

Les Vins

Das  Club-Magazin
FairWein
CLUB FOR WINELOVERS

Unserer Reise im Sommer 2024

- www.fair-wein.de
- info@fair-wein.de

Domain

Montpezat	3
Jouglà	4
Lurton	5 - 6
Baillat	6
Piquemal, Gardies	7
Haut-Rian, Carsin	8
Saint Estesphe, Pontoise Cabarrus	9
Gravet, La Caze Belleveu	10
Bel Air La Royere	11
Domaines Selectes (Meyrou)	12
Cotat, Reverdy	13
Schoech	14
Blanck	15
Bärmann	16
Vilmar & Cie, Clos des Papes	17
Finca Algarve	18
Weinbeschreibungen	19-22

Abholung der bestellten Weine

Samstag 16.11.2024 10-16Uhr

Sonntag 17.11.2024 10-13Uhr

Im Juli haben Christina und Kati Luzie ihr erste gemeinsame Weinreise unternommen. Über 3.000 Kilometer haben sie in Frankreich zurückgelegt, 16 Winzer und Winzerinnen besucht und für Sie etwa 170 Weine verkostet, beschrieben, bewertet, ausgewählt und die Besten und Interessantesten ins Programm aufgenommen.

Gerade für unsere Winzer und Winzerinnen im Bordeaux war 2024 bis jetzt ein sehr schwieriges Jahr. Das Frühjahr war extrem nass. So nass, dass man zum Teil nicht mal in



den Reben arbeiten konnte. Auch das Sancerre wurde wieder hart getroffen. Besser sieht es in diesem Jahr im Languedoc /Rousillon aus. Hier spricht man von fast perfekten Bedingungen.

Alle verkosteten Weine waren wieder hervorragend und wir freuen uns ihnen unsere Auswahl bei den Weinproben zu präsentieren und auf das Abholfest im November.

Was gibt es Neues?

Zusätzlich zu den bereits bekannten und geschätzten Weinen haben wir auch einige, interessante Neuerungen mitgebracht und sind gespannt, wie Sie bei Ihnen aufgenommen werden:

●
Corinne Chevrier, **Justin Set**
zur eigenen Cuvée-Kreation

●
Corinne Chevrier, **Ma Part des Ages**, ein im Cognac-Fass ausgebauter Merlot, den wir Ihnen als exklusives Weihnachtsgeschenk empfehlen, siehe S.11

●
Lurton, je einen weißen und roten Wein des Weingutes **Humo Blanco aus Chile**, siehe S. 5-6

●
Domaines Select - **Château Le Borderon**, Haut-Médoc und **Château Peyreau** Saint Emilion Grand Cru - beide Bordeaux-Weine jetzt perfekt zu trinken, siehe S. 12

Liebe Kundinnen und Kunden,

zunächst möchte ich mich herzlich bei Ihnen für die vielen Glückwünsche und ermutigenden Worte zu meinem Start bei Fair Wein bedanken. Ihre Unterstützung hat mich sehr berührt und gibt mir die Kraft, meine neuen Aufgaben mit Freude anzugehen.

Als ich mich entschloss, Teil des Fair Wein-Teams zu werden, war ich überzeugt, unser Sortiment als langjährige Kundin gut zu kennen. Doch während der Reise wurde mir bewusst, wie viel ich noch lernen kann, und dass meine Einarbeitungsphase noch lange nicht abgeschlossen ist. Die 40 Jahre Erfahrung der Familie Potthoff sind kaum zu übertreffen. Dank der langjährigen Beziehungen zu den Winzern wurden wir überall herzlich empfangen, oft sogar familiär. Viele erkundigten sich nach der Familie Potthoff und richteten liebe Grüße sowie gute Wünsche für Fair Wein aus – das hat mich sehr beeindruckt.

Da mir Nachhaltigkeit sehr am Herzen liegt, ist es besonders erfreulich, dass fast alle unserer Winzer mittlerweile ein Bio-Siegel tragen oder sogar biodynamisch arbeiten. Die Weine, die wir probiert haben, sind nicht nur fantastisch, sondern bieten auch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Dies bestätigt all die Gründe, die mich motiviert haben, Fair Wein zusammen mit Anja und Kati Luzie weiterzuführen: die außergewöhnlich stabile Beziehung zu handwerklich hervorragenden Winzern, die Nachhaltigkeit und die schönen Weine zu fairen Preisen gegenüber unseren Kunden und Produzenten.

Cyril von Lurton lud uns zu einem Spaziergang durch die Weinberge von Mas Janeil im Roussillon ein und schenkte mir damit ein unvergessliches Erlebnis. Die atemberaubende Aussicht am Rande des Corbières, mit den Pyrenäen in der Ferne, hinterließ einen bleibenden Eindruck. Cyril machte uns auch auf die wild wachsenden Garrigue-Kräuter aufmerksam – Thymian, Rosmarin, Fenchel und Lavendel –, die oft zarte Aromen in den Weinen hinterlassen. Er erläuterte zudem die wichtige Rolle der kühlenden Tramontane-Winde, die im heißen Klima des Roussillon-Gebietes für den Weinanbau von entscheidender Bedeutung sind.

Ein eindrucksvolles Lehrstück über den Einfluss der Bodenbeschaffenheit auf die Aromen des Weins erhielt ich von François Cotat. Seine drei exzellenten Sauvignon Blancs, gewachsen auf unterschiedlichen Böden (Hartkalkstein, Kalkboden und Kalkleimboden), offenbarten mir, wie stark die Bodenverhältnisse das Geschmacksprofil eines Weins prägen können, selbst bei identischem Handwerk und derselben Rebsorte. Es war verblüffend zu erleben, wie unterschiedlich die Weine durch die Variation des Bodens wurden.

Ein weiteres Highlight war die Verkostung verschiedener Jahrgänge derselben Weinsorte im Bordeaux. Dabei wurde deutlich, wie sehr sich die klimatischen Bedingungen des jeweiligen Jahrgangs im Wein widerspiegeln. Es ist faszinierend, wie sich diese großen Weine nach der Flaschenabfüllung noch weiterentwickeln: Oft sind sie in den ersten drei Jahren gut zugänglich, verschließen sich dann für etwa fünf Jahre, um sich danach mit komplexen, tertiären Aromen in voller Pracht wieder zu öffnen. Die Veränderung in den verschiedenen Phasen im direkten Vergleich zu probieren war für mich erstaunlich. Achten Sie daher auf unsere aktuellen Empfehlungen zur Trinkreife. Die Entwicklung eines Weins lässt sich jedoch nie exakt vorhersagen. Sollte Ihnen ein großer Wein einmal nicht so gut schmecken, bedeutet das nicht, dass er nicht von hoher Qualität ist – geben Sie ihm Zeit, und er wird Sie reichlich belohnen. Besonders die Weine von Ch. Pontoise Cabarrus, Ch. St. Estèphe und Philippe Faure sind hier hervorzuheben.

Eine Überraschung erlebten wir auch mit Jean Léon Schoech, der uns einen 16-jährigen Pinot Auxerrois in einer Blindverkostung präsentierte. Die intensiven Aromen von Nüssen waren außergewöhnlich und köstlich. Solche alten Jahrgänge sind natürlich im Handel nicht erhältlich. Ich persönlich werde einige Flaschen dieser großartigen Weine aufbewahren, um später erneut in den Genuss voll ausgereifter Tropfen zu kommen. Philippe Blanck fasst es treffend zusammen: „Weine sind lebendig und entwickeln sich wie Kinder.“

Mit diesem schönen Bild verabschiede ich mich und freue mich darauf, Sie bei den nächsten Weinproben und dem Abholfest wiederzusehen.

Christina Maritz

Montpezat



Christophe und Christina

Wieder führt uns Google Maps abenteuerlich durch die Brust ins Auge. Der enge Feldweg mit den überwuchernden Büschen und hoch-stehenden Gräsern bedroht schon sehr die Unversehrtheit von Lack und Unterboden unseres Mietwagens.

In unserm Reiseplan hatte Anja angekündigt, dass Christoph diesmal nicht da ist. Umso erfreuter waren wir, als er uns herzlich am Tor begrüßte.

Wir beginnen mit dem Rosé 2022, weil der 2023 noch nicht fertig fermentiert ist.

Die Les Enclos Linie bleibt konstant solide, unkompliziert, gefällig, mit gutem Trinkfluss und ausgezeichnetem Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Wegen enormen Hagelschäden hatte Montpezat letztes Jahr 60% der Ernte verloren.

Dieses Jahr scheint alles nahezu perfekt. Bis jetzt stimmt alles in der Region und das nach 9 Jahren herber Verluste in Folge. Alle hoffen natürlich, dass das bis zur Ernte so bleibt. Christophe klopft auf Holz.

Der weiße Chichery wächst auf Kiesel, ist handverlesen, die alkoholische Gärung erfolgt mit indigenen Hefen und mit der geringstmöglichen Zugabe von Sulfiten. Er ist jetzt schon sehr ausdrucksstark mit Aromen von Südfrüchten und Lebkuchengewürz und wird in der Flasche noch Honignoten und Aromen getrockneter Früchte entwickeln.

Der Chichery Rouge ist genau wie der Baumière noch nicht auf der Flasche. Christophe wird uns Probeflaschen nachsenden, so dass wir diese beiden Weine mit in die Proben geben können. Bei den Probenotizen übernehmen wir noch einmal die Beschreibungen vom letzten Jahr.

La Rove ist einer meiner Favoriten. Mit 50% Grenache noir und 50% Plant droit, Viellies Vignes, ohne Zugabe von Sulfiten und schon nach drei Monaten abgefüllt, genießt man ihn am besten leicht angekühlt in unbeschwerter Atmosphäre. Weil er als unfiltrierter, ungeschönter Wein ein kleines Depot bilden kann, empfehlen wir den Wein zu karaffieren.

Vom Palombiere 2017 können wir Ihnen einen kleinen Restbestand von 20 Flaschen anbieten. Wir teilen nach Reihenfolge ihrer Bestellungen zu. Wohl dem, der noch etwas bekommt, denn der Wein, der vier Jahre im Edelstahlfass ausgebaut und erst 2021 abgefüllt wurde, ist jetzt gerade absolut rund, reich, hoch mineralisch und stimmig. Wir probieren den 2022 Palombières aus dem Tank gegen und bemerken den Unterschied und was alles noch in der Flasche passiert. Der 2022 ist jetzt auch schon absolut schön zu trinken, wird sich aber bald verschließen und wir müssen uns dann noch etwas gedulden. Mich begeistert bei beiden die mineralische Frische am Anfang.

Beim großen Pharaonne zeigt uns Christophe den Korken auf dem garantiert wird, dass der Wein mindestens 30 Jahre hält.

Den Prestige verkosten wir aus 2005. Diesen Wein wird er in Zukunft nicht mehr machen. Er möchte komplett auf Barrigueausbau verzichten und so die Typizität und Besonderheit seiner Beeren nicht zu verfälschen. Seit nunmehr 25 Jahren verzichtet Christophe auf Pestizide und baut biodynamisch an. In seinen Weinen findet sich immer eine feine Mentholnote und Aromen von Bleitiftabrieb.

Wir sind glücklich über die Partnerschaft und dass wir die Möglichkeit haben, diese wunderbaren Weine anzubieten.

cls

Probenotizen S. 32

Jougla



Domaine Jougla

Madame Jougla passt uns am Parkplatz ab, kann uns aber am Anfang nicht so recht einordnen. Als dann der Name Potthoff fällt, ist aber alle klar. Sie ruft Alexandre an, der noch eine Gruppe parallel hat und zwischendurch immer mal wechseln muss. Laurence kommt aus den Reben zur Probe dazu.

Auch hier wird auf Holz geklopft für das weitere Jahr 2024. Die Bedingungen waren perfekt. Es gab endlich einen echten Frühling, der verhältnismäßig kühl war, ausreichend Regen, wenn man im letzten Jahr fast an der Grenze war, dass die Reben sterben. Im Juni begann es warm zu werden aber ein guter Wind hat für Kühlung gesorgt. Die Verison (der Moment an dem sich die Beeren verfärben) begann ganze 40 Tage später als letztes Jahr.

Die Weine von Jougla sind einfach wunderbar und ich möchte sie Ihnen noch einmal wärmstens ans Herz legen.

Christina ist nach der Probe begeistert, vor allem von der Steigerung der Komplexität und der Aromen, die im Sarremale gipfeln.

Wir beginnen mit dem mineralisch/kräftigen Les Tuileries zu dem Alexandre Jacobsmuschel als Carpaccio empfiehlt. Auch der 6 Monate im Barrique ausgebaute Eime de Vinha ist ein voller und ausdrucksstarker Weißwein und passt hervorragend zu Lachhäppchen und auch zu Paella.

Den Initial Rosé brauche ich Ihnen kaum mehr anpreisen. Er begleitet mit seiner hohen Mineralität, der guten Säurestruktur und dem pfeffrigen Abgang ein ganzes Menü.

Dann kommt wieder unser Gretchenfrage - Intitial oder Ancestral ?

Beim Ancestral stammen die Reben, anders als die Jahre davor nicht vom Schiefer, was ihn etwas leichter und schillernder anmuten lässt. Der Initial bringt weiterhin noch die leichte Bitternote vom Schiefer mit. Beide Weine sind hochkonzentriert mit dunkler Beerenfrucht, Gewürzen und zupackendem Tannin. Die Wahl ist nicht einfach. Wählen Sie selbst Ihren Favoriten.

Der Signée schmiegt sich förmlich an den Gaumen an und füllt ihn weich aus. Dieser Wein ist einfach eine Freude und ein unkomplizierter Genuss..

Jetzt kommen wir zum Viels Arrasic 2018 dem großen Bruder vom Ancestral. Dicht und berauschend ist er schon jetzt gut zu trinken und begleitet spielend Wildgerichte oder Kaninchen mit schwarzen Oliven.

Zum Schluss dann der schon erwähnte 2017 Sarremal. Die 17er Jahre sind eigentlich immer nicht so herausragende Jahrgänge. Und auch in 2017 gab es durch schwere Wetterbedingungen herbe Verluste von bis zu 80%. „Die Natur nimmt dir was, aber sie gibt dir auch etwas wieder“: sagt Alexandre und so waren die Beeren hochkonzentriert und der Wein ist herausragend. Als Laurence 20 war, liebte sie die Chateaufnef-du-Pape-Weine und sie wollte einen Wein von ähnlicher Intensität und Eleganz machen. Ihren Sarremal nennt sie liebevoll Meditationswein. „Du gehst mit dem Wein in die Berge und schaut in den Himmel.“

ks

Probenotizen S. 33



Christina, Laurence und Alexandre

Lurton



Reben von Mas Janail

Was für ein großartiger und lehrreicher Vormittag. Wir treffen uns mit Cyrill Raysseguier einem der Business Developer von Lurton auf Mas Janail. Wie schon im letzten Jahr sind wir beeindruckt von der Bergkulisse. Bevor wir mit der Probe beginnen, führt uns Cyrill in die Weinberge.

Mas Janail hat drei unterschiedliche Terroirs in unterschiedlichen Höhenlagen. Die Reben stehen auf Kalk, Schiefer und in den Bergen auch auf Granit. Die Ernte beginnt meist Ende August am tiefsten Punkt und endet Ende September, manchmal erst im Oktober in den höchsten Lagen.

Wir stehen jetzt auf 250 Metern. Der Standort ist wie ein Amphitheater, umgeben vom Corbières und dem Fenouillèdes. Es weht ein strammer Wind. „Wir haben hier immer Wind, viel Wind“: sagt Cyrill, vielleicht nicht so toll für die Menschen, die hier leben aber sehr gut für die Traubengesundheit.

Das letzte Jahr war schrecklich. Es hat weniger geregnet als in Marrakesch. 120 mm für das ganze Jahr. Dieses Jahr zu Beginn Juli kam man schon auf 170 mm und man hofft auf 350 mm fürs Jahr. Gerade im April gab es ein bisschen Regen, was sehr gut war in dem Moment wo sich die Trauben gebildet haben.

Mas Janail ist Roussillon und man legt auch großen Wert auf die Abgrenzung vom großen Languedoc.

Es gibt vier Appellationen - Vin de France, IGP Côtes Catalanes, AOC Côtes du Roussillon und AOC Côtes du Roussillon-Village.

Wir steigen jetzt weiter auf zum Pas de la Mule. Das ist der höchste Punkt. Mitten im Feld steht ein kleines Haus. Man nennt es Casotte. Die Felder sind hier, aber das Dorf war weit entfernt und damals gab es keine Autos und so blieben die Weinbauern die Arbeitswoche hier und waren nur am Wochenende zu Hause.

Hier oben arbeitet man mit Eseln. Der Hauptwein kommt von hier und alle Label haben Esel.

Hier oben versteht man auch den Preis für manche Weine. Man muss es einfach mal gesehen haben. Eine Arbeit mit Traktoren ist nicht möglich. Alles ist Handarbeit. Der Ertrag ist zum Beispiel beim Grenache auf 15hl/ha beschränkt.

Die Verasion beginnt gerade, das ist der Moment an dem die Beere ihre Farbe ändert. Alle Behandlungen sind gemacht. Jetzt heißt es warten und die Finger kreuzen, dass kein großer Sturm kommt.

Neben den Feldern wachsen die Sträucher der Garrigue. Rosmarin, Thymian, Lavendel, Zwergpalme, Zitrosen, Zwerglilien, wilder Fenchel und viele andere Kräuter stehen hier duftig beieinander. Dieses Aroma-Potpourri finden wir auch in vielen Weinen wieder und benennen es dann als Garrigue.

Cyrill beschreibt und erklärt uns noch so viel hier oben, aber dann ist es Zeit für die Probe.

2008 haben die ehemaligen Besitzer Mas Janail an Françoise Lurton verkauft. 2010 baute Françoise dann den Keller hier auf. Es gibt unterschiedliche Tanks für die Vinifikation, die Alterung und zur Lagerung.

Die Weine aus dem Languedoc/Roussillon waren früher bekannt für ihre Schwere und das starke Tannin. Das ändert sich gerade. Seit etwa fünf Jahren möchten die Kunden lieber leichtere Weine. Um diesem Wunsch entgegenzukommen, wird beispielsweise etwas eher geerntet, weniger extrahiert und die Weine reifen in älteren Fässern. Auch das Aging in verschiedenen Amphoren ist gängig.



Garrigue

Lurton



Im modernen, lichtdurchfluteten Showroom erwartet uns dann eine Probe mit über 20 Weinen. Einige nehmen wir zur eigenen Verkostung mit, denn das Pensum ist in einer Probe zeitlich nicht zu schaffen.

Von Mas Janail selbst möchte ich auf jeden Fall Hauts de Janeil, Grenache blanc und Syrah, Grenache nennen. Beides sehr schöne, einfach zu trinkende Weine zu sensationellem Preis. Auf dem Etikett ist ein bunter Eselskopf. Aber schauen Sie mal, auf alle Etiketten eines Kartons. Die sind alle 6 unterschiedlich in den Farben.

Le Petit Pas in Weiß und in Rot brauche ich Ihnen sicher nicht mehr anpreisen. Sind beide Weine doch Bestseller. Beeindruckt hat uns diesmal der Autentic ohne Zugabe von Sulfiten. Dieser große Wein aus

je 50% Syrah und 50% Grenache ist nur zu 10% im Barrique ausgebaut und kommt mit saftiger Frucht von schwarzen Beeren, Vanille, Pfeffer, Schokolade und im Abgang mit perfekter Verbindung von Gewürzen und Frucht. Der C2 Syrah, der mich im letzten Jahr so begeistert hatte, ist leider ausverkauft. Das ist der Preis des Erfolges.

Von den anderen Weingütern von Lurton haben wir wie immer die beliebte Cuvée des Ardoises les Erles und die Spanier Hermanos Lurton mit Verdejo und Tempranillo im Programm.

Neu ist der Le Clo Rosé der Domaine de Nizas. Er ist einladend frisch mit Aromen roter Beeren und Zitrusfrucht und passt besonders gut zur sommerlichen Küche.

Auch neu sind zwei Weine der chilenischen, biozertifizierten Domaine Humo Blanco. Der weiße Sauvignon blanc überzeugte uns mit typischen Aromen von frischen Kräutern, grüner Paprika, frischer Säure und Mineralität. Der Rote aus 100% Cabernet Franc gefällt mit feiner Fruchtsüße reifer dunkler Beeren, gut eingebundenen Kaffeetanninen, Gewürz und einem langer Abgang. Ein schöner Wein.

cls

Probenotizen S. 27

Baillat



Beim Videoanruf sitzt Christian entspannt vor einer herrlichen Bergkulisse in seiner Herberge für Fahrradfahrer und Wanderer. Ein Paradies in einer rauen Natur, erzählt er. Zwar sieht es wunderbar grün aus, das heißt aber auch viel Regen – das kennen wir Schleswig-Holsteiner ja! Daher haben er und seine Frau sich inzwischen dazu entschieden, nur die Sommer in den Bergen zu verbringen und die Winter in der Stadt.

Seine Weine sind inzwischen fast alle ausverkauft (auf den Rosé und Dalai Papa müssen wir schon jetzt verzichten) – es wird also das letzte Mal sein, dass man Christians Weine kaufen kann. Für die Zeit danach will er uns einen Nachfolger empfehlen.

Als besonderes Geschenk an Sie und uns, überlässt er uns die letzten Flaschen der Cuvée Emilian Baillat 2015 zu einem Abschiedsrabatt von 40 % . Er möchte sich damit bei allen für die lange und herausragende Beziehung bedanken.

Und er lädt natürlich alle Kunden ein, ihn per Rad oder wandernd zu besuchen.

www.domainebaillat.com

domainebaillat@sfr.fr

AP

Probenotizen S. 28

Gardies



Victor im Keller

Victor kommt etwas erschöpft aber wie immer herzlich in den Showroom und bereitet die Probe vor. Er berichtet vom schweren Jahrgang 2023. Es viel fast gar kein Regen, weniger als in Tunesien. Die Reben waren sehr klein und die Ernte war beschwerlicher, weil man sich so tief bücken musste. Es gab 40% Verlust. Trotzdem ist die Qualität der Weine sehr gut. Victor kann es sich selbst nicht genau erklären.

Vermeehrt kommen jetzt Winzer aus dem Bordeaux, um sich wegen des Klimawandels beraten zu lassen, denn das Roussillon hatte immer schon mit harten Bedingungen zu kämpfen. Generell ist zu sagen, dass wir bei allen Weinen jetzt die Handschrift von Victor erkennen. Er mag die Weine leichter, frischer und etwas zurückhaltender, so dass sie das Essen nicht erschlagen.

Alle Gardies-Weine überzeugen uns wie immer auf ganzer Linie. Victor gibt den Weinen die völlige Fürsorge, filtriert nicht und gibt nur die minimalst benötigte Menge an Sulfid hinzu. Auch öffnet er die Weine nicht mit Sulfid, sondern wartet ab und gerät auch nicht in Panik, wenn der Wein anfangs noch etwas moussiert. Er macht grundsätzlich keine Lagerweine. Wenn der Wein noch verschlossen ist, dann kommt er noch nicht in die Flasche. In der Flasche sind alle Weine trinkreif.

Der Mas las Cabes Blanc 2023 ist seit März in der Flasche. Macabeu ist prägend für den Wein, macht ihn frisch und lebhaft. Der Mas las Cabes 2023 rouge ist einladend, mit schönem Frucht-Säurespiel und macht einfach Spaß.

Bei den Les Vignes de mon pere Weinen, die mich schon im letzten Jahr begeistert hatten, habe ich jetzt erst das Konzept dahinter verstanden. Jedes Jahr ändert sich die Rebsorte. 2020 war es bei den Weißen Roussanne und bei den Roten Grenache, jetzt 2022 Macabeu und Carignan

So kann Victor experimentieren, sehen, was man aus der jeweiligen Rebsorten und dem Terroir rausholen kann, um das Wissen dann auch für seine Cuvées zu verwenden. Das ist natürlich gerade für mich als Sommelière hochspannend.

Besonders erwähnen möchte ich vielleicht diesmal „Je Cherche de ciel“ in Weiß und Rot. Grenache gris und Mourvèdre hierfür stehen in den Ausläufern der Corbières im Terroir Espira d'Agli auf schwarzen Schiefer, vermischt mit Kalksteinen des Buschlandes, welche ihnen die typische Finesse der Lage verleihen.

Himmel gesucht und gefunden! kls

Probenotizen S. 29-30

Piquemal

Marie-Pierre ist im Urlaub und wir probieren die Weine mit ihrer Mitarbeiterin Laetizia. Auch sie berichtet, wie wir ja schon wissen, von der großen Trockenheit in 2023 und dem damit einhergehenden Verlust von 40% und von der sehr guten Qualität des Jahrgangs.

Auch hier überzeugt uns wieder das gesamte Sortiment von den IGP Côtes de Catalanes mit den Familiennamen wie Clarisse blanc, Romain rosé und Justin rouge, über die AOC Côte Roussillon mit dem weißen und dem rosé Les Terres Grillée, dem Traditon rouge und dem Verkaufsschlager Le Chant de Frères mit je 50% Syrah und 50% Grenache, den man mit Freude einfach trinken kann und der laut Laetizia zu allem passt. Les Terres Grillées rouge, La Colline Oubliée und Galatée laufen unter der AOC Côtes Roussillon Village und stehen alle auf schwarzen Schiefer, der ihnen eine große elegante Mineralität gibt. Diese Weine werden in Eichenfässern ausgebaut. Marie-Pierre probiert jeden Monat und entscheidet für jeden Wein gesondert, wie lange sie ihn im Holz lässt. Deshalb kann die Dauer von Jahrgang zu Jahrgang wechseln und die Weine sind immer perfekt ausbalanciert, mit samtweichen Tanninen.

Und jetzt zum Dessert noch ein Gläschen der Vin doux Naturel und lächeln. kls Probenotizen S.30-31

Haut-Rian



Pauline mit ihrem Vater Michel

Bei Haut-Rian kommen wir wegen Stau auf der Strecke erst am sehr späten Nachmittag an. Eigentlich wollten wir bei Pauline auch die Weine von Château Carsin mit Nea Berglund probieren, aber die hat jetzt schon wieder einen Termin und wir nehmen ihre Weine mit und verkosten sie Samstag an unserem freien Tag.

Jetzt also gleich ran an Paulines Weine. Wie immer beginnen wir mit dem Crémant de Bourgogne, lassen uns von seiner Frische beleben und genießen den Blick von der Terrasse auf die Reben vor dem Haus.

2023 war ein einigermaßen gutes Jahr und es gab weniger Pilzschaden. Dieses Jahr hat leider den Obertitel Regen, Regen, nochmals Regen. Sie mussten ganze 20-mal gegen Mehltau sprühen. Château Haut-Rian ist bio-zertifiziert und ausgebracht wird nur Kupfersulfat in möglichst geringer Dosierung. „Das sind die Auswirkungen des Klimawandels“, sagt Pauline. Der Frühling ist supernass und die Sommer werden sehr heiß. Im letzten Frühling hat Pauline die pilzresistente Sorte Floralis gepflanzt. Hier brauchte sie nur 1x sprühen. Mit einer Ernte dieser neuen Sorte und einem Wein können wir natürlich erst in frühestens 4 Jahren rechnen und der Wein kann dann nur als Vin de France deklariert werden. Überall in Frankreich, aber besonders hier im Bordeaux sind die Auflagen für die AOC-Klassifizierung sehr streng. Es

dürfen ausschließlich die Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Sauvignon blanc, Sémillon und Muscadelle verwendet werden. Da bleibt nicht viel Spielraum für Experimente.

Die Chateau-Weine brauche ich ihnen sicher nicht mehr anpreisen. Sie kennen und schätzen seit Jahren die konstante große Qualität von Entre-deux-Mers und Côtes de Bourdeaux rosé und rouge. Auch die Sélections Les Acacias und St.Seurin überzeugen mit Fülle, Eleganz und langem Nachhall. Auch die Weine der Lage Coulouse überzeugen. Hier möchte ich diesmal vor allem den Liqueureux nennen. Hochkonzentriert, süß mit Aromen getrockneter, exotischer Früchte und Honig, wirkt er trotzdem, durch seine wunderschöne Säure und das Mineral, nie pappig oder zu süß und ist für mich ein herrlicher Aperitif. Und dann hebe ich noch den Pure Gourmandise hervor. Als reiner Merlot, ohne Zugabe von Sulfiten ist er saftig, mit dunklen Beeren, feiner Säure von Sauerkirsche, dezentem Holz und frischem Mineral, einfach ein Genuss.

cls

Probenotizen S. 22

Château Carsin

Nea Berglund treffen wir am Abend zusammen mit Pauline im Restaurant. Es ist immer toll und belebend auf diese selbstbewusste, kraftvolle und lebensfrohe junge Frau zu stoßen.

Neas Weine sind außergewöhnlich. Sie setzt sich sowohl bei den Rebsorten als auch beim Ausbau vom klassischen Bordeaux ab. Der weiße Château Carsin bringt mit 100% Pinot Gris eine wenig beachtete Rebsorte ins Spiel und auch bei der roten Cuvée Noir ist der Blend aus Merlot, Cabernet franc, Carmernere, Cabernet Sauvignon, Malbec und Petit Verdot einzigartig. Niemand sonst assembliert diese 6 Rebsorten zusammen. Beide Weine sind körperreich und aromatisch und wurden in 2-5 Jahre alten Eichenfässern ausgebaut.

Ihre Charivari Linie ist dann ganz das Spielfeld von Nea. Die Weine werden immer reinsortig ausgebaut und kommen ungeschönt und ungefiltert in die Flasche. Mit Handlese und großer Sorgfalt beim Ausbau holt sie das Beste aus den jeweiligen Rebsorten heraus. So kommen einige Weine ganz ohne Holzausbau aus, einige reifen in Amphoren und andere in alten Eichenholzfässern.

Auch die Etiketten der Weine sind ansprechend und gestaltet von der finnischen Künstlerin Jenna Kunnas.

cls



Probenotizen S. 23

Château Saint Estéphe · Château Arnaud



Kati Luzie mit Gladys

Wir gehen mit Gladys, der Nichte der Familie, zuerst in den Keller und begutachten die Fässer.

Für Château Arnaud werden ein, zwei oder dreijährige Fässer verwendet, Château St. Estéphe wird zu 30% in neuem Holz ausgebaut.

Für beide Weine werden die Beeren in Handlese geerntet. Jedes Jahr kommt ein Team von einer Weinschule aus dem Norden Frankreichs zur Lese. So haben sie keine Probleme, das Personal für die Ernte zu finden. Geerntet wird schonend in Kisten mit 20 – maximal 27kg. Die Trauben werden vorsortiert, vorsichtig entrappt und zum zweiten Mal sortiert. Die Fermentation und malolaktische Gärung erfolgt im großen Betontank und danach die Reifung im Barrique.

Vom Château Arnaud verkosten wir die Jahrgänge 19 und 20 und nehmen nochmal den 2019er mit auf, vom Château St. Estéphe

bieten wir ihnen die Jahrgänge 2018, 2019 und 2021 an.

Der St. Estéphe trägt seinen Namen zurecht, ist er doch absolut typisch für diese Appellation - komplex, voll, mit der Frucht dunkler Beeren, maskulinem Tannin und extrem langlebig.

Wir befragen Gladys zur Trinkreife und was sie meint, wann sich ein Wein verschließt und wann er sich wieder öffnet. Wie schon erwartet lässt sich die Entwicklung eines Weines aber nie genau vorhersehen. Der 2020 Jahrgang ist jetzt gerade noch wunderbar offen und sie hat das Gefühl er wird sich nicht so heftig und lange verschließen.

Trotzdem bleibt unsere Faustregel und Empfehlung, die Weine im 5, 6 und im verflixten 7 Jahr besser nicht öffnen.

cls

Probenotizen S. 24

Château Pontoise Cabarrus

Auch Laurent ist schon im Urlaub. Seine Mitarbeiterin Aurelie bereitet uns die Probe vor und geht dann wieder ins Büro. Kein Problem für uns alleine zu probieren, kennen wir die Weine und ihren Stil doch schon über Jahre. Bei fast immer gleichem Anteil von Cabernet Sauvignon und Merlot können wir hier den Fokus auf die Jahrgangsunterschiede legen. Alle Jahrgänge haben ihren Reiz. Hatte man 2022 fast 80% viel Verlust durch Fröste und Hagel, war 2023 außergewöhnlich mit ausreichend Regen, sehr viel Sonne und die Trauben konnten sehr gut ausreifen.

Wir probieren vom Château die Jahrgänge 2018, 2019 und 2020. Besonders beim 18er komme ich ins Schwärmen. Das war ein großes Jahr im Bordeaux. Der Wein ist sehr weich, hat eine konzentrierte Frucht, deutliche aber gut eingebundene Tannine und ein perfektes Verhältnis von Fruchtsüße und Säure. Der 2019 ist noch etwas maskuliner, griffiger im Tannin und dunkler in den Fruchtnoten. Auch er gefällt und weil die Entscheidung so schwer fällt nehmen wir beide mit auf. Entscheiden Sie, in welche Richtung sie mitgehen möchten. Den Jahrgang 2021 hatten wir als Subskription gekauft und bieten Ihnen sowohl Côte Pontoise und den Château-Wein dieses Jahrgangs an. 2021 war kein einfaches Jahr im Bordeaux und so mancher Winzer war den Herausforderungen nicht gewachsen. Anders natürlich hier bei Pontoise Cabarrus, so dass auch dieser Jahrgang qualitativ hervorragend ausfällt. Und dass das so ist, verraten nicht zuletzt die Auszeichnungen an den Wänden. In den letzten Jahren gewann der Château Pontoise Cabarrus der Jahrgänge 2017, 2018, 2019, 2020 beim Concours de Bordeaux, Vins D'Aquitaine jeweils Gold und das wird sich sicher weiter fortsetzen. Auch der Château Hauts des Plaisance (bei uns Côte Pontoise) räumt regelmäßig Gold und Silber ab.

cls

Probenotizen S. 23



Château La Caze Bellevue Château Gravet



Sandra und Jean

Auf Chateau Gravet empfängt uns Sandra. Wie schon im letzten Jahr berichtet, hat ihr Vater Philippe Faure beide Châteaux mit den dazugehörigen Weinbergen an seinen Neffen Jean Mestreguilhem vom Château Pipeau verpachtet. Sandra kümmert sich jetzt vormittags noch um den Stock und arbeitet nachmittags in einem Büro. Sie hatte sich das sicher anders ausgemalt aber „c'est la vie“: sagt sie und gießt uns den 2022 Château Gravet ein.

2022 war eines der besten letzte Jahre. Zwar gab es große Einbußen durch Hagel im Frühjahr aber die Qualität der verbleibenden Beeren war ausgezeichnet.

Die Aromen sind hochkonzentriert, die Tannine sind schon gut eingebunden. Der Wein ist gut im Gleichgewicht, hat eine große Länge und wird sich zu einem großen Wein entwickeln.

Jetzt kommt auch Jean zur Probe dazu. Ein herzlicher, junger Mann. Er geht mit uns in den Keller und erklärt uns die Fässer. Sie verwenden immer neue Fässer von zwei verschiedenen Produzenten. Jean erklärt uns die verschiedenen Toastings und dass bei diesen Fässern auch Deckel und Boden gebrannt werden.

Dann gehen wir in den anderen Keller, wo wir den 2023 Château La Caze Bellevue aus dem Tank probieren. Er kommt im nächsten Frühjahr auf die Flasche. Die Trauben hatten vor der Ernte nochmal viel Wärme und die Frucht ist jetzt schon sehr konzentriert, reif und offen und die Tannine am Ende sind sanft. Das ist schon eine erstaunliche Entwicklung für so einen jungen Wein und wir erahnen das Potenzial dieses Jahrgangs.

Von Chateau Gravet verkosten wir auch den Jahrgang 2017welchen wir mit aufnehmen. Und vom La Caze Bellevue bieten wir ihnen die Jahrgänge 2020 und 2022 an. Beides hervorragende St. Emillion Weine konzentriert, rund, weich und mit großer Länge.

Jean verfolgt natürlich den gleichen Stil wie Philippe Faure unter den Château-Namen Gravet und La Caze Bellevue Grand Cru und bewirtschaftet die gleichen Parzellen. Im nächsten Jahr werden wir sicherlich auch mal die Weine von Château Pipeau verkosten.

ks

Probenotizen S.24

Château Bel Air la Rovere



an der Wand vom Keller eine Fotoausstellung mit Bildern der Domaine

Gleich am Anfang etwas Neues, denn Justin gibt es jetzt als Malbec, Merlot und als Cabernet Sauvignon.

Der Name ist ein kleines Wortspiel, denn jeder Wein ist reinsortig. Auf französisch würde man sagen: „Just un Malbec“ und Just un klingt wie der Name Justin. Alle drei Weine repräsentieren sehr gut ihre Rebsorte. Der Merlot ist weich, rund und sehr zugänglich, der Cabernet Sauvignon gibt sich mit konzentrierter Frucht, seinem griffigen Tannin und ist ein unkomplizierter Genuss. Der Malbec bringt die erwartete Kraft und Saftigkeit mit. Jeder Wein steht für sich selbst, aber Corinne ist immer für eine Überraschung offen. Sie holt ein Reagenzglas, füllt etwas von dem, etwas von dem uns etwas von dem Wein ab und reicht uns dann die gerade entstandene Assamblage. Toll. Viele ihrer Kunden haben sich schon zu kleinen Verkostungen zusammen gefunden, in der jeder seine eigene Cuvée entwickelt hat. Ein großer Spass, den wir auch Ihnen, mit dem Karton mit je zwei Flaschen der Weine, ermöglichen möchten.

Es ist toll, unsere Winzerinnen und Winzer noch einmal durch Christinas Augen neu zu erleben. Und so spricht sie noch einmal aus, was ich schon lange an Corinne schätze. Sie ist absolut tüchtig, hoch organisiert, hat wirklich alles im Griff und strahlt eine große Gelassenheit aus. Ihre Weine sind außergewöhnlich und auf höchstem Niveau. Passt für sie das Lesegut zum Beispiel nicht für Ihren Château-Wein, dann macht sie in diesem Jahr keinen, wie im Jahr 2021. Wir verkosten den 2022 rouge der teils in der Amphore, teils in neuem und teils in 1 und 2 Jahre altem Fass ausgebaut wurde. Corinnes Absicht war es, einen Wein zu schaffen, der elegant ist, eine gewisse Süße mitbringt aber mit der Säure und dem Mineral trotzdem trocken bleibt und das ist ihr absolut gelungen. Auch hier fragen wir nach der Entwicklung und Trinkreife. Die Weine sind wie Kinder, sagt Corinne. Am Anfang sind sie lieb und süß, dann lernen sie dazu, kommen in die Pubertät mit Ecken und Kanten und finden sich dann. Beim letzten Fest der Ernte hat sie eine 3 Liter Flasche eines zwanzigjährigen Château geöffnet und war selber überrascht von der enormen Frische. Der 23er wird sich ihrer Meinung nach im Herbst verschließen, braucht dann so etwa 3 Jahre bis er erwachsen ist und sich dann stetig weiter entwickelt. Lebenslanges Lernen sozusagen.

Auch der weiße Château Sauvignon blanc begeistert uns mit seinen floralen Aromen, der frischem Säure, dem schönen Mineral und einer dezenten Note von Bittermandel.

Die Merlottrauben für den Gourmandise werden sehr schonend mit einer neuen Erntemaschine geerntet, die die ganzen Trauben direkt im Weinberg ablöst und das Gerippe als Dünger zurücklässt. Er ist weich und rund und bereitet einfach Freude. Der L'Esprit Bel Air la Royere 2022 kommt diesmal ohne Cabernet Anteil aus, weil sie die Traubenqualität in 2021 nicht gefallen hat.

Mit dem Malbec Fig.10 ist Corinne dann wieder bei ihrer Lieblingsrebsorte. Hier kommen die Trauben von über 80-jährigen Reben. Die Produktion ist somit limitiert. Sichern Sie sich einen Karton von diesem hochkarätigem Malbec. Und nun könnte man vielleicht denken, die Frau hat genug zu tun und konzentriert sich auf Altbewährtes, nicht so Corinne. Mit großer Neugierde und Experimentierfreude entdeckt sie alte Rebsorten wieder, neue Techniken und kreiert neue Weine. Und so überrascht sie uns auch noch am Ende der Probe. 1991 und 1995 hatte ihr Vater je ein Fass Cognac gekauft. 2021 war davon die letzte Flasche verkauft und die Fässer waren leer. In diesen Fässern hat Corinne nun einen Merlot ausgebaut und der so entstandene Wein Ma Part des Ambres ist so überraschend, dicht und verführerisch, dass wir aus dem Staunen gar nicht mehr heraus kommen. Christina nimmt sich gleich eine Flasche mit und auch ich kann nur wieder sagen: Ich bin Corinne-Fan.

kl



Das Justin Set

Probenotizen S. 26

Domaines Selectes

Château Borderon · Château-Peyreau · Château Haut Musset-Lalande de Pomerol
Château Haut-Brisson · Château-Peyreau · Château-Bellefont-Belcier
Domaine Sainte Léocadie, Minervos
Domaine Hella, Tokaji Ungarn



Unsere Probenweine

Die Weine von Domaines Select verkosten wir diesmal wieder mit Sylvie auf Château-Tours-Saint-Christophe. Es gibt nur ein enges Zeitfenster und ich nehme mir vor alle 13 Weine direkt in der Probe zu schaffen, also genau aber auch effektiv zu probieren und mich nicht zu verzetteln. Wir haben einen neuen Wein im Pepertoire, den Château-Borderon, Haut-Medoc. Der Besitzer von Lafon-Rochet hat das Weingut in Saint Estephe verkauft und Domaines Select gekauft. Er ist damit jetzt der neue Boss von Sylvie. Château Borderon, Haut-Medoc ist das Weingut seiner Frau und somit jetzt im Portfolio von Domaines Select. Ein sehr schöner Bourdeaux-Wein zu einem sehr guten Preis und er ist mit dem Jahrgang 2016 jetzt schon gut gereift und zu trinken. So verhält es sich auch mit dem Château-Peyreau, Saint Emilion Grand Cru 2014 und dem Les Tours de Belcier 2016.

Noch warten müssen wir auf den Château Haut Musset-Lalande de Pomerol, 2022 und Château Haut-Brisson, Saint-Emilion Grand Cru, 2021. Beide sind noch in ihrer Entwicklung, die aber großen Trinkgenuss verspricht.

Vor den Châteauweinen verkosteten wir natürlich auch die Tokaji aus Ungarn und die Weine von Sainte Léocadie und damit die Bestseller von Domaines Select. Die Leukadios Weine sind seit 2022 komplett bio-zertifiziert und überzeugen weiß, rosé und rot mit sehr guter Qualität ein einem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis. In Rot bieten wir jetzt auch noch den eine Stufe höheren Sainte Leukadie Les Clauses an.

ks

Probenotizen S.25

Francoise Cotat



Christina ist begeistert von den Weinen von Cotat

Die Berichte über Françoise Cotat fallen immer sehr kurz aus, ist er eben kein Mann großer Worte. Er gibt sich völlig unprätentiös, ein Bauer (und das ist absolut nicht despektierlich gemeint) in seiner Arbeitskleidung, der uns dann diese großartigen Weine ins Glas gießt. Christina ist hin und weg und auch ich komme regelmäßig ins Schwärmen. Cotats Weine sind außergewöhnlich. Er macht sein Ding und beugt sich auch nicht den strengen Vorgaben der Appellation Sancerre. Wenn er meint, einem Jahrgang könnte etwas mehr Restzucker oder mehr Alkohol stehen, dann macht er das und der Wein hat nur den Status Vin de France. Für Kenner ist hier allerdings die Klassifizierung völlig nebensächlich und sie kaufen die Weine bewusst als Cotat-Weine. Auch aus der Bio-Zertifizierung macht sich Cotat nicht viel, arbeitet aber bio bzw. sogar biodynamisch. Er verwendet indigene Hefen, bewirtschaftet ohne chemische Mittel, die Lese erfolgt per Hand und die Abfüllung der ungeschönten und ungefilterten Weine nach dem Mondkalender.

Wir verkosten alle vier Lagenweine und sind beeindruckt von der Varietät, die die unterschiedlichen Böden bei gleicher Rebsorte mit sich bringen. Der Caillottes wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen, die teils auch obenauf liegen. Er ist reich, mit Finesse und eleganter Kernnote und einem sehr langem mineralischen Abgang. Les Monts Damnés steht auf Lehm-

Kalkboden und gibt sich dadurch noch etwas reicher und flächiger als der sehr stringente Caillottes. Auch hier haben wir wieder einen großartigen, mineralischen Abgang und auch der Clus de Beaujeu gibt sich mit viel Körper und großer Mineralität. Der La Grande Côte letztendlich steht auf fast reinen Kalkböden. Das Mineral gibt diesem reichen, kräftigen Wein die nötige Frische und die 3 Gramm Restsüße stehen ihm gut und den Rosé halten wir sowieso für einen der besten in unserem Sortiment.

Konnten die Winzer im Sancerre 2023 etwas aufatmen und auch eine beachtliche Ernte einfahren, hat sich das Glück in diesem Jahr leider schon wieder gelegt. Das Jahr begann mit extremer Feuchtigkeit und der Kampf gegen den Mehltau zieht sich bis jetzt und so konnte der Jahrgang 2023 noch nicht abgefüllt werden. Cotat erwartet keine große Ernte und wir werden uns im nächsten Jahr sicher wieder mit einer kleineren Zuteilung begnügen müssen.

cls

Probenotizen S.35

Hippolyte Reverdy

Auch Julie kann leider über 2024 nicht Gutes berichten. Es gab einfach alles Schlechte - Regen, Regen, Regen, Frost und erst letzte Woche wieder Hagel. Die Verluste werden groß sein.

Die Weine aus 2023 überzeugen, durch Charakter und mineralische Eleganz. Der weiße Sancerre gefällt uns durch seine Frische, die Frucht von weißem Pfirsich, den zarten Blütenaromen, einer stimmigen Säure und dem sehr mineralbetonten Abgang. Der Rosé vom Pinot Noir ist charaktervoll, ausdrucksstark und wunderbar ausbalanciert. Der Rouge dann zuletzt wurde 1 Jahr im Eichenfass ausgebaut. Er ist ungeschönt und ungefiltert und empfängt uns mit Schokolade, schwarzen Beeren, sehr feinen Kaffee- und Bitterschokoladentanninen und Gewürznoten. Er hat ein exzellentes Verhältnis zwischen Säure, Mineral, Frucht und Tannin und eine große Länge.

Alle drei sind wunderbare Sancerre-Weine und wir freuen uns darauf sie Ihnen bei den Weinproben vorzustellen. Julie packt uns die Probeflaschen ein. Dann noch ein letzter Blick über die Reben hin zu Sancerre, das dort hinten auf dem Hügel thront und zurück geht es ins Elsass, wo unsere diesjährige Sommerreise endet.

cls

Probenotizen S. 25



Schoech

Die Krönung der gemeinsamen ersten Weinreise von Christina und mir sind jetzt die Elsass Proben und damit das Herz und der Anfang von allem.

Wir starten in Ammerschwir bei Schoech. Jean-Leon empfängt uns im neu ausgebauten Probierkeller.

Wir starten mit dem Crémant 2022 der in diesem Jahr früher geerntet wurde und sich deshalb weiterhin seine Eleganz und Frische bewahrt. Der Rosé ist leider schon ausverkauft und wir können ihn diesmal nicht anbieten.

Weiter geht es mit dem Sylvaner. Diese Rebsorte kann sehr gut mit der Hitze gut umgehen, was sich gerade im heißen 2022 bezahlt macht. Generell ist aber die Säure ist nicht mehr wie früher und der Alkoholgehalt höher. Keiner konnte sich damals vorstellen, dass es einmal einen Sylvaner mit 13 % Alkohol gibt. Die Alkoholwerte bewegten sich bei 9-9,5%. Mir gefällt dieser neue reichere und weicher Sylvaner sehr gut.

Der Edelzwicker ist noch so ein Vertreter. Früher einer der Hauptexportweine aus dem Elsass nach Deutschland, dann längere Zeit etwas abgewertet und findet er jetzt zu Recht wieder Beachtung. Ein absolut schöner Blend der im Elsass auch gern zum Kochen benutzt wird. Man gibt ihn zur Soße, trinkt dabei das eine oder andere Gläschen und am Ende ist das Essen fertig und die Flasche leer.

Der Côtes d'Ammerschwir ist ein absoluter Identitätswein. Nur noch ein weiterer Winzer im Elsass macht diesen Wein. Der Pinot Gris hierfür steht hinter dem Dorf im Katzenschlegel auf reinen Granitböden und in Tallage, was eine späte Reifung ermöglicht und die Zugabe von 2% Muscat machen den Wein noch interessanter.

Natürlich ist der Riesling hier im Elsass der absolute König. Mein heimlicher Favorit ist allerdings der Auxerrois. Auxerrois weil frühreifend, ist immer die erste Ernte. Dadurch sind die Weine leicht mit niedrigeren Alkoholwerten aber von der Rebsorte her aromatisch und voll.

Wir verkosten den Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2022. Diese Appellation ist durch ihre fünf Hügel mit unterschiedlichen Böden und der Ost/Westausrichtung sehr besonders. Der Wein steht auf allen Hügeln, jede Lage wird separat angebaut und später miteinander assembliert. Dieser Riesling verspricht schon jetzt Größe, aber geben Sie ihm ruhig noch etwas Zeit bis 2027.

Auch dem Riesling Fürstentum 2022 würden wir diese Entwicklungszeit geben. Wie immer gefallen uns hier besonders die typischen Rosennoten der Lage.

Besonders hervorheben möchten wir diesmal eine Rebsorte, die von uns in letzter Zeit etwas weniger beschrieben wurde, dem Gewürztraminer. Was bei den Engländern die Teatime ist, war hier im Elsass früher Gewürztraminerzeit. Das kleine Gläschen am Nachmittag gehörte einfach zum Alltag dazu. Das hat sich, wie der gesamte Pro-Kopf-Konsum, in den letzten Jahren sehr reduziert. Und auch bei uns in Deutschland wird der Gewürztraminer mehr und mehr verkannt. Zu Unrecht. Der Grand Cru Gewürztraminer kommt auch von der Lage Kaefferkopf. Ein sehr eleganter Wein, der nie zu schwer oder zu überbordend ist und der sich lagenbedingt sogar im heißen Jahr 2022 und bei 44g Restzucker seine Frische und Säure bewahrt.

Und wir nehmen jetzt auch den Basis Gewürztraminer mit auf. Er kommt von verschiedenen Parzellen rund um das Dorf herum. 30% sind von den übernommenen Reben von Claude Dietrich. Bei der letzten Weinverteilung haben wir unseren letzten Karton von Claudes 2013er verkauft, haben mit diesem Gewürztraminer aber einen würdigen Nachfolger. Er hat beim Concours vom Guide des Vins France in der Kategorie Weine unter 20 € den ersten Preis für die Region Elsass gewonnen.

Dieser Gewürztraminer wird absichtlich ein bisschen trockener angebaut als die Weine früher. Wir sind bei nicht mehr als 17 Gramm Restsüße. Der Wein ist sehr elegant, die Nase ist präsent aber nicht zu intensiv und kohärent. Was man in der Nase hat, hat man auch im Mund. Ein Genuss.

Zum Schluss lässt es sich Jean-León nicht nehmen und gießt uns einen Wein zur Blindverkostung ein. Die Rebsorte Auxerrois ist schnell herausgefunden, aber welcher Jahrgang? Frucht und Säure sind noch absolut präsent, die Farbe verrät allerdings schon ein etwas höheres Alter. Die Auflösung ist 2008. Absolut erstaunlich.

cls



Jean-Leon ist gut gelaunt

Probenotizen S. 20

Blanck



Philippe, Christina und Klaus

Philippe kommt wieder mit den Weinen zur Familie Potthoff ins Wohnzimmer und die Verkostung wird mit Uta und Klaus zum Heimspiel. Christina wird von Philippe erst einmal in seine Art und Philosophie des Verkostens eingewiesen. Ich hatte ja schon im Journal 79 über die geosensorische Verkostung geschrieben. Man nähert sich den Weinen taktil an. Das, sagt Philippe, gibt immer eine klarere Sicht auf die Lagen der Weine. Weine von Granitböden haben nicht die gleiche Philosophie, wie die Lehm Böden und die Kalkböden geben wieder andere Töne. Die WSET Methode, also die englische Art der Weinbeschreibung durch Bestimmung von Säure, Alkohol und Zucker und der Benennung von Aromen ist nicht ausreichend, um das Terroir zu beschreiben. Es gibt verschiedene Elemente, das erste ist die Textur. Wir bestimmen, wie ist die Textur: weich, hart, rund, viereckig, spritz, in Wellen. Wir stellen sie uns vielleicht zuerst als eine geometrische Form vor. Man kann eine Form und eine Richtung visualisieren. Jedes Terroir hat eine eigene Form. Granit zum Beispiel ist vertikal. Die Basis für die Weinbestimmung ist immer die Frage, ist der Wein lebendig, hat er eine gute Energie und wie drückt sich diese aus.

Diese Frage kann ich bei allen Blanck Weinen positiv beantworten. Alle Weine, haben Kraft, Ausdruck, Identität und Persönlichkeit. Das beginnt mit dem frischen, feinaromatischen Pinot blanc aus dem heißen Jahr 2023 und setzt sich dann in den Rieslingen fort, die sich in Ausdruck und Redegewalt steigern und im Mundgefühl von schlank und schillernd bis rund, weich und dicht reichen. Da bis jetzt die Grand Crus Schlossberg und Fürstentum von mir besondere Aufmerksamkeit erhalten haben (sind sie doch beide fantastisch) richte ich mein Licht diesmal auf die Lage Rosenbourg. Hier wächst der Riesling auf Granitböden. Dadurch hat er einen hochmineralischen Teppich auf dem die konzentrierte Frucht von reifer Birne, Aprikose und exotischer Frucht bettet. Mit exquisitem Bitterton, Anklängen von Nuss und mit leichter Salzigkeit im Abgang erfreut er sehr.

Auch bei Blanck möchte ich die Gewürztraminer nicht unerwähnt lassen und ein Muscat d'Alsace darf natürlich nicht fehlen. Auch der Pinot Noir 2020, überzeugt mich vollends. Mit Frucht von Kirsche und Schlehe verbunden mit feinen, weichen Tanninen von Kaffee und pudrigem Mineral gibt er sich leichtfüßig und sehr elegant.

cls

Probenotizen S. 21

Bärmann



Blick auf den Kaiserstuhl

Als einzige Probe übernehme ich in diesem Jahr die Weine von Bärmann, damit ich nicht ganz aus der Übung komme.

Frank empfängt uns herzlich und wir beginnen gleich zu probieren, denn inzwischen hat er ja ein beachtliches Sortiment. Beide Grau- und Weissburgunder sind wieder exzellent. In diesem Jahr steht der Weissburgunder wieder auf Platz eins bei den Gutsweinen. Er kommt aus zwei Lagen, von Reben die vier und zehn Jahre alt sind und ist sehr präsent, frisch, mit Zitrusfrucht, Pampelmuse und im Abgang mit deutlichem Mineral. Ein schöner unkomplizierter Wein!

Nicht allen bekannt ist eventuell der Muskateller, auch dies ein empfehlenswerter Weisswein mit aromatischen Noten von Weinbergpfirsich.

Die Ernte vom Grauburgunder 2023 war kompliziert. Es musste über einen langen Zeitraum geerntet werden, da die Trauben sehr unregelmässig gereift sind, sogar in einem Feld. Die Mühe hat sich aber gelohnt. Im Vergleich zum Weissburgunder ist er mineralischer mit einer Frucht mehr hin zu Mirabelle und Aprikose. Wir bekommen leider nur 120 Flaschen!

Frank erzählt, dass bei der Ernte vor allem die Familie väterlicherseits mit viel Engagement mithilft. Allerdings wird die Ernte-Mannschaft auch nicht jünger! Daher besteht bei den Gutsweinen die Überlegung demnächst mit Erntemaschinen zu arbeiten. Die Entwicklungen auf diesem Feld sind wirklich beeindruckend, inzwischen werden die Trauben mit Lasertechnik bewertet, damit die Maschine entscheidet, welche Trauben geerntet werden. Der Vorteil wäre unter anderem auch, dass nachts geerntet werden kann, wenn es kühl ist.

Wir machen weiter mit dem Spätburgunder rosé: Bei den Rosés hat Frank sich inzwischen entschieden, die Maischestandzeit auf nur noch 5-6 Stunden zu verkürzen. Das Ergebnis überzeugt.

Zwischendrin probieren wir die Seccos. Der Secco blanc hat in diesem Jahr etwas Weissburgunderanteil, den Frank zwei Tage auf der Scheurebe gären lässt, was ihm einen kernigen Abgang bereitet. Der Secco Rosé hat weniger Restsüsse und einen geringeren Alkoholgehalt, nur noch 7,5% im Vergleich zu 14 % als Frank angefangen hatte. Das bekommt ihm gut!

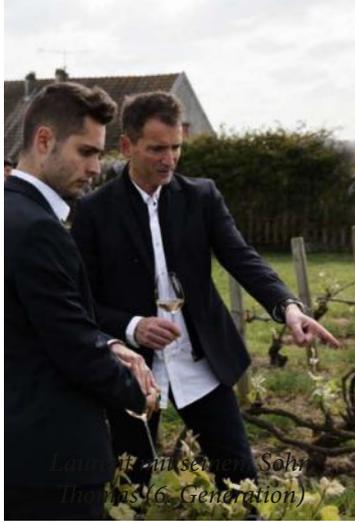
Die Merdinger Bühl Weiss- und Grauburgunder sind beide sehr elegant. Beide sind 12 Monate im Fass ausgebaut. Der Grauburgunder ist etwas kerniger, hat mehr Mineral und Säure, welche die Frucht von Mirabelle und Aprikose ergänzen. Beim Weissburgunder wird die fruchtige Note von feinen Vanille-Aromen begleitet. Beide bleiben sehr lange im Mund. Es sind ausdrucksstarke Weissweine, die sich hervorragend als Begleiter auch für Speisen eignen, die kräftiger im Geschmack sind.

Kommen wir zu den Rotweinen. Alle Rotweine sind leicht und elegant, passen gut zu Gerichten mit Kalbsfleisch und erfreuen auch Menschen, die sonst eher den Weissweinen zugetan sind. Beim Rotwein hat Frank inzwischen eine längere Zeit auf der Maische eingeführt. Der Spätburgunder z.B. vergärt mit ganzen Trauben und bleibt 2-3 Wochen auf der Maische. Vintage Noir hat als Besonderheit, wie vielleicht der ein oder andere erinnert, die Rebsorte Cabernet Mitos. Inzwischen ist der Anteil auf 50% gestiegen. Diese Rebsorte ist sehr widerstandsfähig gegen Pilze und bringt viel Farbe mit und mit der dickeren Schale ist diese Traube für die Tannine im Wein massgeblich verantwortlich. Wir beenden die Probe mit dem Merdinger Bühl Pinot Noir. Er ist fein, elegant und gehaltvoll mit sehr feinen Tanninen. Ein schönes Finale.

AP

Probenotizen S. 36

Vilmar & Cie



2023 war ein herausforderndes Jahr vor allem wegen dem Mehltau, aber Vilmar erzählt, dass sie den Mehltau gut managen konnte, so dass kein Schaden an den Reben entstanden ist. Die Ernte war lang in diesem Jahr: 13 Tage, angefangen am 8. September. Der geerntete Chardonnay war bester Qualität, intensiv und aromatisch mit einem Grad zwischen 10,8 bis 11,3. Beim Pinot Noir war Vilmar etwas besorgt, aber am Ende rettete wundervolles Wetter die Ernte und so konnten Trauben bester Qualität geerntet werden, mit deren Saft Laurent und Thomas äusserst zufrieden waren. Übrigens hat Vilmar 60 % Chardonnay und 40% Pinot Noir, im Gegensatz zu den meisten Winzern die Pinot Noir als Hauptrebsorte haben. In der Gemeinde Rilly-la-Montagne innerhalb des Anbaugebiets Montagne de Reims sind übrigens nur Premier Cru-Lagen zu finden. Soweit es geht wird nach biologischen Richtlinien gearbeitet. Nur wenn es gar nicht anders geht, wird auf konventionelle Methoden zurückgegriffen. Die normalen Champagner werden zwei bis vier Jahre auf der Hefe ausgebaut. Hier kann man vielleicht den Grand Cellier als einen Champagner mit ganz besonders gutem Preis- Qualitäts-Verhältnis hervorheben. Die Jahrgangs-Champagner werden fünf und der Blanc de

Blanc über 9 Jahre im Fass ausgebaut. Daher haben wir in diesem Jahr den Blanc de Blanc aus dem Jahr 2013, ein besonderes Jahr – sehr kalt, mit einer späten Ernte, die erst am 5. Oktober begann. Der Blanc de Blanc ist sehr harmonisch und ausgewogen und überzeugt mit Frische und Intensität. In diesem Jahr möchten wir Ihnen auch gerne die Magnumflaschen anbieten. Genau das richtige für besondere Anlässe in größerer Runde.

AP

Probenotizen S.34

Clos des Papes

Vom grossen Chateauneuf du Pape haben wir bei dieser Aktion vom Rouge die Jahrgänge 2020 und 2021 anzubieten.

Der Jahrgang 2020 ist schon in jungen Jahren äusserst zugänglich, hat aber gleichzeitig ein gutes Reifepotential. Das macht ihn zu einem sehr attraktiven Jahrgang. Vincent Avril schrieb schon damals begeistert: „Das Weinjahr 2020 war im Clos de Papes außergewöhnlich, es wird ein Jahrgang, der einzigartig in seiner Geschichte ist. Es ist ein sehr ausgewogener Jahrgang, fein und mit einer großen Frische gesegnet, seidige Tannine und eine schöne Länge. Klimatisch war alles, so wie es sein sollte.“

So wie es Vincent vorraussagte, hat er sich hervorragend entwickelt und wird sich noch stetig weiter entwickeln. Es ist ein Wein, der Ihnen über Jahrzehnte Freude bereiten wird. Sehr elegant und voll, mit würzigen Noten und einem ausgezeichneten Spiel zwischen Frucht und seidigen Tanninen und großer Länge.

Die großen Namen der Weinwelt bewerteten daher den Clos des Papes auch äusserst positiv mit 96 Punkten (Robert Parker), 97 Punkten (Wine spectator) und 98 Punkte. Sichern Sie sich Ihren 2020er!

Das Jahr 2021 war klimatisch ein schwieriges Jahr für die Winzer. Wir erinnern, dass es am 8. April Frost gab, der das Volumen um 40 % reduziert hat.

Die Qualität hat darunter nicht gelitten, der CdP 2021 ist ein Wein von großer Finesse, Eleganz und Geschmeidigkeit. Rubinrote Robe, Kirschnoten in der Nase, Schwarzkirsche und Gewürze (charakteristisch für Mourvèdre) im Mund. Der Prozentsatz von Mourvèdre ist bedeutend, etwa 40 %, weil der Syrah stark vom Frost getroffen war. Es ist sicherlich ein Wein zum Lagern, der sich durch große Frische, gute Länge und Tiefe auszeichnet.

Noch eine Empfehlung von Vincent persönlich:

Die Weine sollten bei einer Temperatur von 14-15° serviert werden. Sie können sie dekantieren, aber es ist nicht notwendig, dies 2 Stunden vor dem Trinken zu tun, denn es ist auch immer wieder interessant, die Entwicklung im Glas nachzuvollziehen.

AP

Probenotizen S. 35

Finca Algarve · Cinco Sentidos



Die Geschwister Valdez. Ein wahres Familienunternehmen

Die Lage in Argentinien ist nicht einfach, ständige Inflation macht das Wirtschaften schwierig. Aber auch in diesen schwierigen Zeiten konnte Manuel seine Bodega fertigstellen und dort nicht nur seinen Wein vinifizieren, sondern auch Touristen empfangen und Weinproben veranstalten.

Nach zwei extrem trockenen Jahren gab es im letzten Jahr wieder etwas mehr Regen. Aber auch so muss man in Mendoza bewässern, dafür hat Manuel eine eigene Zisterne, in der er Regenwasser und Wasser aus einer Bohrung sammelt und von dort über Schläuche mit kleinen Löchern zu den Rebstöcken bringt. Siberische Lachse sorgen in der Zisterne für Sauberkeit.

Insekten werden in Fallen gefangen, die Stoffe ausstoßen, die denen der paarungsbereiten Männchen ähneln. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der allgemeinen Trockenheit gibt es wenig Rebkrankheiten. Insofern können die Winzer ohne großen Einsatz von Herbiziden und Pestiziden arbeiten.

Inzwischen bietet Manuel einen Basis-Malbec, den Vinatero, an, der viel Frucht und eine leichte Restsüße hat. Aber besonders zu empfehlen ist die Reserva Linea, sowohl als Cabernet Sauvignon als auch als Malbec. Durch die Zeit im Fass bekommt der Malbec die kräftigen, fruchtigen Noten von Kirsche und Pflaume. Der Cabernet hat Noten von Schwarzkirsche und kräftige schokoladige Tannine.

Dank des Lagers von Manuel in Spanien, können wir jetzt die Weine von Cinco Sentidos leichter bestellen und Ihnen aktuellere Jahrgänge anbieten. Daher können wir auch wieder sehr den aromatischen Torrontés 2022 empfehlen, eine weiße Rebsorte, die am ehesten mit dem Muscat d'Alexandria zu vergleichen ist – ein Wein, den man gut als Aperitif trinken kann. Er passt auch vorzüglich zu Spargel und Huhn sowie zu asiatisch gewürzten Gerichten. Der Chardonnay, Jahrgang 2023, ist ein perfekter Begleiter zum Comté-Käse. Auch beim Extra Brut Espumante, ein Pendant zum Prosecco, haben wir den aktuellen Jahrgang da.

Eine Erwähnung wert ist auch der Special Blend, hier fügt Manuel die alte Rebsorte Ancelote mit dazu, sie bringt Farbe und unterstützt die Tannine. Ein Wein mit saftiger schwarzer Frucht, elegant und mit Kaffeetanninen und schöner Länge.

Zum Dessert schmeckt der weiße Torrontés Tardío ganz hervorragend und speziell für Schokoladendesserts der Rote Malbec Tardío, der einem Portwein ähnelt.

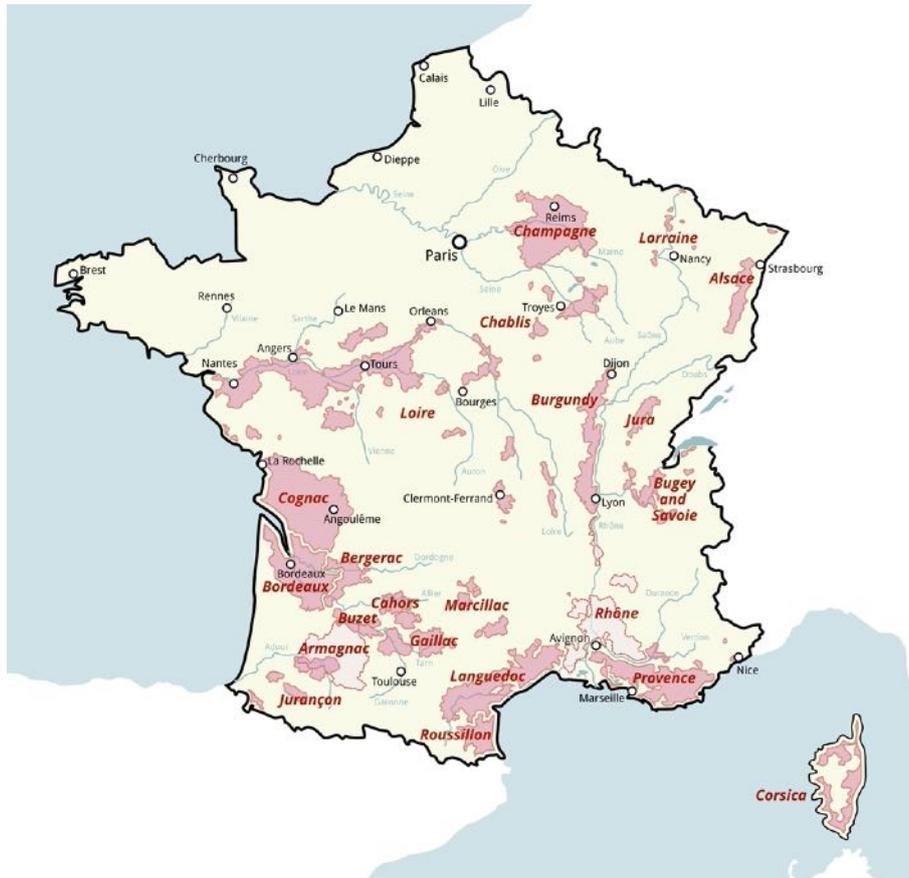
AP

Probenotizen S. 37

Kein Öl mehr

Öl gibt es leider nicht mehr! Die Ernte war sehr klein, überall aber besonders in Italien und Griechenland. Daher haben wir im Frühjahr alle Öle eingekauft, die Marilena Sortirale noch auf Lager hatte, aber das reicht nicht mehr, um das Öl in die Liste aufzunehmen. Wir werden aber am Abholfest noch einige Kanister auf Lager haben.

Probenotizen



Liebe Kundinnen und Kunden,

Da Klaus Potthoff die Probenotizen nicht mehr schreibt, haben sich diese im Stil und der Wortwahl ein bisschen verändert. Wir haben uns nicht allzu sehr von den vertrauten Beschreibungen entfernt, damit sie sich weiterhin über die Beschreibungen ein Bild machen können und nach ihren Präferenzen Ihre Weine auswählen können. Sollten sie einen Begriff oder eine Formulierung vermissen, die sie immer auf den richtigen Pfad geführt hat, schreiben Sie uns gerne an und wir „übersetzen“ Ihnen, wie wir das jetzt ausdrücken. Bei den Beeren nennen wir meist rote oder dunkle Beeren und führen die einzelne Früchte nur auf, wenn sie sich wirklich stark durchsetzen.

Bei der Essenempfehlung bemühen wir uns, nach und nach etwas modernere und auch fleischlose Gerichte zu finden. Generell gilt vielleicht die Regel: Alles was an Gemüse als Beilage zu dem Fleisch passt, geht auch sehr gut als Hauptdarsteller eines Gerichtes.

Bei der Genussreife haben wir die Zeit zum Ende immer etwas begrenzt. Alle Weine sind aber noch weit über die angegebene Zeit ein Genuss. Bei den Lagerweinen haben wir versucht, Ihnen in etwa den Zeitpunkt zu nennen, wann der Wein sich verschließt und wann er sich wieder öffnet.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen der Probenotizen und stehen Ihnen natürlich bei Fragen beratend zur Seite.

Ihr Fair Wein-Team



DOMAIN MAURICE SCHOECH -BIO

217 Edelzwicker-Liter* BIO 2022: Technische Info: Chasselas, ein wenig Sylvaner und etwas Pinot Blanc, **Farbe:** brilliant, mittleres Gelb, **Nase:** verführt mit reifer Frucht von Mirabelle, Zitrusfrüchten und auch etwas exotischen Früchten, Passionsblüte, ein Hauch Akazienhonig, feine Mineralität, **Mund:** aromatisch, Frucht von reifer Mirabelle, Grapefruit mit Abrieb, feine Säure, eleganter Bitterton, sehr gut ausbalanciert, **Verwendung zu:** Allrounder zum Abendbrot und auf der Terrasse, **Genussreife:** 3 J.

219 Pinot Blanc BIO 2022: Technische Info: Pinot Blanc am Hang mit Granitboden, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** sehr elegant und zart floral duftig, etwas Brioche, reife Birne, Mirabelle, Mineral, **Mund:** empfängt sehr frisch mit Säure reifer Zitronen, Kernobst, Mineral von Granit, im Abgang wieder Zitrusfrucht und Mineral, **Verwendung zu:** jegliche Art von Fisch, leichte Vorspeisen, Sommersalate mit zitroniger Sauce, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

218 Côtes d'Ammerschwyr 2022: Technische Info: 98% Pinot Blanc, 2% Muscat d'Alsace, Granitboden, **Farbe:** mittleres Gelb, brillant, **Nase:** erst florale Noten, Mirabelle und Kernobst, Hauch grüner Nüße, deutlich das Mineral, **Mund:** schon am Anfang sehr klares Mineral, darüber die reife Frucht von Mandarine, Hauch Ananas und Säure sehr reifer Zitrone, gute Länge, sehr schön, **Verwendung zu:** Abendbrot, zu weißem Fleisch, zu vegetarischen Gerichten, Spargel, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

220 Sylvaner Kaysersberg 2022: Technische Info: Granitböden, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** am Anfang sofort präsenle Mineral-Fruchverbindung, reife Mirabelle, Zitronenzesten, florale Noten, **Mund:** elegant, Mirabelle und reife Zitrone, präsenle Mineral von Granit, im Abgang Verbindung von Frucht, Säure und Mineral mit feiner Fruchtsüße am Ende, **Verwendung zu:** Fisch in verschiedenen Variationen, Charcuterie, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne 2023: Technische Info: 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehmboden, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** aromatisch, reifer Pfirsich, Aprikose, feine Süße, **Mund:** sehr reich und mundfüllend, reifer Pfirsich, etwas Mandarine, angenehme, zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade, mit feinem Kernton, **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen, Aperitif, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

222 Gewurztraminer App. Alsace contrôlé 2022: Technische Info: verschiedene Parzellen, mit teilw. Granitboden, nur alte Reben, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** elegant, weißer Pfirsich, Mirabelle, zarte Muskatblüte, Rauch, **Mund:** elegant, die Nase setzt sich auch im Mund fort, sehr gut ausbalanciertes Spiel zwischen Frucht, Honig und Säure, nie zu üppig, **Verwendung zu:** als Solist, Fruchtbrot, Brezel, Gugelhupf, asiatische Kuchen, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

225 Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf 2022: Technische Info: Grand Cru Lage, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Rose und Litchi, dahinter feine Noten von Gewurztraminer, **Mund:** sehr reich, feine Süße Aprikose mit Kern, Rosentöne und Litschi, Honignoten, dezente Gewürzaromen, elegante Säure, die die süße Aromatik perfekt unterstreicht, im Abgang spielen nochmal alle Aromen im Mund, große Länge, **Verwendung zu:** Dessert, Rharbarberkuchen, **Genussreife:** 8 J.

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2022: Technische Info: Granitboden, neben dem Schlossberg, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle, Quitte und auch florale Noten, Honig, **Mund:** feine Honigsüße,

dann zitronige Säure, auf deutlichem Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sind die Aromen sehr gut verbunden, große Länge, **Verwendung zu:** Ente à l'Orange, vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher vielseitig einsetzbar, **Genussreife:** schon präsent und weitere 10 Jahre

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru 2022: Technische Info: Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** Mineral und Frucht zwischen reifem Weinbergpfirsich, Quitte, Grapefruit, auch florale Noten, Hauch Brioche, feines Mineral, **Mund:** präsenle Frucht zwischen Zitrone, Limette und weißem Pfirsich, elegante Säure, Limettenabrieb, stahliges Mineral, florale Noten und weißer Pfeffer im Abgang. Wird sich noch toll entwickeln, warten lohnt sich., **Verwendung zu:** Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 15 Jahre

226 Riesling Grand Cru Furstentum 2022: Technische Info: Kalk-Lehmboden, Grand cru, keine Restsüße, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** sehr reich, deutliche Rosentöne, Weinbergpfirsich, Kernobst, leichte Honignoten, etwas Brioche, **Mund:** sehr reich und rund, Südfrüchte, Grapefruit, Zitronencurd, die Säure elegant mit der Fruchtsüße und einem schönen Kernton verbunden, sehr langer aromatischer Abgang mit leichter Bitternote und weißem Pfeffer, exzellent, **Verwendung zu:** Fisch mit aromatischen Saucen, weißes Fleisch, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 15 Jahre

228 Crémant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2022: Technische Info: Granitböden neben dem Schlossberg, 40% Pinot Blanc und 40% Chardonnay und 20% Auxerrois in Ammerschwyr, 26 Monate im Keller, **Farbe:** mittleres Gelb, sehr feine Perlung, **Nase:** sehr elegant, schönes Mineral vom Granit, Orange und Orangenblüten, Mandel, florale Noten, dann auch ein Hauch von Brioche, **Mund:** zerstäubt im Mund, frische Säure reifer Zitronen, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrusfrüchten, Mirabelle, leichter Kernton, granitiges Mineral, sehr gute Länge mit einem Hauch von Minze, **Verwendung zu:** Aperitif, Amuse-bouche, Gougères, **Genussreife:** 3 J.

4 Pinot Blanc d'Alsace 2023: Technische Info: Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois, **Farbe:** helles Gelb mit jugendlicher Moussierung, **Nase:** feine Aromatik, Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, Quitte, dezente Zitrusnote, **Mund:** sehr frisch, leichte Kohlensäure-Perlung, sehr feine Frucht von Kernobst und Pfirsich mit Kern, reife Zitrone, im Abgang saftig kernige Frucht mit eleganter Bitterness, gute Länge, eine Freude zu trinken, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

7 Muscat d'Alsace 2023: Technische Info: Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Muscat Ottonel ,50% Muscat d Alsace, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** aromatisch, Frucht zwischen Mirabelle und weißem Pfirsich, auch Ananas, Grapefruit, weiße Blüten, Heu, dezente Muscatnote, **Mund:** weiche Frucht mit leichter Fruchtsüße von Nektarine, gute Säure reifer Zitronen, im Abgang saftig mit leichtem Kernton und der Muscatnote, **Verwendung zu:** Fisch und helles Fleisch, Kaninchen, asiatische und orientalische Küche, Spargel, frischer Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

29 Pinot Gris 2021: Technische Info: Colmar, Katzenthal und Kientzheim, Schraubverschluss, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Aprikosenkonfitüre, Schale von Orange, florale Note, **Mund:** deutliche Honignote, Frucht von Aprikosenkonfitüre, Quitte darüber florale Noten, dann dagegen eine feine Säure von reifer Zitrone, Im Abgang feine Honignote und Mandelton, bleibt lange im Mund, **Verwendung zu:** weißem Fleisch mit cremiger Sauce, **Genussreife:** 7 J.

18 Riesling 2022: Technische Info: Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru - Lagen, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** weiße Blüten, grüner Apfel, Zitrone, Limettenabrieb, klares Mineral, **Mund:** klassischer, harmonischer Riesling, frische Säure von Zitrone und Limette, Stachelbeere, leichte Bittertöne von Pampelmuse, untermalt von schönem Mineral, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken, **Genussreife:** 8 J

21 Gewürztraminer 2022: Technische Info: tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Fürstentum, gerade abgefüllt, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** getrocknete Aprikosen, florale Noten, Orangenzeste, dezente Honignote, dann Gewürz, verschiedene Kräuter wie Thymian, leichter Pfefferton, **Mund:** getrocknete, exotische Frucht, Aprikose, sehr dezent Honig, darüber Pfeffer, Kräufuter, auch Koreander, feine Säure, Orangenzesten, gute Länge, bleibt lange im Mund, **Verwendung zu:** als Aperitif, exotisch gewürzten Speisen, Tapas, Curry-Gerichte, **Genussreife:** 7 -10 J

16 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru Vieilles Vignes 2017: Technische Info: tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Fürstentum, gerade abgefüllt, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** klassische Nase von Rose, danach reife Frucht, **Mund:** kalkiges Mineral, Rosenton, im Abgang feine Töne von Honig, bleibt lange im Mund, **Verwendung zu:** Apfeltarte, Desserts, **Genussreife:** 10 J

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2022: Technische Info: 100% Auxerrois, schwere Lehmböden, 1 Jahr im Fass (Foudre), **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** aromatisch, florale Süße, Steinobst, auch Quitte, fleischig, Kernton, **Mund:** einladend, ausbreitend, Weinbergpfirsich mit Kern, Mirabelle, grüne Paprika, im Abgang saftig mit leichter Bitterness, Hauch Ingwer, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken, gegrillte Aubergine, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre

8 Riesling Patergarten 2021: Technische Info: Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois, **Farbe:** mittleres Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** kraftvoll und ausdrucksstark, Orange, Orangenblüte, Kernobst, Aprikose, Torf, **Mund:** reife Zitrusfrüchte mit Kern, Kernobst, getrocknete Aprikose, sehr schöne Säure, im Abgang salziges Mineral verbunden mit der Frische von Zitrusfrüchten, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten bis mittelkräftigen Saucen und zum So-Trinken, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

5 Riesling Rosenbourg 2020: Technische Info: Richtung Riquewih, Granitboden, sehr wenig Schwefel, **Farbe:** Strohgelb, **Nase:** mineralisch vom Granit, Aprikosenhaut, Grapefruit, exotische Frucht, nussige Töne, **Mund:** reife Birne, Grapefruit, Aprikosenkern, Walnuss, große Länge, salziger Abgang mit enorm strukturgebenden Metall, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen, Krustentiere, marinerter Lachs, Gerichte mit Safran, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2019: Technische Info: alte Reben auf Kalkböden, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral, **Mund:** sehr reich, deutlich Blüten von weißer Rose, elegante Säure von reifer Zitrone, Ton von Maracuja, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten, **Verwendung zu:** Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen, **Genussreife:** 10 J

23 Pinot Noir 2022: Technische Info: Ausbau im Edelstahlfass, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** reiches, volles Bouquet, Frucht von gekochter Schwarzkirsche mit Stein, Brombeere, darüber etwas Süßholz und Halbbitterschokolade, **Mund:** sehr zugänglich, Kirsche und etwas Schlehe, leichtfüßig und doch kraftvoller Wein, im Abgang feine und weiche Tannine von Kaffee, verbunden mit der Frucht, und pudrige Minerale, sehr lang, **Verwendung zu:** zu Schweinefilet, gegrillte Aubergine und Zucchini, Ratatouille, **Genussreife:** jetzt schon zu trinken, ideal ab 2027 und weitere 10 J.

14 Pinot Noir F 2018: Technische Info: Colmar, Katzenthal und Kientzheim, **Farbe:** kräftiges Rot, **Nase:** Confit roter Früchte, rote Johannisbeere, Hauch von Vanille, **Mund:** Sauerkirsch und Schwarzkirsche, Hauch Vanille, Veilchennote, Bitterschokolade, Espresso im Abgang auch schwarzes Holz und etwas Tabak, bleibt lang im Mund, **Verwendung zu:** , **Genussreife:** 10 J

CHÂTEAU HAUT-RIAN -BIO

34 Ch. Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2023: Technische Info: 60% Sémillon, 40% Sauvignon blanc, zum Teil alte Reben, Farbe: Goldgelb, **Nase:** volles, reiches Bouquet, frisch geschnittenes Gras, Wiesenblüten, reife gelbe Birne, Hauch Ananas, Zitrusfrucht, Brioche, **Mund:** weich, voll und frisch, Frucht zwischen reifer Mirabelle und Ananas, sehr reife Zitronen, leicht Minze im Abgang, **Verwendung zu:** auf der Terrasse, aber auch Fisch und vielen Vorspeisen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

32 Les Vignes de Coulous BIO - AOC Bordeaux Blanc 2022: Technische Info: Sauvignon Blanc, **Farbe:** mittleres Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** duftig, Heu, Kräuter, leicht florale Noten, weißer Pfirsich, Quitte, grüner Paprika, leichter Mandelton, **Mund:** Pfirsich, gelber Apfel, reife Zitrone mit Kern, etwas weiße Blüten, leichte Kräuternote, sehr klares feines Mineral, **Verwendung zu:** Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt, Wildkräutersalat mit Croutons, weißes Geflügel, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

40 Ch. Haut-Rian Sélection Les Acacias 2023: Technische Info: 100% alte Sémillon auf Kalkboden, im Barrique in neuen Fässern ausgebaut, bleibt neun Monate auf den Hefen, **Farbe:** mittleres Gelb mit grünen Reflexen, **Nase:** reich, florale Noten, Crème Brulée, Aprikosenhaut, Steinobst und Mandarine, anschiemig und voll, sehr schöne Frucht von reifer Birne und Pfirsich, weiße Blüteln, Blütenhonig, sehr langer aromatischer Nachhall, großartig, **Mund:** feine Säure, weiße Blüten, dann sehr schöne Frucht von etwas Ananas und deutlich Mirabelle und Pfirsich, dann etwas Vanille vom Barrique, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, cremige Noten, gute Länge, ein Geschenk im Mund, **Verwendung zu:** Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc., **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

41 Ch. Haut-Rian Bordeaux Rosé 2023: Technische Info: 100% Merlot, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein, **Farbe:** Lachsrosa, **Nase:** Frucht zwischen roter Johannisbeere und Waldbeere, auch Kirsche, Orangenschale, Hauch Wildrose, schöne mineralische Note, **Mund:** sehr frischer, aromatischer Rosé, rote Beeren, Aprikose, weiße Blüten, dann das Mineral und angenehme Säure von Grapefruit, gute Länge, macht Freude, **Verwendung zu:** ganzes Essen, als Aperitif und auf der Terrasse, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

42 Ch. Haut-Rian - Cadillac-Côtes de Bordeaux 2020: Technische Info: 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** schon in der Nase schönes Zusammenspiel zwischen roten und schwarzen Beeren, dem Mineral und den Tannine mit Kakao- und Mokkanoten, **Mund:** kräftig fruchtig, Schwarzkirsche und Brombeere, klares Mineral, Noten vom Barrique, Bitterschokolade, Mokka, gute Balance und Länge, macht Spaß, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

37 Les Vignes de Coulous BIO - AOC Cadillac Côtes de Bordeaux 2022: Technische Info: 60% Cab Sauvignon, 15% Cab Franc, 25% Merlot, Farbe: rotschwarz mit granatrottem Rand, **Nase:** konzentrierte Frucht von Heidelbeere, Cassis und Schwarzkirsche, Kaffee, **Mund:** eingekochte dunkle Beeren, etwas Himbeergeist, Tannine von Mokka und purem Kakau, sehr rund, **Verwendung zu:** Grilladen von rotem Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

39 Pure Gourmandise BIO - ohne Sulfite 2022: Technische Info: Merlot, ohne Schwefel vinifiziert, dekantieren, **Farbe:** schwarz, dunkelviolettem Rand, **Nase:** das Bouquet eines ungeschwefelten Weins (Farm), dann konzentrierte expressive, schwarze

Beerenfrucht wie Heidelbeere und Brombeere, zarte Schokolade, **Mund:** saftig, konzentrierte dunkle Beeren, feine Säure von Sauerkirsche, dezentes Holz, frisches Mineral, Tannine von Bitterschokolade, gute Länge, unkompliziert zu trinken, **Verwendung zu:** Entrecôte, gegrillte Rinderrippe, und So-Trinken, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

36 Ch. Haut-Rian Sélection St. Seurin 2020: Technische Info: 80% Merlot, 20% Cab. Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 1 Jahr im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert, **Farbe:** sehr dunkles Rot mit granatrottem Rand, **Nase:** elegantes Bouquet, Frucht von Cassis, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Kaffee und Waldboden, **Mund:** sehr reich und weich, Confit von schwarzen Beeren, samtige Tannine von Bitterschokolade und Mokka, die sehr gut mit der Frucht verbunden sind, bleibt sehr lange präsent, ein eleganter und runder Wein, **Verwendung zu:** rotem Fleisch und auch Lamm, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

31 Crémant de Bordeaux - Blanc de Blancs 2022: Technische Info: 100% Sémillon, trockene Dosierung von 8 g/, in kleinen Körben geerntet), **Farbe:** mittleres Gelb, grüne Reflexe, sehr feine Perlung, **Nase:** Nektarine, reife Birne, Mandel, weiße Blüten, **Mund:** weckt den Mund, schönes Gleichgewicht zwischen Frucht (Pfirsich und Birne) und angenehmer, zitroniger Säure, mineralischer Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, Melone und Schinken, fermentiertes Gemüse, passt auch gut zum Brunch, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

38 Les Vignes de Coulous - Cadillac Liquoreux BIO - ACO Cadillac 2022: Technische Info: 100% alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, im Edelstahlfass ausgebaut, **Farbe:** strahlendes, kräftiges Strohgelb, **Nase:** sehr reifer Pfirsich, exotische Früchte, Kamille und Blütenhonig, **Mund:** deutliche Honignoten, sehr reife Birne, Aprikose, getrocknete exotische Früchte, mineralische Note, Frische gebende Säure, um-schmeichelt den Gaumen, **Verwendung zu:** Foie Gras, Desserts von frischen Früchten, **Genussreife:** 10 J.

33 Ch. Haut-Rian - Le Petit Rian, weiß - BIB 3 L 2023:
s. Nr 34

35 Ch. Haut-Rian - Le Petit Rian, Rosé - BIB 3 L 2023:
s. Nr 41

44 Ch. Haut-Rian - Le Petit Rian - BIB 3 L 2020:
s. Nr. 42

CHÂTEAU CARVIN - BIO

899 Chateau Carvin Sauvignon Gris 2021: Technische Info: 100% Sauvignon Gris, 10 Mt. im Eichfass ausgebaut, **Farbe:** mittleres Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** Pfirsich, Nektarine, exotische Früchte, florale Noten, frische Kräuter, ein Hauch Brioche, Rauch, **Mund:** kraftvoll, weiche Frucht, Mirabelle, Ananas, Passionsfrucht, Kräuternoten, schöne Säure von reifer Zitrone, etwas Kern, bleibt lange im Mund, konzentriert auf der Frucht, **Verwendung zu:** Gerichte mit cremigen, aromatischen Saucen, wie Lachs, Pasta, Risotto, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

901 Cuvee Noire - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2018: Technische Info: 40% Merlot, 30% Cab Franc, 30% Carménère, 12% Cab Sauv. 8% Malbec, 5% Petit Verdot, 12-18 Mt. in 2-5 Jahre alten Fässern, **Farbe:** Granatrot mit kirschrotem Rand, **Nase:** Schwarzkirsche, rote Beeren, Pflaume, Cassis, Rauch, Hauch Karamell, Schokolade, **Mund:** sehr weich und anschmiegsam, eingekochte schwarze Beeren, Tannine von purem Kakao und Kaffee, Kiefernadeln, feine Tabaknoten, darüber Lorbeer und Rosmarin, im Abgang wieder dunkle Holzöne verbunden mit der Frucht, hohe Mineralität, die dem Wein trotz der, **Verwendung zu:** kurz Gegrilltes, rotes Fleisch, Lamm, Ente, Couscous-Salat, Gerichte mit Auberginen und Hartkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre

900 La Rose Sauvage 2022: Technische Info: 100% Malbec, 10 Min. Extraktion, **Farbe:** altrosa mit hellrosa Rand, **Nase:** florale Noten, Süßkirsche, Johannisbeerblätter, Johannisbeere, Kumquat, **Mund:** Walderdbeere, Johannisbeere, etwas Pfirsich, feines Mineral und Säure zwischen Kirsche und sehr reifer, Zitrone, ein eleganter und leichter Rosé mit wenig Alkohol, **Verwendung zu:** Picknick und Brunch, **Genussreife:** jetzt bis 2023

903 Le petit CouCou - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2021: Technische Info: Merlot, Handlese, Spontanvergärung, kein Holz, **Farbe:** dunkles Granatrot, **Nase:** einladend, Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Wildrose, Süßholz, Piemont und schwarzer Pfeffer, **Mund:** Schwarzkirsche, Cassis, Aroniabeere, Halbbitterschokolade, im Abgang Gewürz und schwarzer Pfeffer, sehr eingängig und unkompliziert, **Verwendung zu:** einfach so trinken mit Freunden, Charcuterie, Käse-platte, Pasta, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

902 L'Aventure Nocturne - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2019: Technische Info: Merlot, Handlese, Spontanvergärung, kein Holz, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** Schwarzkirsche, Cassis, Schokolade, frisches Holz, leicht florale Noten, etwas Gewürz, **Mund:** sehr weich, dunkle Beeren, eingedickte Kirsche, Orangenabrieb, Bitterschokolade, Mokka, sehr feine Tannin im Abgang, **Verwendung zu:** Entenbrust, Entrecôte, gratinierte Aubergine oder Lasagne, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre

904 Le Fruit Enchanté - AOC Bordeaux 2022: Technische Info: Sauvignon Blanc, **Farbe:** Strohgelb mit grünen Reflexen, **Nase:** typische Sauvignonnoten, Kräuter, grüne Paprika, florale Noten, Kernobst, etwas Brioche, **Mund:** sehr weich und aromatisch, weißer Pfirsich, grüner Paprika, Honigmelone, Limettenabrieb, sehr schöne Säure von reifen Zitronen, Brioche, sehr gut ausbalanciert, große Länge, **Verwendung zu:** Jakobs- und andere Muscheln, Fisch, gegrillten Huhn und gut gewürzten Speisen, wie z.B. Curry, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS

131 Ch. Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Supérieur 2019 Technische Info: 60% Cab Sauvignon, 40% Merlot, **Farbe:** schwarz mit rotvioletter Rand, **Nase:** schwarze Beerenkonfitüre, Pflaume, rote Beeren, Schokolade, etwas Tabak, leicht Veilchen, **Mund:** sehr konzentriert, eingedickte Früchte, Pflaume, Schwarzkirsche, Cassis, feine Fruchtsüße, kräftige, ausdrucksstarke Tannine von Bitterschokolade, man hat fast das Gefühl, man kann den Wein kauen, Gewürz, florale Noten, im Abgang Mokka, Lakritz und Beerenkonfit, enorme Länge, ein wunderbarer Wein. Ist jetzt schon sehr schön und wird sich großartig weiter entwickeln., **Verwendung zu:** Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre

130 Ch. Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Supérieur 2021: Technische Info: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon, **Farbe:** schwarz mit tiefvioletter Rand, **Nase:** reife Birne, Erdbeermarmelade, dann etwas Cassis, **Mund:** kräftige Fruchtattacke, Kirsche und auch etwas Cassis mit einer feinen Süße darüber, dann eher diskrete Tannine, dezente aber präzise Holznote, im Abgang deutlich Schokolade, lang, ein Wein mit viel Potenzial, **Verwendung zu:** Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre

128 Ch. Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Supérieur 2018: Technische Info: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, **Farbe:** rotschwarz mit granatrotem Rand, **Nase:** Nase reich, Confit von schwarzen und roten Beeren, Hauch von Nelkenpfeffer, Rauch, Tabak, Zedernholz, **Mund:** weich und rund, Schwarzkirsche, Cassis und feine Süße von Himbeere, frische Säure, Tannine von Bitterschokolade und Tabak, Gewürznoten, langer Abgang, alle Aromen in perfekter Balance, große Kraft, gepaart mit mineralischer Frische, ein hervorragender Wein, **Verwendung zu:** Ragout von Wildschwein, Damwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre

126 Coté Pontoise 2018: Technische Info: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, **Farbe:** schwarzrot mit lebendig rotem Rand, **Nase:** elegantes Bouquet, Heidelbeere, Cassis, auch Schwarzkirsche, Erdbeerkompott, dann feine Tannine, Veilchen, Fruchtgelée, **Mund:** konzentrierte, dunkle Beeren, mit kreidigen Tanninen von Mokka und Bitterschokolade, Gewürznoten, Nelkenpfeffer, im Abgang wieder die Frucht und ein Hauch Minze und Schokolade, große Länge, **Verwendung zu:** Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

CHÂTEAU ST. ESTÈPHE

110 Château Arnaud 2019: Technische Info: 50% Cabernet, 50% Merlot, **Farbe:** dichtes Granatrot, **Nase:** feines Bouquet mit Süße von Feigen, Pflaumen und Brombeere, Kaffee, leicht Zimtstange, **Mund:** zupackend mit Frucht von dunklen Beeren, Schwarzkirsche, Säure von roten Johannisbeeren, kräftige Mokkatannine und purer Kakao, große Länge. Es lohnt sich, ihn noch 2 Jahre liegen zu lassen., **Verwendung zu:** Ziegenrücken oder Ziegenkeule und Entrecôte, **Genussreife:** ideal ab 2026 und weitere 15 Jahre

120 Château St. Estèphe 2021: Technische Info: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** weiche Nase, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeersirup, ein Hauch von Nougat, **Mund:** sehr weich gekochte Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeere, feiner Tabak, danach Tannine zwischen Kaffee und Bitterschokolade, darüber bleibt lange die Frucht, elegante Säure von roter Johannisbeere, im Abgang Pfeffer, Frucht und Mokkatannine, große Länge, sehr gutes Potenzial, schon jetzt erstaunlich offen, **Verwendung zu:** rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen, **Genussreife:** jetzt als noch junger Wein und weitere 20 Jahre

119 Château St. Estèphe 2019: Technische Info: 60% Cabernet, 40% Merlot, **Farbe:** dunkles Granatrot, **Nase:** sehr schönes Bouquet, erdig, Kieferholz, Confit von roten und schwarzen Beeren, feine Fruchtsüße, Rose, **Mund:** sehr weich, feine fruchtige Süße, gekochte Kirsche und etwas Cassis, Veilchen, pudrige Tannine von Mokka und Bitterschokolade, darüber die reiche Frucht, schokoladig, fruchtiger Abgang, exzellent, **Verwendung zu:** Ziege, Lammrücken, Entrecôte, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre

118 Château St. Estèphe 2018: Technische Info: 60% Cabernet, 40% Merlot, **Farbe:** dichtes Granatrot, **Nase:** eingekochte, schwarze Beeren, Kaffeetannine, Zedernholz, florale Noten, Leder, Hauch Brioche, **Mund:** sehr weich, Schwarz- und Sauerkirsche, Cassis, Blaubeere, deutliches Tannin zwischen Kaffee und Schokolade, darüber bleibt lange die Frucht mit der Fruchtsäure, im Abgang Frucht und Tannin, große Länge, großes Potenzial, **Verwendung zu:** Ziegen- und Lammkeule, Entrecôte, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre

CHÂTEAU GRAVET – PHILIPPE FAURE

159 Château La Caze Bellevue 2022: Technische Info: 80% Merlot, 20% Cab. Franc, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** Schwarzkirsche, Cassis, Schokolade, Süßholz, frische Tabakblätter, **Mund:** konzentriert und rund, Schwarzkirsche, Cassis, die Tannine schon gut eingebunden, Mokka, purer Kakao, gutes Gleichgewicht, große Länge, **Verwendung zu:** rotes Fleisch gegrillt, **Genussreife:** schon jetzt zu trinken, dann nach 5 J wieder und weitere 20 J.

162 Château La Caze Bellevue 2020: Technische Info: 80% Merlot, 20% Cab Franc, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** sehr reiches Bouquet, feine Süße, Confit von Brombeere und Cassis, Süßholz, Schokolade, **Mund:** elegant, hochkonzentrierte Frucht von Brombeere und Cassis, Veilchen, Frische gebendes Mineral, kräftige schöne Mokkatannine, die sich in der Entwicklung wunderbar verbinden werden. Ein großer Weinjahrgang! **Verwendung zu:** rotem Fleisch gegrillt, **Genussreife:** ideal ab 2026 und weitere 20 J.

163 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2020: Technische Info: 85% Merlot, 15% Cab Franc, 12 Monate in Barriques, **Farbe:** schwarzrot, braunvioletter Rand, **Nase:** Schwarzkirsche und Cassis, Hauch Himbeere, Schokolade, Süßholz, frische Tabakblätter und etwas Lakritz, **Mund:** gekochte schwarze Früchte, dahinter Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht gute Länge, im Abgang schöne Bitternote, verbunden mit der Frucht, am bestenn noch 1 Jahr entwickeln lassen., **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Wildschwein, Damwild, **Genussreife:** ideal 2025 und weitere 20 Jahre

165 Château Gravet St. Emilion Gr. Cru 2019: Technische Info: 85% Merlot, 15% Cab Franc, 12 Monate in Barriques, **Farbe:** rotschwarz, **Nase:** weiche, einschmeichelnde Nase, schokoladige Süße, Brombeere, Cassis, Heidelbeere, Baguette-kruste, **Mund:** schon sehr präsent, Brombeere, Heidelbeere, rote und schwarze Johannisbeere, Veilchen, etwas Zimt, Bitterschokolade und Mokka, schöne Länge, kann jetzt schon genossen werden und wird sich noch wunderbar weiter entwickeln, **Verwendung zu:** Entrecôte, Rinderfilet, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre

DOMAINES SELECTES - MEYROU

98 Chateau Haut Musset - Lalande de Pomerol 2022: Technische Info: im wesentlichen Merlot, **Farbe:** Schwarzrot, **Nase:** Cassis, Kirsche, Brombeere, etwas Pflaume, Gewürz, **Mund:** Schwarzkirsche, dann frische Brombeere, Bitterschokolade, kräftige Mokkatannine, hamonisch mit der Frucht verbunden, im Abgang Gewürz, schon jetzt sehr zugänglich. Hat noch Entwicklungspotenzial, **Verwendung zu:** Steak, Entrecôte auch Osso Bucco, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

86 Chateau Le Borderon - Rouge 2016: Technische Info: Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, **Farbe:** dichtes Granatrot mit lebhaft roten Reflexen, **Nase:** Cassis, Heidelbeere, Brombeere, Kaffee, Zedernholz, Rose, **Mund:** empfängt mit Fruchtsüße und konzentrierter Frucht dunkler Beeren, dann seidige Mokkatannine, Gewürz, perfekt ausbalanciert, ein sehr schöner Wein, jetzt perfekt zu trinken., **Verwendung zu:** Entrecôte, Gerichte von rotem Fleisch oder Wild, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

95 Château Peyreau - St. Emilion Grand Cru 2014: Technische Info: 85% Merlot, 15% Cab. Franc auf Kalkboden, 12 Mt. im Barrique ausgebaut, **Farbe:** dichtes Granatrot, **Nase:** ätherisch, eingekochte Kirsche mit Stein, Beerenconfit, Kakao, Unterholz, Morcheln, **Mund:** mundfüllend, reich, alle Aromen hoch konzentriert und miteinander verbunden, Confit von Kirsche und dunklen Beeren, ideale Säure von Brombeere, Mokka, Bitterschokolade, Pilze, Barriquenoten, absolut perfekt., **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

92 Château Haut Brisson St. Emilion Grand Cru 2021: Technische Info: 90%Merlot, 10% Cabernet Franc, 20 Tage im Edelstahltank, danach im neuen und alten Barrique, **Farbe:** Rubinrot mit lebendig rotem Rand, **Nase:** sehr konzentriertes fruchtbetontes Bouquet, rote Beeren, Brombeere, Cassis, etwas Karamell, Schokolade, Tabak, **Mund:** Confit roter und schwarzer Früchte, Brombeere, Schwarzkirsche, leichte Karamellnote, Bitterschokolade, Tabak. Bleibt lange im Mund, Kann man jetzt gerade noch jung trinken, wird sich dann verschließen um sich dann 2027 perfekt ausgereift zu geben., **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 20 Jahre.

91 Les Tours de Belcier - St. Emilion Grand Cru 2019: Technische Info: auf Kalkboden, 85% Merlot, 10% Cab Franc und 5% Cab Sauvignon, HVE III, **Farbe:** dunkles Granatrot, **Nase:** sehr harmonisch, Confit von roten und schwarzen Beeren, verbunden mit floralen Noten, Halbbitterschokolade, Hauch Nougat und etwas Himbeergeist, **Mund:** Confit von Schwarzkirsche und Brombeere, perfektes Frucht-Säurespiel, Bitterschokolade, Pfeffer, Mokka, gut strukturiert, ein ganz großer Wein, der sich noch weiter entwickeln wird, jetzt aber gerade in den "Rüppeljahren" ist., **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecote, Roastbeef, **Genussreife:** ab 2026 trinkreif für weitere 20 Jahre

MINVERVOIS – DOMAINE ST. LEOCADIE -BIO

107 Leukadios - Blanc Minervois 2023: Technische Info: Rolle, Marsanne, Muscat Petit Grains, **Farbe:** brillantes Zitronengelb, **Nase:** floral, Holunderblüte, Weinbergpfirsich, leichte Honigtöne, **Mund:** Weinbergpfirsich, Zitrone, Grapefruit, mit schönem Kernton und deutliches Mineral, Blütenhonig, leichtes Gewürz der Muskattraube, **Verwendung zu:** Sushi, geschmortes Gemüse mit exotischen Gewürzen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

108 Leukadios - Rosé Minervois 2023: Technische Info: Syrah, Mourvèdre, **Farbe:** helles Lachsrot mit brillanten Reflexen, **Nase:** saftig, rote Beeren, reife Süßkirsche und Walderdbeere, etwas Zitronenmelisse, **Mund:** reife Kirsche, rote Johannisbeere, Zitrone, etwas Bittermandel, im Abgang Minze und reich an Mineral, **Verwendung zu:** zum ganzen Essen, Terrassenwein, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

105 Leukadios - Rouge Minervois 2022: Technische Info: 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre, **Farbe:** dunkles Kirschrot, **Nase:** Brombeerkonfitüre, schwarze Johannisbeere, darüber Mokkatöne, Schokolade, nasses Leder, **Mund:** sehr anschmiegsam, gekochte rote und schwarze Früchte, deutlich Cassis und Himbeere, saftig, Nougat, im Abgang würzige Noten, schöne samtige Schokotannine, sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis, **Verwendung zu:** Entrecôte, Rinderfilet mit kräftigen Saucen, Dammwildkeule, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

109 Leukadios - Les Clauses Minervois Rouge 2022: Technische Info: 40% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** Brombeerkonfitüre, Kirschkonfitüre, Wildrose, grüne Kräuter, **Mund:** sehr gefällig auf der reifen Frucht, Fruchtsüße, Brombeere, Himbeerbombon, Säure reifer Johannisbeere, Schokolade, **Verwendung zu:** Solo-Wein mit Freunden, Pizza, Pasta, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

UNGARN CHÂTEAU Hellha -BIO

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2022: Technische Info: Ungarn, Tokai, Rebsorte Furmint, **Farbe:** sehr helles Gelb mit grünen Reflexen, **Nase:** sehr floral, weiße Blüten und etwas Pfirsich, dann mineralische Note, **Mund:** sehr frisch fruchtig, zugänglich, eine zitronige Säure, und auch die Süße von reifen weißen Pfirsich, Litchi, klares Mineral Vulkangestein, **Verwendung zu:** Fisch und Meeresfrüchte mit eher feinen Saucen, Antipasti, Sushi, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

100 Tokaji Château Hellha Saveurs d'automne 2022: Technische Info: Furmint, Ausbau in Edelstahl fässern, 20 g/l Restsüße, Säure 5,6 g/l, **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** feine Süße, Holunderblüten und etwas Honig davon, auch ein Hauch Vanille, **Mund:** Honignote, dann floral, danach reifer Pfirsich, gutes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische, **Verwendung zu:** schöner Aperitifwein, frischer Willkommensgruss, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE - BIO

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2023: Technische Info: 95% Merlot, 5% Malbec, **Farbe:** schwarzrot mit dunkel-violettem Rand, **Nase:** konzentrierte Frucht, sehr reife Brombeere, Cassis, Heidelbeere, Bitterschokolade, frische Tabakblätter, **Mund:** absolut sanft und rund, volle konzentrierte Frucht von Schwarzkirsche, Brombeere und Cassis, gebettet auf samtweichen Schokotanninen, schöne Säure von roter Johannisbeere, tolle Struktur, bereitet einfach Freude, **Verwendung zu:** als Solist, gegrilltem Fleisch, Pastagerichte, mediteranes Gemüse, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

157 Justin - Set zum Assemblieren des eigenen Lieblingscuvées 2023: Technische Info: je 2 Fl. Justin Cab.-S, Justin Malbec, Justin Merlot, siehe unter Art. 153, 156 und 149, **Genussreife:** jetzt bis weitere 4 Jahre

153 Justin Cab-S 2023: Technische Info: ein reiner Cab Sauvignon, gereift in der Amphore, **Farbe:** schwarzrot mit violettem Rand, **Nase:** Confit von schwarzen Beeren, grüne Paprika, getrocknete Kräuter, Halbbitterschokolade, **Mund:** konzentrierte Frucht, verbunden mit dem typischen, griffig-präsenten Cab-Sauv.-Tannin, strukturgebende Säure und Mineral, getrocknete Kräuter, gute Länge, sehr gut zu trinken, macht Spaß, **Verwendung zu:** einfach Genießen, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

156 Justin Malbec 2023: Technische Info: ein reiner Malbec auf Lehmalkboden, gereift in der Amphore, **Farbe:** schwarzrot mit dunkelviolettem Rand, **Nase:** einladend, Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche, Hauch Himbeere, Mokka, Gewürz, **Mund:** kräftig und saftig, Frucht von Sauerkirsche, Schwarzbeere und Brombeere, schwarzer Pfeffer, im Abgang präsenste Tannine von Mokka und Bitterschokolade, **Verwendung zu:** gegrilltem Steak, Gerichte mit Hülsenfrüchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

149 Justin Merlot 2023: Technische Info: 100% Merlot, **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** dunkle Beeren, auch Veilchen, Schokolade, **Mund:** weich und elegant, Brombeere, Säure von Sauerkirsche, zarte Kaffeetannine, sehr zugänglich, unkompliziert, **Verwendung zu:** So-Trinken mit Freunde, Barbecue, Pizza, Pasta, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

150 L'Esprit de Bel Air La Royère 2022: Technische Info: 90% Merlot, 10% Malbec, 12 Mt. im Barrique, **Farbe:** schwarzrot mit purpurrotem Rand, **Nase:** einladend mit leichter floraler Süße, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, grüner Paprika, Schokolade, etwas Kaffee, **Mund:** Merlot-sanft und rund, Confit von schwarzen Beeren, Schwarzkirsche mit Kern, griffige Tannine von Espresso und Bitterschokolade, im Abgang wieder die Frucht mit dem Tannin verbunden, ein sehr schöner Wein, **Verwendung zu:** Rinderbraten, Lammkotelett, helles Geflügel, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

149 Justin Merlot 2023: Technische Info: 100% Merlot, **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** dunkle Beeren, auch Veilchen, Schokolade, **Mund:** weich und elegant, Brombeere, Säure von Sauerkirsche, zarte Kaffeetannine, sehr zugänglich, unkompliziert, **Verwendung zu:** So-Trinken mit Freunde, Barbecue, Pizza, Pasta, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

147 Château Bel Air La Royère 2022: Technische Info: 65% Merlot (50 Jahre alte Reben), 35% Malbec, teils in Amphoren, teils in neuen Fässern, und teils 1- und 2-jährigen Fässern, jetzt am Anfang seiner Entwicklung und gut zu trinken, wird sich aber bald verschließen, **Farbe:** schwarz, tiefvioletter Rand, **Nase:** sehr reiches Bouquet, Cassis, Kirsche, Blaubeere, Pflaume, Zedernholz, florale Süße, dann Barriquenoten hin zum Kaffee, sehr elegant, **Mund:** konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche und Blaubeere, feine fruchtige Süße von reifer Brombeere, präsent Espresso-Tannin, welches sich noch weiter einbinden wird, frisches Mineral, sehr gut strukturiert, im Abgang wieder deutlich Confit von dunklen Beeren und Tannin, auch Gewürze, ein eleganter großer Wein, noch am Anfang seiner Entwicklung, **Verwendung zu:** Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 15 Jahre

154 Fig. 10 de Château la Bel Air 2022: Technische Info: reiner Malbec, handgelesen, limitierte Menge, **Farbe:** tintiges Schwarzrot mit dunkelviolettem Rand **Nase:** schokoladige Tannine, sehr fruchtig, feine Süße, Schwarzkirsche, Cassis, Hauch von Himbeer, **Mund:** feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche und Pflaume, schöne schokoladige Töne, dann im Abgang Bitterschokolade, etwas Tabak von den Tanninen und nochmal Brombeere, **Verwendung zu:** gegrilltem Fleisch, **Genussreife:** jetzt weitere 8 Jahre

144 Ma part des Anges 2022: Technische Info: reiner Merlot, ausgebaut in Cognac-Fässern, **Farbe:** schwarz mit granatrotem Rand, **Nase:** schöner Cognacton, zusammen mit der konzentrierten Frucht, fast schon wie Portwein anmutend, Schokolade, Gewürze wie Zimtstange und Nelke, **Mund:** einfach überraschend, hochkonzentriert, Confit von dunklen Beeren, Pflaumenmus mit seinen Gewürzen, schöne Fruchtsüße reifer Feigen, alle Aromen perfekt mit der Cognacnote verbunden. Den müssen Sie probieren. **Verwendung zu:** Aperitif, Boeuf Bourguignon, mit dunkler Schokolade, oder Solist, **Genussreife:** jetzt weitere 20 Jahre

LURTON

672 Hauts de Janeil Blanc - IGP Côtes Catalanes 2023:
Technische Info: je 50% Grenache blanc und Sauvignon blanc, letzterer im Barrique ausgebaut, **Farbe:** helles Gelb, **Nase:** frisch, Kräuter, reife Zitrone, Mirabelle, **Mund:** sehr frisch, Grapefruit, Zitrone mit Abrieb, Kernnote, **Verwendung zu:** Aperitif, zum So-Trinken aber auch zu weißem Fleisch, Sommersalate, **Genussreife:** jetzt bis weitere 2 Jahre

696 Mas Janeil Petit Pas blanc - BIO IGP Côtes Catalanes 2023:
Technische Info: 40% Macabeu, 20% Grenache blanc, 20% Grenache gris, 15% Viognier, 5% Chardonnay, Temperaturkontrolle in Edelstahlfässern, **Farbe:** helles Gelb mit leicht grünen Reflexen, **Nase:** Pfirsich, Pfirsichblüteln, Aprikose, einen Hauch Minze, **Mund:** sehr frisch, mundfüllend, Aprikose, Pfirsich, reife Zitronen, Grapefruit, weißer Pfeffer im Abgang, **Verwendung zu:** Sommerküche, helles Fleisch mit leichten Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

677 Mas Janeil Traou de l'ouille - AOP Côtes du Roussillon 2018:
Technische Info: 70% Macabeu, 30% Grenache gris, 1 Jahr im Barrique je Sorte separat, **Farbe:** Goldgelb, **Nase:** opulent, reifes Steinobst, Holunderblüte, Petroleum, Bienenwabe, **Mund:** sehr reich, Südfrüchte, Grapefruit, Aprikosenhaut, große Mineralität, Mandelnote, Bienenwachsnote, **Verwendung zu:** Gemüselasagne, Fisch mit leichten Saucen oder gebraten, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

666 Le Clos Rosé - Domaine de Nizas - BIO AOC Languedoc 2023:
Technische Info: Syrah, Grenache, Mourvèdre, **Farbe:** helles Lachsrosa, **Nase:** einladend frisch, Walderdbeere, Johannisbeer, Orange, Zitrus, **Mund:** rote Beeren, gute Balance zwischen Frucht und Säure reifer Zitrusfrüchte und strukturgebendem Mineral, **Verwendung zu:** ganzem Essen, Sommerküche, gegrilltes Gemüse oder helles Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

671 Hauts de Janeil Rouge - IGP Côtes Catalanes 2023:
Technische Info: je 50% Syrah und Grenache, nur 10% im Barrique ausgebaut, **Farbe:** Kirschrot, **Nase:** Brombeere, Kirschen, Veilchen Gewürze und Bitterschokolade, **Mund:** mundfüllend, kraftvoll, guter Trinkfluss, dunkle Beeren, Mokatannine, gute Länge, **Verwendung zu:** Rindfleisch auf argentinische Weise gegrillt, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

698 Mas Janeil Petit Pas Rouge - BIO - AOP C.d. Roussillon 2023:
Technische Info: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** saftig, Schwarzkirsche, Johannisbeersirup, leichte Gewürznoten, Garrigue, **Mund:** Schwarzkirsche und deutliche Fruchtsüße von dunklen Beeren, Hauch von Lakritz, Schokotannine, langer Abgang, sehr ausgewogen, **Verwendung zu:** Lammragout, Gulasch, gegrilltes Fleisch, Pasta Bolognese, Burrata, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

691 Cuvée des Ardoises des Erles - AOC Fitou 2022:
Technische Info: Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden, **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletter Rand, **Nase:** schöner expressiver Wein, mineralische Noten, feine Süße von Blaubeere und Brombeere, angenehme Tannine, Gewürze, Leder, **Mund:** sehr reich mit einer feinen Süße, dann Brombeere, Schwarzkirsche und Blaubeere, schokoladige Tannine, Gewürze; Nelke und Garrigue, elegant, deutliche Mineralität, darüber stets die reiche Frucht; beachtliche Länge, sehr schöner Wein zu einem guten Preis, **Verwendung zu:** Lammfleisch im Ofen gegart, gegrillte Lammkoteletten, Lasagne, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

695 Mas Janeil Autèntic - BIO - AOC C. du Roussillon-Villages 2020:
Technische Info: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, **Farbe:** dunkles Granatrot mit violetter Rand, **Nase:** Confit von dunklen Beeren, florale Noten, Gewürze und Pfeffer, **Mund:** saftige Frucht von schwarzen Beeren, Vanille, Pfeffer, etwas Schokolade, im Abgang perfekte Verbindung von Gewürzen und der Frucht, großer Wein, **Verwendung zu:** Entenbrust mit fruchtiger Sauce, Rinderfilet, Roastbeef, Damwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

704 Mas Janeil Arrels - AOC Côtes du Roussillon-Village 2020:
Technische Info: 60% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, Ausbau im Barrique, **Farbe:** dunkles Granatrot, **Nase:** Cassis, Heidelbeere, Pfingstrose, Hauch von frischem Leder, Zedernholz und Brotkrume, **Mund:** weicher, voller Wein, Cassis, Heidelbeere, Brombeere, Tannine von Bitterschokolade und Mokka, Aromen von Garrigue, Mineral vom Schiefer, im Abgang schwarzer Pfeffer und Lakritz, **Verwendung zu:** Pilzrisotto, Entenbrust, Wild, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre

CHILE - HUMO BLANCO -BIO

726 Humo Blanco Cabernet Franc - BIO Demeter - DO LOLO 2023:
Technische Info: 100% Cabernet Franc, nach Gärung für 6 Mt. im 2- und 3jährigen Barrique gereift, **Farbe:** Rubinrot mit bläulichen Reflexen, **Nase:** einladend reich, Confit von Cassis und reifen Brombeeren, Süßholz, Sauerkirsche, Zitronenabrieb, **Mund:** feine Fruchtsüße von Brombeerkonfitüre, reife Heidelbeere, Schlehe, gut verbundene Kaffeetannine, Gewürz, langer Abgang, schöner unkomplizierter Wein, **Verwendung zu:** Coq au vin, geräucherte Putenkeule, Spare Ribs, Schweinefilet mit Pflaumensauce, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

725 Humo Blanco Sauvignon Blanc - BIO - DO LOLO 2023:
Technische Info: 100% Sauvignon Blanc, **Farbe:** helles Gelb mit leicht grünlichen Reflexen, **Nase:** grüne Paprika, Weinberpfirsich, Futuro Melone, **Mund:** sehr reife grüne Melone, weißer Pfirsich, frisch grüne Kräuter, Säure reifer Zitronen, **Verwendung zu:** Spargel, Fisch und weißes Fleisch mit cremigen Saucen, Fisch-Ceviche, **Genussreife:** trinkreif jetzt bis 2025

SPANIEN HERMANNOS LURTON - BIO

721 Hermanos Lurton Verdejo - BIO - DO Rueda 2023:
Technische Info: 90% Verdejo, 10% Sauvignon blanc, **Farbe:** Strohgelb mit grünen Reflexen, **Nase:** reife, exotische Frucht, weiße Birne, Zitrusfrucht, florale Noten, Fenchel, **Mund:** voll und fruchtig, rund, exotische Früchte, reife Zitrone, etwas florale Noten, grüner Paprika, Hauch von Minze, im Abgang etwas Mineral und Kernnote, **Verwendung zu:** als Aperitif zu Vorspeisen und Meeresfrüchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

707 Hermanos Lurton Tempranillo - BIO - DO Toro 2022:
Technische Info: aus Castilla y Leon, Bio, **Farbe:** schwarzrot, mit kirschrotem Rand, **Nase:** sehr expressiv, rote Beeren, florale Noten, etwas Tabak, rosa Pfeffer, auch Crème Brulée, **Mund:** reich und schmeichelnd, Frucht von Kirsche, rote Beeren, auch Sauerkirsche, kräftige Tannine von Bitterschokolade und Espresso, etwas Holzkohle, Garrigue, schwarzer Pfeffer, **Verwendung zu:** Tapas, jede Art von Vorspeisen, gegrilltem Rindfleisch, Gerichte mit würzigen Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre

CHÂTEAU ST. LOUIS LA PERDRIX

54 Château St.Louis 2022: Technische Info: 70 % Roussanne, 30 % Viognier, **Farbe:** mittleres Gelb, brillant, **Nase:** reich, florale Noten dann Pampelmuse und Pfirsich, **Mund:** frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Pfirsich, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen, **Genussreife:** 2 J.

58 L'Autodidacte 2023: Technische Info: 100% Viognier, **Farbe:** Goldgelb, **Nase:** sehr aromatisch, würzig, Pfirsich, Blüten, **Mund:** auch im Mund aromatisch, würzig, Aprikose, weißer Pfirsich, weiße Blüten, reife Zitrone, schönes Mineral, **Verwendung zu:** Falafel, gegrilltes Hähnchen, leichtes Risotto mit weißem Trüffel, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

59 Elegance Reserve - Chardonnay Viognier 2023: Technische Info: Pays DOC, 50% Chardonnay, 50% Viognier, in Eichenholz ausgebaut, **Farbe:** Goldgelb, **Nase:** Aprikose, etwas florale Noten, frisches Mineral, leichter Mandelton, **Mund:** sehr weich und rund, Süße von Aprikose, Pfirsich, Mandelton, feines Mineralnoten, reife Zitrone, **Genussreife:** 3 J

53 The Big One Blanc 2022: Technische Info: Pays D'oc, 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, 30 % sechs Monate im Barrique ausgebaut, **Farbe:** mittleres Gelb, brillant, **Nase:** weiße Blüten, feine Süße von ein Hauch Brioche, **Mund:** etwas Pfirsich, etwas Aprikose, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, schließlich die Frucht mit Brioche, im Abgang Zitrusfrüchte und ein Hauch Mandeln, reich im Abgang, **Verwendung zu:** weißem Fleisch oder zu Meeresfrüchte, **Genussreife:** 4 J.

52 Château St. Louis Rosé 2023: Technische Info: 40 % Syrah, 60 % Grenache, **Farbe:** ganz leichtes Rosé, **Nase:** Mandarine, Himbeere und ein Hauch Walderdbeere, **Mund:** sehr fein, sehr frisches Mineral, Walderdbeere, kräutrige Noten, dann etwas Himbeere, leichter Kernnote, feine Säure von weißen Johannisbeere, **Verwendung zu:** während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen, **Genussreife:** 2 J.

55 Château St.Louis Rouge 2021: Technische Info: 50 % Syrah, 30 % Grenache und 20 % Mourvèdre, Maceration carbonique, Probe vom Fass, **Farbe:** rotschwarz mit leicht violetter Rand, **Nase:** reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, dann Vanille, darüber weiche Tannine und eine feine Süße, **Mund:** Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, schöne Länge, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, **Genussreife:** 3 - 4 J.

57 L'Affranchi 2022: Technische Info: Grenache, Syrah, Carignan, 20 % im Barrique ausgebaut, **Farbe:** rotschwarz mit leicht violetter Rand, **Nase:** Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine tanninige Noten, **Mund:** reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge, **Verwendung zu:** Wildschwein, Damwild, **Genussreife:** 4 J.

51 The Big One Rouge 2022: Technische Info: 50 % Syrah, 35 % Grenache und 15 % Carignan, **Farbe:** sehr dunkles Rot, **Nase:** einladend, Frucht von Pflaume und Blaubeere, Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine, **Mund:** Rund, Frucht von reifer Brombeere, Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaume, Säure von Sauerkirsche, dahinter Schokolade, auch Kaffee, angenehm weiche Tannine, schöne Länge, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, zum Grillen, Braten mit leichten Gewürzen **Genussreife:** 6 J.

61 Le Flacon 2019: Technische Info: 12-18 Monate im Fass ausgebaut, neue Fässer, 50 % Carignan, 30 Syrah, 20% Grenache, in Holzkiste, **Farbe:** Dunkles Rot, **Nase:** Confit schwarzer Früchte, Pfeffer, Bitterschokolade, Kaffeenoten, **Mund:** sehr gewürzig, Halbbitterschokolade, etwas Tabak und Espressonoten, Frucht von reifer schwarzer Kirsche, Brombeerconfit, Pflaumengeist, Fruchtbrot, Holz und Frucht sehr schön verbunden, im Abgang nochmal sehr feine Tannine von Mokka, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Ragouts, Ochsentrüffel **Genussreife:** 5-10 Jahre

CHRISTIAN BAILLAT - BIO

139 Domaine Baillat BIO 2021: Technische Info: 70 % Syrah, Carignan, 10 % Cinsault, **Farbe:** rotschwarz mit violetter Rand, **Nase:** schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder, **Mund:** reife Frucht, Sauerkirsche, Schlehe, Hauch von Himbeere, feine Säure und weiche Tannine, im Abgang Kaffeenoten und nochmals die Frucht von Kirsche, **Verwendung zu:** gegrilltem Fleisch, **Genussreife:** 4 J.

140 Christian Baillat 2018: Technische Info: Carignan, Maceration Carbonique, Im Fass ausgebaut, **Farbe:** schwarzrot, tiefvioletter Rand, **Nase:** schmeichelnd, Schale von Cassis, Heidelbeere, feine Noten von Kräutern, **Mund:** füllt den ganzen Mund, feine Süße, deutlich Cassis auch etwas Himbeere und Sauerkirsche, die Tannine sind gut eingebunden aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht und Bitterschokolade, **Verwendung zu:** Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch, **Genussreife:** 3 J

134 Clos de la Miro BIO 2018: Technische Info: 70 % Syrah, 30 % Grenache, **Farbe:** schwarz, dunkelvioletter Rand, **Nase:** schwarze Kirsche, Cassis, und Brombeere, etwas Schokolade, feine Holznoten vom Barrique, **Mund:** anschniegig und reich, Kirsche, etwas Himbeere und ein Hauch Blaubeere, elegante Säure feine Tannine im Abgang, **Verwendung zu:** Haarwild, Rinderfilet, **Genussreife:** 6 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015: Technische Info: Reinsortiger Syrah, 45 % über 22 Monate im Barrique ausgebaut, zusammen mit 55 % Fruchtreserve aus dem Edeltank, **Farbe:** rotschwarz, dunkelvioletter Rand, **Nase:** schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, und Tanninen, Holztöne, **Mund:** geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen sich mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, grossartig, **Verwendung zu:** Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce, **Genussreife:** 4 J.

138 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019: Technische Info: 15 % Syrah und 85% Carignan-Grenache, **Farbe:** schwarz mit tiefvioletter Rand, **Nase:** , **Mund:** feine Süße von Schwarzkirsche, Kräuter, Cassis, Brioche, sehr schönes Zusammenspiel der verschiedenen Noten, ganz feiner Wein, **Verwendung zu:** schönes Stück vom Rind, **Genussreife:** 10 J

GARDIES - BIO

893 Hortense (Mas Las Cabes Blanc) C.d.Roussillon 2023: **Technische Info:** 40% Grenache blanc, 30% Macabeu, 20% Vermentino, **Farbe:** Strohgelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** Zitrusfrucht, weißer Pfirsich, süße weiße Blüten, klares Mineral, **Mund:** frisch, aromatisch und lebhaft, sehr reife Limone, weißer Pfirsich, Orangenblüte, Mineral von Schiefer, **Verwendung zu:** Meeresfrüchten, als Aperitif, Sommersalate, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

879 Les Glaciaires - AOP C. du Roussillon 2023: **Technische Info:** Grenache Blanc und Gris, Macabeu, Tourbat, Rousanne auf Kalkboden im Barrique ausgebaut, **Farbe:** strahlendes Zitronengelb, **Nase:** elegant, floral, deutliches Mineral, Zitrusfrüchte, Bananenschale, **Mund:** reich und frisch, große Mineralität, Säure reifer Zitrusfrüchte, reife Quitte, florale Noten, mineralischer Abgang mit weißem Pfeffer und Minze, **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Fisch mit leichteren Kräutersaucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

889 Je cherche le ciel - IGP Côtes Catalanes 2023: **Technische Info:** 100% Grenache gris auf mineralischem Boden, **Farbe:** helles Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** frische Limone, Aprikose, reife Birne, leicht vegetabil, klares Mineral, **Mund:** Mineral und frische zitronige Säure als Strukturgeber, weißer Pfirsich, weiße Blüten, weißer Pfeffer im Abgang, **Verwendung zu:** gegrilltem Fisch, Hähnchenspieße, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

886 Clos des Vignes - IGP C. Catalanes 2022: **Technische Info:** Grenache blanc und gris, mehr als 100 Jahre alt, **Farbe:** mittleres Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** , **Mund:** sehr klar, auch floral, leichter Fenchelton, Litchi, angenehme Säure, kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer, perfekte Balance **Verwendung zu:** Jakobsmuschel, Krebse, Hummer **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

876 Les Vignes de mon pere - IGP C. Catalanes 2022: **Technische Info:** Macabeu pur, **Farbe:** Strohgelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** florale Süße, reife Birne, Brioche, **Mund:** Grüner Apfel, grüne Paprika, Kräuternoten, Keks, als Macabeu sehr besonders, **Verwendung zu:** mediterranen Gerichten, Lauchkarte, weißen Fisch, Hummer, Languste und andere Schalentiere, Seeteufel, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

878 La Torreta - CdR Villages 2023: **Technische Info:** Grenache blanc, Mourvèdre und Cinsault, direkt gepresst und im Barrique ausgebaut, **Farbe:** mittleres Rosé hin zu den Ziegeln der Provence, **Nase:** zwischen Frucht von Walderdbeere und Rosentönen, sehr elegant, **Mund:** zunächst floral hin zur Rose, dann Frucht von Walderdbeere und Süßkirsche und ein Hauch Marzipan, leichte Blütensüße im Abgang, **Verwendung zu:** zum ganzen Essen und auf der Terrasse, **Genussreife:**

888 Garance (Mas Las Cabes Rouge) - AOP C. du Roussillon 2023: **Technische Info:** 45% Syrah, 30% Grenache, Rest Carignan und Mourvèdre, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, ungefiltert, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz, **Mund:** einladend, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, Säure reifer Zitronen, lebhaftes Frucht-/Säurespiel, gute Länge, unkompliziert, ein Wein der einfach Spaß macht, **Verwendung zu:** zu allem und einfach nur so, z.B.Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

880 Les Millières Rouge - AOP C. du Roussillon 2022: **Technische Info:** Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden, **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** elegant, Brombeere und etwas Cassis, Tabakblätter, schwarzer Tee, feine Gewürze der Garrigue, **Mund:** ausdrucksstark und saftig, Cassis Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süßholz, ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, darunter fuchtige Säure, schön im Gleichgewichte, gute Länge, **Verwendung zu:** Lamm,Grilladen Damwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

874 Je cherche le ciel - IGP C. Catalanes 2022: **Technische Info:** 100% Mourvèdre, ganze Trauben auf Schiefer, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** elegant, Confit von dunklen Beeren, Schwarzkirsche, Heidekraut, leichte Gewürznoten, Kaffe, **Mund:** gekochete Kirsche mit Stein, Zwetschge, Limettenabrieb, dann Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, Kaffee- und Tabakblätter, etwas Bitterschokolade, langer mineralischer Abgang, **Verwendung zu:** Lammkoteletten, Grillagen, stärker gewürzte Speisen, Kirchererbensalat, **Genussreife:** jetzt bis weitere 4 Jahre

881 Clos des Vignes Tautavel - AOP C.du Roussillon Villages 2021: **Technische Info:** Grenache Noir, Carignan, alte Reben auf Kalkboden, **Farbe:** schwarzrot mit granatrotem Rand, **Nase:** einladend, Confit von Schwarzkirsche mit Stein, Brombeere, Noten von Unterholz, frisches Leder, Gewürze der Garrigue, deutliches Mineral, **Mund:** empfängt reich aber schon mit mineralischer Frische, rote und schwarze Beeren, feine Gewürznoten von Garrigue, präsenste gut eingebundene Tannine, schöner Bitterton von rohem Kakau, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer Wein, **Verwendung zu:** Lammschulter, Rotwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

875 Les Vignes de mon pere - IGP C. Catalanes 2022: **Technische Info:** Carignan Noir pur von einer Parzelle aus Vingrau - La Teulière, **Farbe:** Schwarzrot mit lebhaft violetter Rand, **Nase:** eingekochte schwarze Beeren, Süßholz, präsenste Halbbitterschokolade, **Mund:** sehr weich und rund, dunkle, aufgereifte Beeren, Limette mit Abrieb, Piemont und Lorbeer, griffiges Tannin von Mokka und Bitterschokolade, perfekt in Balance, **Verwendung zu:** Boeuf Bourguignon, Roastbeef, Lamm-Tajine, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

882 La Torre - AOP C. du Roussillon Village 2021: **Technische Info:** Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden schwarzer Schiefer, **Farbe:** schwarz mit dunkelviolettem Rand, **Nase:** reich, reife schwarze Früchte, Brombeersaft, Noten von Tabak, Leder, Gewürze und Unterholz, **Mund:** butterweich und anschmiegsam, feine Süße sehr reifer dunkler Beeren und Schwarzkirschen, Blaubeerkonfitüre, feine Gewürznoten, griffiges Tannin von Tabakkiste, etwas Süßholz, sehr lang, großer Wein, **Verwendung zu:** Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

883 Les Falaises - CdR Villages 2021: **Technische Info:** 50% Carignan, 20% Grenache, 30% Syrah, auf Kalkboden, Vingrau, sehr alte Reben, **Farbe:** schwarz mit dunkelviolettem Rand, **Nase:** Schwarze Beeren, Holztöne, leichte Ledernote, deutliche Tannine, dahinter wieder eine feine Fruchtnote, **Mund:** reich und gleichzeitig elegant, sehr anschmiegsam, Frucht von reifen schwarzen Beeren, Hauch von Himbeere dann Tannine mit Bitterschokolade, Tabak, Mokka, Holztöne, Leder. Im Abgang bleiben die schokoladigen erdige Töne, verschmelzt mit der Frucht, große, **Verwendung zu:** Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

GARDIES VIN - DOUX NATURELS

884 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2016: Technische Info: Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein, **Farbe:** schwarzrot mit dunkelviolettem Rand, **Nase:** Kirsch, etwas Schokolade, dann Kirschkonfitüre, sehr intensiv, **Mund:** feine Süße, deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen, **Verwendung zu:** Mousse au Chocolat, **Genussreife:** jetzt bis 2030

885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies 2023: Technische Info: mutierter Wein, ganz auf der Frucht, Muscat Petit Grain und Muscat d Alexandrie, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Limone, ein Hauch Muskat und florale Noten, insbesondere Jasmin und Flieder, Weinbergpflirsich, Maracuja, Honigtöne, **Mund:** angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne Säure von Limette, Birnenconfit, Hauch von Maracuja, im Abgang Zitronen-kuchen, auch angenehme Honigtöne, sehr schöner Dessertwein, **Verwendung zu:** Desserts, insbesondere Apfeltarte oder - Crumble, **Genussreife:**

PIQUEMAL – VIN DOUX NATURELS

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 0.75l 2023: Technische Info: Vin Doux Naturel, 80% Muscat Petits Grains, 20% Muscat d Alexandrie, **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** Zitronengras, frische Zitrone, Mandarine, Pflirsich, Honig, **Mund:** deutliche Süße, sehr reife Aprikose, reife Mandarine, Zitrone, Ananas, im Abgang Zesten von Zitrone, Honigtöne und lang, **Verwendung zu:** Aperitif, Apfeltarte, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

750 La Perle Pourpe 2022: Technische Info: 100% Grenache Noir, **Farbe:** rotschwarz mit violettem Rand, **Nase:** zunächst etwas Schokolade, Fruchtaromen zwischen gekochter Pflaume und Schwarzkirsche, **Mund:** Halbbitterschokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Schwarzkirsche, gute Struktur, mit weichen Tanninen, dann wieder die Halbbitterschokolade im Abgang, **Verwendung zu:** Dessert, Aperitif, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

DOMAINE PIQUEMAL - BIO

743 Clarisse - IGP Côtes Catalanes 2023: Technische Info: 70% Viognier, 20% Grenache Blanc, 10% Roussanne junge Reben auf Ton-Kies, **Farbe:** leichtes Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** weiße Blüten, Zitrusfrüchte, Pflirsich, weiße Stachelbeere, weißer Pfeffer, **Mund:** einladend, weiße Blüten, Weinbergpflirsich, Grapefruit, schöner Kernton, im Abgang weißer Pfeffer, **Verwendung zu:** zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi, gegrillte Garnelen, Fischterrinen, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

758 La Coume de l'Esprit - AOP C. Roussillon 2023: Technische Info: 80% Vermentino, 20% Grenache blanc, Amphorenausbau, **Farbe:** mittleres Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** Aprikose, Blütenhonig, Ananas, auch Marzipan und frisches Mineral, **Mund:** sehr frisch und lebendig, Kernobst, exotische Früchte, reife Zitrone mit Abrieb, perfekte Balance zwischen Aromadichte und Frische, sehr langer mineralischer Abgang mit weißem Pfeffer, **Verwendung zu:** Lammschulter mit vielen Kräutern, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2023: Technische Info: 90% Muscat d Alexandrie, 10% Muscat de petits grains, **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** expressiv, deutlicher Muskaton eingebettet in weiße Blüten und exotische Früchte, Grapefruit, **Mund:** überraschend erfrischend und freundlich, fein muskatiert, Frucht von Grapefruit, Maracuja und Pflirsich, leichter Kernton, elegantes Mineral und feine zitronige Säure, **Verwendung zu:** Aperitif, Antipasti, Spargel, Gerichte mit Artischoke, Avocado-Räuerlachssalat, exotische Küche süß-sauer, **Genussreife:** jetzt und weiter 3 Jahre

759 Les Terres Grillées - AOP C. Roussillon 2023: Technische Info: alte Reben 60% Grenache Blanc, 30% Macabeu, 10% Vermentino, 6 Mt. im Eichenfass angebaut, schwarzer Schieferboden, **Farbe:** Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** elegant, Aprikosentarte, Pflirsich, süße von Jasmin, Fenchel, klares Mineral, **Mund:** sehr weich und rund, angenehme Frischsüße von reifen Aprikosen und Pflirsichen, auch Maracuja, feine Säure reifer Zitronen, leichter Bittermandelton, im Abgang leichter Pfeffer-ton und Fenchel, **Verwendung zu:** Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch, Seeteufel mit Zitronen-Kokossauce, Fisch in Safransauce, gut gewürzte Speisen, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

742 Romain - IGP C. Catalanes 2023: Technische Info: 50% Merlot, 30% Grenache, 20% Syrah, direkt gepresst, Sand-Lehmböden, **Farbe:** Lachsrosa, **Nase:** Himbeere, Johannesbeere, Mandarine, Rhabarberkompott, Grapefruit, nasser Stein, **Mund:** Rote Beeren, Hauch Rhabarber, frische Säure, am Ende Mineral und wieder schöne Frucht, einfach zu trinken, **Verwendung zu:** als Aperitif auf der Terrasse, zum ganzen Essen, saisonale Salate, Gemüse vom Grill, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

749 Les Terres Grillées Rosé - AOP C. Roussillon 2023: Technische Info: 60% Syrah (3 Mt. im Eichenfass angebaut), 40% Grenache Noir, direkte Pressung, **Farbe:** Lachsrosa, **Nase:** Wildkirsche, florale Noten, Weinbergpflirsich, Zitrusfrüchte, Brioche, schönes Mineral, **Mund:** sehr weich und frisch, Frucht von Süßkirschen, Johannesbeere, leichter Kernton, frische Säure, gute Länge, **Verwendung zu:** Aperitif und zum ganzen Essen, Salate, Avocado, gegrillte Dorade mit Kräutern, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

DOMAINE PIQUEMAL - BIO

747 Justin - IGP Côtes Catalanes 2023: Technische Info: 60% Cab. Sauvignon, 30% Grenache, 10% Syrah, **Farbe:** Granatrot mit violetten Reflexen, **Nase:** fruchtige Süße von Cassis, Brombeere, Kirsche, etwas Süßholz, dann Kaffee, **Mund:** reife Schwarzkirsche, Cassis, Säure von Graefruit, Bitterschokolade, Kaffee, schwarzer Pfeffer im Abgang, gute Länge, **Verwendung zu:** Grilladen, Entrecôte, würziger roter Bohnensalat, Zucchini und Aubergine und Gemüsetarte, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

746 Pierre - IGP C. Catalanes 2023: Technische Info: 50% Merlot, 30% Syrah, 20% Grenache, kurze Mazeration, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** dunkle Beeren, Hauch Himbeere, getrocknete Kräuter, Schokolade, **Mund:** dunkle Beeren, Säure von Sauerkirschen, kräftiges Mokatannin, Bitterschokolade, getrocknete Kräuter, langer Abgang mit Pielment und schwarzem Pfeffer, **Verwendung zu:** gegrillter Paprika, Wurstwaren, Tapas, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

763 Galatée - AOP Côtes du Roussillon 2022: Technische Info: 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Carignan, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** deutlich Himbeere, auch Kirsche und Johannisbeere, etwas Brombeere und getrocknete Kräuter, **Mund:** harmonisch, Himbeere, Brombeere, Kirsche, Säure von Johannisbeere, Thymian, präsenste weiche Tannine, der Abgang deutlich getragen von Frucht und Schiefermineral, ein sehr eleganter Wein, **Verwendung zu:** Hasenpfeffer, Wildente, mediteranes Gemüse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

741 Tradition - AOP Côtes du Roussillon 2022: Technische Info: 50% Grenache, 30% Syrah (auf Kalkboden), 20% Carignan, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** reich, Aroma von Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis, Rose und Kaffee, **Mund:** empfängt sehr frisch, schönes Zusammenspiel von Frucht Tannin und Säure, reife Brombeere, Süßkirsche, Cassis, purer Kakao, Gewürznoten vom Garrigue, super Preis-Leistungsverhältnis, **Verwendung zu:** Pastagerichte, rotes Fleisch gebraten oder geschmort, Lasagne, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

753 Le Chant des Frères - AOP C. Roussillon 2022: Technische Info: je 50% Grenache und Syrah, 6 Mt. im Barrique ausgebaut, **Farbe:** Granatrot mit violetten Reflexen, **Nase:** Brombeere, rote Johannisbeere, auch etwas Cassis, Rose, feine Süße reifer Kirschen, Kaffee und Schokolade, **Mund:** voll und lebhaft, Wildkirsche, Cassis, Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, feinfruchtige Säure, sehr gut im Gleichgewicht, schöne Länge, hervorragend, **Verwendung zu:** als Solist mit Freunden, Fleisch mit Pfeffersauce, Filet Mignon, pikante würzige Küche, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

748 La Colline Oubliée - AOP C. du Roussillon Villages 2022: Technische Info: 60% Mourvèdre auf Schieferboden, 20% Syrah, je 10% Grenache u. Carignan, Barriqueausbau von 6 -12 Mt. je nach Entwicklung, **Farbe:** dunkles Rot mit violetten Reflexen, **Nase:** reich, schwarze Beeren, florale Süße, Kaffee, schwarzer Tee, auch Gewürz, Leder, **Mund:** sehr voll, Schwarzkirsche, Brombeere, leichte Note von Sandelholz, Rosmarin, Piment, schwarze Olive, im Abgang deutliche Mineralität vom Schiefer und auch Schokolade- und Mokatannine, große Länge, sehr schöner Wein, **Verwendung zu:** Lamm in verschiedensten Variationen, Gerichte mit Aubergine, Fasan, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

760 Les Terres Grillées - AOP C.de Roussillon Villages 2022: Technische Info: 60% Syrah (6 Mt. im Eichenfass ausgebaut), 25% Grenache, 15% Carignan auf schwarzem Schieferboden, **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** elegant, Schwarzkirsche, Brombeere auch etwas Himbeere, feine schokoladige Tannine, darüber ein Hauch fricher Tabak, **Mund:** weich und voll, feine Fruchtsüße von Kirschen, Brombeere, Cassis, dann Schokolade, weiche Tannine, am Ende Mineral vom Schieferboden und Gewüz, perfekte Balance, langer Abgang, sehr schöner Wein, **Verwendung zu:** Lammschulter mit vielen Kräutern, Hartkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

CHÂTEAU DE MONTPEZAT -BIO

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2022: Technische Info: 80% Sauvignon. 20% Colombard, **Farbe:** helles Goldgelb, **Nase:** reifes Kernobst Mirabelle, Aprikose, **Mund:** Aprikose mit Kern, Mirabelle, Grapefruit, Mandel, florale Noten, schönes Aroma--Säure-Spiel, **Verwendung zu:** Meeresfrüchte, Austern, auch Aperitif, Quiches, Trockenfleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre

778 Chichery blanc - AOC Languedoc 2022: Technische Info: je 50% Marsanne und Grenache Blanc auf Kieselboden, **Farbe:** helles Goldgelb, **Nase:** einladend, komplexe Nase, mineralischer Eindruck, reife Birne, Passionsfrucht, Lebkuchen, **Mund:** ausdruckstark im Mund, der Eindruck von der Nase bestätigt sich, dazu Orange, Aprikosenhaut, Säure unterstützt von feiner Säure, weich, harmonisch und schöne Länge,, **Verwendung zu:** iberischer Schinken, Pasta mit Muscheln, Fleisch mit heller Sauce, Weichkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre (entwickelt sich noch)

774 Les Enclos 2022: Technische Info: je ein Drittel Grenache, Syrah und Mourvèdre, **Farbe:** helles Lachsrosa, **Nase:** empfängt einen sehr frisch, rote Beeren, Orangenblüte, Pomelo, Minze, **Mund:** aromatisch Grapefruit und -zesten, weißen Pfeffer, Orangenblüte, klares Mineral, **Verwendung zu:** Crevetten, Paella, Risotto und weißes Fleisch, Walderdbeere, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

772 Les Enclos 2021: Technische Info: 80% Merlot, 20% Cab Sauvignon, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis, **Farbe:** schwarzrot mit granatrotem Rand, **Nase:** dicht in der Nase, eingekochte Schwarzkirsche mit Stein, Muskatblüte, Rauchnoten, **Mund:** eingekochte schwarze Früchte, perfekt eingebettet in feine, weiche Tanninen von Bitterschokolade, leichte Rauch- und Gewürznoten gehoben von frische Säure, bleibt lange im Mund, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

771 La Baumièrre 2022: Technische Info: wächst auf Kalklehmboden, 60% in Thermovinifikation, **Farbe:** mittleres Rot mit violetter Rand, **Nase:** Frucht von schwarzen Früchten von Kirsche und Brombeere, Halbbitterschokolade, **Mund:** Frucht von frischen Brombeeren, Bitterschokolade und dann wieder deutlich Brombeere, **Verwendung zu:** gegrilltem Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre

779 La Rove ohne Sulfite 2022: Technische Info: 85% Grenache Noir, 15% Plant droit (eine alte Varietät von Cinsault), alte Reben über 50 Jahre, nach 3 Mt. abgefüllt, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** reich an Beerenkonfitüre, Kirschgeist, reife Williams Birne, **Mund:** empfängt sehr frisch mit eleganter Säure von Sauerkirschen, Kirsche, feine Gewürznoten, Nelke und Pfeffer, **Verwendung zu:** Tomatengerichte, wie Pizza und Pasta, gebratene Lammkotletten, Mussaka, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

767 Chichery rouge - AOC Languedoc 2020: Technische Info: Mourvèdre und Syrah, 18 Monate in Edelstahlgefässern ausgebaut,, **Farbe:** Ganz dunkles Rot mit rubinrotem Rand, **Nase:** eingekochte schwarze Kirsche, Brombeere, frisches Leder, Lorbeer, schwarze Oliven, Feigennoten, **Mund:** sehr strukturiert, empfängt mit schwarzen Früchten und feiner Fruchtsüße, dann pudrige Mokkatannine, weißer Tabak, bleibt lange im Mund, Freude schenkend, **Verwendung zu:** Wildente, Lammschulter im Kräutermantel, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre

769 Le Prèstige - VdPay d'Oc 2005: Technische Info: 60% Cab. Sauvignon, 40% Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut, **Farbe:** dunkles Granatrot, **Nase:** sehr reich und komplex, Pflaumenmus, Lorbeer, Trockenfrüchte, Gewürznoten, **Mund:** Perfekt ausgereift, Cassis und Pflaume, Bitterschokolade, Schwarzkirsche, Tabak und Minze im Abgang, **Verwendung zu:** Osso bucco, Wild, Rinderfilet, gut gewürzte Speisen, wie Tajine, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

775 Palombières* - C. du Languedoc 2017: Technische Info: 50% Grenache, 20% Carignan, 20% Cinsault, 5% Syrah, 5% Mourvèdre, etwa 50 Jahre alte Reben, auf mineralischen Böden, fast drei Jahre im Edelstahlfass ausgebaut und gerade abgefüllt, **Farbe:** Schwarzrot mit granatrotem Rand, **Nase:** Konfit von schwarzen Früchten, Unterholz, Tabakblätter, Gewürznoten von Pfeffer und Koriander, **Mund:** öffnet mit mineralischer Frisch, dann sehr expressive Aromen, Pflaume, Brombeere, Pflaumengeist, schwarze Olive, Lorbeer, Tannine sehr schön eingebunden, weich und lang, **Verwendung zu:** Reh, Lammkeule, Entrecôte, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

780 La Pharaonne - AOC Languedoc 2017: Technische Info: purer Mourvèdre, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** Cassis und Heidelbeere, schwarze Olive, Kumquat, Schwarzkirsche, Gewürze und weißer Tabak, **Mund:** sehr weich und voll, Cassis und Heidelbeere, reife Zitrone, Orange, Kumquat, Schwarzkirsche, darüber feines Mineral, pudrige Tannine von Mokka und Bitterschokolade, Barrique- und Gewürzaromen, enorme Länge, **Verwendung zu:** als Solist, auch Dessert und Kuchen aus dunkler Schokolade, **Genussreife:** kann 20 Jahre gelagert werden.

JOUGLA - BIO

783 AOC St.Chinian Les Tuileries 2022: Technische Info: 50% Grenache Blanc, 40% Vermentino, 10% Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** florale Noten über einer feine zitronige Säure, dann etwas Aprikose, Pfirsich, **Mund:** schönes Spiel klares Mineral, mit eleganter Säure und floralen Noten, weisser Pfirsich, dann Orange, und eine leichte Kernnote und ein Hauch von Minze im Abgang, **Verwendung zu:** Fisch und andere Meeresfrüchte, gedünstet mit einer eher feinen Sauce, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

785 AOC St.Chinian Viognier 2023: Technische Info: 100% Viognier, z.T. auf Kalk- und Schieferböden, **Farbe:** sehr helles Gelb, **Nase:** Grapefruit, Kräuternoten Petersilie und einen Hauch Fenchelgrün, florale Süße, **Mund:** deutliches Mineral, Mirabelle, rote Grapefruits, Kräuternote, weißer Pfeffer im Abgang, gute Länge, **Verwendung zu:** Fisch und andere Meeresfrüchte, gedünstet mit einer eher feinen Sauce, gern auch mit Kräutern, grüner Spargel, mittelalten Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

786 Eime de Vinha 2022: Technische Info: zum größten Teil auf Schieferboden, 50% Vermentino, 40% Grenache Blanc und 10% Viognier, 6 Mt. im Barrique, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** reich, Mango und Passionsfrucht, Pfirsich, Ananans, florale Note, deutliches Mineral, **Mund:** schönes Spiel von Frucht und Mineral, reife Pfirsiche, Ananas, Jasmin, Säure reifer Zitrone unterstrichen von feinem Mandelton, Trockenfrüchte, **Verwendung zu:** Vorspeisen, Carpaccio von Lachs, Antipasti auch mit Huhn, Aperitif, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

795 AOC St. Chinian Rosé Initiale 2023: Technische Info: Mourvèdre signée, Syrah und Grenache, direkt gepresst, **Farbe:** zartes Altrosa, **Nase:** aromatisch, rote Johannisbeere, reife Erdbeere, etwas Rhabarber, schöne mineralische Note vom roten Schiefer, **Mund:** rote Johannisbeere, Walderdbeere, sehr schöne Säure von Grapefruit, klares, griffiges Mineral, weißer Pfeffer schöne Länge mit Minze im Abgang, **Verwendung zu:** Cesar Salad, zum ganzen Essen, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

794 AOC St. Chinian Ancestrale 2021: Technische Info: 40% Grenache, 40% Mourvèdre, 20% Syrah, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** Gewürznoten von getrockneten Kräutern, dunkle Beeren, Pfeffer, Halbbitterschokolade, Kirsche, **Mund:** kräftige, weiche Tannine, in perfekter Harmonie mit Frucht und Säure, Schwarzkirsche, dunkle Beeren, Bitterschokolade, ein sehr reicher Wein mit großer Länge, **Verwendung zu:** Lamm, Ratatouille, Couscous, Tajine, Ente, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre

784 AOC AOC St.Chinian Initiale 2021*: Technische Info: 45% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan, 15% Mourvèdre, **Farbe:** rotschwarz mit rostrottem Rand, **Nase:** sehr konzentriert, Schwarzkirsche mit Kern, Blaubeere, Vanilleblüte, Bitterschokolade und ein Hauch Karamell, **Mund:** kräftiger Wein, sehr konzentriert, dunkle Beeren, Mokka, Teer, Gewürznoten von Garrigue, Tannine von Bitterschokolade, leicht Lakritz, **Verwendung zu:** entspannten Anlässen, Tapas, Rindercarpaccio, Teryaki-Spieße, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

788 AOC St. Chinian Signée 2020: Technische Info: 65% Syrah, 20% alte Carignan, 15% Grenache auf rotem Schiefer, ein Jahr im Barrique ausgebaut, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** elegant, Frucht zwischen Heidelbeere, Brombeere, Pflaume, Heidekraut, Süßholz, Schokolade, **Mund:** weich und anschmiegsam, konzentrierte Frucht Schwarzkirsche und dunklen Beeren, deutlich Schiefermineral gebettet auf Tannin von Bitterschokolade, feine Gewürznoten, gute Länge, **Verwendung zu:** Moussaka, überhaupt

Gerichte mit Aubergine, lang Geschmortes, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre

790 AOC St. Chinian Aimadis 2020: Technische Info: 50% Syrah auf Schiefer, 50% Mourvèdre zwischen sandiger Lehmboden, 12 Monate im Eichenfass, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** einladend, Konfit schwarzer Beeren, Schwarzkirsche, Pflaume, Pfingstrose, Zedernholz und Kakao, **Mund:** sehr weich, Konfit von Waldbeeren, süße, reife Kirschen, Pfeffer, Nelke, feine Süßholznote, Tannine von Bitterschokolade und Kakao, langer, runder Abgang mit Zedernholz und eingebetteter Frucht, **Verwendung zu:** ganzem Essen, geräucherte Entenbrust, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic 2018: Technische Info: 50% Mourvèdre alte Reben, 25% Grenache, 25% Syrah, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** konzentriert, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Cassis, Waldboden, Schokolade, Kaffee, **Mund:** dicht berauschend und sehr reich, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Cassis, Aronabeere, Süßholz, Halbbitterschokolade, Kaffee, griffiges Tannin, hohe Mineralität, schöne Länge, **Verwendung zu:** Wild, Lammgerichte, Kaninchen mit Oliven, Wildschweineintopf, Schokoladenkuchen, **Genussreife:** jetzt hervorragend und weitere 5 Jahre

793 AOC St. Chinian Sarremale 2017: Technische Info: 35% Grenache, 35% Syrah, 30% alte Carignan, **Farbe:** dunkles Rot bis hin zum Schwarz, **Nase:** sehr reich, Heidelbeere, Brombeere, Schwarzkirsche, Schokolade, getrocknete Kräuter, **Mund:** weich und elegant, seidene Tannine und klares Mineral, darüber konzentrierte Waldfrucht, Schokolade, Pfeffer, sehr, sehr lang, perfekter Wein, jetzt zu trinken, **Verwendung zu:** Haarwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

VILMART

642 Champagne Vilmart Grande Reserve: Technische Info: Basicuvée aus 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2015/2016, **Farbe:** sehr feine Perlung, leichtes Gelb, **Nase:** Zitronencurd, etwas Pampelmuse, leichte Süße weißer Blüten, schöne Frische, **Mund:** zerstäubt wunderbar im Mund, Zitronen mit Abrieb, danach Frucht von Mandarine und ein wenig weisse Johannisbeere, Abgang von Mineral und feiner Säure, schöne Länge und sehr lebendig, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** : Jetzt, noch weitere 3 Jahre

641 Champagne Gr. Cellier d'Or 2019: Technische Info: Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80 % Chardonnay – Ausbau in 228 l – Eichenfässern ein großer Champagner für große Anlässe, **Farbe:** mittleres Gelb, sehr feine Perlung, die einen feinen Perlenring im Glas bildet, **Nase:** Biscuit und Brioche, Ananas und Orange nah an der Schale, darüber florale Komponenten von weissem Blüten, **Mund:** sehr feine Perlung, die im Mund anregend aufschäumt, reich, frisch ,etwas cremig, sehr feine Zitrone, Orangeblüte,Hauch von Passionsfrucht, Zitrone bleibt, schön im Gleichgewicht , große Länge, im Abgang bleibt ein cremiger Ton und eine schöne Mineralität, **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu Foie Gras, **Genussreife:** 3 J

639 Champagne Cuvée Rubis: Technische Info: 90%Pinot Noir, 10% Chardonnay, **Farbe:** mittleres Rosé, feine Perlung, **Nase:** etwas Walderdbeere und etwas Kirsche, darüber Brotkrume, später auch Himbeere, leicht cremig, **Mund:** explodiert im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten im Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** 3 J.

638 Champagne Grand Cellier: Technische Info: 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, **Farbe:** mittleres Rosé, sehr feine Perlung, **Nase:** reich, cremig, dann Walderdbeere, Himbeere und Süßkirsche, Mineral und Vanille, **Mund:** zerstäubt im Mund, Süßkirsche, dann auch rote Früchte mit deren Säure, deutlich Himbeere, sehr elegant und große Länge, **Verwendung zu:** Aperitif und zum ganzen Essen, **Genussreife:** jetzt, noch weitere 3 Jahre

636 Champagne Coeur de Cuvée 2016: Technische Info: 20%Pinot Noir, 80%Chardonnay, 50 Jahre alte Reben, **Farbe:** leichtes Gelb, sehr feine und dezente Perlung, **Nase:** Brioche und Haselnuss dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose, **Mund:** sehr voll, zerstäubt reich im Mund auf, Säure von Limette, ein Hauch von Brioche, Frucht von weissem Pfrisch, etwas Mandarine, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, im Abgang Frucht von Zitrone und etwas Minze, **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas oder Foie Gras, **Genussreife:** : Jetzt, noch weitere 3 Jahre

633 Cuvee Emotion 2015: Technische Info: Jahrgangschampagner, 40 % Chardonnay classe premier Cru, 60% Pinot Noir (Rose saigné), **Farbe:** grandiose Farbe, roseorange, mit silbernen Reflxe, **Nase:** etwas Orangenschale, gewürzige Noten, dann fruchtige Noten von Himbeer, Walderbeer, weisse Blüten, **Mund:** Elegant, Himbeer und Kirsche, Walderdbeere, elegante Mineral, florale Noten,Mandel und Aprikosentarte, im Abgang rosa Pomelo, Orangenabrieb, und ein Hauch von Zimt, **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch zu Fisch und Foie Gras, **Genussreife:** Jetzt, noch weitere 3 Jahre

644 Blanc de Blancs 2013: Technische Info: 100 % Chardonnay , 4g /l Dosage, limitiert auf 5800 Flaschen, **Farbe:** sehr feine Perlung,, **Nase:** erst Brioche und Biscuit,Haselnussnote, dann schöne Frucht von Aprikose, Blutorange, und Orangenblüte,Mineral, **Mund:** sehr elegant und finessenreich,

zerstäubt sehr fein im Mund, Pampelmuse,angenehme zitronige Säure, Orangenabrieb und Pampelmuse, weisse Blüten, Blutorange, elegantes Mineral, im Abgang Pomelo mit Zesten, **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch zu Kalbfleisch und Fisch., **Genussreife:** : Jetzt, noch weitere 3-4 Jahre

637 Champagne Coeur de Cuvée Magnum 2012: Technische Info: Jahrgangscuvée, aus 20 % Pinot Noir und 80% Chardonnay, Ausbau des Weines ein Jahr in Eichenfässern, **Farbe:** deutlich Gelb, extrem feine und dezente Perlung, **Nase:** Hauch von Nuss und Brioche, dann ein Hauch Vanille und reife Aprikose, **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu gegrillten Gambas, **Genussreife:** Jetzt, noch weitere 3 Jahre

SELOSSE

623 Champagne Selse Brut-Initial*: Technische Info: 100 % Chardonnay, Assemblage von 3 Jahren, 3,6 g/l Dosage, **Farbe:** kräftiges Gelb, **Nase:** typisch Selse, etwas Brioche, getrocknete weiße Früchte und ein Hauch Mandeln, **Mund:** sehr reich, explodiert im Mund, reife Birne und auch ein wenig Orange, gute Struktur, Klassiker, **Verwendung zu:** Aperitif, Dessert mit frischen Früchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

627 Champ. Selse Version- Originale *: Technische Info: aus Avize, Cramant und Oger, 100 % Chardonnay, Grand Cru-Lage - ohne Dosage! Flasche vor acht Monaten degorgiert, **Farbe:** deutliches Gelb, wenig Perlen, **Nase:** sehr fein, Aromen von Obstschnäpsen, **Mund:** Frucht von reifer Stachelbeere, dann etwas Brioche, beachtliche Länge und immer frisch durch das Kohlendioxyd, das geradezu explodiert, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 J

628 Champagne Selse Rosé*: Technische Info: 95% Chardonnay und 5% Pinot Noir als Wein zugegeben, gerade degorgiert, **Farbe:** ganz zartes Rosé, stabile Mousse, **Nase:** diskret etwas rote Johannisbeere, **Mund:** reich, anschniegssam, reife Frucht eher von weißen Früchten, Hauch von Nuss, schöne Länge, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

COTAT

381 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2022: Technische Info: Chenin Blanc, biodynamisch ausgebaut, **Farbe:** kräftiges stroh-gelb, **Nase:** Pfingstrose, dann Nougat, etwas Brotkrume, später auch feiner Honigton, **Mund:** deutliches Mineral, Limone, Mineral kommt dann wieder, verbunden mit einem Honigton hin zum Nougat, schöne frische Säure, die lange bleibt. Erstaunlich junger Wein!, **Verwendung zu:** Spargel, Wolfsbarsch mit einer weinbasierten Sauce, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

378 Sancerre Caillottes 2023: Technische Info: Sauvignon Blanc, Caillottes, wächst auf Böden mit vielen Hartkalksteinen, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** elegant in der Nase, deutliches Mineral, weiße Blüten, Jasmin, dezent Litschi, **Mund:** sehr reich, schönes Mineral, Zitrone mit Abrieb und Kern, weiße Blüten, im Abgang wieder elegante Säure und Bittermandel, sehr lang mit mineralöischem Abgang, großartig, **Verwendung zu:** Fisch mit eleganten Saucen, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

382 Sancerre Les Monts Damnés 2023: Technische Info: Sauvignon blanc, Kalklehm Boden, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Pfirsichblüten, Nektarine, geschnittenes Gras, leicht kräuterwürzig, Grapefruit, nasser Kalkstein, **Mund:** sehr reich, klares Mineral, Limette, weißer Pfirsich, Hauch exotische Früchte, viel Körper, im Abgang zitronige Säure, Limettenabrieb, Bittermandel und deutlich das Mineral, sehr gute Länge, wunderbar, **Verwendung zu:** , **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

380 Sancerre La Grande Côte 2023: Technische Info: Sauvignon Blanc, zur Hälfte junge Reben auf Kalkboden, indigene Hefen, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Orange, Orangenschale, Mandarine, florale Noten, deutliches Mineral vom Kalkboden, **Mund:** reich und kräftig mineralisch, weißer Pfirsich, Orange und Grapefruit, weiße Blüten, das Mineral gibt dem Wein eine große Frische, im Abgang Zitronenzesten, Kernton und das Mineral, ganz großer Wein!, **Verwendung zu:** Crotin de Chavignol, Fisch mit eher leichten Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

375 Sancerre Rosé 2023: Technische Info: Pinot Noir, Kalklehm Boden, 50 Jahre alte Reben, **Farbe:** mittleres Rosa, **Nase:** floral, Johannisbeere, Walderdbeere, Himbeere, Johannisbeerblätter, Hauch Brioche, **Mund:** empfängt mit eleganter Fruchtsäure von Johannisbeere, Himbeere, Erdbeere, Frucht verbunden mit präsentem Mineral vom Kalk, dann auch florale Noten hin zur Rose, im Abgang noch einmal die Frucht und das Mineral, fantastischer Rosé, **Verwendung zu:** ganzem Essen, asiatische Gerichte, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre

REVERDY

734 Sancerre Blanc 2023: Technische Info: Sauvignon blanc, Terres Blanches auf Caillotteboden, **Farbe:** mittleres Gelb mit grünen Reflexen, **Nase:** floral, Jasmin und weißer Flieder, weißer Pfirsich, grüner Paprika, Petersilie, deutliches Mineral, **Mund:** sehr frisch, zitronige Säure, Schale von Zitrusfrucht, schönes, kräftiges Mineral, weiße Blüten, weißer Pfirsich, im Abgang mineralbetont mit reifer Zitrone, sehr schön, **Verwendung zu:** Meeresfrüchte, Fisch, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

737 Sancerre Rosé 2023: Technische Info: Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte, **Farbe:** deutliches Rosé, etwas ins Orange gehend, **Nase:** zarte Frucht von reifer Himbeere, rote Johannisbeere und Walderdbeere, Orangenzeste, Orangenblüte, Heidekraut, klares Mineral, **Mund:** feine Säure von roter Johannisbeere, begleitet von frischem Mineral, rote Beeren, Hauch Blutorange, im Abgang deutlich das Mineral mit einer eleganten Säure und leichtem Kernton, charakter-voller Rosè, **Verwendung zu:** ganzen Essen, orientalische Gerichte, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

738 Sancerre Rouge 2022: Technische Info: Pinot Noir, nicht geschönt und nicht gefiltert, 12 Mt. im Eichfass ausgebaut, **Farbe:** kräftiges Kirschrot, **Nase:** expressive Frucht, Cassis, Johannisbeere, etwas Himbeere, schönes Mineral, Schokolade, **Mund:** sehr elegant und einladend, empfängt gleich mit Schokolade und schwarzen Beeren, sehr feine Kaffee und Bitterschokoladentannine, Gewürznoten, excellentes Verhältnis zwischen Säure, Frucht und Tannin, schöne Länge, toller Sancerre Rouge, **Verwendung zu:** Rehrücken, Fasan, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

CLOS DES PAPES -VINCENT AVRIL

485 Châteauneuf-du-Pape C.d.P. 2021: Technische Info: , **Farbe:** schwarzrot, roter Rand, **Nase:** konzentrierte schwarze Früchte, Süssholz, Wacholder, etwas florale Note von Rose, **Mund:** sehr elegant und voll, weich, HalbbitterSchokolade, Süssholz, dann feine Fruchtsüsse von Kirsche, Brombeere, Frische Säure von Kirsche, wieder Bitterschokolade und Kaffetannine, etwas Zeste von Orange und Gewürz, ausgezeichnetes Spiel zwischen Frucht und seidigenTanninen, große Länge, grosser Wein, **Verwendung zu:** Filet de Boeuf, Lamm, **Genussreife:** jetzt, in 3 J, dann 30 Jahre

472 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2020: Technische Info: 7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, gerade assembliert, sehr viel Mourvèdre, **Farbe:** schwarz mit rotvioletter Rand, **Nase:** Deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen, **Mund:** sehr reich, Pfeffernote, Frucht wie in der Nase, viel Konzentration, viel Frucht, die die Tannine total dominiert. Sehr große Länge, **Verwendung zu:** Lammkeule, Rotwild **Genussreife:** jetzt, in 3-4 Jahren, dann 30 J.

BÄRMANN

505 Secco Blanc 2023: Technische Info: 40 % Scheurebe und 40 % Rivaner, 20% Weissburgunder, **Farbe:** mittleres Gelb mit wenigen sehr feinen Bläschen, **Nase:** frische Birne und Mirabelle mit Kern, **Mund:** schäumt angenehm auf, dann lebendige Frucht, Weinbergpfirsich, grüner Apfel und gekochte Birne, darüber eine feine Säure von Zitrone, leicht kernig im Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** 2 J.

512 Secco Rosé 2023: Technische Info: von Spätburgunder-reben, **Farbe:** mittleres Rosé mit leichtem Violett darüber, **Nase:** Süßkirsche und Walderdbeere, **Mund:** sofort präsent, schäumt auf mit einer feinen Frucht von frischer Walderdbeere und dann feine kirschige Säure, Johannisbeere, im Abgang nochmal etwas Himbeer, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** 2 J.

513 Secco Noir 2020: Technische Info: Spätburgunder und etwas Cabernet Mitos, **Farbe:** dunkles Rot, leichte Perlung, **Nase:** Düfte von Cassis und Brombeeren, **Mund:** schäumt auf, Frucht von Cassis und deutlich Brombeere, auch Schokolade, im Abgang feine Tannine vom Cabernet, sehr wenig, **Verwendung zu:** Aperitif und auch zu gegrilltem Rindfleisch, **Genussreife:** jetzt, noch 2 J.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2019: Technische Info: Merdinger Pinot Noir, 10 Monate auf der Hefe, **Farbe:** mittleres Rosé, sehr feine Bläschen, **Nase:** Rösttöne, Croissantkruste, Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche und Walderdbeere, **Mund:** schäumt schön auf, frische Säure, dann Wildkirsche und Johannisbeere, etwas Himbeere, Toastnote, Baguettekruste, schöne Frische, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** jetzt, noch 2 Jahre

509 Rivaner 2023: Technische Info: Kaiserstuhl, Lößboden, junge Reben, Anfang September geerntet, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** floral und frisch, , Mirabelle, leicht mineralisch, **Mund:** aromatisch, mineralisch, fruchtig, feine zitronige Säure, Mirabelle, **Verwendung zu:** Brotzeit, Omelett mit verschiedenen Gemüsesorten, **Genussreife:** 2 J.

510 Weißburgunder 2023: Technische Info: Tuniberg, Lößboden, 10 Jahre alte Reben, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** volles Bouquet, florale Noten von Orangeblüten- und schale, dann Aprikose und darüber Mineral, **Mund:** sehr frisch und fruchtig, Zitrusfrucht, Mirabelle, und Pampelmuse, lebendig und elegant, im Abgang deutliches Mineral verbunden mit der zitronigen Säure und Orangenabrieb, gute Länge, **Verwendung zu:** Fisch mit leichter Sauce, **Genussreife:** 2 J.

514 Grauburgunder 2023: Technische Info: Tuniberg, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** reiche Nase, reife Birne, dann auch Mirabelle, Mineral und ein Hauch von Tanninen, **Mund:** schön konzentriert, fruchtige Noten von Aprikose und exotischer Frucht, dagegen zitronige Säure, dann auch Mineral, viel Körper und gute Länge, **Verwendung zu:** zum Lachs mit Crevetten-sauce, **Genussreife:** 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2023: Technische Info: Tuniberg, zwei Tage auf der Maische, **Farbe:** eher leichtes Gelb, **Nase:** sehr aromatisch, Holunderblüte, Litchi, Papaya, Aprikosenkern, Zitronenabrieb, **Mund:** Weinbergpfirsich, frische zitronige Säure und Frucht von Zitrone und Pampelmuse, beachtliche Länge, im Abgang dann deutliche Muskatnote, **Verwendung zu:** weißes Fleisch mit Zitronengras zubereitet, Aperitif, **Genussreife:** 3 J.

516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2022: Technische Info: Lage am Tuniberg, 12 Monate im Barrique ausgebaut, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** cremige Vanilletöne, Toastnote, weisse

Blüten, reife Birne, **Mund:** reife Mirabelle mit Kern, Aprikose, reife Stachelbeere, Bourbon-Vanille, beachtliche Länge mit feinen Noten vom Barrique und Mineral, beachtliche Länge, **Verwendung zu:** Seeteufel, Fisch mit cremigen Soßen mit Safrannote, **Genussreife:** 3 J.

499 Merdinger Bühl Grauburgunder 2022: Technische Info: 11 Monate im Barrique ausgebaut, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Sehr schönes Bouquet, florale Süße, Mirabelle, Aprikose, Toastnote, dann auch vanillige Barriquenoten, **Mund:** Mirabelle mit darüber liegender Barriquenote, Mineral, zitronige Säure, rauchig, leichter Salztou, Aprikose mit Kern, im Abgang dann wieder das Barrique, **Verwendung zu:** weißem Fleisch, **Genussreife:** 3 J.

504 Spätburgunder Rosé QbA 2022: Technische Info: vom Tuniberg, Lößboden, 4 Stunden Mazeration, **Farbe:** lachsfarben, **Nase:** Walderdbeere, Johannisbeere, etwas Himbeere und Weissdorn, **Mund:** frisch, fruchtig mit Aromen von roter Johannisbeere, Wildkirsche und etwas Himbeere mit feiner Süße, ganz feine Tannine, gute Länge, **Verwendung zu:** zum So-Trinken, Melone mit Schinken, **Genussreife:** 2 J.

507 Merdinger Vintage Noir 2022: Technische Info: 50 % Cabernet Mitos und 50 % Spätburgunder, **Farbe:** schwarzrot mit leicht violetter Rand, **Nase:** schwarze Johannisbeere, und Schwarzkirsche, Bitterschokolade, **Mund:** leicht und elegant, schönes Tannin, Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere, Hauch von Himbeer, darüber kirschige Säure, schokoladige Tannine dezente Tannine, gute Länge, **Verwendung zu:** Aperitif, Ziegenfleisch, **Genussreife:** 5 J.

507 Merdinger Vintage Noir 2020: Technische Info: 40 % Cabernet Mitos und 60 % Spätburgunder, **Farbe:** schwarzrot mit leicht violetter Rand, **Nase:** deutliche Tannine, Cassis, Himbeere und Schwarzkirsche, **Mund:** reich, Himbeere, Schwarzkirsche und auch ein Hauch Cassis miteinander verbunden, darüber kirschige Säure, dezente Tannine, weich und gute Länge, **Verwendung zu:** Aperitif, Ziegenfleisch, **Genussreife:** 5 J.

502 Merdinger Spätburgunder 2022: Technische Info: Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut, **Farbe:** mittleres Rot mit leicht violetter Rand, **Nase:** gekochte schwarze und rote Früchte von Kirsche, etwas, feine Kakaonote, leichte Tabaknote, darüber Frucht von Kirsche, leicht rauchig, **Mund:** feine Süße, Schwarzkirsche, dann Mineral und feine Kakao-Tannine im Abgang, es bleibt eine feine kirschige Säure im Mund, darüber Barriquenoten, etwas Minze, **Verwendung zu:** Wildente, junges Damwild, **Genussreife:** 4 J.

503 Ihringer Föhrenberg Pinot Noir 2022: Technische Info: 16 – 18 Jahre alte Reben, Vulkanboden, mit Stielen vergoren, 11 Monate Barrique von Fässern mehrerer Weine, **Farbe:** deutliches Rot mit leichtvioletter Rand, **Nase:** leichte Barriquenoten, Süßkirsche, dahinter Brombeere, darüber Tannine von feinem Kakao, **Mund:** feine Süße, Schwarzkirsche, schwarze feine Kakao-Tannine, elegant und sehr schöne Länge, **Verwendung zu:** Entrecôte, **Genussreife:** 7 J.

511 Merdinger Bühl Pinot Noir 2021: Technische Info: Tuniberg, Kalk-Lößboden, 50 Jahre alte Reben, in neuen Fässern ausgebaut, mehrere Goldmedaillen, **Farbe:** dunkles Rot, leichtvioletter Rand, **Nase:** volles und weiches Bukett, feine Barriquenoten, dann rote Früchte, Bitterkakao, Tannine hin zum Leder, **Mund:** reich und weich, schöne Verbindung von Frucht von Schwarzkirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere, leichte Garriguenote und feine Tanninen, gute Länge, im Abgang Bitterschokolade, **Verwendung zu:** gute Stücke vom Rind gegrillt, **Genussreife:** 6 J.

CINCO SENTIDOS

604 Cinco Sentidos Reserva Chardonnay Blanc 2023: Technische Info: Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, **Farbe:** Gold-Gelb, **Nase:** reife Äpfel und Birne, leichte Vanillenote und Toast, **Mund:** anschmiegsam auch hier die Frucht von Apfel und Birne, Hauch Ananas, Note von Toast, **Verwendung zu:** Käse, z.B. Comté, Huhn, Gerichte mit cremigen Saucen, **Genussreife:** jetzt, noch 4 J.

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2022: Technische Info: Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, **Farbe:** helles Gelb, **Nase:** Ananas, Zitrusfrucht und Töne von frischer Sommerwiese **Mund:** reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral, **Verwendung zu:** Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert, **Genussreife:** jetzt, noch 3 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2022: Technische Info: aus Cafayate, **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin, **Mund:** deutliche Jasmintöne zu Beginn, Zitrusfrucht, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, schönes Gleichgewicht, gute Länge, **Verwendung zu:** Aperitif, Antipasti, Spargel, **Genussreife:** jetzt, noch 3 J.

616 Cinco Sentidos Malbec Vinatero 2021: Farbe: rot-schwarz mit rotvioiolettem Rand, **Nase:** rote Frucht, Pflaume, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade, **Mund:** Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume, feine Tannine von Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt, **Verwendung zu:** Fleisch, Pasta mit roten Saucen, **Genussreife:** 5 J.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2021: Technische Info: 30% für 12 Monate in Barriques ausgebaut, **Farbe:** rotschwarz mit rotvioiolettem Rand, **Nase:** Blaubeere, Schwarzkirsche, reife Pflaume, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade, feiner Ton von Leder **Mund:** beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt, **Verwendung zu:** Lammschulter, aber auch Toppstücke vom Rind, **Genussreife:** jetzt noch 4 J.

605 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon 2021: Technische Info: 30% für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert, **Farbe:** rotschwarz mit rotvioiolettem Rand, **Nase:** saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Brombeere, Hauch von Vanille und Tabak **Mund:** Schwarzkirsche, Brombeere, schöne Struktur durch kräftige schokoladige Tannine, danach auch Cassis, schöne Länge, **Verwendung zu:** Steak, Entrecôte, **Genussreife:** jetzt, noch 4 J.

610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet Sauvignon 2021: Technische Info: 85% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, **Farbe:** schwarzrot mit leicht dunkelviolettem Rand, **Nase:** deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente, **Mund:** deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang noch mal schöne Tannine von Kaffee über der Frucht **Verwendung zu:** Dammwild, Côte de Boeuf, **Genussreife:** jetzt, noch 6 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Ancelote 2020: Technische Info: 50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, **Farbe:** schwarz mit violetten Reflexen, **Nase:** Noten von Konfitüre roter Früchte, Veilchen, Leder **Mund:** saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, grosse Länge **Verwendung zu:** Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter, **Genussreife:** jetzt, noch 6 J.

614 Cinco Sentidos Espumante: Technische Info: Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne, **Mund:** frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische, **Verwendung zu:** Aperitif, Meeresfrüchte, **Genussreife:** 2 J.

613 Cinco Sentidos Tardio Malbec (Beerenauslese) 0: Technische Info: Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut, **Farbe:** schwarz mit violettem Rand, **Nase:** Trockenpflaume, **Mund:** Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große Länge, **Verwendung zu:** Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild, **Genussreife:** jetzt bis 2025

615 Cinco Sentidos Tardio Blanco (Beerenauslese): Technische Info: Muscat d Alexandrie, Torrontes, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** sehr fruchtig mit einem Kompott weißer Früchte, **Mund:** gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton, **Verwendung zu:** Käse, Desserts, **Genussreife:** 10 J.

813 El vino del Capitan Cabernet: Technische Info: , **Farbe:** rotschwarz mit rotvioiolettem Rand, **Nase:** Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade, **Mund:** Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume, feine Tannine von Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt, **Verwendung zu:** Fleisch, Pasta mit roten Saucen, **Genussreife:** jetzt noch 2 J.