeln und Cassis, reifer Himbeere, reich. Elegant und dicht, etwas Rauch. Viel Ausstrahlung - Mund: dicht und burgundisch. Schwarzkirsche, Cassis, Rauch, reife Himbeere. Entfaltet sich am Gaumen mit Würze und feingliedriger, burgundischer Großzügigkeit. Ein großer Wein zu einem angenehmen Preis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1755 Hochheim Stein Spätburgunder tr. Erste Lage 2018 - ro** - 13,5/2,2/4,8; grobkörniger Sand auf tiefliegendem Kalk - Farbe: kaminrot - Nase: fest, kompakt, edel. Feine Blüten, Früchtekorb mit Cassis, reifen Himbeeren, Würze und Tannenhonig. - Mund: reich. Dichte Schwarzkirsche, reife Himbeere, Lakritz, Cassis, Zedernholz. Würze, die zart ansetzt. Fast samtig. Kakao mit Kirsche im Nachhall. Gutes P-/Q-Verhältnis - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 10 J.+

**1719 Reichental Spätburgunder GG 2012 - ro** - 14/2,1/4,8; sandige Lößlehme auf Kalkmergel. Teilstück Geisberg. - Farbe: kaminrot - Nase: beginnt mit Mineralik, Tabak, Cassis und balsamischen Noten. Vanille. Etwas Anis, dann Himbeere. Tiefgang und Finessen. Anmutung an Volnay - Mund: weich, Tabak, Kirschen, wunderbar. Wildkirschen und Würze steigen auf, enorme Tiefe, ätherische, geistige Aromen nach Himbeeren werden immer präsenter. Sauber und sehr fein trotz des heißen Jahres. Köstlich, lang und spannend. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

**1799 Asmannshäuser Hölleberg Spätburgunder GG 2014 - ro** - 14/2/5,5; von 50jährigen Reben. Steile und berühmte Schieferlage, nur 0,4 ha. - Farbe: kaminrot - Nase: Schwarzkirsche, Rauch, Sandelholz, Blüten. Süße Schiefernoten, generös - Mund: schwarzer Tee, Fruchtsüße, Schwarzkirsche, strukturiert. Dann Cassis mit Kern. Hohe Eleganz im Nachhall mit großer Länge, zeigt Größe auf, sehr guter Jahrgang. - Zu: Gans und Ente, rotem Fleisch wie Filet und zum Wildbraten - Genuss: 20 J.+

#### RHEINGAU - QUERBACH BIO

**1814 Riesling Schoppen 2016 - we** - 12%, Spontanfermentation. Flaschen mit patentiertem Edelstahl-Kronkorken - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten, gelbe Früchte wie Reneclode und Pfirsich, springt an, kleine Sekundäraromen. Später etwas reife Ananas mit rosa Grapefruit. Empfehlung. - Mund: an-genehm süffig und fruchtig, Reneclode, Minze und etwas Ananas mit Zitro, Agrumen. Etwas Gerbstoff., sehr lang für einen Schoppen, im Finale Pfeffer - Zu: jeder Zeit - Genuss: 4 J.

**1817 Riesling sur lie 2018 - we** - 12%, Spontanfermentation. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Pfirsich, Aprikose, auch weiße Blüten. Feingliedrig - Mund: gelbe Früchte mit einem Hauch Mango und Kiwi, Zitronen, ansteigende Aromen. Dann Honigtöne, zarte Bitternis, Ananas. Würze kommt auf, sehr lang mit lebendiger Fruchtsüße. Noch viel Potenzial. Empfehlung. - Zu: Fischgerichten, Käse. Zum Sauerkraut. - Genuss: 8 J.

#### FRANKEN - RUDOLF MAY BIO

**1782 Silvaner trocken Liter 2020 - we** - 12/2,5/6,6; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Apfel, Birnen, Blüten, feingliedrig - Mund: frisch, gelbe Früchte, Renecloden, reife Äpfel mit Apfelsine, gute Länge. - Zu: täglicher Abendbrotwein - Genuss: 2 J.

**1783 Silvaner Gutswein 1920 - we** - 12/2/6,1; auf Muschelkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Birne, Fruchtsüße und süßliche Kräuter, Tee, Hagebutte und Apfelkerne - Mund: weiße Johannisbeeren, grüner Apfel, Mineralik. Gute Frische, Säure stützt gelbe Früchte. Ansteigend in der Aromatik, gute Länge mit Mineralik. Gelungen. - Zu: weißem Fleisch, Fisch, Spargel, Suppen - Genuss: 3 J.

**1784 Silvaner Retzstadt Ortswein 1920 - we** - 12,5/1,4/6,2; 30 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Bocksbeutel - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Hauch Rauch, Birne, sauber. Hagebutte mit Honig, Mineralik - Mund: reife gelbe Früchte mit guter Frische, süffig, Tee, Mineralik mit einem Hauch Cremigkeit. Apfelfrische, sehr gute Länge mit Kalkmineralik - Zu: vielen Speisen. Abendbrot, weißem Fleisch, Spargel, Braten, Kaninchen - Genuss: 4 J.

**1785 Silvaner Retzst. Langenbg EL\* 2019 - we** - 13,5/0,7/6,3; über 40 Jahre alte Reben auf skelettreichem Muschelkalk, Hanglage Farbe: mittleres Gelb - Nase: fruchtiges Spiel, Hagebutte, Exotik, Mineralik, weiße Blüten - Mund: Klarapfel, Mineralik, elegante Aromen mit Birne, Hagebutten. Langes Finale mit Minzfrische und Eleganz - Zu: feinen Speisen mit viel Gemüse, Gemüsesuppen, Bouillabaisse, Kochfisch mit Dill und Fenchel - Genuss: 7 J.

**1791 Riesling Retzstadt Ortswein 2020 - we** - 12/3,8/7; 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.

**1685 Rosé Gutswein 2020 - rs** - 11,5/3,1/5,9; - Farbe: dukelrot - Nase: samtig, Rotbeerig, Rauch, frisch - Mund: süffiger Auftakt, samtene Frucht, Johannisbeersaft, weiche Tannine, trinkig - Zu: Abendbrot, Pasta - Genuss: 4 J.

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

**1796 Spätburgunder Benediktusberg EL 2018 - ro** - 12,5/0,8/6,3; im Barrique ausgebaut, Hälfte neu, spontanvergoren, 20jährige Reben auf Muschelkalk Farbe: granatrot - Nase: Kirschbalsamik, Würze, Cassis, strahlt Finessen aus, Früchtekorb, reich Waldbeerenkorb 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.+

#### NAHE - Gebr. KAUER

**1813 Blanc de noir tr. 2020 - we** - 12,5/6,5/6,9; Weißwein vom Spätburgunder Farbe: gelb mit kleinem Kupferstich - Nase: zurückhaltend mit floralen Noten, feine Himbeeren, frische Kräuterviese - Mund: frischer Antritt, Orangen, weiße Johannisbeere, Apfelkerne und Würze im Finale - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, zu Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 2 J.

**1812 Scheurebe tr. 2020 - we** - 12/5/6,2; von 8 und 15jährigen Reben Farbe: hellgelb - Nase: Cassisblatt, Marakuja, sauber und fein, sehr schön - Mund: würzige Stachelbeere, Minze. Saftig, kleiner Gerbstoffeintrag, später noch weißer Pfeffer mit Minze und Feuerstein - Zu: Vorspeisen und Fischgerichte, auf der Terrasse, Salat mit Ziegenkäse - Genuss: 2 J.

**1946 Weissburgunder tr. Gutswein 2020 - we** - 12,2/3,8/6,5; bis 30 Jahre alte Reben Farbe: helles Gelb - Nase: 12,5/3,5/6,2; Weißdornblüten, Apfel, Zitro - Mund: harmonisch mit Apfel, Fruchtsüße auf kleinem gerbstoff, feine Fruchtaromen. Unglaublich in der Harmonie - Zu: Terrasse, Picknick, Buffet. Würstplattchen und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.



**1811 Weissburgunder Selektion tr 2020 - we - 13/3,5/ 6,5; 25% im Barrique, Rest im Edelstahl, alte Reben. - Farbe: helles Gelb - Nase: Schmelz, Finessen, Honigton, Qitte und Pfirsich. - Mund: Birne, Orange, Limette. Wunderbar strukturiert. Hauch Exotik mit Litschi, lang - Zu: Iberico-Schwein, Kalb, Huhn, Käse. - Genuss: 5 J.**

**1947 Weissburgunder R tr. 2018 - we - 13%; 40% Barrique, Reserve-Wein, höchste Stufe - Farbe: mittleres Gelb - Nase: reife, gelbe Früchte mit Schmelz, mildes Sandleholz, Brotkrume, Mango, reife Birne, Lindenblüten. Hauch Honig, Kräuter. - Mund: Apfel, auch Bratapfel. Zunächst gedeckelte Säure, die dann toll durchkommt. Bleibt cremig, dennoch frisch. Schöne Länge, wieder Bratapfel mit Zitronen, etwas Haselnuss und Kräuter, vielleicht Thymian. Mineralik von Kalk und gemahlten Steinen. Großer Wein - Zu: weißem Fleisch und zum Käse. Auch Fischgänge mit kräftigen Soßen und zu Krebsen - Genuss: 5 J.**

**1949 Grauburgunder tr. Gutswein 2020 - we - 13,5/3,5/6; ältere Reben auf Lehm und Keuper - Farbe: strohgelb - Nase: knackige Birne und reifer Apfel, Mineralik, trinkanimierend - Mund: frisch, ansteigende Frucht mit Minze, Orangen. Gute Länge, saftig im Finale - Zu: Abendbrot, Suppen, Salaten. Zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.**

**1948 Grauburgunder Selektion tr. 2020 - we - 13/3,5/6,8; 50% im Barrique, 8% neu, sehr gesunde Trauben, gewachsen auf Lehm und Sand - Farbe: strohgelb - Nase: feine Blüten, gelbe Früchte, Hagebutte, leicht vanillig - Mund: reife gelbe Früchte mit Fruchtsüße, Würze von Pfeffer und Pfefferminze. Korb mit gelben Früchten mit immer tragender Frische, später ein Mandelton. - Zu: weißem Fleisch wie Schweinebraten, Huhn, Kalb, Kaninchen, kräftigem Käse - Genuss: 7 J.**

**1941 Riesling tr. Gutswein 2020 - we - 12/6,4/7,5 Farbe: hellgelb - Nase: weiße Blüten, Zitrus, Pfirsich, auch Aprikose. Frisch und sauber - Mund: saftig, frisch, langsamer Anstieg, limettiger Verlauf, dann aber Weinbergpfirsich. Mineralik im Nachhall. Richtig gute Säure - Zu: Vorspeisen und Fischgerichten, auf der Terrasse - Genuss: 3 J.**

**1942 Windesheimer Ri tr. v. roten Sandstein 2020 - we - 12,5/6/7,5; Reben bis 32 Jahre alt vom Römerberg auf rotem Verwitterungssandstein, kalkhaltig - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig, Rosenblüten, Mandeln, Brotkrume, Pfirsich, Aprikose. - Mund: Pfirsich mit Nougat, also mandelig. Gepufferte Säure, Orangen, Minze. Mineralik im Finale - Zu: Fisch mit cremigen Soßen, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +**

**1843 Schweppenhausener Ri tr. Grauschiefer 2020 - we - 12,5/4/6; Reben von 2000, Grauschieferlage, 40% spontanvergoren - Farbe: mittleres Gelb - Nase: moseliger Antritt, Pfirsich, Schiefer mit Fruchtsüße, Eleganz - Mund: gradlinig, kühle Mineralik, Aprikose, Kiwi, Grapefruit. Auch etwas Chili und Rauch von der Schiefermineralik. Feuerstein. Gelungene Würze - Zu: Fisch mit cremiger Soße, leckerer Solist - Genuss: 5 J. +**

**1943 Windesheimer Ri tr. Römerberg 2019 - we - 13/3/6,1; die besten Trauben vom Römerberg, Kalkhaltige Sandsteinböden, 20jährige Reben. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: feine Blüten von Rosen, Macisblüte ganz zart. 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. Großes Potenzial. - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen. Zum Hummer, zu Krebsen, zu weißem Fleisch. Toller Solist. - Genuss: 8 J. +**

**1844 Schlossböckelheimer Ri tr. Felsenberg 2019 - we - 12,5%; sehr bekannte Lage auf Vulkangestein, nur 1ha. - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Feuerstein, Rosen. Außerordentlich fein und spannend. Gelbe Früchte: Birne, Mango und Pfirsich. Etwas Rauch und steinig Mineral. - Mund: Rieslingaufbau mit Pfirsich und Aprikose, salzige Mineralik mit Kräutern. Strukturiert und feingliedrig, Mineralik nach Feuerstein, milde Säure, Spannend, langer Nachhall, groß. Potenzial für einige Jahre. - Zu: Fisch mit Safran-Butter, Nolly Prat-Soßen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 10 J.**

**1775 Rosé vom Spätburgunder 2020 - rs - 12/9/6,8; vom Spätburgunder auf Kies und sandigem Lehm Farbe: helles Lachsrot - Nase: Himbeere, Mineralik, Heckenrose und Hagebutte - Mund: Himbeeren und Limetten. Wildkirsche, guter Extrakt. Sehr standhaft. Restsüße spielt mit der Säure. Süffig - Zu: Abendbrot und hellem Fleisch, Häppchen auf der Terrasse - Genuss: 3 J.**

#### PFALZ - FRED und PETER BECKER Bio und vegan

**1538 Riesling Kalmit brut Flaschengärung 2018 - we - 13%/12 Gramm RZ/7 Säure; auf schwerem Lehm und Löss; 25 Jahre alte Reben, 11 Mte Flaschengärung - Farbe: hellgelb, feine Perlung - Nase: Blüten, sauber, aromatische Steinfrüchte - Mund: mit Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, mineralisch, süffig - Zum Empfang, als prickelnde Erfrischung - Genuss: 3 J.**

**1686 Pinot Blanc trocken Flaschengärung 2018 - we - 12, 22 Gramm, 6,4 Säure; 11 Mte Flaschengärung - Farbe: hellgelb, feine Perlung - Nase: Apfel und Birne, Blüten, feine gelbfruchtige Aromen - Mund: mit deutlicher Fruchtsüße und Schmelz sowie guter Säure. Frisch, mineralisch, süffig - Zu: vor dem Dessert und dazu - Genuss: 3 J.**

**1513 Blanc de noir Kab. tr. 2020 - we - 13/5/7,2; vom Spätburgunder auf sandigen Böden - Farbe: aprikofarben - Nase: Veilchen, Hauch Honig, weiße Johannisbeere - Mund: frische Himbeeren, feine Bitternis, Gerbstoffe, hat Zug. Frische mit Würze (Pfeffer). Geht in Richtung Rosé - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 2 J.**

**1531 Weißer Burgunder Kab. tr. 2020 - we - 13 /4,5/6,4; auf Löss mit wenig Kalk, 10jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Weißbrotkrume, Birne, Lindenblüten, Heu - Mund: Apfel, Birne, würze, schwarzer Tee und Pfefferminz. Kräftiger Antritt, hält durch mit Frucht und Würze bis ins immer noch frische Finale - Zu: Vorspeisen, Suppen, Salaten. Auch zu hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 3 J.**

**1528 Weißer Burgunder Kalmit Spl. tr. 2020 - we - 13,8/4,5/6,3; 20 Jahre alte Reben auf porösem Landschneckenkalk - Farbe: mittleres Gelb - Nase: mit Finessen, Wießdornblüte, Kalkmineralik, hat Eleganz und Frische - Mund: Apfel, Birne, Ananas, auch etwas Pfirsich. Zitronenabrieb, Potenzial. Sehr gut - Zu: weißem Fleisch, Abendbrot, Spargel mit Schinken - Genuss: 4 J.**

**1526 Grauer Burgunder Kab. tr. 2020 - we - 13/4,5/6,5; auf schweren Lehm- und Tonböden Farbe: mittleres Gelb - Nase: verspielte Aromen mit Honig, Lindenblüten und Litschi - Mund: durchaus konzentriert mit Limette, Pfeffer, Klarapfel. Zieht mit Tee und Mineralik einen Resonanzboden ein. Gute Länge - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.**

**1601 Grauer Burgunder Rittersberg Spät. tr. 2020 - we - 14/5/6,5; auf schweren Lehm- und Tonböden Farbe: mittleres Gelb - Nase: dicht mit Blüten, Birne, reif - Mund: Zitro, ansteigende Frucht mit kleiner Bitternis, Birne, Ananas. Gute und frische Länge, Würze im Nachhall - Zu: Wurstplatten und Fleischpasteten, gebratenen Pilzen, weißem Braten - Genuss: 3 J.**

**1527 Pinot Auxerrois Rittersberg Spl. tr. 2020 - we - 13/4,5/5,8; auf schweren Böden - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Blüten, bietet Fülle und Eleganz an, auch Schmelz. Reifer Apfel, Birne, etwas Pfirsich ist auch auszumachen - Mund: Fruchtantritt mit süßlicher Mineralik und ansteigende Würze. Kanckbirne. Sehr trinkig mit Potenzial - Zu: Vorspeisen, Suppen, Abendbrotwein. - Genuss: 3 J.**

**1338 Chardonnay Kab. halbtrocken 2020 - we - 12,5/10/5,5; vom Rittersberg mit Lehm Boden, 10jährige Reben, hat BSA gemacht - Farbe: mittleres Gelb - Nase: cremig mit Feuerstein und einem Hauch Honig, reifem Apfel - Mund: weich, Ananas, Birnensaft. Hat Trinkfluss, exotische Aromen und einen Honigton - Zu: Fisch und Muscheln, zu Speisen mit weißen, cremigen Soßen - Genuss: 4 J.**

**1524 Riesling Leinsw. Sonnenberg Spl. tr. 2020 - we - 12/5/7; auf Muschelkalk, 20jährige Reben Farbe: mittleres Gelb - Nase: weiße Blüten, Pfirsich, Ananas, Hauch Muskat. Finessen. - Mund: Fruchtsüßer Antritt, dann Limette und Ananas, Weinbergpfirsich. Gute Länge mit fruchtigem Ausklang (Pfirsich) - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.**

**1525 Riesling Kalmit Spl. tr. 2020 - we - 12/5/7; auf porösem Landschneckenkalk, über 30 und 15jährige Reben - Farbe: mittleres Gelb - Nase: Orangen, klare und saubere Heckenrose, Tee, Pfirsich - Mund: gerade, Mineralik. Tee-langsame Entwicklung, ansteigender Pfirsich, feine Würze. Braucht immer etwas Zeit. Potenziale - Zu: Fisch mit Safran-, Butter-, Nolly Pratsößen, Schalentieren, guter Solist - Genuss: 4 J.**

**1529 Sauvignon blanc Kalmit Spät. tr. 2020 - we - 13,5/2/6,9; keine Aromahafen, auf Kalk gewachsen - Farbe: mittleres Gelb - Nase: grüne Paprika, exotische Früchte, Cassisblatt, Mango - Mund: saftig, Zitro, Stachelbeere, Aprikose, Marakuja. Sehr fruchtig und fein, kein Prahwein - Zu: Ziegenkäse und Fisch. Spargel. Toller Terrassenwein - Genuss: 3 J.**

**1339 Muskateller Kab. tr. 2020 - we - 12/1,5/6,3; - Farbe: mittleres Gelb - Nase: typisch und sauber, tänzerisch, nicht vorlaut - Mund: fruchtig, Anklang von Naschibirne, metallisch wie ein Sauvignon blanc, etwas Gerbstoff, muskatig, gute Länge - Zu: Ziegenkäse und Fisch, zum Spargel - Genuss: 3 J.**

**1537 Gewürztraminer Auslese Goldfalter 2020 - we - 9,5/8/6,4; von der Kalmit, Reben von 1997 - Farbe: gelb - Nase: feingewürzig, Honig, Kräuter - Mund: Honig, fruchtig und kräuterig, eingelegte Birnen und Aprikosen, sehr gut Zu: Nachtsch oder Blaukäse - Genuss: 10 J.**

**1498 St. Laurent Rose Kabinett tr. 2020 - rs - 12/5/6,3; vinifiziert aus ganzen Trauben Farbe: lachsfarben - Nase: Veilchen, weiße Johannisbeere, Kräuter - Mund: beginnt mit Zitro und Apfelkernen, Himbeere und Cassis, Wildkirsche, kleiner Gerbstoff mit feiner Bitternis. Ein Rosé mit Struktur - Zu: Terrasse, Abendbrot. Sommerwein. - Genuss: 3 J.**

**1393 Spätburgunder Rose Kabinett tr. 2020 - rs - 13/5/7; vinifiziert aus ganzen Trauben Farbe: lachsfarben - Nase: zurückhaltend mit Himbeeren, dicht und saftig - Mund: dicht, Himbeere, saftig mit kleiner Bitternis, die mit Schmelz kommt. Frisch. Hauch Würze im Finale. - Zu: Abendbrot, sommerlichem Essen Genuss: 3 J.**

#### BADEN - BERNHARD HUBER

**1881 Müller-Thurgau trocken 2018 - 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, Ananas. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.**

**1837 Grauer Burgunder trocken 2018 - 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, Ananas. Dann frisch mit zitronigen Noten, Trockenfrüchte. Wunderbar ausbalanciert, gerade und fein. - Zu: Kalb, Huhn, Schweinebraten, Käsefondue - Genuss: 5 J.**

**1831 Malterdinger Weissburgunder & Chardonnay 2018 - we - neuer Wein von Huber von Chardonnay jungen Reben und Weissburgunder, Barriqueausbau Farbe: strohgelb - Nase: Feuerstein und feine Blüten. Brotkrume. - Mund: Feuerstein mit saftiger Frucht, wird burgundisch, Tiefe nimmt zu, komplex. Refer Apfel im Finale. Großartig. - Zu: Krebstieren, Fisch mit Buttersoße, hellem Fleisch und Käse. - Genuss: 5 J.**

**1823 Malterdinger Spätburgunder 2018 - 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 rotfruchtiger Länge. Im Nachhall Schattenmorelle und gekochte Erdbeeren - Zu: Wildgeflügel, Gans und Ente, Käse - Genuss: 10 J.**

Bitte die Langfassung von der Homepage laden

<https://www.lesgrainsnobles.de/index.php/probennotizen>

Wir wünschen eine standhafte Gesundheit und

viel Spaß und Freude an unseren Weinen