

Les Vins



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

Unserer Reise im Sommer 2025

Nach dem katastrophalen Jahr 2024 sehen unsere Winzer und Winzerinnen in diesem Jahr etwas zuversichtlicher auf den Verlauf und die bevorstehende Ernte.

Das Jahr 2025 ist auch kein Jahr zum Jubeln, aber es gab bedeutend mehr Regen für die Reben in Südfrankreich und weniger und gemäßiger im Bordeaux.

Überall waren wir wieder herzlich willkommen und wir freuen uns, Ihnen hier unsere Begegnungen und die Weine zu beschreiben.



Christina, Pauline Lapierre, Nea Berglund, Kati Luzie



Was gibt es Neues?

Nutzen Sie die Gelegenheit und, lernen Sie unsere neu aufgenommenen **Domaine Passavant** und ihre Loire-Weine aus der Region Anjou kennen. Entdecken Sie die Rebsorten Chenin Blanc, Cabernet Franc und Grolleau und tauchen Sie in eine neue Wein-Geschmackswelt ein.

Auch viele unserer anderen Winzer*innen haben **Neuheiten**, die es zu probieren gilt.

Abholung der bestellten Weine



24256 Westensee

Samstag 15.11.2025 10-16Uhr

Sonntag 16.11.2025 10-13Uhr

Abschied von Uta Potthoff



Im Juni ist Uta Potthoff nach langer Krankheit verstorben.

Uta war die gute Seele von Fair Wein und hat uns alle in so vielerlei Hinsicht unterstützt.

Anfangs hielt sie Klaus für seinen neue Unternehmung den Rücken frei. Sie öffnete Boksee und Kientzheim für Gäste, organisierte die ersten Weinproben und Abholungen mit, schnippelte und kochte fürs Büffet und war natürlich nicht zuletzt liebevolle Mutter für Anja und Britta.

Als Fair Wein wuchs und der Verwaltungsaufwand immer größer wurde, übernahm sie die Geschäftsführung und damit große Teile der Buchhaltung.

Uta verstand es mit ihrer herzlichen Art, alle - ob in großem oder kleinem Kreis - zu verbinden und jedem das Gefühl zu geben, ein beachteter und wichtiger Teil zu sein.

Nach ihrer Pensionierung als Lehrerin, begleitete sie Klaus mit auf die Weinreisen.

Später, als Anja mitreiste, kümmerte sie sich dann liebevoll um ihrer Enkel und spielte mit ihnen, so dass Anja konzentriert probieren konnte.

Wir sind dankbar für all das, was sie für uns und Fair Wein getan hat und dankbar, so lange gemeinsam mit ihr genießen zu können.

Wir haben sie immer im Herzen, prosten ihr mit ihren Lieblingsweinen zu und wissen, dass auch viele von Ihnen sie in guter, langer Erinnerung haben werden.

Klaus, Anja, Britta

Kati Luzie, Christina

Inhaltsverzeichnis

Winzer*innen	Seite
Château Montpezat	1
Domaine Jouglà	2
Lurton	3 - 4
Domaine Piquemal	5
Domaine Gardies	6
Château Haut-Rian	7
Château Carsin	8
Château Saint Estéphe, Château Arnaud	9
Château La Caze Bellevue, Château Gravet	10
Château Pontoise Cabarrus	11 -12
Château Bel Air la Royere	13
Domaines Selectes (Meyrou)	14
Domaine Passavant	15 - 16
Francoise Cotat	17
Hippolyte Reverdy	18
Domaine Maurice Schoech	19
Domaine Paul Blanck	20
Weingut Bärmann	21
Vilmar & Cie	22
Jacques Sellose	22
Clos des Papes	23
Domaine St. Louis de Perdrix	23
Sortirale Olivenöl	23
Probenotizen ab Seite	24

Château Montpezat



Christophe Blanc

Es gibt einen Neuen Wein bei Montpezat !

Mit dem **Cueillette** mit der Schwalbe auf dem Etikett wollte Christophe einen **neuen Wein** kreieren, der dem jetzigen Geschmack der neuen Kundschaft entspricht und trotzdem eindeutig seine Handschrift trägt. Der Wein aus 70 % Grenache und 30 % Mourvèdre ist ausdrucksstark, mit weichem Tannin und einem leichten Trinkfluss. Am Anfang gibt er sich frisch und lebendig, um im Nachgang mit Gewürzen, frischem Tabak und Pfeffer zu überzeugen.

Überhaupt sind Authentizität und persönliche Handschrift das Leitthema, das alle Weine prägt. Auch in Zeiten, in denen es nicht so einfach ist, Wein zu verkaufen, beugt sich Christophe weder modischen Strömungen noch einer schnellen, beliebigen Produktion. Stattdessen reduziert er bewusst seine Reblächen, denkt in nachhaltigen Geschäftsmodellen, arbeitet kompromisslos biodynamisch und kreiert Weine, die Zeit zum Entdecken und Verstehen brauchen – ein bewusster Gegenpol zur schnelllebigen Welt, in der alles sofort verfügbar sein muss.

Hier sehen wir unsere Aufgabe, denn genau das möchte Fair Wein für Sie sein: Mittler zwischen Winzer, Wein, Terroir und Ihnen – und leidenschaftlicher Botschafter.

Alle Weine des Weinguts sind das Ergebnis eines außergewöhnlichen Terroirs, in dem Natur und über Generationen weitergegebenes Know-how zusammenkommen, um authentische Jahrgänge hervorzubringen. Die Reben wachsen auf lehm- und kalkhaltigen Böden, die für ihre Fähigkeit bekannt sind, Feuchtigkeit zu speichern und den Trauben Frische zu verleihen. Diese Böden, kombiniert mit dem Einfluss des mediterranen Klimas, bringen lebendige und ausgewogene Weine hervor.

Die gesamte **Les Enclos-Reihe** werde ich auch in diesem Jahr nicht müde anzupreisen. Der Weiße ist frisch und lebendig, der Rosé (diesmal in der bauchigen Flasche) aus der „Dreifaltigkeit“ Grenache, Syrah, Mourvèdre empfängt mit dunkler Beerenfrucht und hat ein herrlich minziges Finish, und der Rote ist solide, unkompliziert und einfach zu trinken.

In diesem Jahr können wir den **Baumiere 2022** anbieten. Christophe hat ihn zwei Jahre im Stahltank ausgebaut, weshalb wir im letzten Jahr aussetzen mussten. Die Ernte erfolgte im heißen Jahr 2022 früher, sodass er sich seine Frische bewahren konnte – ein sehr stimmiger, runder Wein.

Mich verführt auch wieder der wunderbar tintige, ungeschwefelte **La Rove** mit seiner konzentrierten Beerenfrucht und den Gewürznoten, der sehr gut Tomatengerichte wie Pizza und Pasta, gebratene Lammkoteletts und Moussaka begleiten kann.

Hin und weg waren Christina und ich diesmal vom **Pharaonne** - so weich, so elegant, so ausdrucksstark! Ein Wein, vielleicht mit einem großen Saint-Émilion zu vergleichen. Und die beste Nachricht – dieser Wein wird sich nicht verschließen, sondern sich in der Flasche nur weiterentwickeln. Wir machen ein kleines Experiment, und Christophe gießt uns zum Vergleich noch den gleichen Wein ein, der bereits neun Tage offen ist, um zu sehen, wohin die Reise noch gehen kann – noch runder und weicher, mit zarter Vanillenote. Da gehen wir gern mit auf die Reise.

Domaine Jougla



Domaine Jougla



Jocelyn Jougla

Auf der Domaine des Jougla wurden wir von Jocelyne Jougla herzlich empfangen.

Sie ist die Ehefrau von Alain Jougla, der 1974 den Familienbetrieb ins Leben rief. Dieses Mal war Jocelyne jedoch nicht so fröhlich wie bei unserem letzten Besuch, als sie uns mit einem strahlenden Lächeln auf dem Parkplatz begrüßte und uns dann zu ihren Kindern führte, die bereits seit Langem aktiv im Betrieb mitwirken.

Jocelyne teilte mit uns die schweren Herausforderungen, mit denen die Domaine derzeit konfrontiert ist. Ihr Sohn Alexandre, der eine tragende Rolle im Familienbetrieb spielte, ist erkrankt. Leider musste er die schwierige Entscheidung treffen, den Familienbetrieb zu verlassen, was für die gesamte Familie ein herber Schlag war.

In dieser schwierigen Zeit steht nun Laurence, die Tochter, allein an der Spitze der Weinproduktion. Sie hat stets hervorragende Arbeit geleistet und die Weine mit viel Leidenschaft hergestellt. Doch die Verantwortung für die Organisation, die Pflege der Reben und den Vertrieb ist eine immense Aufgabe, die sie nicht alleine bewältigen kann. Jocelyne und Alain sind sich bewusst, dass sie nicht mehr die nötige Unterstützung bieten können, und gemeinsam wird eine nach Lösungen gesucht, um den Betrieb weiterhin erfolgreich zu führen. Eine Möglichkeit könnte sein, den Vertrieb auszulagern, um Laurence zu entlasten.

Wir wünschen uns von Herzen, dass sich für Laurence eine Tür öffnet, die es ihr ermöglicht, die Tradition der Domaine des Jougla fortzuführen und ihre Leidenschaft für den Weinbau weiterleben zu lassen. Wir hoffen sehr, dass diese wunderbare Familie die Unterstützung findet, die sie benötigt, um ihre Geschichte fortzuschreiben.

Aufgrund der aktuellen Situation konnten wir diesmal leider keine Weine direkt vor Ort verkosten. Dennoch haben wir von allen Sorten Probeflaschen mitgenommen, die wir Ihnen gerne in unseren kommenden Weinproben anbieten werden. Um Ihnen ein umfassendes Bild der Weine zu vermitteln, haben wir in den Probenotizen die Beschreibungen vom letzten Jahr beibehalten. Die Weine der Domaine des Jougla unterscheiden sich nur subtil im Jahrgang, sodass Sie auch mit den alten Notizen einen guten Eindruck von der Qualität und dem Charakter der Weine erhalten werden.

Es ist uns ein Anliegen, die Tradition und das Erbe der Domaine des Jougla zu unterstützen und die langjährige Verbundenheit, die sie mit der Familie Potthoff hatten, weiter zu pflegen.

Lassen Sie sich auch weiterhin von Weinen wie **Ancestrale**, **Signée**, **Aimadis** und **Sarremale** begeistern.

cm

Probenotizen S. 39

Lurton



Cyrill Raysseguier und Mathias Vrech



Blick aus dem Showroom

Auf Mas Janeil begrüßen uns in spektakulärer Naturkulisse Cyrill und Mathias – Letzterer ist nun bei Lurton für die deutsche Kundschaft zuständig.

Wir machen uns auch gleich ans Werk, denn bei Lurton ist eine Verkostung aufgrund der großen Range stets eine sehr umfangreiche Angelegenheit.

Mein Herz hängt wieder besonders an den **Mas-Janeil-Weinen** – von **Hauts de Janail** über **Petit Pas** bis zu **Autèntic** und **C2**. Letzterer war im vergangenen Jahr bereits ausverkauft, und wir sind glücklich, ihn aus dem Jahrgang 2024 wieder anbieten zu können. Der Wein ist, wie ein Rhône-Wein, eine Cuvée aus 90 % Syrah und 10 % Viognier. Er reifte in Co-Fermentation neun Monate in Terrakotta-Amphoren und ist elegant, weich, sehr lebendig und einfach fantastisch. Bereits die Pressung erfolgt hier manuell und mit viel Zeit, in einer mehrteiligen Schichtung von stets 90 % Syrah und 10 % Viognier. Diese neapolitanische Pressweise ist ein Manifest von Langsamkeit und Geduld. Lurton gehört zu den wenigen Produzenten, die ihre Weine noch so pressen.

Autèntic ist, wie auch die anderen Rotweine der Domaine, eine Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und Mourvèdre – und das ganz ohne Zugabe von Sulfiten. Ein großer Wein mit saftiger Frucht von schwarzen Beeren, Vanille, Pfeffer, etwas Schokolade und einer perfekten Verbindung von Gewürzen und Frucht im Abgang. Mit zunehmender Flaschenreife entwickeln sich zudem typische Noten von Rosmarin und schwarzen Oliven.

Immer mit im Angebot ist die **Cuvée des Ardoiseses**. Fitou ist eine sehr eigenständige Lage im Languedoc und die Lieblingslage von Francois Lurton hier. Der Wein überzeugt mit weichen Tanninen, Frische und leichter Salzigkeit im Abgang,

Aus Spanien kommen von der Bodega Campo Eliseo der weiße Verdejo und der rote Tempranillo. Für Letzteren wurde uns ein Sonderpreis gewährt, den wir gern an Sie weitergeben.

Lurton Chile



Hacienda Araucano

Mit den Weinen der Hacienda Araucano können wir hervorragende und authentische Weine aus Chile anbieten.

Chile ist dank seines krankheitsfreien, stabilen und kühlen Klimas ein Paradies für Weintrauben. Obwohl François und sein Bruder Jacques bereits seit 1992 chilenische Weine produzieren, fanden sie erst im Jahr 2000 den perfekten Standort im Colchagua-Tal. Sie erwarben 200 Hektar in einer Region, in der zuvor noch nie Wein angebaut worden war. Heute verfügt das Gut in der Gemeinde Lolol über 28 Hektar Weinberge und hat sich zu einem beliebten Standort für die Weinproduktion entwickelt.

Aus der Linie **Humo Blanco** bieten wir den weißen **Sauvignon Blanc** und den roten **Carménère** an.

Aus der Linie **C.L.O** gibt es sowohl einen Blanco als auch einen Tinto:

C.L.O Blanco ist eine Cuvée aus den besten Sauvignon-Blanc-Parzellen des Colchagua-Tals mit etwas Chardonnay, Petit Manseng und Viognier, teils in Amphoren, teils im Barrique ausgebaut. Der Wein ist sehr ausdrucksstark, mit Aromen von gelbem Pfirsich, tropischen Früchten, gebuttertem Toast und Kräutern.

C.L.O Tinto ist eine Cuvée aus den besten Lagen mit Carménère, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Jeder Bereich des Lolol-Weinbergs bringt unterschiedliche Fruchteigenschaften hervor, die in der Cuvée zu hochkomplexen Weinen verschmelzen und die wahre Essenz des Lolol-Terroirs ausdrücken.

Dieser Wein hat mich begeistert – ein Chilene in Bestform!

Bitte mindestens eine Stunde vor dem Genuss dekantieren.

cls

Probenotizen S. 37-38

Domaine Piquemal



Marie-Pierre

Marie-Pierre musste ihren Urlaub verschieben.

Das war gut für uns, denn wir hatten sie schon längere Zeit nicht gesehen und freuten uns auf die Probe mit ihr. Gewohnt souverän führte sie uns dann durch ihre Weine.

Diese wachsen in drei verschiedenen Terroirs und sind in drei unterschiedliche Klassifizierungen unterteilt. **Les Aspres** bietet kieselige Kalk-Lehmböden, die tagsüber die Hitze speichern und sie nachts langsam wieder abgeben.

Im **Agly-Tal** wächst der Wein auf schiefrigen und kalkhaltigen Böden, oft mit hohem Eisenanteil. Hier herrscht ein eher kontinentales Mikroklima mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht – ideal für Frische und den Erhalt der Säure.

Die **Côtes du Roussillon Villages** -Weine wachsen auf schwarzem Schiefer und bringen klassische, ausgewogene Weine mit typischem mediterranem Charakter hervor.

Die Domaine Piquemal nutzt das Potenzial der verschiedenen Terroirs meisterhaft und ermöglicht so ein beeindruckendes Spektrum an Weinen – von frischen Alltagsbegleitern bis hin zu komplexen, lagerfähigen Cuvées.

Ab dem Jahrgang 2024 ist nun die gesamte Domaine bio-zertifiziert, und jeder Wein trägt das Demeter-Siegel.

Wie das gesamte Anbaugebiet kämpft auch die Domaine Piquemal mit zunehmender Trockenheit. In allen Lagen gab es 2024 zu wenig Wasser, was zu einem Ertragsverlust von 40 % führte.

So konnte 2024 kein „Pierre“ produziert werden, und wir bieten nochmals den Jahrgang 2023 an.

Gerade die alten Reben leiden unter der großen Hitze. Sie versuchen, sich zu schützen, und bilden ein höheres Blätterdach, das Marie-Pierre und ihr Team anschließend hochbinden.

Auch der Alkoholgehalt ist bei dieser Hitze schwierig in Schach zu halten.

Marie-Pierre und ihr Team sind erfahrene Winzer*innen mit einer langen Weinbautradition, und so merkt man den Weinen die Herausforderungen und Schwierigkeiten nicht an – sie sind wie immer von äußerst hoher Qualität.

Hervorheben möchte ich diesmal den **Tradition**. Er wächst auf Kalkböden, die das Wasser besser halten können, sowie den großen **Galatee** vom schwarzen Schiefer. Beide Weine haben einen hohen Grenache-Anteil. Diese Rebsorte kommt mit der Trockenheit besser zurecht als andere, bildet größere Beeren und liefert damit weichere Tannine in harmonischer Balance zur Frucht.

Colin Oubliée bieten wir aus dem Jahr 2022 an – ein gutes Jahr mit ausreichend Wasser, das einen sehr schönen, aromatischen, vollen und runden Wein hervorbrachte, mit den typischen würzigen Noten der Region - Sandelholz, Rosmarin, Piment und schwarzen Oliven.

Und zum Schluss noch der **Le Perle Pourpre** zum Dessert, aus 100 % Grenache Noir. Dicht, konzentriert, tief und nicht zu süß – einfach ein Vergnügen.

klS Probenotizen S.35-36

Domaine Gardies



*Nastassia und Kati Luzie
in den Reben vor der Domaine*

Nastassia und Victor sind derzeit allein auf der Domaine

– ohne Jean und seine Frau, die im Urlaub sind, ohne Helfer und ohne Nanni – und daher etwas im Orga-Stress. Nastassia nimmt sich trotzdem die nötige Zeit für uns und führt uns durch die Probe.

Auch hier sind im Jahr 2024 Verluste von bis zu 60 % zu verzeichnen.

Hortense (*Mas Las Cabes Blanc*) konnte 2024 nicht vinifiziert werden und es gibt leider auch keinen 2023er mehr. Hier müssen wir also leider verzichten.

Alle Weine haben im Jahr 2024 bis zu 2 % Alkohol verloren. Bei extremer Hitze und Trockenheit stellt die Rebe die Reifung ein und benötigt den Zucker selbst zum Überleben.

Auch Gardies stellen sich auf den Klimawandel ein und setzen verstärkt auf hitzeresistente Rebsorten. Beispiel: Der **La Toretta** besteht zu 100 % aus Tourbat (Malvoisie), einer seltenen, autochthonen, frühreifenden Rebsorte. Der Wein ist expressiv, mit einem Hauch von Oxidation, was ihm einen sehr eigenständigen Charakter verleiht – vielleicht vergleichbar mit einem Savagnin aus dem Jura.

Auch die Rebsorte Cinsault wird vermehrt gepflanzt, und wir sind gespannt, wie sie in den kommenden Jahren eingesetzt wird.

Unser Bestseller **Garance** (*Mas Las Cabes Rouge*) ist erst seit zwei Monaten in der Flasche, zeigt aber schon jetzt sein großes Potenzial.

Die historische Cuvée **Les Milleres** wurde 2022 ausschließlich im Betontank ausgebaut, um die fruchtige Säure zu bewahren – und bereitet einfach große Freude.

Leider bringt die Hitze noch weitere Probleme in die Weinberge. Letzte Woche zählte Nastassia 28 Wildschweine in den Reben von Clos de Vigne. Die Tiere suchen Wasser, fressen daher die Beeren und wagen sich teils bis an das Haus heran.

Und zur Krönung gab es vor zwei Tagen noch ein starkes Gewitter: Ein Blitz schlug ein, und der Fernseher explodierte.

Nastassia muss darüber lachen, und auch Victor, der noch einmal kurz vorbeikommt, hat sich seinen Humor bewahrt. Er ist und bleibt Winzer aus Leidenschaft und Tradition – und das spiegelt sich in jedem Wein der Domaine wider.

cls

Probenotizen S. 34 - 35



Château Haut-Rian



Pauline Lapierre

Wie in jedem Jahr starten wir unsere Bordeaux-Proben bei Haut-Rian.

Bei unserer Ankunft sucht Pauline noch den ausgebüxten Hund in den Reben. Der jedoch ist neugierig und kommt schnell zurück, um uns zu begutachten.

Wir beginnen die Probe auf der Terrasse mit dem **Crémant de Bordeaux**. Die Domaine verfügt über sehr alte Sémillon-Reben und hat auch neue angepflanzt – Ableger der alten Stöcke. Das funktioniert bei Sémillon sehr gut, da diese Rebsorte kaum mutiert. Pauline bereitet den Grundwein auf dem Gut zu; die zweite Gärung in der Flasche erfolgt dann auf einem befreundeten Nachbargut.

Der Crémant ist mit 6 g Zuckerzugabe pro Liter trocken, frisch und lebendig – ein schönes Willkommen beim herzlichen, freundschaftlichen Zusammenkommen und auch ein idealer Begleiter zum Brunch. Crémant herzustellen erfordert viel Organisation und ist mit großem Arbeitsaufwand verbunden. Daher hat sich Pauline entschieden, ihn nur alle zwei Jahre zu produzieren. 2024 gab es folglich keinen; in diesem Jahr hoffen sie, einen Crémant Rosé herstellen zu können.

Ab dem Jahrgang 2025 sind alle Weine der Domaine bio-zertifiziert. Die Trauben sind bereits Demeter- und damit biodynamisch zertifiziert, und Pauline plant, später auch die Linie Coulous Demeter-zertifizieren zu lassen.

Es ist immer wieder beeindruckend und inspirierend, wie sich diese junge Winzerin für Terroir und Biodiversität einsetzt. Momentan ist sie in einem Verbund von Landwirten aktiv, um gemeinsam zu überlegen, welche Pflanzen wo angebaut werden können, um der Monokultur Wein entgegenzuwirken. Bei ihr soll es Getreide sein – vielleicht gibt es später sogar eine Bäckerei auf dem Gut.

Alle probierten Weine bewegen sich auf gewohnt hohem Qualitätsniveau. Der **Entre-deux-Mers** präsentiert sich 2024 etwas frischer als im warmen Jahrgang 2023. **Las Acacias** lag kurz im Holz, was ihm einen volleren Körper und ein cremiges Mundgefühl verleiht. Auch der **weiße Coulous** aus 2023 überzeugt mit duftig-frischen Sauvignon-Blanc-Noten und einer schönen Frucht.

Bei den Roten ist der **Pure Gourmandise** wieder verfügbar, den wir im letzten Jahr nicht anbieten konnten. Mir gefällt der Jahrgang 2024 sehr gut: Im Vergleich zum 2022er hat er mehr Säure, die diesen doch sehr beerenfruchtkonzentrierten Merlot frischer, zugänglicher und leichter macht. Ohne Zugabe von Sulfiten und ungefiltert kann dieser Wein Rückstände bilden – daher vor dem Genuss bitte dekantieren.

Wir beenden die Probe mit dem **Les Vignes de Coulous – Liqueureux**.

Anschließend fährt uns Pauline zu Nea Berglund, die uns gemeinsam mit der ganzen Familie Lapierre zum Barbecue eingeladen hat.

Château Carsin

Nea Berglund ist einfach eine finnische Urgewalt.

Man hat das Gefühl, sie macht einfach ihr Ding – und lässt sich nicht reinreden.

“I like the idea to make fun stuff”, sagt sie und lacht.

Sie experimentiert, kreierte neue Weine, lässt sich aber nicht verbiegen und folgt keiner kurzlebigen Mode. Ebenso kann sie sich von Weinen trennen, die nicht gut laufen. Es geht ihr nicht ums Geld, sondern um die eingesetzte Zeit. – *Kill your darlings.*

Auch bei den Herausforderungen, vor denen das **Bordeaux** steht, sieht Nea ziemlich klar:

Bordeaux produziert eine der größten Weinmengen Frankreichs, insbesondere im unteren Preissegment. Es gibt eine Überproduktion auf über 40.000 ha, die auf eine sinkende Nachfrage trifft. Auch Nea ist dem offiziellen Aufruf gefolgt und hat gegen Bezahlung Rebflächen gerodet. Im Vertrag verpflichtete sie sich, dort mindestens 25 Jahre lang keinen Wein mehr anzubauen.

Ein weiteres Problem im Bordeaux ist der veränderte Geschmack der Konsument*innen. Jüngere Zielgruppen bevorzugen zugängliche, fruchtige Weine – oft aus der Neuen Welt oder moderneren Regionen wie dem Languedoc, Südafrika oder Chile. Sie erwarten zunehmend naturnahen oder biodynamischen Ausbau und fragen verstärkt nach Weiß-, Rosé- und Schaumweinen.

Auf all diese Nachfragen haben die Weine von Nea eine Antwort. Sie verkörpern das **neue Bordeaux**: authentisch, fruchtbetont, einfach zu trinken – und immer mit einem eigenständigen, besonderen Plus. So gibt es zum Beispiel einen **Château Carsin** aus der selten angebauten Rebsorte **Sauvignon Gris**, zehn Monate im Eichenfass gereift. Wir probieren den Jahrgang 2024, noch ungefiltert, direkt aus dem Tank.

Rouge de Carsin ist eine Cuvée aus 90 % Merlot und 10 % Cabernet Franc von über 60 Jahre alten Reben, die besonders gute Beeren hervorbringen. Der Wein ist rund, mit konzentrierter Frucht – und easy to drink.

In der **Cuvée Noiree**, die uns besonders gefallen hat, spielen gleich **sechs verschiedene Rebsorten** zusammen. Sie werden separat vinifiziert und in Eichenfässern ausgebaut. Das Ergebnis ist ein vollmundiger, reichhaltiger Wein, der wunderbar zu Entrecôte, Grillgerichten, Schmorgerichten oder auch zu Comté und anderen gereiften Hartkäsesorten passt.

Mit der Linie **Charivari** verwirklicht sich Nea ihren Traum von **Naturweinen** (handgelesen, spontane Vergärung mit natürlichen Hefen, ungefiltert, ungeschönt) und löst sich dabei noch weiter vom klassischen Bordeaux-Stil.

So werden die **Sauvignon Blanc**-Trauben für den **Le Fruit Enchanté** nach der Pressung in alten Eichenfässern mit natürlichen Hefen vergoren. Die malolaktische Gärung verleiht dem Wein ein reichhaltigeres Mundgefühl und cremige Noten.

Der **Rosé** ist spritzig und mit seinem niedrigen Alkoholgehalt ein perfekter Aperitif- und Terrassenwein.

Der **Merlot** für **L'Aventure Nocturne** stammt aus den ältesten Weinbergen der Domaine. Er ist ein köstlicher Wein mit Aromen reifer Brombeeren und Kirschen, dazu zarten Gewürznoten – und glänzt sowohl solo als auch als Begleiter zu vielen vegetarischen Gerichten, etwa Gemüselasagne.

Lernen Sie die Weine dieser außergewöhnlichen Winzerin unbedingt kennen !



Nea vor dem Wappenbaum des Châteaux

Château Saint Estèphe · Château Arnaud



unsere Probeflaschen

Familie Arnaud ist in den Ferien,

und wir probieren die Weine – geöffnet von einer jungen Angestellten – selbstständig.

Château Arnaud 2019 gefällt uns genauso gut wie im letzten Jahr, und wir nehmen ihn wieder freudig mit auf.

Vom **Château Saint-Estèphe** nehmen wir die Jahrgänge **2018, 2020** und **2021** mit auf:

Der Jahrgang **2018** besitzt Fülle und Dichte, ohne Überreife. Der Wein zeigt sich üppig, konzentriert und mit satter dunkler Frucht. Die Tannine sind reif, aber präsent – eingebettet in eine kräftige Struktur.

Noten von Mokka, Zedernholz, Graphit und feinem Tabak verleihen Tiefe. Der Wein ist jetzt schon zugänglich und hat ein großes Lagerpotenzial.

2020 ist ein balancierter, kraftvoller und präziser Jahrgang. In diesem Jahr konnten sich die Arnolds etwas entspannen: Das Klima war ausgewogen, mit regelmäßigen Niederschlägen im Frühling, die das Wachstum begünstigten, gefolgt von einem warmen, aber nicht extremen Sommer.

Die Frucht ist etwas weniger opulent als 2018, dafür aber mit mehr Frische und Säure. Der Wein beginnt sich gerade zu öffnen – wir empfehlen jedoch, ihn erst ab 2027 zu genießen.

2021 war im Médoc ein kühleres, regenreicheres Jahr. Die Erträge waren gering, die Arbeit im Weinberg anspruchsvoll.

Der Wein ist schlanker, frischer und säurebetonter als seine Vorgänger – ideal für Liebhaber*innen klassischer, kühler Médoc-Stile.

Er ist jetzt schon zugänglich, aber nicht ganz so lagerfähig wie 2018 und 2020.

Aus dem Fass probieren wir außerdem die Jahrgänge **2023** und **2024**, auf die wir uns jetzt schon freuen können. **2023** zeigt sich mit voller Frucht – Kirsche, Himbeere, Rose, Schokolade – sowie kräftigen Kaffee- und Mokka-Tanninen.

2024 tauscht die Himbeere gegen mehr Brombeer- und Johannisbeeraromen.

Beide Jahrgänge versprechen – mit typisch maskulinem Tannin und großer Konzentration – bereits jetzt, perfekte Vertreter aus **Saint-Estèphe** zu sein.

klS

Probenotizen S. 30

Château La Caze Bellevue Château Gravet



*Jean Mestreguilhem
in den Reben hinter dre Domaine*

Mit **Château La Caze Bellevue** und **Château Gravet** erwarten uns klassische Bordeaux *par excellence*.

Jean empfängt uns, und wir verkosten **Château Gravet** aus den Jahrgängen **2022** und **2023** sowie von **La Caze Bellevue** die Jahrgänge **2019**, **2020** und **2023** als Fassprobe. Letzterer ist bereits der erste Jahrgang von Jean. Er verfolgt weiterhin den Stil von **Philippe Faure**, setzt jedoch modernere Kellertechnik von **Château Pipeau** ein. So erfolgt die Selektion der Trauben nun mithilfe modernster Kameratechnik.

Bei **Château La Caze Bellevue** arbeitet er mit dem Verfahren der Mikrooxidation. Schon während der Reifung im Tank wird dem Wein gezielt und genau gesteuert Sauerstoff zugeführt. Ziel ist es, die Reifung zu fördern, Tannine weicher zu machen und Aromen zu entwickeln – ohne Fehlnoten zu erzeugen. Der Wein präsentiert sich – obwohl noch nicht auf der Flasche – bereits mit voller Frucht und weichen Tanninen. Jean ist überzeugt, dass sich dieser Jahrgang nicht verschließen wird, sodass wir seine Entwicklung miterleben können, indem wir alle paar Jahre eine Flasche öffnen.

Auch den Jahrgang **2017** nehmen wir mit auf und können Ihnen diesem zu einem Sonderpreis anbieten.

Château Gravet reift ausschließlich in neuen Fässern, was ihn zu einem Bordeaux der alten Schule macht – mit vollem Körper und dunklem Tannin. Der Jahrgang **2019** ist bereits gut zugänglich und begeistert mit dunkler Beerenfrucht, Veilchen, etwas Zimt, Bitterschokolade, Mokka und großer Länge.

2020 war klimatisch ein sehr gutes Jahr im Bordeaux, und wir nehmen diesen Jahrgang gern wieder mit auf.

Nach dem katastrophalen Weinjahr **2024** mit herben Verlusten blickt Jean zuversichtlicher auf das aktuelle Jahr. Wir freuen uns, ihn vielleicht im nächsten Jahr auf **Château Pipeau** besuchen zu dürfen.

cls Probenotizen S. 33

*an der Wand vom Probenkeller hängt
immer noch eine Ausgabe unseres
Journals von 2000.*



Château Pontoise Cabarrus



Eric Tereygeol

Die großen Neuigkeiten von Pontoise Cabarrus mussten wir erst einmal verarbeiten.

Zum einen begrüßt uns Eric, und nicht – wie gewohnt – sein Bruder Laurent. Eric ist vor Kurzem wieder nach Hause zurückgekehrt, nachdem er über zehn Jahre auf Weingütern in aller Welt gearbeitet hat. Laurent musste sich leider aus gesundheitlichen Gründen zurückziehen. Eric empfängt uns sehr offen und zugewandt.

Doch nun zur großen Nachricht:

Château Pontoise Cabarrus wird verkauft.

Das war sicher keine leichte Entscheidung, denn das Gut ist bereits seit 66 Jahren im Besitz der Familie Tereygeol.

Émile Tereygeol kaufte das Weingut 1959. Der gebürtige Corrèze-Bewohner kehrte nach 20 Jahren in Marokko nach Frankreich zurück. Obwohl er anfangs wenig über Wein wusste, verstand er die Arbeit, entwickelte Entdeckergeist und Durchhaltevermögen. Dank seiner Bemühungen hinterließ Émile seinem Sohn François einen 12 Hektar großen Weinberg, den dieser weiter pflegte.

In den 1980er-Jahren expandierte das Weingut: Die Parzellen wurden mit hochwertigen Rebsorten bepflanzt – **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Petit Verdot**. Die Keller wurden modernisiert und erweitert, und die Weinbereitungsanlagen auf den neuesten Stand gebracht.

Das war auch die Zeit, in der Klaus und Uta Potthoff das Weingut kennenlernten – und eine jahrzehntelange Freundschaft mit François und Odette Tereygeol begann.

Eric erinnert sich noch gut an frühere Besuche, bei denen er noch jugendlich war und seine Schwester Stéphanie noch klein.

Heute umfasst das Weingut 27 Hektar Weinberge und produziert sein historisches Flaggschiff:

den Wein **Château Pontoise Cabarrus**. Im Jahr 2003 wurde die Produktion erweitert – der hervorragende Zweitwein **Côté Pontoise** war geboren.

2010 übergab François das Weingut schrittweise an seine Kinder. Die neue Generation verband die Exzellenz von gestern mit den Herausforderungen der Weinherstellung von morgen – und schuf anspruchsvolle, moderne Weine.

Sie kennen und schätzen diese Weine bereits seit vielen Jahren.

Doch guter Wein allein hält eben kein Weingut.

Nun musste sich die Familie Tereygeol den großen Herausforderungen auf vielen Ebenen geschlagen geben: extreme Wetterbedingungen, schwache Ernten, notwendige große Investitionen und sinkender Absatz führten zu einem Engpass, der nur durch einen Verkauf des **Château Pontoise Cabarrus** zu lösen war.

Château Pontoise Cabarrus

Zum Glück fand sich als Käufer das große, benachbarte und befreundete Weingut **Château Charmail**. Es wird den prestigeträchtigen Namen – der seit 1795 besteht – weiterführen. Auch die Weine bleiben ihrem Stil und der Philosophie des Guts treu.

Eric wird das Gut weiterhin leiten, auch seine Schwester Stéphanie bleibt an Bord. François und Odette werden weiterhin in ihrem Haus wohnen.

Wir haben großen Respekt vor dieser Entscheidung der Familie – sie ist sicher nicht leichtgefallen.

Für uns – und für Sie – gibt es die gute Nachricht:

Es wird sich nichts verändern.

Wir werden weiterhin die Weine gemeinsam mit Eric auf Pontoise Cabarrus verkosten, bleiben Partner – und können Ihnen die Weine wie gewohnt anbieten.

Unser Repertoire wird sich sogar bereichern, durch die Weine von Château Charmail.

Es erleichtert uns natürlich sehr, dass wir **Côté Pontoise** und **Château Pontoise Cabarrus** nicht missen müssen – denn alle verkosteten Weine waren wieder herausragend.

Wir bieten Ihnen an:

Côté Pontoise 2022 - mit präsender Schwarzkirsche, frischer Säure von roter Johannisbeere, etwas Veilchen, und großer Länge.

Château Pontoise Cabarrus 2017 – ein Wein, von dem Laurent sagte: „*Ein Wein wie eine Liebkosung.*“

2019 – mit dunklen Fruchtnoten und griffigem, maskulinem Tannin

2021 – filigran, mit lebendiger Säure, jetzt schon sehr schön zu trinken

und den bereits vielversprechenden Jahrgang **2023**

kl

Probenotizen S. 30



Eric und Christina vor den Reben

Die Weine räumen regelmäßig Auszeichnungen ab



Château Bel Air la Rovere



*Corinne
an einer über 80 Jahre alten
Malbec-Rebe*



*Dominic holt uns im
alten Fort T ab*

Corinne ist doch immer für eine Überraschung gut.

Als wir zur Probe eintreffen, greift sie schnell zum Telefon und bestellt ihren Freund Dominic, der uns mit einem offenen Fort T aus dem Jahr 1913 abholt und in die Reben fährt. Das war ein Riesenspaß. Wir halten an jeder Parzelle, und Corinne zeigt uns die Blätter der Rebsorten und erklärt die Unterschiede in Anspruch und Pflege. Besonders beeindruckt haben mich die alten Malbec-Reben, die im wahrsten Sinne des Wortes auf wackeligen Beinen stehen und extra gestützt werden müssen.

Zwischen den Reben pflanzt Corinne gezielt Sträucher und Bäume, um die Biodiversität zu fördern, und sät Gräser, Leguminosen, Kräuter oder Blühpflanzen – für vitalere Böden, bessere Wasserspeicherung und eine lebendige Mikroflora.

Dass uns die Weine von Corinne wieder absolut begeistern, ist indes keine Überraschung. Sie macht ihre Weine mit großer Hingabe und Aufmerksamkeit, widmet sich jeder Rebsorte und jedem Jahrgang persönlich, lotet die ideale Ausbaumethode aus – und macht auch einmal keinen Château, wenn das Lesegut ihrer Meinung nach qualitativ nicht ausreicht. So wäre es fast 2024 passiert, denn sie hatte Sorge, dass der **Malbec** nicht voll ausreifte. Am Ende lief zum Glück alles gut.

Viele Weine baut Corinne in der **Tonamphore** aus. Die poröse Struktur der Amphore erlaubt einen sehr sanften Sauerstoffaustausch, bringt aber – anders als Holz – keine aromatischen Fremdeinflüsse wie Vanille oder Röstaromen ein. So bleibt die ursprüngliche Aromatik der Rebsorte und des Terroirs erhalten und macht die Weine authentisch und unverfälscht.

Davon überzeugen können Sie sich mit den drei rebsortenreinen Weinen der **Justin-Linie**, dem **Rosé**, dem **Fig. 10 Malbec** und dem **Château Bel Air La Royère Blanc**.

Und es lohnt sich auch der Vergleich mit den in Holz ausgebauten Weinen wie **Château Bel Air La Royère Rouge** und dem **L'Esprit de Bel Air La Royère** – beide wunderbar weich, reich und elegant. Geben Sie dem Château noch etwas Zeit, sich zu entwickeln.

Nennen möchte ich auch noch einmal den Merlot **Ma Part des Anges**, der in alten Cognac-Fässern gereift ist – hochkonzentriert, dicht, mit Confit von dunklen Beeren, Pflaumenmus mit seinen Gewürzen, schöner Fruchtsüße reifer Feigen – perfekt mit der Cognacnote verbunden. Ein großer, festlicher Wein

klS

Probenotizen S. 32

Domaines Selectes

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



Sylvie Lescure

Wir probieren mit Sylvie auf Château La Tour Saint Christophe im St. Estèphe -

und beginnen – wie gewohnt – zunächst mit dem trockenen Tokaji **Château Hellha** aus Ungarn. Ein absoluter Bestseller bei Meroy: In den letzten sechs Monaten wurden **6.000 Flaschen** verkauft. Das ist verständlich – ist der Wein aus der Rebsorte **Furmint** doch frisch und elegant, und das zu einem **fantastischen Preis**.

In dasselbe hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis reihen sich die Weine der **Domaine Saint Léocadie** aus dem **Minervois** ein.

Die weiße Cuvée aus **Marsanne**, **Muscat Petit Grain** und **Vermantino** zeigt eine schöne Balance aus Frucht, Säure und delikaten Bitternoten – dazu eine zarte Muskatnote.

Der **Rosé** ist saftig und vollmundig; er kann ein ganzes sommerliches Menü begleiten.

Die **Rotweine** halten alles, was man von einem Wein aus diesem Gebiet erwartet.

Wenden wir uns nun den großen Château-Weinen aus dem **Haut-Médoc** und **Saint-Émilion** zu:

Hier haben wir zwei **Neuzugänge**: Mit **Château Melin 2022** präsentieren wir einen **100 % Merlot**. Ein sehr schöner, leicht zu trinkender **Saint-Émilion** – zu einem **sensationellen Preis**.

Château Larrivau 2018 ist der Erstwein der Domaine. Das Château liegt am Rand der prestigeträchtigen Appellation **Saint-Estèphe** und gehört zu den beispielhaften Weingütern des **Haut-Médoc** am linken Ufer der Region Bordeaux. Seit 1580 wurde das 19 Hektar große Gut von Generation zu Generation an die Frauen des Hauses weitergegeben.

Jede Rebsorte, die in die Assemblage des **Château Larrivau 2018** eingeht, bringt ihre volle Persönlichkeit zum Ausdruck: Der **Merlot** zeigt intensive Fruchtnoten, während **Cabernet Sauvignon** und **Petit Verdot** Struktur, feine Tannine, Kraft und Geschmeidigkeit beisteuern.

James Suckling und **Robert Parker** vergeben jeweils **91 Punkte** für diesen Jahrgang.

Château Borderon ist ebenfalls wieder sehr gelungen, bereits gut zugänglich – und erneut zu einem **attraktiven Preis** erhältlich.

Château Le Rey 2022 befindet sich noch am Anfang seiner Entwicklung, verspricht aber schon jetzt Großes.

Von **Château Bellefont-Belcier** können wir den **Les Tours de Belcier 2018** anbieten – ein wunderbarer **Saint-Émilion Grand Cru**.

Mit **Château Haut-Musset 2022**, **Château Peyreau 2014** und dem großartigen **Château Haut-Brisson 2021** bieten wir Ihnen noch einmal die Weine an, die wir bereits im vergangenen Jahr vorgestellt haben.

Domaine Passavant



Aubin Lecomte

Wir sind glücklich, mit Château de Passavant ein neues Weingut aufzunehmen und Ihnen großartige Weine der AOC Anjou in der Loire-Region anbieten zu können – einem der spannendsten und vielseitigsten Weinbaugebiete Frankreichs. Die Weine aus den vorherrschenden Rebsorten Chenin Blanc, Cabernet Franc und Grolleau wachsen auf kalkreichen Böden, grünem Schiefer und vulkanischem Gestein. Sie sind elegant, frisch und von großer Mineralität.

Auch dieses Weingut habe ich 2023 auf der „Tastin’ France“-Messe in der Französischen Botschaft kennengelernt. Damals wie heute stellt uns der junge Aubin Lecomte das Weingut und seine Weine vor.

Die Wurzeln des Weinguts reichen bis ins Jahr 928 zurück.

Das Château de Passavant verbindet Mehrgenerationenerbe mit moderner, ökologischer Weinkunst. Seit 1998 wird biologisch gearbeitet (Zertifizierung 2001) und seit 2007 biodynamisch (Zertifizierung 2011). Ziel ist es, naturnahe, charaktervolle Weine zu produzieren, die ihr Terroir authentisch ausdrücken – im Einklang mit Umwelt und Verbraucher.

Biodiversität ist ein zentrales Leitmotiv: Zwischen die Parzellen werden lebendige Hecken gepflanzt, nützliche Insekten gefördert und natürliche Pflanzenschutzmaßnahmen angewendet. 52 Schafe sorgen für eine natürliche Bodenpflege. Bei Krankheiten werden natürliche Mittel wie Kupfer- und Schwefelpräparate eingesetzt. Seit 2021 wird die gesamte Kellertechnik mit Solarenergie betrieben, Regenwasser wird genutzt, zwischen den Reben stehen Bienenstöcke, und sogar ein Elektrofahrzeug mit Ladestation ist im Einsatz.

Wie schon bei der ersten Verkostung bin ich auch diesmal wieder begeistert von den Weinen.

Mit dem **Anjou Blanc 2023** haben wir gleich einen sehr schönen Vertreter des Chenin Blanc im Glas – der wichtigsten weißen Rebsorte der Region. Sie spiegelt das Terroir in einer beeindruckenden Bandbreite wider, von knochentrockenen Weißweinen über feinherbe Varianten bis hin zu edelsüßen Auslesen. Aubin berichtet, dass 2023 ein schwieriges Jahr war: Man kämpfte mit Fliegen und musste einen Verlust von 30 % hinnehmen. Der Wein wurde in drei Chargen abgefüllt. Wir schmecken von alledem nichts – stattdessen erfreuen wir uns an reifer Frucht von gelbem Apfel, weißpfeffrigen Anklängen und großartiger Schiefermineralität: ein echter Loire-Weißwein.

Die Steigerung dazu ist der **AOC Anjou Blanc Les Plantes 2021**. Die Parzelle liegt sehr auf dem Stein – mehr Mineralität geht kaum. Les Plantes wurde zwölf Monate im Eichenfass ausgebaut und zeigt zusätzlich eine dichte, cremige Struktur.

Le Chenin demonstriert, was Chenin Blanc als halbtrockener Wein leisten kann: Mit 35 g Restzucker pro Liter wirkt er nie zu süß und verführt mit Aromen von kandierter Birne, exotischen Früchten, Akazienhonig und exzellenter Säure.

Domaine Passavant



Der **Rosé de Loire** aus 90 % Grolleau Noir und 10 % Cabernet Franc (temperaturkontrolliert und spontan vergoren) ist leicht, frisch und passt hervorragend zur leichten Sommerküche.

Mit dem **Anjou Rouge** nähern wir uns der Rebsorte Cabernet Franc, die hier zu 90 % vertreten ist. Mit spannendem Frucht-Säurespiel, mineralischer Frische und pudrigem Tannin zeigt er eindrucksvoll, was diese Sorte in der Region kann.

Die **2022er Anjou Villages Origine** und **AOC Anjou Villages Les Nepperons** enthalten Cabernet Sauvignon als Cuvéepartner und reifen mindestens zwölf Monate in Eichenfässern. Beide sind konzentriert, mit eleganter Säure und präsentem Tannin, das sich mit zunehmender Reife perfekt einbinden wird.

Mit dem **Blanc d'Œuf** und dem **Le Grolleau Noir** haben wir – neben *Le Chenin* – zwei weitere Vertreter aus der *Natural Wine*-Linie *Penser Nature* und damit ungeschönte, ungeschwefelte, mit natürlichen Hefen vergorene Weine. Der **Blanc d'Œuf**, im Betonei ausgebaut, zeigt runde, weiche Frucht von reifem gelbem Kernobst, Orange, einem Hauch Ananas, Crème brûlée und lebendiger Säure. Er verträgt viel Sauerstoff und kann lange geöffnet bleiben.

Der **Le Grolleau Noir** ist ein erdig-würziger, leichter Rotwein mit weicher Frucht, mittlerem Körper, sanftem Kaffeetannin und nur 11 % Alkohol.

Zum Abschluss nehmen wir noch die wunderbaren Crémants der Domaine ins Programm:

Crémant de Loire Blanc, aus 60 % Chenin und 40 % Chardonnay, reifte mindestens 12–20 Monate auf Lattenrosten ist Extra brut, ohne Zuckerzusatz – ein eleganter, festlicher Crémant.

Crémant de Loire Rosé, aus 40 % Cabernet Franc und 60 % Grolleau Noir, ist spritzig und geschmeidig, mit lebendiger Säure roter Johannisbeeren, sehr mineralisch und einfach ein Genuss.

klS

Probenotizen S.27



Francoise Cotat



Reben auf Caillottboden



Blick von den Reben auf Chavignol

François Cotat kann nicht viel Gutes über 2024 sagen.

Vom **Pinot Noir** hat er fast die gesamte Ernte eingebüßt. Die Hektarzahl und die Erträge sind hier ohnehin immer sehr klein – und wir bekommen ihn eigentlich nie. Zu schade, denn am Ende der Probe lässt er uns noch den 2023er probieren, der verführerisch nach Walderdbeeren, Erde und frischem Leder duftet. Am Gaumen ist er weich und perfekt ausbalanciert, mit saftiger Frucht und animierender Säure. Setzen wir also in den nächsten Jahren auf seinen Sohn, der nach absolvierter Ausbildung und Praxiszeit in der Welt nun fest zur Domaine zurückgekehrt ist. Er möchte mehr Pinot Noir pflanzen und ausbauen.

Die Rotweine aus dem Sancerre werden gerade in der Gastronomie immer beliebter. Sie passen hervorragend zum Essen, sind nicht aufdringlich und haben diesen leichten, eleganten Ton. Besonders in Paris verkaufen sie sich sehr gut – und auch viele andere Kunden ziehen die Sancerre-Roten den teils überbewerteten Burgundern vor.

Kommen wir nun zu den Weinen, die wir Ihnen in zugeteilten Mengen anbieten können:

Caillottes 2024 präsentiert neben zarten floralen Noten und Zitrusfrucht auch einen Hauch Litchi. Das Mineral im Abgang ist klar und schillernd.

La Grande Côte 2024 zeigt sich – trotz der Herausforderungen des Jahres – ausdrucksstark und offenbart schon in seiner Jugend beeindruckenden Charakter und Tiefe. Es lohnt sich, noch etwas Geduld zu haben.

Les Monts Damnés 2024 aus einer der steilsten und berühmtesten Parzellen in Chavignol, präsentiert sich elegant und klar geführt. Im langen Abgang dominieren zitronige Säure und kalkige Mineralität.

2023 war im Vergleich zu 2024 milder, mit guten Sonnenstunden und perfektem Lesezeitpunkt.

Les Culs de Beaujeu 2023 stammt aus einer sehr alten, historisch bedeutenden Steillage mit extrem kalkhaltigen, tonig-schiefrigen Böden. Cotat keltert ihn aus Chenin Blanc, weshalb er als *Vin de France* klassifiziert ist. In der Nase noch etwas verschlossen, gibt er sich am Gaumen bereits kraftvoll – mit intensiver Mineralität, rauchigen Feuersteinnoten, herber Grapefruit, einem Hauch Wacholder und langem Nachhall. Geben Sie diesem Wein noch Zeit – öffnen Sie ihn frühestens 2027.

cls

Probenotizen S.40

Hippolyte Reverdy



*Wir versuchen mal wieder ein
Bild mit Julie in den Reben
und mit Sancerre im
Hintergrund zu machen.
Leider ist das Ergebnis immer
sehr unbefriedigend.
In echt wirkt Sancerre viel
größer*

Julie hatte es im letzten Sommer schon angekündigt: Das Jahr 2024 war fatal.

Viel zu viel Regen, Frost, viele Gewitter – und erst letzte Woche wieder Hagel. Die Ernte begann spät, es musste aufwendig selektiert werden, und die Ernteeinbußen waren groß.

Die kühleren Bedingungen sorgten für moderate Zuckergrade und hohe Säurewerte, was den **Sauvignon Blanc** sehr gradlinig und sancerre-typisch ausfallen lässt. Grüner Apfel trifft hier auf feine Kräuternoten, weißen Flieder und kalkige Mineralität.

Auch der **Rosé** aus diesem Jahrgang ist mineralbetonter und frischer in der Säure als der verwöhnte 2023er.

Vom **Roten** gibt es aus 2024 fast nichts. Wir können Ihnen dafür noch den sonnenverwöhnten Jahrgang **2022** anbieten. Er steht exemplarisch für die Fähigkeit dieser renommierten Domaine, auch in warmen Jahrgängen Frische, Balance und Herkunft zu bewahren.

Er ist ausdrucksstark und elegant, mit Aromen von roten Johannisbeeren, Himbeeren, Sauerkirsche, feinem Tannin und einem Hauch von getrockneten Rosenblättern. Die Mineralität der Silex- und Kalkböden ist deutlich im Nachhall spürbar und macht ihn zu einem klassisch eleganten Loire-Pinot mit Trinkfluss und Transparenz.

Der Wein ist jetzt schon gut trinkbar und wird sich in den nächsten zwei Jahren noch optimal weiterentwickeln.

Wir hatten zuletzt zu einem wunderbaren Lammgericht einen Sancerre Rouge 2017 – und waren begeistert.

cls

Probenotizen S.40

Schoech



Jean-Léon mit Sohn Laurent

Wir probieren mit Jean-Léon und unterhalten uns zunächst über das aktuelle Jahr.

Im Frühjahr gab es zu wenig Regen, die Beeren sind ganz klein und auf die Wasserreserven vom letzten Jahr angewiesen. Man hatte bereits die Befürchtung, dass – ähnlich wie 2022 – die Reben die Reifung stoppen könnten. Zum Glück kam jetzt der Regen, und die Reife kann weitergehen



Jean-Léon mit Sohn Arthur

Vom herrlichen **Crémant d'Alsace** können wir diesmal auch wieder den **Rosé** anbieten, der zartrosa und feinerlig ist, im Mund elegant aufschäumt und mit klarer Balance zwischen Frucht, Säure und Mineralität ein prickelndes Schmuckstück aus dem Elsass darstellt.

Die **Grand Cru Rieslinge Fürstentum** und **Kaefferkopf** stammen aus dem Jahr 2023. Beide sind hochkonzentriert und bringen eine elegante Säure mit, da es während der Reifephase kühl war. Geben Sie den Grands Crus Zeit und öffnen Sie die Flaschen nicht vor 2028 – Sie werden mit einer großartigen Entwicklung belohnt.

Beim **Auxerrois 2024**, der immer die erste Ernte ist, fiel die Entscheidung, ihn leicht auszubauen und ohne Zuckerzugabe zu vinifizieren. Alle Trauben wurden von Hand sortiert. Die erste Pressung wird stets abgezogen und in den **Edelzwicker** gegeben. Mit aromatischer Frucht, feiner Säure und 11,5 % Alkohol ist er sehr gut gelungen und aus meinem Keller nicht mehr wegzudenken.

Ich möchte Ihr Augenmerk auch immer wieder gern auf den **Côte d'Ammerschwih** und den **Pinot Blanc** lenken. Beides sind Identitätsweine, die mit ihrer Leichtfüßigkeit, lebendigen Säure und klaren Mineralität die Region repräsentieren.

Auch der **Sylvaner** darf nicht unerwähnt bleiben. Die Familie Schoech produziert ihn erst seit 2015 und ausschließlich für den Export. Leider ist die Nachfrage auch hier rückläufig. Wir bieten Ihnen daher noch den Jahrgang 2022 an und hoffen, dass auch Sie – wie wir – weiterhin Sylvaner mögen, damit Schoech die Produktion dieses großartigen Weines nicht einstellt.

Als Auftakt eines schönen Abends darf der **Gewürztraminer d'Alsace** nicht fehlen – und als Abschluss der **Gewürztraminer Grand Cru Kaefferkopf**.

In dieser Probe verkosten wir erstmals auch zwei Rotweine der Domaine. Die alten Reben für den **Rouge d'Ammerschwih** stehen direkt hinter dem Haus sowie im **Sonneberg** auf Granitboden. Rote Früchte treffen auf florale und leichte Holznoten.

Die dann verkostete reiche **Pinot Noir Cuvée Arthur 2022** wurde nach dem ältesten Sohn von Jean-Léon benannt, denn die erste Ernte fiel in sein Geburtsjahr 1997.

Für beide Weine brauchen wir allerdings noch etwas Zeit, um sie richtig kennenzulernen. Geben Sie uns noch ein bis zwei Proben, bevor wir sie ins Sortiment aufnehmen.

Den Namensgeber der **Cuvée Arthur** und seinen Bruder konnten wir bereits kennenlernen, denn sie kamen zum Abschluss der Probe noch kurz dazu. Beide arbeiten jetzt fest auf der Domaine – bei Schoech ist die Nachfolge also gesichert.

Blanck



*Philippe, Christina und
Kati Luzie*

Es ist voll im Probierkeller.

Zwei Gruppen drängen sich am Tresen: Die einen kommen aus Frankreich, die anderen sind Touristen aus England. Mitarbeiter Christoph führt die erste Gruppe souverän durch ihre Probe und lässt die anderen zum Warten Platz nehmen.

Das internationale Interesse an den Weinen der Domaine ist groß – ebenso ihr guter Ruf. Auf dem Tisch liegen Flyer in zahlreichen Sprachen, darunter auch Chinesisch, Japanisch und Koreanisch. Erst gestern hat Philippe eine Verkostung mit koreanischen Gästen durchgeführt und wird demnächst selbst nach Seoul reisen.

Schon beim ersten Wein, den uns Philippe einschenkt, wird Christina hellhörig.

„Wir brauchen klassische Weine für Coop in der Schweiz“, erklärt er. „Hier unser einfacher **Riesling**. Er muss eine gute Struktur und Mineralität besitzen sowie eine große Länge – dann ist er auch für die Gastronomie interessant.“ Und genau das erfüllt er. Der Wein spielt wunderbar mit dem CO₂, vibriert fast im Mund und ist trotz der typischen Rieslingsäure harmonisch, angenehm zu trinken und einfach schön.

Damit haben wir den Einstieg und zugleich einen Vorgeschmack auf die Rieslinge in ihrer Steigerung bis hin zu den Grand Crus. Wir probieren alle Rieslinge aus dem Jahr 2022 – auch wenn wir andere Jahrgänge anbieten – und erhalten so einen direkten Vergleich der Lagen: **Patergarten, Rosenbourg, Schlossberg und Fürstentum**.

Mit Philippe diese Weine zu entdecken, sie zu fühlen und ganzheitlich zu erleben, ist ein Erlebnis. Vor jedem Schluck leitet er uns zu einer tiefen Bauchatmung an – ein Moment der Sammlung, der die Konzentration schärft.

Vor zwei Wochen feierte die Lage **Schlossberg** ihr 50-jähriges Jubiläum mit einem großen Fest im Weinberg. Alle Winzer boten gemeinsam eine Verkostung älterer Jahrgänge an. Philippe lud die Besucher*innen zudem zu Qi Gong-Übungen zwischen den Reben ein.

Dass alle Weine der Domaine außergewöhnlich sind, ist längst bekannt. Eine detaillierte Beschreibung erübrigt sich für viele von Ihnen – schließlich besteht die Partnerschaft mit Blanck bereits seit 43 Jahren.

Besonders hervorheben möchte ich jedoch die **Pinot Noirs**.

Sie waren schon immer gut, haben sich aber in den vergangenen fünf bis sieben Jahren noch einmal spürbar gesteigert. Warme Jahrgänge sind für sie besonders interessant: Sie profitieren vom Temperaturanstieg, entwickeln intensive Kirscharomen, eine feine, elegante Säure und weiches Tannin.

Aktuell bieten wir den **Pinot Noir „F“** aus dem Jahr 2019 an – ein großer Jahrgang, wie auch im Burgund. Er zeigt die typische geradlinige Struktur des Fürstentums und entwickelt erdige Noten sowie Rauchtöne, die an einen Barolo erinnern.

Zum Blick auf die Entwicklung schenkt uns Philippe noch einen Pinot Noir „F“ aus 2016 aus der halben Flasche ein – und wir sind begeistert.

Bärmann



Blick auf den Kaiserstuhl

Anfang September ist Frank Bärmann mitten in der Weinlese.

Bereits letzte Woche hat er begonnen, und die Ernte wird sich über sechs Wochen erstrecken. Die Trauben sind gesund, und Frank zeigt sich zufrieden mit dem Jahrgang 2025.

Aber jetzt zum Rückblick auf 2024: Ein kühleres Jahr mit früher Reife, sodass Frank ungewöhnlich früh gelesen hat, denn die Trauben hatten den gewünschte physiologische Reife und bei einer späteren Lese hätte es das Risiko gegeben, dass die Trauben überreif gewesen wären. Also ließ sich Frank drauf ein und bereute es nicht:

Ein Jubiläum feiert der Spätburgunder Rosé: Seit zehn Jahren gehört er fest zum Sortiment. Frank hat lange an seinem Stil gefeilt – und in diesem Jahr scheint er ihn gefunden zu haben. Das kühlere Klima und die frühere Reife brachten weniger Zucker und damit einen frischen, leichten Rosé mit geringerem Alkohol. „Mein bester Rosé bisher!“, sagt Frank. Auch künftig möchte er früh ernten, um diesen eleganten Stil zu bewahren.

Beim Vergleich zwischen Weißburgunder und Grauburgunder liegt für uns dieses Jahr der Weißburgunder knapp vorn. Er verbindet hervorragend Frucht und Frische, kommt filigran und leicht daher. Der Grauburgunder zeigt sich frischer, mit etwas weniger Schmelz und Fülle als gewohnt, ebenfalls mit niedrigerem Alkohol. Der Muskateller wiederum profitiert von der Leichtigkeit des Jahrgangs, bleibt aber aromatisch ausdrucksstark. Er begeistert mit seiner schönen typischen Muskatellernote und Aromen von Holunderblüte und exotischen Früchten – ein perfekter Wein für unbeschwerten Genuss. Dank der Reben, die vor fünf Jahren gepflanzt wurden, ist die Menge an Weißburgunder, Grauburgunder und Muskateller in diesem Jahr erfreulich hoch.

Bei den Rotweinen zeigt der Spätburgunder 2024 einen ungewöhnlich niedrigen Alkoholgehalt von 12,6 %. Er ist leichter und fruchtiger als andere Jahrgänge, dabei aromatisch fein. Der niedrige Alkohol ist sowohl dem kühlen Klima geschuldet als auch der traditionellen Maischegärung, bei der Frank die Maische noch von Hand umstößt. Der Vintage Noir, eine Cuvée aus Spätburgunder und Cabernet Mitos, präsentiert sich hingegen kräftiger mit mehr Tannin.

Unter den großen Lagen ragt der Ihrdinger Pinot Noir 2022 heraus – kraftvoll und ausdrucksstark. Wer dagegen weichere, samtigere Rotweine bevorzugt, findet im Merdinger Bühl den passenden Begleiter: rund, elegant und geprägt von alten Reben.

AP

Probenotizen S.41

Vilmar & Cie

Vilmar haben wir bereits im Frühjahr besucht –

deshalb möchten wir hier nur noch einmal die Besonderheiten dieses Hauses hervorheben:

Vilmar erzeugt seine Champagner aus 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Noir. Das ist bemerkenswert, da die meisten Winzer in der Champagne Pinot Noir als Hauptrebsorte verwenden. In der Gemeinde Rilly, wo Vilmar seine Reben hat, finden sich ausschließlich Premier-Cru-Lagen. Soweit möglich, wird nach biologischen Richtlinien gearbeitet – nur wenn ein Verlust der gesamten Ernte droht, greift man auf konventionelle Methoden zurück.

Die Champagner reifen zwei bis vier Jahre auf der Hefe. Die Jahrgangschampagner werden fünf Jahre und der Blanc de Blancs sogar über neun Jahre im Fass ausgebaut. So entwickeln sie die feinen Autolyse-Aromen, die große Champagner auszeichnen. Gerüttelt wird bis heute sorgsam von Hand, und die Dosage liegt nie über 8 g/l. Dadurch bleiben alle Vilmar-Champagner elegant und trocken. Jede einzelne Cuvée begeisterte uns mit reichem Bouquet, geordneter Feinstperlung, komplexer Aromatik, lebendiger, weicher Säure und einer eleganten Mineralität. Besonders hervorheben möchten wir den Grand Cellier, der mit seinem hervorragenden Preis-Qualitäts-Genuss-Verhältnis überzeugt.

Die meisten Emotionen hatte im Frühjahr bei uns der gleichnamige Cuvée Emotion entfacht – ein Rosé-Champagner, der seinesgleichen sucht: reich, komplex für besondere Momente und gleichzeitig ein gastronomischer Champagner, der wunderbar vielseitig zur gehobenen Küche passt. In diesem Jahr möchten wir Ihnen auch gerne die Magnumflaschen anbieten. Genau das richtige für besondere Anlässe in größerer Runde.

AP

Probenotizen S.39-40

Jacque Selsosse

Selsosse – das ist Kult!

Die außergewöhnlichen Champagner gleichen Kunstwerken. Sie verbinden eine einzigartige Vinifizierung mit großem Respekt vor der Natur.

Die Philosophie des Hauses fasst es treffend zusammen:

„Angesichts der klimatischen Herausforderungen sind wir davon überzeugt, dass nur die Zusammenarbeit mit der Natur die Nachhaltigkeit unserer Praktiken und die Qualität unserer Weine gewährleisten kann. Die Natur hält Lösungen bereit, die wir respektieren und verstehen lernen müssen.“

2024 bleibt Guillaume als ein besonders herausforderndes Jahr in Erinnerung. Die anhaltenden Regenfälle vom Winter bis zur Lese führten zu mehreren Problemen im Weinberg wie starker Unkrautwuchs, früher Mehltau und zu wenig Sonnenschein. Selbst Anselme Selsosse, der seit 1974 im Weinberg arbeitet, sprach von einer beispiellosen Situation.

Doch trotz aller Widrigkeiten ist das Ergebnis glücklicherweise ausgesprochen gut: Guillaume beschreibt die Weine als streng, edel und vielversprechend für einen gelungenen Jahrgang. Dies führt er auf die bewusste Ertragsreduzierung der letzten Jahre (40 % in 2022, 50 % in 2023) sowie die sorgfältige Bewirtschaftung zurück, die zu außergewöhnlich konzentrierten Säften führte.

Für den Initiale, die Version Originale und den Rosé können wir auch Neuinteressenten einige Flaschen anbieten. Die Zuteilung erfolgt in 3er-Einheiten. Bei Interesse wenden Sie sich bitte per E-Mail an anja.pothhoff@fair-wein.de

Clos des Papes

Vom grossen Chateauneuf du Pape haben wir auch 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 vorrausagte, 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. 36

St. Louis la Perdrix

Wie in jedem Herbst bieten wir Ihnen auch die Weine von Domaine Castan /St. Louis la Perdrix an.

Hier ein Auszug aus unserem Reisebericht vom Frühjahr:

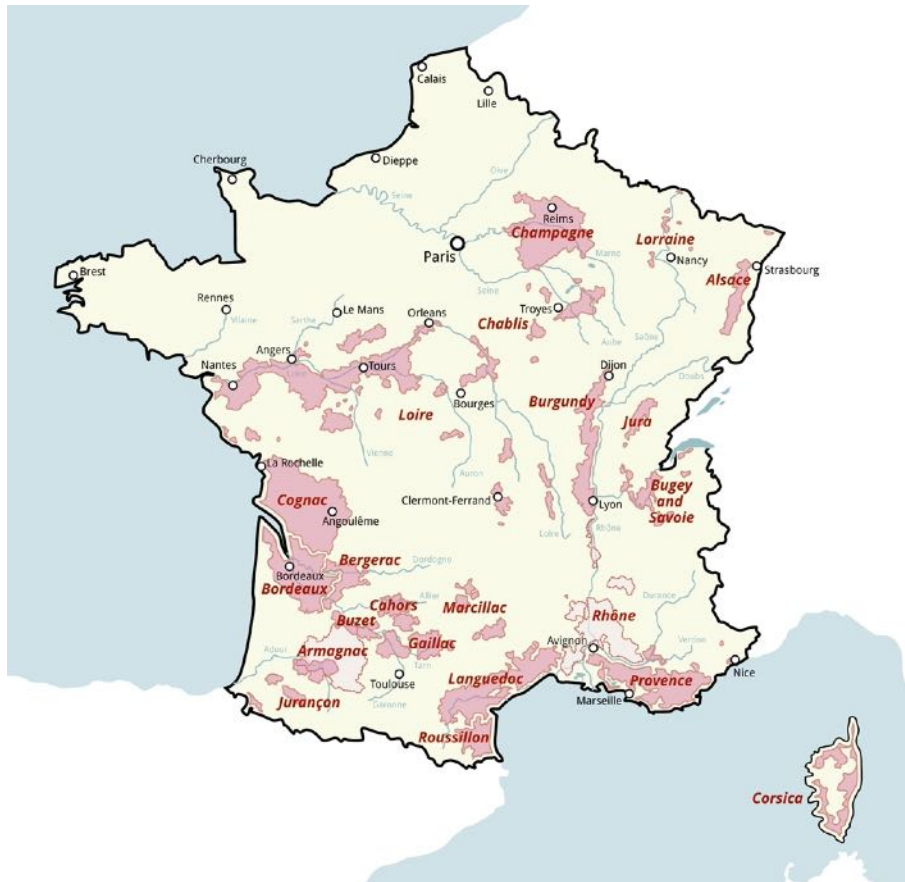
Die Weine selbst brauchen wir Ihnen auch hier, weder anzupreisen noch groß zu beschreiben. Bestseller wie die **Chateau St. Louis la Perdrix-Linie**, **The Big One**, **Autodidacte** und **Affranchi** sind wie immer auf höchstem Qualitätsniveau. Mit der Linie **Les 3 Fleurs** nehmen wir drei neue Weine mit auf, die Ihnen hoffentlich große Freude machen. **Lilou** aus Grenache blanc und Vermentino ist sehr reich und harmonisch mit Aromen von weißen Nektarinen, florale Noten und einem Hauch Brioche. Ein angenehmer, harmonischer und ausgeglichener Wein! **Emilie** ist ein köstlich frischer Rosé mit aromatischem Grenacheabgang und passt hervorragend als Aperitif oder zur leichten Sommerküche. **Zoe** fließt glänzend purpurrot ins Glas und entfaltet Aromen von reifen, roten und schwarzen Früchten mit ihrer leichten Süße, harmonischen Säure und mit einem weichen Tannin. Ein unkomplizierter schöner Rotwein, der zu geselligen Anlässen und zu bodenständiger Küche passt. Der **Arnacoer** ist unser neuer Rosézugang. Dieser zarte Rosé ist sehr frisch und überzeugte uns mit Aromen von Mirabelle, Johannisbeere, Zitrusfrucht und einem weichen, aromatischem Abgang mit etwas Minze am Ende.

Probenotizen S. 33-34

Sortirale Öl

Da die Olivenernte in den letzten Jahren stark beeinträchtigt war und wir im letzten Jahr gar kein Öl anbieten konnten, haben wir uns im Frühjahr vorsorglich schon größer eingedeckt und können Ihnen so das beliebte Öl im 5 Liter Kanister anbieten.

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



217 Edelszwicker-Liter* **BIO 2023: 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, weißer Pfirsich, reife Zitrusfrucht, sehr gut ausbalanciert, **Verwendung zu:** Allrounder zum Abend-brot und auf der Terrasse, **Genussreife:** jetzt und weiter 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

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, Minera **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, **Alkoholgehalt:** 12,5%

218 Côtes d'Ammerschwih 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, **Alkoholgehalt:** 12,5%

220 Sylvaner Kaysersberg 2022: Technische Info: Granitböden, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** am Anfang sofort präsen Mineral-Fruchverbindung, reife Mirabelle, Zitronenzesten, florale Noten, **Mund:** elegant, Mirabelle und reife Zitrone, präsen 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, **Alkoholgehalt:** 13%

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne 2024: Technische Info: 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Leimboden, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** aromatisch, reifer Pfirsich, Aprikose, Hauch Ananas, feine Süße 11,5, **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, **Alkoholgehalt:** 11,5%

222 Gewürztraminer App. Alsace contrôlé 2023: Technische Info: verschiedene Parzellen, mit teilw. Granitboden, nur alte Reben, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** aromatisch, weißer Pfirsich, Mirabelle, Aprikosenhaut, zarte Muskatblüte, Rauch, Honig, und Säure, nie zu üppig **Verwendung zu:** als Solist, Früchtebrot, Brezel, Gugelhopf, asiatische Kuchen, **Genussreife:** jetzt weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

235 Gewürztraminer Grand Cru Kaefferkopf 2022: Technische Info: Grand Cru Lage, 30g Restsüße, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** sehr elegantes Bouquet, Rose und Litchi, dahinter feine Noten von Gewürztraminer,

Mund: sehr reich, Honig, reife Aprikose mit Kern, Rosentöne und Litchi, 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:** jetzt und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2023: Technische Info: Pinot Gris, Granitboden, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle, Quitte und auch florale Noten, Honig, **Mund:** feine Honigsüße, dann Frucht von reifer Birne, kandierte Ananas auf deutlichem Mineral vom Granit, im Angang Mineral und zitronige Säure,shr harmonisch, große Länge, **Verwendung zu:** Ente à l'Orange, vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru 2023: Technische Info: Granitboden und Buntsandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** deutliches Granitmineral und Frucht zwischen reifem Weinbergpfirsich, Quitte, Grapefruit, auch florale Noten, Hauch Brioche, feines Mineral, **Mund:** präsen 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 2028 und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

226 Riesling Grand Cru Furstentum 2023: Technische Info: Kalk-Leimboden, Grand Cru, keine Restsüße, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** sehr reich, deutliche Rosentöne, Weinbergpfirsich, Kernobst, leichte Honignoten, etwas Brioche, **Mund:** sehr reich und rund, Südfrüchte, Rose, Grapefruit, Zitronencurd, die Säure elegant mit der Fruchtsüße und einem schönen Kernton verbunden, sehr langer aromatischer Abgang mit leichter Bitternote und weißem Pfeffer, ein sehr schöner Jahrgang auf den es sich zu warten lohnt, **Verwendung zu:** Fisch mit aromatischen Saucen, weißes Fleisch, **Genussreife:** ideal ab 2028 und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

228 Crémant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 0: Technische Info: Granitböden neben dem Schlossberg, 40% Pinot Blanc und 40% Chardonnay und 20% Auxerrois in Ammerschwih, 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 Kern-ton, granitiges Mineral, sehr gute Länge mit einem Hauch von Minze, **Verwendung zu:** Aperitif, Amuse-bouche, Gougères, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

227 Cremant d'Alsace Bulles Granites Rosé 0: Technische Info: Granitboden neben Sonnenberg, 100% Pinot Noir, 2 Stunden Mazeration, **Farbe:** zartes lachsrosa mit sehr feiner Perlung, **Nase:** rote Johannisbeere, Erdbeere, Hauch Himbeergeist, Orange, Orangenzenen, frische Butter, feines Mineral, **Mund:** schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere, Säure reifer Zitrusfrüchte, leichter Kernton, sehr elegant im Abgang Frucht von Johannis-beere, Mandel, leicht salzig, weißer Pfeffer, **Verwendung zu:** als Aperitif, zu Meeresdelikatessen oder feinen Tapas, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

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, **Alkoholgehalt:** 12,5%

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 Mira-belle 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, **Alkoholgehalt:** 12,5%

18 Riesling 2023: Technische Info: Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru-Lagen, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** weiße Blüten, reife gelbe Birne, Apfel, Zitrone, Limettenabrieb, grüner Tee, Hauch Creme Brullee, 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:** jetzt und weiter 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

29 Pinot Gris 2022: 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:** jetzt und weitere 7 Jahre, **Alkoholgehalt:** 0%

21 Gewürztraminer 2023: Technische Info: tiefer Kalk-Lehm-boden, ein Teil vom Fürstentum, gerade abgefüllt, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** getrocknete Aprikosen, florale Noten, Orangenzele, dezente Honignote, dann Gewürz, verschiedene Kräuter wie Thymian, leichter Pfefferton, **Mund:** getrocknete, exotische Frucht, Aprikose, sehr dezent Honig, darüber Pfeffer, Kräuter, auch Koreander, feine Säure, Orangenzele, gute Länge, bleibt lange im Mund, **Verwendung zu:** als Aperitif, exotisch gewürzten Speisen, Tapas, Curry-Gerichte, **Genussreife:** jetzt und weiter 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

5 Riesling Rosenbourg 2022: Technische Info: Richtung Riquewahr, Granitboden, sehr wenig Schwefel, **Farbe:** helles Strohgelb, **Nase:** mineralisch vom Granit, Aprikosenhaut, Grape-fruit, exotische Frucht, nussige Töne, **Mund:** reife Birne, Grapefruit, Aprikosenkern, Walnuss, große Länge, salziger Abgang mit enorm strukturgebenden Mineral, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen, Krustentiere, mariniertes Lachs, Gerichte mit Safran, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

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, **Genuss-reife:** jetzt und weitere 6 Jahre,

8 Riesling Patergarten 2022: Technische Info: Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois, **Farbe:** mittleres Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** kraftvoll und ausdrucksstark, Limette mit Zesten, Orange, Kamille, Kernobst, Torf, weißer Tee, **Mund:** reife Zitrusfrüchte mit Kern, reifes Kernobst, Mandarine, 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, **Alkoholgehalt:** 12,5%

22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2020: 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:** Schalen-tieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen, **Genussreife:** 10 J

12 Riesling Schlossberg Grand Cru 2018: Technische Info: erster Grand Cru des Elsass, 1975 eingeführt, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** deutliche Granittöne, weißes Steinobst, sehr reife Birne, exotische Früchte, grüner Tee, Nussliqueur, **Mund:** deutliche Mineralnoten, schöne, zitronige Säure, Birne, Walnuss, Kernnote, danach wieder das Mineral, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken, gegrillte Aubergine, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,8%

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:** jetzt und weitere 10 Jahre

23 Pinot Noir 2023: 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 kräftige Tannine von Mokka und Kohle, verbunden mit der Frucht, und Minerale, sehr lang, muss sich noch entwickeln, **Verwendung zu:** zu Schweinefilet, gegrillte Aubergine und Zucchini, Ratatouille, **Genussreife:** ideal ab 2028 und + 10 J., **Alkoholgehalt:** 12,5%

14 Pinot Noir F 2019: Technische Info: Colmar, Katzenthal und Kientzheim, **Farbe:** kräftiges Rot, **Nase:** Confit roter Früchte, rote Johannisbeere, Hauch von Vanille, Erdnoten, **Mund:** Sauerkirsche und Schwarzkirsche, Hauch Vanille, Veilchennote, Bitter-schokolade, Espresso im Abgang auch schwarzes Holz und etwas Tabak, bleibt lang im Mund, **Verwendung zu:** fetthaltiger Fisch, gut gewürzte Gerichte, geräucherte Wurstwaren, Ziegenkäse, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 15 Jahre

CHÂTEAU PASSAVANT - BIO

76 Le Chenin - VdF - Penser Nature 2023: Technische Info: 100% Chenin, glimmerhaltiger Tonsand auf Schiefer, Handlese, halbtrocken, Zucker 35g/Liter, **Farbe:** helles Goldgelb, **Nase:** einladend, gelbe Kernfrucht, leichter Honigton, Wachs, auch weiße Blüten, **Mund:** sehr gute Balance zwischen Süße und Säure, kandierte Birne, exotische Frucht, Akazienhonig, nie zu süß, **Verwendung zu:** als Aperitif, Blauschimmelkäse, Foie gras, Gebäck, Desserts mit hellen Früchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 10,5%

73 Anjou Blanc - AOC 2023: Technische Info: 100% Chenin blanc, im fortgeschrittenen Stadium von Hand geerntet, 5-6 Monate auf der Feinhefe gereift, **Farbe:** Brillantes helles Gelb mit silbernen Reflexen, **Nase:** gelber Apfel, Quitte, Hauch Ananas, weiße Blüten, **Mund:** sehr mineralischer Auftakt, weißer Pfeffer, reifer gelber Apfel, weiße Blüten, gute Balance zwischen Frucht, Mineral und Säure. Ein echter Loire-Weißwein mit großartigem Schiefermineral, **Verwendung zu:** Fisch, Salate mit Entenbrust, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 11,5%

75 Blanc d'Œuf VdF - Vins Méthode Nature 2023: Technische Info: 100% Chenin, ungefiltert, umgeschwefelt, Ausbau im Betonei, **Farbe:** helles Strohgelb mit goldenen Reflexen, leicht matt weil ungefiltert, **Nase:** intensive Aromen von reifer Quitte, gelber Apfel, reife gelbe Birne, reife Zitrusfrucht, Hauch Karamell, **Mund:** runde weiche Frucht von reifen gelben Kernobst, Orange, Hauch Ananas, Creme brûlée, lebendige Säure, **Verwendung zu:** Vorspeisen, Mezze Platten, helles Fleisch mit cremigen Soßen, gratinierter Blumenkohl, Fetakäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

74 Anjou Blanc Les Plantes - AOC 2021: Technische Info: 100% Chenin blanc, grüner Schiefer, 12 Monate Reifung im Eichenfass, **Farbe:** Strohgelb mit grünen Reflexen, **Nase:** elegant, reife gelbe Birne, exotische Frucht, Honiganklänge, **Mund:** voll, mineralische Spannung, harmonische Balance zwischen Frische, aromatischer Dichte und Struktur, gewürzig, weißer Pfeffer und delikate Bitter-note im Abgang und das Mineral, **Verwendung zu:** Fisch und Meeresfrüchten, weißem Fleisch, leichte Currys, Hartkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,1%

77 Rosé de Loire - AOC 2024: Technische Info: 90% Grolleau Noir, 10% Cabernet Franc, glimmerhaltiger Lehmsand, Reifung im Edelstahltank, **Farbe:** brillantes Altrosa, **Nase:** sehr elegant und frisch, rote Johannisbeere, Hauch Geißblatt, reife Zitrusfrucht, **Mund:** ein Absolut klassischer Loire Rosé, leichtfüßig, mit aromatischer roter Beerenfrucht, frischer Säure reifer Zitronen und mineralischer Frische, **Verwendung zu:** Aperitif, Terrassenwein, leichte Sommersalate, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 11%

78 Anjou Rouge - AOC 2022: Technische Info: 90% Cabernet Franc, 10% Grolleau, Grüner Schiefer, kurze Mazeration, **Farbe:** helles Purpurrot, **Nase:** eingedickte Brombeere, Hauch Kirschlikör, auch florale Noten, **Mund:** leichtfüßig mit spannungsreichem Frucht-/Säurespiel und mineralischer Frische, pudriges Tannin, hier zeigt der Cabernet Franc, was er in der Region kann, **Verwendung zu:** Sommer-Grillküche, Chacuterie, edle Brotzeit, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

79 Origine - AOC Anjou Villages 2022: Technische Info: 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, grüner Schiefer, 12-18 Monate in Edelstahltanks gereift, **Farbe:** dichtes Rubinrot mit Granatroten Reflexe, sehr konzentriert, ölig, **Nase:** Brombeere, Walderdbeere, Pflaumenkompott, frisches Schiefermineral, Schokolade, feuchte Erde, **Mund:** konzentrierte rote und schwarze Beerenfrucht, präsente Tannine vom Cabernet Sauvignon, rund mit Tiefe, langer Abgang, **Verwendung zu:** rotem Fleisch und Barbecue, **Genussreife:** ideal in 4 Jahren und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

81 Le Grolleau Noir - VdF - Penser Nature 2024: Technische Info: 100% Grolleau Noir, ungeschwefelt, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** Brombeere, Walderdbeere, frisches Schiefermineral, **Mund:** erdig, würzig, weiche Frucht, mittlerer Körper, sanftes Kaffeetannin, ein sehr leichter schöner Roter, **Verwendung zu:** zum So-Trinken, einfache Speisen wie Brotzeit, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 11%

80 Les Nepperons - AOC Anjou Villages 2022: Technische Info: 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon Cuvee von verschiedenen Hängen, 2 Wochen Mazeration, 12-15 Monate in französischer Eiche gereift, **Farbe:** mattes Rubinrot, **Nase:** konzentrierte eingekochte Beeren, Mineral, **Mund:** jetzt noch jung und auf der Frucht, sehr elegante Säure und frisches Mineral, intensiv, strukturiert harmonisch, sehr aromatisch, mit langem Abgang - sehr schön, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Lammeintopf, gut gewürzten Speisen, **Genussreife:** ideal in 4 Jahren und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

71 Crémant de Loire Blanc, Ancestrale - AOC 2022: Technische Info: 60% Chenin, 40% Chardonnay, Handlese, Reifung mindestens 12 - 20 Monate auf Lattenrosten, Extra brut, Zero Dosage, **Farbe:** helles Gelb mit brillanten Reflexen und lebendiger Perlung, **Nase:** elegant, mit zarten Autolysenoten, Apfel, weiße Blüten, **Mund:** festlich elegant, sehr gute Führung von Säure und Mineral, im Abgang Gewürz und Minze, **Verwendung zu:** Aperitif, festliche Anlässe, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

72 Crémant de Loire Rosé, Ancestrale - AOC 2020: Technische Info: 40% Cabernet Franc, 60% Grolleau Noir, Grauwacke, Hand-lese, 24 Monate auf Latten gereift, **Farbe:** zartes Altrose mit leben-diger Perlung, **Nase:** einladend, Erdbeere, Himbeere, Kirsche, dezent florale Noten, **Mund:** schäumt schön auf im Mund, rote Früchte, aufgefangen von lebendig Säure roter Johannisbeeren, spritzig, geschmeidig, mineralisch- macht einfach Spaß, **Verwendung zu:** Aperitif, Tapas und Fingerfood, Desserts mit Beeren, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

34 Ch. Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2024: Technische Info: 60% Sémillon, 40% Sauvignon blanc, zum Teil alte Reben, **Farbe:** Gold-gelb, **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, frischer Abgang mit leichter Minze, **Verwendung zu:** auf der Terrasse, aber auch Fisch und vielen Vorspeisen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

40 Ch. Haut-Rian Sélection Les Acacias 2024: 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, anschniegssam und voll, sehr schöne Frucht von reifer Birne und Pfirsich, weiße Blüten, 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, **Alkoholgehalt:** 12,5%

32 Les Vignes de Coulous BIO - AOC Bordeaux Blanc 2023: Technische Info: 100% 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 Croustons, weißes Geflügel, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

41 Ch. Haut-Rian Bordeaux Rosé 2024: Technische Info: 100% Merlot, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein, **Farbe:** Lachsrosa, **Nase:** Frucht zwischen roter Johannisbeere und Walderdbeere, 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:** ganzen Essen, als Aperitif und auf der Terrasse, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

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 Kakau- 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, **Alkoholgehalt:** 14%

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 granatrotem Rand, **Nase:** konzentrierte Frucht von Heidelbeere, Cassis und Schwarzkirsche, Kaffee, **Mund:** eingekochte dunkle Beeren, etwas Himbeergeist, Tannine von Mokka und purem Kakau, sehr rund, Modern Bordeaux

Verwendung zu: Grilladen von rotem Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

39 Pure Gourmandise BIO - ohne Sulfite 2024: Technische Info: Merlot, ohne Sulfite vinifiziert, dekantieren, **Farbe:** lebendiges Purpur, **Nase:** konzentrierte expressive, schwarze Beerenfrucht wie Heidelbeere und Brombeere, zarte Schokolade, **Mund:** saftig, konzentrierte dunkle Beeren, feine Säure von Sauerkirsche, frisches Mineral, Tannine von Bitterschokolade, gute Länge, unkompliziert zu trinken, **Verwendung zu:** Entrecôte, gegrillte Rinderrippe, und So-Trinken, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

36 Ch. Haut-Rian Sélection St. Seurin 2022: 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 granatrotem 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 zu Lamm, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

31 Crémant de Bordeaux - Blanc de Blancs 2023: Technische Info: 100% Sémillon, alte Reben, gepflanzt vor 1960, trockene Dosierung von 6 g, Handlese (in kleinen Körben geerntet), **Farbe:** mittleres Gelb, grüne Reflexe, sehr feine Perlung, **Nase:** Mirabelle, 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, **Alkoholgehalt:** 13%

38 Les Vignes de Coulous - Cadillac Liqueureux BIO - ACO Cadillac 2024: Technische Info: 100% alte Sémillonreben auf Kalkleimboden, 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, Mandelton, frischegebende Säure von Limette, gute Länge, umschmeichelt den Gaumen, **Verwendung zu:** Foie Gras, Desserts mit frischen Früchten, **Genussreife:** jetzt und weiter 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

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

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

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

CHÂTEAU CARVIN - BIO

898 Blanc de Carvin - AOC Bordeaux Blanc 2023: Technische Info: 80% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, **Farbe:** Strohgelb mit silbernen Reflexen, **Nase:** florale Noten, frisches Stroh, reifes Kern-obst, Mandel, **Mund:** mundfüllend, sehr rund, Frucht, Säure und delikate Bitternote in perfekter Balance, **Genussreife:** jetzt und weiter 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

900 Rosé de Carvin - AOC Bordeaux Rosé 2024: Technische Info: 80% Merlot, 20% Malbec, **Farbe:** zartes Altrosa, **Nase:** florale Noten, Süßkirsche, Johannisbeerblätter, Johannisbeere, **Mund:** rote Johannisbeere, etwas Mirabelle, Hauch Walderdbeere, 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, **Alkoholgehalt:** 11%

897 Rouge de Carvin - AOC Cadillac Côtes de Bordeaux 2022: Technische Info: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc (alte Reben), Handlese, 4 Monate in Holz, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** konzentrierte schwarze Früchte, Süßholz, Wacholder, etwas florale Note von Rose, **Mund:** sehr rund, easy to drink, Tannine und Frucht und guter Balance, langer Abgang mit Frucht und schwarzen Pfeffer, **Verwendung zu:** zum So-Trinken mit Freunden, **Genussreife:** , **Alkoholgehalt:** 14%

905 Clairet - Bordeaux Clairet 2024: Technische Info: 100% Malbec, **Farbe:** helles Kirschrot, **Nase:** Süßlichem etwas Walderdbeere, frische Zitrusnote, **Mund:** saftig, Johannisbeere, Kirsche, erfrischende Säure, ein sehr lebendiger Wein für den sommerlichen Genuss, **Alkoholgehalt:** 11%

901 Cuvee Noire - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2021: 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 anschniegig, eingekochte schwarze Beeren, Tannine von purem Kakao und Kaffee, Kiefernadeln, feine Tabaknoten, darüber Lorbeer und Rosmarin, im Abgang wieder dunkle Holztöne 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, **Alkoholgehalt:** 13,5%

899 Château Carvin Sauvignon Gris 2024: 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, **Alkoholgehalt:** 12%

904 Le Fruit Enchanté - AOC Bordeaux 2023: Technische Info: Sauvignon Blanc, **Farbe:** Strohgelb mit grünen Reflexen, **Nase:** typische Sauvignonnoten, Kräuter, grüne Paprika, florale Noten, Kernobst, Grapefruit, **Mund:** sehr weich und aromatisch, weißer Pfirsich, grüner Paprika, Honigmelone, Limette mit Abrieb, Grapefruitkern, 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, **Alkoholgehalt:** 13%

903 Le petit CouCou - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2021: Technische Info: Merlot, Handlese, Spontanvergärung, kein Holz, kühl trinken, **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, Käseplatte, Pasta, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

902 L'Aventure Nocturne - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2021: 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 Tannine im Abgang, **Verwendung zu:** Entenbrust, Entrecôte, gratinierte Aubergine oder Lasagne, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS

125 Côté Pontoise 2022: Technische Info: 64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, alte Reben, HVE Siegel, **Farbe:** schwarzrot mit lebendig rotem Rand, **Nase:** feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Cassis, Brombeere, Veilchen, Schokolade und Kaffee, **Mund:** präsent Schwarzkirsche, Brombeere Cassis, und frische Säure von roter Johannisbeere, etwas Veilchen, und dann Tannine von Mokka, und Bitterschokolade, die sich noch gut integrieren werden, große Länge, **Verwendung zu:** Confit oder Magret (Brust) von Ente, Entrecôte, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

122 Ch. Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Supérieur 2023: Technische Info: 62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, **Farbe:** schwarz mit rotvioletttem Rand, **Nase:** Himbeere, Kirsche, feine florale Noten, Schokolade, **Mund:** fruchtbetont, leichte Fruchtsüße vorn, dann Schwarzkirsche, Cassis und Heidelbeere, präsent pudrige Tannine von Mokka, schöne Säure von Sauerkirsche, **Verwendung zu:** Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin, Pasta mit Pilzen und Trüffelöl, Brie oder Camembert, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

130 Ch. Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Supérieur 2021: Technische Info: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon, **Farbe:** schwarz mit tiefvioletttem Rand, **Nase:** Cassis, reife Pflaume, Brombeere, Konfitüre roter Früchte, auch florale Süße, Schokolade, **Mund:** filigranen, roten Beeren, kräuterige Frische, etwas Pfeffer und lebendiger Säure von Sauerkirschen, elegantes feines Tannin, dezente Holznote, im Abgang deutlich Schokolade, jetzt gut zu trinken, keine unbegrenzt lange Lagerfähigkeit, **Verwendung zu:** Filetsteak, Wild, Ratatouille mit Kräutern der Provence, Gebratener Perlhuhnbrust, Linsengerichten mit Wurzelgemüse und Lorbeer, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

131 Ch. Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Supérieur 2019: Technische Info: 60% Cab Sauvignon, 40% Merlot, **Farbe:** schwarz mit rotvioletttem 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 Bitter-schokolade, man hat fast das Gefühl, man kann den Wein kauen, Gewürz, florale Noten, im Abgang Mokka, Lakritz und Beeren, **Verwendung zu:** Filetsteak auch mit kräftigeren Saucen, Wildschwein, Damwild, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

129 Ch. Pontoise Cabarrus Cru Bourgeois Supérieur 2017: Technische Info: 57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot alte Reben, **Farbe:** schwarz mit tiefvioletttem Rand, **Nase:** voll, weich, anschmiegsam, reife Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche und leichter Ton von Süssholz, im Abgang dann reife Sauerkirsche und weiche Tannine hin zu Schokolade, alles in wunderbarer Verbindung, rund weich und voll entwickelt, exzellente Länge, **Mund:** voll, weich, anschmiegsam, reife Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche und leichter Ton von Süssholz, im Abgang dann reife Sauerkirsche und weiche Tannine hin zu Schokolade, alles in wunderbarer Verbindung, rund weich und voll entwickelt, nicht unbegrenzt auf Lager, **Verwendung zu:** Gebratene Entenbrust, Ziege auch mit kräftigen Saucen, Poularde mit Pilzfüllung, Ratatouille oder gebackene Auberginen, leicht gereifter Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

CHÂTEAU ST. ESTÈPHE

110 Château Arnaud Saint-Estèphe 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 Mokka-Tannine und purer Kakao, große Länge. Es lohnt sich, ihn noch 2 Jahre liegen zu lassen., **Verwendung zu:** ideal zu Ziegenrücken oder Ziegenkeule, **Genussreife:** ideal ab 2026 und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

120 Château St. Estèphe 2021: Technische Info: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** weiche Nase, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeersirup, Kakao, 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 Mokka-Tannine in guter Balance, **Verwendung zu:** Gebratene Entenbrust, Ziege auch mit kräftigen Saucen, Poularde mit Pilzfüllung, Ratatouille oder gebackene Auberginen, leicht gereifter Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt als noch junger Wein und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

117 Château St. Estèphe 2020: Technische Info: 55% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc, **Farbe:** dunkles Granatrot, **Nase:** sehr schönes Bouquet, reich, viel schwarze Frucht, weiche Tannine, etwas Schokolade, etwas Brioche, **Mund:** sehr elegant, liegt weichend samtig im Mund, Schwarzkirsche und Brombeere, dann deutlich Cassis, weiche schokoladige Tannine, später frische Kirsche, gute Konzentration, verspricht Großes!, **Verwendung zu:** Kalbsrücken mit Morchelrahm, Rinderfilet mit Selleriepüree, Linsengerichte mit Speck oder Pilzen, Hartkäse, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 20 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

118 Château St. Estèphe 2018: Technische Info: 60% Cabernet, 40% Merlot, **Farbe:** dichtes Granatrot, **Nase:** eingekochte, schwarze Beeren, etwas Kirschgeist, 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:** Geschmorter Lammkeule, Wildgerichten, Entrecôte, gereifte Käsesorten, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

116 Château St. Estèphe - ! Aktionspreis ! 2017: Technische Info: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, **Farbe:** dichtes Granatrot, **Nase:** sehr schönes Bouquet, sehr gefällig, Confit mit schwarzen Früchten und leichte fruchtbetonte Süße, und etwas Cassis, Schokoladennote darüber, am Ende leichte Rosennote, **Mund:** schön, weich und anschmiegsam, präsent Frucht zwischen frischer Kirsche und etwas Cassis, gehoben von weichen schokoladigen Tanninen und von fruchtiger Säure unterstrichen, im Abgang Kaffee-Tannine schön verbunden mit der Sauerkirsche, sehr schöne Länge, **Verwendung zu:** rotes Fleisch, Ziege, auch mit kräftigen Saucen, Entrecôte, gereifte Käsesorten, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

MEYROU - DOMAINES SELECTES

87 Chateau Larrivau - Grand vin de Bordeaux 2018: **Technische Info:** 26% Cabernet Sauvignon, 64% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, **Farbe:** dichtes Granatrot hin zum Schwarzrot, **Nase:** Confit von dunklen Beeren, florale Noten, Gewürze und Pfeffer, Zedernholz, **Mund:** empfängt mit saftiger Beerenfrucht gleich empfangen von Mineral und Säure, griffigen Mokka, Tannine verbinden sich in guter Balance, jetzt schon zugänglich, wird sich noch weiter entwickeln, **Verwendung zu:** Entrecôte, Gerichte von rotem Fleisch oder Wild, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 14,5%

86 Chateau Le Borderon - Rouge 2018: **Technische Info:** 83% Merlot, 17% Petit Verdot, **Farbe:** dichtes Granatrot, **Nase:** Cassis, Heidelbeere, Brombeere, Kaffee, Zedernholz, Rose, **Mund:** empfängt mit Fruchtsüße und konzentrierter Frucht dunkler Beeren, dann seidige Mokka, Tannine, 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, **Alkoholgehalt:** 14%

98 Chateau Haut Musset - Lalande de Pomerol, HVE III, 2022: **Technische Info:** 100% Merlot, **Farbe:** Schwarzrot, **Nase:** Cassis, Kirsche, Brombeere, etwas Pflaume, Gewürz, **Mund:** Schwarzkirsche, dann frische Brombeere, Bitterschokolade, kräftige Mokka, Tannine, harmonisch 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, **Alkoholgehalt:** 13%

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 und erstaunlich frisch für 2014, **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,94%

89 Chateau le Rey Les Argileuses, HVE III, 2021: **Technische Info:** 85 Merlot, 15% Cabernet Franc, auf Leimboden, Ausbau ohne Sulfite, 20% im Fass, 40% Fass zweites Jahr, 40% Fass drittes Jahr, 31 mg/l, sehr niedrige pH's, **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletter Rand, **Nase:** Kirsche, Pflaume, Heidelbeere, Veilchen, Schokolade, Leder, Brioche, Hauch Lakritz, **Mund:** sehr konzentriert, sehr frisch und auf der Frucht, Frucht von Schwarzkirsche und Pflaume, reife Sauerkirsche, Aroniabeere, kräftige Tannine von Bitterschokolade und Mokka Gewürz, Veilchen Im Abgang nochmal Frucht und Tannine mit einem strukturgebenden Mi, **Verwendung zu:** zum Sommerlichen Genuss, Picknick, zur guten Brotzeit, Gemüse-pfanne, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 15%

93 Château Melin Saint-Emilion 2022: **Technische Info:** 100% Merlot, 14 Monate in französischer Eiche, **Farbe:** dichtes Granatrot, **Nase:** Cassis, Kirsche, Brombeere, etwas Pflaume, Gewürz, Zedernholz, **Mund:** sehr zugänglich und frisch, Cassis, Kirsche, Blaubeere, Kaffeetannine, langer Abgang, ein sehr schöner leicht zu trinkender Saint Emilion zu einem sensationellen Preis, **Verwendung zu:** Entrecôte, Gerichte von rotem Fleisch oder Wild, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

91 Les Tours de Belcier - St. Emilion Grand Cru 2018: **Technische Info:** auf Kalkboden, 85 Merlot, 10% Cab Franc und 5% Cab Sauvignon, HVE, **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 jetzt perfekte Trinkreife, **Verwendung zu:** Rinderfilet, Entrecôte, Roastbeef, **Genussreife:** jetzt und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

MINVERVOIS - DOMAINE ST. LEOCADIE

107 Leukadios - Blanc Minervois 2024: **Technische Info:** Marsanne, Muscat petit grain, Vermentino, **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, **Alkoholgehalt:** 14%

108 Leukadios - Rosé Minervois 2024: **Technische Info:** Syrah, Mourvèdre, Bio, **Farbe:** 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, **Alkoholgehalt:** 13,5%

105 Leukadios - Rouge Minervois 2023: **Technische Info:** 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre, **Farbe:** dunkles Kirschrot, **Nase:** Brombeerkonfitüre, schwarze Johannisbeere, darüber Mokka, Töne, Schokolade, nasses Leder, **Mund:** sehr anschniegig, 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, **Alkoholgehalt:** 14,5%

109 Leukadios - Les Cluses Minervois Rouge 2022: **Technische Info:** 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** Brombeere, Kirschkonfitüre, Wildrose, grüne Kräuter, **Mund:** sehr gefällig auf der reifen Frucht, Fruchtsüße, Brombeere, Himbeerbonbon, Säure reifer Johannisbeere, Schokolade, **Verwendung zu:** Solo-Wein mit Freunden, Pizza, Pasta, **Genussreife:** jetzt weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

UNGARN - MEYROU

97 Tokaji Furmint Château Hellha dry 2023: **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, **Alkoholgehalt:** 11%

100 Tokaji Château Hellha Saveurs d'automne 2024: **Technische Info:** Furmint, Ausbau in Edelstahlfassern, 20 g/l Restsüße, Säure 5,6 g/l, **Farbe:** helles Gelb mit silbernen Reflexen, **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 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

152 Château Bel Air La Royère Blanc 2024: Technische Info: 65% Sauvignon gris, 35% Sauvignon blanc, 9 Monate in der Amphore, **Farbe:** helles Gelb mit silbernen Reflexen, **Nase:** duftig, florale Noten von Flieder, Limette mit Abrieb, Ananas und reifer Pfirsich, frische Kräuter, **Mund:** Steinobst, Flieder, Orangenabrieb, leichter Mandelton, schöne Säure von Zitrusfrüchten, belebendes Mineral, sehr schöner Wein, **Verwendung zu:** Ziegenfrischkäse, Jakobs-muscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 15%

148 Les Roses du Bel Air la Royere 2024: Technische Info: 100% Merlot, Reifung in Amphore, **Farbe:** helles lachsrosa mit silbernen Reflexen, **Nase:** elegant mineralisch, rote Johannisbeere, Cassis, weisser Pfirsich, auch florale Noten, **Mund:** eleganter Rosé, rote Johannisbeere, feine Zitrusfrucht, leicht und mineralisch, **Verwendung zu:** Aperitif, einfach so Trinken, leichte Sommer-küche, leichte Currys, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

151 Gourmandise de Bel Air La Royère 2022: Technische Info: 95% Merlot, 5% Malbec, **Farbe:** schwarzrot mit dunkelviolettem 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, gegrillten Fleisch, Pastagerichte, mediterranes Gemüse, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

156 Justin Malbec 2024: Technische Info: ein reiner Malbec auf Lehmalkboden, gereift halb in der Amphore, Halb im Fuder, **Farbe:** tiefes schwarzviolett, **Nase:** einladend, Cassis, Blaubeere, Schwarzkirsche, Hauch Himbeere, Mokka, Gewürz, **Mund:** kräftig und saftig, Frucht von Sauerkirsche, Heidelbeere und Brombeere, schwarzer Pfeffer, im Abgang präsen- tative Tannine von Mokka und Bitterschokolade, kommt sehr leichtfüßig und mit frischer Säure, **Verwendung zu:** gegrilltes Steak, Gerichte mit Hülsenfrüchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

153 Justin Cab-S 2023: Technische Info: ein reiner Cab Sauvignon, gereift in der Amphore, **Farbe:** schwarzrot mit violetter 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, Entrecôte, Rinderfilet, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

149 Justin Merlot 2023: Technische Info: 100% Merlot, **Farbe:** schwarzrot mit violettem Rand, **Nase:** dunkle Beeren, auch Veilchen, Schokolade, **Mund:** reich, Frucht von Cassis und Brombeere, danach ein Hauch Blaubeere, dann etwas Sauerkirsche und angenehme leicht schokoladige Tannine, schöne Länge, sehr zugänglich und leicht zu trinken, **Verwendung zu:** So-Trinken mit Freunde, Barbecue, Pizza, Pasta, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

150 L'Esprit de Bel Air La Royère 2023: Technische Info: 80% Merlot, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon 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:** sanft und elegant, 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, **Alkoholgehalt:** 14%

147 Château Bel Air La Royère 2023: Technische Info: 65% Merlot (50 Jahre alte Reben), 35% Malbec, 2% Cab. Sauvignon, 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, präsenten Espressotannin, welches sich noch weiter einbinden wird, frisches Mineral, sehr gut strukturiert, im Abgang wieder deutlich Confit von dunkl, **Verwendung zu:** Rinderfilet, Dammwildrücken, Lammkotelett im Kräutermantel, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

144 Ma part des Anges 2023: Technische Info: reiner Merlot, ausgebaut in Cognac-Fässern, **Farbe:** schwarz mit granatrotem Rand, **Nase:** schöner Cognacton, zusammen mit der konzentrierten Frucht, Schokolade, Gewürze wie Zimtstange und Nelke, **Mund:** hochkonzentriert, Confit von dunklen Beeren, Pflaumenmus mit seinen Gewürzen, schöne Fruchtsüße reifer Feigen, alle Aromen perfekt mit der Cognacnote verbunden, **Verwendung zu:** Aperitif, Boeuf Bourguignon, mit dunkler Schokolade, oder Solist, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

154 Fig. 10 de Chateau la Bel Air 2023: Technische Info: reiner Malbec, alte Reben, handgelesen, Reifung in Amphore, limitierte Menge, **Farbe:** tintiges Schwarzrot mit dunkelviolettem Rand, **Nase:** fruchtig, feine Süße, Schwarzkirsche, Cassis, Heidelbeere, schokoladige Tannine, **Mund:** feine Fruchtsüße, Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, schöne schokoladige Noten, Hauch Nougat, dann im Abgang Bitterschokolade, etwas Tabak von den Tanninen und nochmal Brombeere, **Verwendung zu:** Barbecue, Gerichte mit Hülsenfrüchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 15%

CHÂTEAU GRAVET – PHILIPPE FAURE

159 Château La Caze Bellevue 2022: Technische Info: 80% Merlot, 20% Cab Franc, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** reiches Bukett, Schwarzkirsche, Cassis, Schokolade, Süßholz, frische Tabakblätter, **Mund:** konzentriert und rund, Schwarzkirsche, Cassis, die Tannine schon gut eingebunden, Mokka, purer Kakao, gutes Gleichgewicht, große Länge, noch jung, wird sich noch entwickeln, **Verwendung zu:** Lammkarree mit Kräutern, Boeuf Bourguignon, Coq au Vin, Wild, Gerichten mit Pilzen oder Trüffeln, Hartkäse, **Genussreife:** ideal nach 5 Jahren + 20 J., **Alkoholgehalt:** 14%

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 und Kirsche mit Stein, dahinter Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht gute Länge, im Abgang schöne Bitternote, verbunden mit der Frucht, **Verwendung zu:** Lamm, Rind, Wild, Geflügelgerichte mit kräftigen Soßen, Tajines und Currys, reifer Hartkäse, dunkler Schokolade, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

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, Baguettekruste, **Mund:** schon sehr zugänglich, Brombeere, Heidelbeere, rote und schwarze Johannisbeere, Veilchen, etwas Zimt, Bitterschokolade und Mokka, schöne Länge, sehr gute Balance - großartig, **Verwendung zu:** Lamm, Rind, Wild, Geflügelgerichte mit kräftigen Soßen, Tajines und Currys, reifer Hartkäse, dunkler Schokolade, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

CHÂTEAU CASTAN / CHÂTEAU ST. LOUIS LA PERDRIX

46 Castan - Lilou Blanc - Bio, Vin de France 2023: Technische Info: 85% Grenache blanc, 15% Vermentino, **Farbe:** helles Stroh-gelb mit leichten, grünen Reflexen, **Nase:** sehr reich, florale Noten, Aromen von weißen Nektarinen und Melone, Hauch Brioche, **Mund:** frisch und fruchtig, spiegelt die Nase wieder, ausgeglichen, lange nachhallend, **Verwendung zu:** So-Trinken, Ziegenkäse mit Honig und Thymian, Ceviche, Antipasti, Pasta mit Meeres-früchten, Risotto mit Fenchel, Gemüsegratin, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

47 Castan - Emilie Rosé - Bio, Vin de France 2024: Technische Info: 100% Grenache Noir, **Farbe:** helles Aprikot-Rosé, **Nase:** subtile Noten von Erdbeeren, Himbeeren, Johannesbeeren sowie ein Hauche Grapefruit, **Mund:** schön frisch mit einem lebhaften Auftakt, fruchtige Aromen von reifer Erdbeere und Himbeere, ein köstlicher, frischer Rosé mit aromatischem Grenache-Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, leichter Sommerküche, zum Grillen, Risotto, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

48 Castan - Zoé Rouge - Bio, Vin de France 2023: Technische Info: Grenache, Syrah, **Farbe:** purpurrot mit violetten Reflexen, **Nase:** intensives Bouquet von roten und schwarzen Früchten, darunter Cassis und Walderdbeeren,

Mund: elegant und rund, mit süßen Aromen und harmonischer, weicher Säurestruktur, konzen-trierte Frucht und zarte Tannine, **Verwendung zu:** unkomplizier-ten, bodenständigen und herzhaften Gerichten - besonders zu gegrilltem Fleisch, mediterranen Eintöpfen oder würzigen Käsen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

58 L' Autodidacte - IGP Oc blanc 2023: Technische Info: 85% Viognier, 15% Rolle, **Farbe:** Strohgelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** sehr aromatisch, würzig, Pfirsich, Passionsfrucht, Blüten, **Mund:** auch im Mund aromatisch, würzig, Aprikose, Passionsfrucht weißer Pfirsich, weiße Blüten, reife Zitrone, schönes Mineral, **Verwendung zu:** gegrilltem Fisch, weißem Fleisch, Sushi, Sashimi, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

59 Elegance Reserve - Chardonnay Viognier - IGP 2022: Technische Info: 50% Chardonnay, 50% Viognier, kurz im Eichen-holz ausgebaut, **Farbe:** Goldgelb, **Nase:** Aprikose, etwas florale Noten, frisches Mineral, leichter Mandelton, **Mund:** sehr weich und rund, Süße von Aprikose, Pfirsich, Mandelton, feine Mineral-noten, reife Zitrone, **Verwendung zu:** gegrillter Fisch, weißes Fleisch, Sushi, Sashimi, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

53 Les Grandes Tablées (The Big One) Blanc 2023: Technische Info: 70% Grenache blanc, 20% Roussanne, 10% Viognier, teilweise im Barrique ausgebaut, **Farbe:** Goldgelb, **Nase:** weiße Blüten, feine Süße, ein Hauch Brioche, **Mund:** etwas Pfirsich, etwas Arikose, 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 Meeres-früchte, **Genussreife:** 4 J., **Alkoholgehalt:** 13,5%

54 Château St.Louis Blanc 2023: Technische Info: 70% Viognier, 30% Roussanne, **Farbe:** Goldgelb mit grünen Reflexen, **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:** Aperitif, Meeres-früchteplatte, Fisch mit leichten Saucen, leichte Sommerküche, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

52 Château St.Louis Rosé IOP Costière de Nîmes 2024: Technische Info: 60% Grenache, 40% Syrah, **Farbe:** ganz leichtes Rosé, **Nase:** Mandarine, Himbeere und ein Hauch Walderdbeere, auch florale Noten, **Mund:** frischer Auftakt mit Zitrusfrucht und sehr frischen Mineral, dann Mirabelle, Himbeere, Walderdbeere, kräutrige Noten, leichte Kernnote, feine Säure von weißen Johannisbeeren, **Verwendung zu:** während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

55 Château St.Louis Rouge- IOP Costère de Nîmes 2022: Technische Info: 50% Syrah, 30% Grenache, (50 Jahre alt) 20% Mourvèdre, kohlen-säurehaltige Mazeration, 90/100 James Suckling, **Farbe:** rotschwarz mit leicht violettem Rand, **Nase:** reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, dann Vanille, darüber weiche Tannine und eine feine Süße, **Mund:** saftig mit süßem Gewürz im Auftakt, Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitter-schokolade, weiche Tannine, schöne Länge, **Verwendung zu:** zu unkomplizierten, bodenständigen, herzhaften Gerichten – besonders zu gegrilltem Fleisch, mediterranen Eintöpfen oder würzigen Käsen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

57 L'Affranchi - Languedoc AP rouge 2022: Technische Info: 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan, teilweise im Barrique ausgebaut, **Farbe:** tiefes Rubinrot hin zu Schwarzrot, **Nase:** einladend, Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber dezente Röstnoten, **Mund:** geschmeidig und mundfüllend, reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Kaffee-Tannine, schöne Länge, **Verwendung zu:** Rindersteak, Lammkoteletts, Entenbrust, Coq au Vin, gegrilltes Gemüse mit Polenta, Ratatouille, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

56 L'Alchimiste - Cru Terrasse du Larzac AP 2021: Technische Info: 45% Grenache, 40% Syrah, 15% Carignan, perfekte Synthese aller Terroires von St. Jean d'Aumière, **Farbe:** tiefes Rotschwarz mit rubinroten Reflexen, **Nase:** konzentrierte schwarze Frucht, Tabak, Bitterschokolade, Schwarzkirsche, Hauch Vanille und Brioche, Leder, **Mund:** Rund, weich, anschmiegsam, Confit schwarzer Früchte, Schwarzkirsche, Bitterschokolade, feine Gewürznoten, etwas Vanille, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

60 L'Arnacoeur IGP Oc - IGP OC rosé 2024: Technische Info: 85% Cinsault, 15% Syrah, teilweise im Barrique ausgebaut, **Farbe:** zartes Rosé, **Nase:** elegante Frucht von Pirsich, Aprikose und florale Noten, **Mund:** sehr frisch und leicht, Zitrus-frucht, Mirabelle, Johannisbeere, sehr frischer weicher Abgang mit etwas Minze am Ende, **Verwendung zu:** Aperitif, Sommersalate, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

61 L'AnarCHIC - IGP rouge St Guilhem du Désert 2022: Technische Info: 70% Cinsault, 20% Grenache, 10% Mourvèdre, IGP St. Guilhem du Désert, **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** fruchtig, floraler Auftakt, rote Früchte, hauch Gewürz, **Mund:** rund und saftig, rote und dunkle Beerenfrucht, sehr dezente Holznote, auch florale Anklänge, etwas Gewürz im Abgang, sehr schöner Einstiegswein, leicht zu trinken, macht Freude, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, unkomplizierte Küche, Pizza, Pasta, als Soloist, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 0%

51 Les Grandes Tablées (The Big One) Rouge 2023: Technische Info: 50% Syrah, 35% Grenache und 15% Carignan, 12 Mt. im Eichenfass, **Farbe:** Rotschwarz mit rubinrotem Rand, **Nase:** einladend, Frucht von Pflaume und Blaubeere, Schwarzkirsche und Cassis, darüber schokoladige Tannine, **Mund:** empfängt weich mit leichter Fruchtsüße von reifer Brombeere, Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaume, Säure von Sauerkirsche, dahinter Schokolade, auch Kaffee, angenehm weiche Tannine, perfekte Balance aller Komponenten, schöne Länge - sehr schöner Wein, **Verwendung zu:** Kaninchenrücken, mit Gänseleber gefüllter Taube sowie anderen Fleischgerichten und Käse, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

49 Le Flacon 2021: Technische Info: 60% Syrah, 30% Grenache Noir, 10% Carignan Vieilles Vignes, 12 Mt. Eichenfass, Lieferung in Holzkiste, **Farbe:** dichtes Rotschwarz mit rubinrotem Rand, **Nase:** Confit schwarzer Früchte, Pfeffer, Bitterschokolade, Kaffeenoten, **Mund:** sehr würzig und konzentrierte Frucht, Frucht von reifer schwarzer Kirsche, Brombeerconfit, Pflaumengeist, Früchtebrot, Halbbitterschokolade, etwas Tabak und Espresso-noten, Holz und Frucht sehr schön verbunden, im Abgang nochmal sehr feine Tannine von Mokka, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

879 Les Glaciaires - AOP C. du Roussillon 2024: Technische Info: Grenache Blanc und Gris, Macabeu, Tourbat, auf Kalkboden 6 Monate 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 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

889 Je cherche le ciel - IGP Côtes Catalanes 2024: Technische Info: 100% Grenache gris auf mineralischem Boden, 6 Monate im Fass, **Farbe:** helles Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** frische Limone, Aprikose, Quitte, leicht vegetabil, klares Mineral, **Mund:** Mineral und frische zitronige Säure als Strukturgeber, weißer Pfirsich, Hauch Ananas, weiße Blüten, weißer Pfeffer im Abgang, **Verwendung zu:** gegrillter Fisch, Hähnchenspieße, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

886 Clos des Vignes Tautavel - AOP C. du Roussillon Villages 2023: Technische Info: Grenache blanc und gris, mehr als 100 Jahre alt, 12 Monate im Fass, **Farbe:** mittleres Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** empfängt mit Fruchtsüße von Litchi, Reife Quitte, Ananas, Creme Brûlée, **Mund:** mundfüllend, auch floral, leichter Fenchelton, Litchi, angenehme Säure, kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer, perfekte Balance, **Verwendung zu:** Austern, gebratene Garnelen oder gegrillter Fisch, Geflügel und helles Fleisch mit Kräutern und leichten Soßen, elegante Tapas, Salat, Ziegenfrischkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

878 La Torreta - Cd Roussillon blanc 2023: Technische Info: 100% Tourbat (alte seltene Rebsorte), auf schwarzem Schiefer, im großen Holzfass ausgebaut, **Farbe:** strahlendes Goldgelb, **Nase:** weiße Blüten, getrocknete Kräuter, Banane, Orange, Grapefruit-zesten, Rauch, ein Hauch Toffee, **Mund:** ausdrucksstark und sehr eigenständig, angenehme Fruchtsüße reifer Birne, Mirabelle, Mandel, Hauch Anis, sehr rund und zugänglich, **Verwendung zu:** Gambas, Muscheln, auch gegrillter Fisch, leichten Tapas, Salat, Spargel-Pasta, Risotto mit Frühlingsgemüse, Weichkäse mit milder Säure, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

888 Garance (Mas Las Cabes Rouge) - AOP Roussillon 2024: Technische Info: 60% Syrah, 10% Carignan, 30% Grenache, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, ungefiltert, **Farbe:** rotschwarz mit rotvioletttem Rand, **Nase:** reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz, **Mund:** reich, zugänglich und unkompliziert, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, darüber feine Tannine von Kaffee und Gewürznoten, auch etwas Süßholz, gute Länge, schöner Wein, macht einfach Spass, **Verwendung zu:** zu allem und einfach nur so, z.B. zum Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

880 Les Millières Rouge - AOP C. du Roussillon 2022: Technische Info: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden, im Betontank ausgebaut, **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 fuchthige Säure, schön im Gleichgewichte, gute Länge, **Verwendung zu:** Lamm, Grilladen, Damwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

DOMAINE GARDIES

874 Je cherche le ciel rouge - IGP C. Catalanes 2023: Technische Info: 100% Mourvèdre, ganze Trauben auf Schiefer, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** elegant, Confit von dunklen Beeren, Schwarzkirsche, Heidekraut, leichte Gewürznoten, Kaffee, **Mund:** gekochte 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, Kirchererbsensalat, **Genussreife:** jetzt bis weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

881 Clos des Vignes Tautavel - AOP C. du Roussillon Villages 2022: Technische Info: Grenache Noir, Carignan, alte Reben auf Kalkboden, 18 Monate im Holz, **Farbe:** schwarzrot mit granatrottem Rand, **Nase:** einladend elegant, 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, präsent gut eingebundene Tannine, schöner Bitterton von rohem Kakao, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer Wein, **Verwendung zu:** Lammschulter, Rotwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

882 La Torre - AOP C. du Roussillon Village 2022: Technische Info: Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden schwarzer Schiefer, **Farbe:** schwarz mit dunkelviolettem Rand, **Nase:** opulent, Confit von schwarzen Früchten, Brombeersaft, Noten von Tabak, Leder, Gewürze und Unterholz, **Mund:** butterweich und anschniegssam, feine Süße sehr reifer dunkler Beeren und Schwarzkirschen, Blaubeerkonfitüre, feine Gewürznoten, griffiges Tannin von Tabakkiste, etwas Süßholz, sehr lang, großer Wein, unbedingt karaffieren, **Verwendung zu:** Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

883 Les Falaises - CdR Villages 2022: 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 elegant, sehr anschniegssam, 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 Länge, hervor, **Verwendung zu:** Lammschulter und -keule, Wildschwein, Schokoladenspeisen, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

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 Kirschcharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen, **Verwendung zu:** Mousse au Chocolat, **Genussreife:** jetzt bis 2030

885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies - 0,5 cl 2024: 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, Weinbergpfirsich, Maracuja, Honigtöne, **Mund:** angenehme Süße, nur leicht muskatiert, schöne Säure von Limette, Birnenconfit, Hauch von Maracuja, im Abgang Zitronenkuchen, auch angenehme Honigtöne, sehr schöner Dessertwein, **Verwendung zu:** Desserts, insbesondere Apfeltarte oder Crumble, Melone, exotischer Fruchtsalat, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

DOMAINE PIQUEMAL

743 Clarisse - IGP Côtes Catalanes 2024: Technische Info: 70 Viognier, 20% Grenache Blanc, 10% Roussanne junge Reben auf Ton-Kies, **Farbe:** dunkles Gelb, **Nase:** weiße Blüten, Zitrusfrüchte, Pfirsich, weiße Stachelbeere, weißer Pfeffer, **Mund:** einladend, weiße Blüten, Weinbergpfirsich, Grapefruit, schöner Kernton, im Abgang weißer Pfeffer, **Verwendung zu:** zum So-Trinken, Fisch mit leichten Saucen, sehr gut zu Sushi, gegrillte Garnelen, Fischterriner, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

744 Elise Muscat Sec - Côtes Catalanes 2024: Technische Info: 90% Muscat d'Alexandrie, 10% Muscat de petits grains, **Farbe:** Strohgelb, **Nase:** expressiv, deutlicher Muskatton eingebettet in weiße Blüten und reife exotische Früchte, Grapefruit, **Mund:** überraschend erfrischend und freundlich, deutlicher Muskatton, Frucht von Grapefruit, Maracuja und Pfirsich mit Süße reifer Früchte, 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, **Alkoholgehalt:** 13%

759 Les Terres Grillées - AOP C. Roussillon 2024: Technische Info: alte Reben 60% Grenache Blanc, 30% Macabeu, 10% Vermen-tino, 6 Mt. im Eichenfass ausgebaut, schwarzer Schieferboden, **Farbe:** Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** elegant, Aprikosentarte, Pfirsich, Süße von Jasmin, Fenchel, klares Mineral, **Mund:** sehr weich, rund und aromatisch, angenehme Fruchtsüße von reifen Aprikosen und Pfirsichen, auch Maracuja, feine Säure reifer Zitronen, leichter Bittermandelton, im Abgang leichter Pfefferton 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, **Alkoholgehalt:** 13,5%

742 Romain - IGP C. Catalanes 2024: Technische Info: 50% Merlot, 30% Grenache, 20% Syrah, direkt gepresst, Sand-Lehmböden, **Farbe:** Lachsrosa, **Nase:** Himbeere, Johannisbeere, 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, **Alkoholgehalt:** 13%

749 Les Terres Grillées Rosé - AOP C. Roussillon 2024: Technische Info: 60% Syrah (3 Mt. im Eichenfass ausgebaut), 40% Grenache Noir, direkte Pressung, **Farbe:** dunkles Altrosa, **Nase:** Wildkirsche, florale Noten, Weinbergpfirsich, Zitrusfrüchte, Brioche, schönes Mineral, **Mund:** sehr weich und rund, ausdrucksstark und vollmundig durch den Fassausbau, Frucht von Süßkirschen, Johannisbeere, 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, **Alkoholgehalt:** 13%

747 Justin - IGP Côtes Catalanes 2024: 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 Grapefruit, 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, **Alkoholgehalt:** 13,5%

DOMAINE PIQUEMAL

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 Mokkatannin, Bitterschokolade, Tabak, getrocknete Kräuter, langer Abgang mit Piment und schwarzem Pfeffer, **Verwendung zu:** gegrillte Paprika, Wurstwaren, Tapas, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

763 Galatée - AOP Côtes du Roussillon 2023: 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, präsen te weiche Tannine, der Abgang deutlich getragen von Frucht und Schiefermineral, ein sehr eleganter Wein, **Verwendung zu:** Hasenpfeffer, Wildente, mediterranes Gemüse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

741 Tradition - AOP Côtes du Roussillon 2024: 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, **Alkoholgehalt:** 13,5%

753 Le Chant des Frères - AOP C. Roussillon 2023: 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 aussagekräftig, Wildkirsche, Cassis, Tannine von Kaffee und Bitterschokolade, fein-fruchtige 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, **Alkoholgehalt:** 14%

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 Granatrot 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 Mokkatannine, große Länge, sehr schöner Wein aus einem sehr guten Jahrgang, **Verwendung zu:** Lamm in verschiedensten Variationen, Gerichte mit Aubergine, Fasan, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

760 Les Terres Grillées - AOP C.de Roussillon Villages 2023: 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 frischer Tabak, **Mund:** weich mit frischgebenden Mineral, feine Fruchtsüße von Kirschen, Brombeere, Cassis, dann Schokolade, weiche Tannine, am Ende wieder Mineral vom Schieferboden und Gewürz, perfekte Balance, langer Abgang, sehr schöner Wein, **Verwendung zu:** Lammschulter mit vielen Kräutern, Hartkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

PIQUEMAL – VIN DOUX NATURELS

752 Muscat de Rivesaltes Les Larmes 0.75 l * 2024: Technische Info: Vin Doux Naturel, 80% Muscat Petits Grains, 20% Muscat d'Alexandrie, **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** Zitronengras, frische Zitrone, Mandarine, Pfirsich, Honig, **Mund:** deutliche Süße, sehr reife Aprikose, reife Mandarine, Zitrone, Ananas, im Abgang Zesten von Zitrone, Honigtöne und lang, **Verwendung zu:** Aperitif, Apfeltarte, **Genussreife:**, **Alkoholgehalt:** 13,5%

750 La Perle Pourpe 2024: Technische Info: 100% Grenache Noir, **Farbe:** rotschwarz mit violetter 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, Apéritif, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 17,5%

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, **Verwendung zu:** Filet de boeuf, Lamm, **Genussreife:** jetzt, nach 3 - 4 J verschlossen, in 8 Jahren

472 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes 2020: Technische Info: 7 verschiedene Rebsorten, 15 hl/ha, **Farbe:** schönes Gelb, **Nase:** floral mit leichter Süße, Feigenmarmelade, sehr viel Finesse, würzige Noten darüber, **Mund:** sehr weich und saftig, kräftige Schokolade, Kirschsaft, ausgezeichnetes Spiel zwischen Frucht und weichen Tanninen, großartig, **Verwendung zu:** Fisch mit reicher Sauce, **Genussreife:** ideal ab 2028

CHÂTEAU DE MONTPEZAT

765 Les Enclos - VdP d'Oc BIO 2024: Technische Info: 80% Sauvignon blanc, 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, **Alkoholgehalt:** 13%

778 Chichery blanc - AOC Languedoc 2023: Technische Info: je 50% Marsanne und Grenache Blanc auf Kieselboden, Handlese, Silbermedaille Concours Mondiale des Vins Biologiques, **Farbe:** helles Goldgelb, **Nase:** einladend, komplexe Nase, mineralischer Eindruck, reife Birne, Passionsfrucht, Lebkuchen, **Mund:** ausdruckstark und kräftig im Mund, der Eindruck von der Nase bestätigt sich, dazu Orange, Aprikosenhaut, Pfeffer 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), **Alkoholgehalt:** 13%

774 Les Enclos 2024: 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, Walderdbeere, weißer Pfeffer, Orange, Orangenblüte, klares Mineral, Minze im Abgang, **Verwendung zu:** Crevetten, Paella, Risotto und weißes Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

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 Tannine 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, **Alkoholgehalt:** 13,5%

768 Neu: Cueillette - AOP Languedoc 2023: Technische Info: 70% Grenache, 30% Mourvedre, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** Brombeere, Heidelbeere, Heidekraut, frischer Tabak, **Mund:** am Anfang sehr frisch und lebendig dunkle Beerenfrucht, dann samtiges Tannin, frischer Tabak, schwarzer Pfeffer im Angang, **Verwendung zu:** kann gut ein ganzes Essen begleiten, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

771 La Baumièrre 2022: Technische Info: 70 Grenache alte Reben, 30% Mourvedre (30% Jahre), wächst auf Kalkleimboden, **Farbe:** Granatrot, **Nase:** Frucht von schwarzen Früchten (Schwarzkirsche und Brombeere), Halbbitterschokolade, **Mund:** Frucht von frischen Brombeeren, Bitterschokolade und dann wieder deutlich Brom-beere, komplexe runde Aromen von Gewürzen, **Verwendung zu:** gegrilltem Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

779 La Rove ohne Sulfite 2024: Technische Info: 85 Grenache Noir, 15% Plant droit (eine alte Varietät von Cinsault), alte Reben über 50% Jahre, nach 3 Mt. abgefüllt, **Farbe:** tiefes Granatrot, **Nase:** reich, Beerenkonfitüre, Kirschgeist, wilden Brombeeren, Veilchen, Kakao, Mokka und schwarzem Pfeffer, **Mund:** empfängt sehr frisch mit eleganter Säure von Sauerkirschen, Kirsche, feine Gewürznoten, Nelke und Pfeffer, **Verwendung zu:** Tomaten-gerichte, wie Pizza und Pasta, gebratene Lammkotletten, Mussaka, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

767 Chichery rouge - AOC Languedoc 2020: Technische Info: Mourvèdre und Syrah, 24 Monate in Edelstahlfassern ausgebaut, **Farbe:** Ganz dunkles Purpurrot mit rubinrotem Rand, **Nase:** eingekochte schwarze Kirsche, Brombeere, frisches Leder, Lorbeer, Salbei, 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, **Alkoholgehalt:** 14%

775 Palombières* - C. du Languedoc 2022: 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, seit Weihnachten in der Flasche, **Farbe:** tiefes Purpurrot mit granatrotem Rand, **Nase:** Konfit von schwarzen Früchten, Unterholz, Tabakblätter, Gewürznoten von Pfeffer und Koriander, **Mund:** öffnet mit mineralischer und fruchtiger Frische, dann sehr expressive Aromen, Pflaume, Brom-beere, Pflaumengeist, schwarze Olive, Lorbeer, Tannine sehr schön eingebunden, weich und lang, Minze im Angang, **Verwendung zu:** Reh, Lammkeule, gut gewürzte Speisen, Schmorgerichte, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

780 La Pharaonne - AOC Languedoc 2022: Technische Info: purer Mourvèdre aus einer speziellen Parzelle die Pharaonne genannt wird, **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

LURTON

672 Hauts de Janeil Blanc - IGP Côtes Catalanes 2024: Technische Info: je 60% Grenache blanc und 40% Sauvignon blanc, letzterer im Barrique ausgebaut, **Farbe:** helles Gelb mit grünlichen Reflexen, **Nase:** frisch, Kräuter, reife Zitrone, Mirabelle, Melone, grüner Pfeffer, **Mund:** sehr frisch, Grapefruit, Zitrone mit Abrieb, Kernnote, reife Mirabelle, leichte Salznote im Abgang - super Einsteiger Wein, **Verwendung zu:** zum So-Trinken aber auch zu Shrimps oder Crevetten mit Limettensoße, Sommersalate, Gemüserisotto, Fischcurrys, **Genussreife:** jetzt bis weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

696 Mas Janeil Petit Pas blanc - BIO IGP Côtes Catalanes 2024:
Technische Info: 40% Macabeu, 20% Granache blanc, 15% Grenache gris, 10% Viognier, 10% Chardonnay, Temperaturkontrolle in Edelstahlfässern, **Farbe:** helles Gelb mit leicht grünen Reflexen, **Nase:** Pfirsich, Pfirsichblüten, Aprikose, einen Hauch Minze, **Mund:** sehr frisch, mundfüllend, Aprikose, Pfirsich, weiße Blüten, reife Zitronen, Grapefruit und Limettenabrieb, weißer Pfeffer im Abgang, **Verwendung zu:** Sommerküche, helles Fleisch mit leichten Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

671 Hauts de Janeil Rouge - IGP Côtes Catalanes 2024:
Technische Info: je 50% Syrah und Grenache, 10% im Barrique ausgebaut, **Farbe:** Rubinrot mit violetten Reflexen, **Nase:** Brombeere, Kirschen, Veilchen Gewürze und Bitterschokolade, **Mund:** mundfüllend, kraftvoll, guter Trinkfluss, dunkle Beeren, Mokkatannine, leichte Gewürznote im Abgang, gute Länge, gerne gekühlt trinken -sehr rund und easy zu trinken, **Verwendung zu:** gegrilltes rotes Fleisch, Tajine, Wild kurzgebraten, gegrillte Gemüseplatte, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

698 Mas Janeil Petit Pas Rouge - BIO - AOP C.d. Roussillon 2024:
Technische Info: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** saftig, Schwarzkirsche, Johannisbeersirup, leichte Gewürznoten, Garrigue, **Mund:** Schwarzkirsche und deutliche Fruchtsüße von dunklen Beeren, Säure von Sauerkirsche, Hauch von Lakritz, Schokotannine, langer Abgang mit feinem Gewürz, sehr ausgewogen, **Verwendung zu:** Lammragout, Gulasch, gegrilltes Fleisch, Pasta Bolognese, Burrata, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

691 Cuvée des Ardoises des Erles - AOP Fitou 2023:
Technische Info: Carignan, Syrah und Grenache auf armen Schieferböden, **Farbe:** schwarzrot mit rotvioletttem 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 Lamm-koteletten, Lasagne, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

664 Mas Janeil C2 - IGP Côtes Catalanes, BIO, 2024:
Technische Info: Syrah, Viognier in Co-fermentation, in Amphoren gereift, **Farbe:** Granatrot mit kirschrotem Rand, **Nase:** Komplex und würzig, Schwarzkirsche, Pfeffer, Lakritz und Grapefruit auch floralen Noten, **Mund:** elegant und weich, durch den Ausbau in der Amphore sehr lebendig mit weichen Tanninen, wie ein Rhône Wein, fantastisch, **Verwendung zu:** Entenbrust à l'Orange, Lammkarree, Osso Buco mit Tomate & Salbei, mediterrane Küche, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

695 Mas Janeil Autèntic, BIO - AOC C.du Roussillon-Villages- ! Aktionspreis ! 2020:
Technische Info: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre ohne Zugabe von Sulfiten, Reifung in Betonfässern, **Farbe:** dunkles Granatrot mit violetttem Rand, **Nase:** Confit von dunklen Beeren, Fliederbeersaft, 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, **Alkoholgehalt:** 14%

725 Humo Blanco Sauvignon Blanc - BIO - DO Lolol 2023:
Technische Info: 100% Sauvignon Blanc, 80% 12 Stunden Pressung, 20% Fermentation mit kurzem Schalenkontakt, **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:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

715 C.L.O. Blanco - Hacienda Araucano - DO Lolol, BIO, 2022:
Technische Info: Sauvignon blanc, Chardonnay, biodynamisch, Reifung 9 Monate in Amphore und Barriques, **Farbe:** Strohgelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** ausdrucksstarke Nase, Aromen von gelbem Pfirsich, tropischen Früchten, gebutterter Toast, Kräuter, **Mund:** sehr rund und ausdrucksstark, feine Säure, große Balance, langer und frischer Abgang von großer Komplexität, **Verwendung zu:** gegrilltem Fisch, weißem Fleisch in cremigen Soßen, cremiger Ziegenkäse, Pilzrisotto, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

716 C.L.O. Tinto - Hacienda Araucano - DO Lolol, BIO, 2020:
Technische Info: Carménère, Cab. Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, biodynamisch, 30% im Barrique für 5 Monate, **Farbe:** dichtes Purpurrot mit Granatroten Reflexen, **Nase:** konzentrierte schwarzen Früchte wie Brombeere und Schwarzkirsche, Tabakblatt, Gewürznelke, Pfeffer, dunkle Kräuter, **Mund:** konzentriert und elegant sehr gute Balance zwischen Frucht und samtige präsenten Taninen, strukturgebende Säure, langer Abgang mit Gewürz- und Mineral- und Kräuternoten - Ein Chilene in Bestform, 1 Stunde vor dem Genuss dekantieren, **Verwendung zu:** rotes Fleisch gegrillt, Süß-würzige Speisen wie Tajine, gereifter Hartkäse, mediterrane Eintöpfe, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

727 Humo Blanco Carménère - DO Valle de Colchagua - Demeter 2023:
Technische Info: 100% Carménère, biologischer Anbau, frühe Ernte, Gärung mit natürlichen Hefen und Reifung in Betonfässern, **Farbe:** dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen, **Nase:** reich und konzentriert, eingekochte dunkle Beerenfrucht, Fleider-beersaft, Kaffee, Hauch Nougat, **Mund:** überraschend frisch, dann volle Beerenfrucht, welche sich mit weichen Tanninen, Gewürz und Pfeffer verbindet, Langer Abgang mit saftiger Frucht, **Verwendung zu:** gegrilltes Fleisch (Rind, Kam, Schwein, Wild), Gemüseragouts mit Auberginen, Schafskäse mit Kräutern, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

721 Hermanos Lurton Verdejo, BIO, DO Rueda 2024:
Technische Info: 90% Verdejo, 10% Sauvignon blanc, **Farbe:** helles Strohgelb mit grünen Reflexen, **Nase:** reife, exotische Frucht, weiße Birne, Zitrusfrucht, florale Noten, Fenchel, **Mund:** frisch 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 Meeres-früchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

707 Hermanos Lurton Tempranillo, BIO - DO Toro, Sonderan-gebot 2022:
Technische Info: 100% Tempranillo aus Castilla y Leon, Bio, **Farbe:** schwarzrot, mit kirschrotem Rand, **Nase:** sehr expressiv, rote Beeren, florale Noten, etwas Tabak, rosa Pfeffer, auch Crème Brûlée, **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 Vor-speisen, gegrilltem Rindfleisch, Gerichte mit würzigen Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

DOMAINE JOUGLA

784 AOC St.Chinian Initiale 2021: Technische Info: 45% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan, 15% Mourvèdre, **Farbe:** rotschwarz, rostrotem 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:** entspannte Anlässe, Tapas, Rindercarpaccio, Teyriaki, **Genussreife:** jetzt bis 2024, **Alkoholgehalt:** 14%

794 AOC St. Chinian Ancestrale 2022: 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, **Alkoholgehalt:** 14%

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, **Alkoholgehalt:** 14,5%

790 AOC St. Chinian Aimadis 2021: 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 Kakau, **Mund:** sehr weich, Konfit von Waldbeeren, süße, reife Kirschen, Pfeffer, Nelke, feine Süßholznote, Tannine von Bitterschokolade und Kakau, langer, runder Abgang mit Zedernholz und eingebetteter Frucht, **Verwendung zu:** ganzen Essen, geräucherte Entenbrust, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 0%

791 AOC St. Chinian Viels Arrasic 2019: 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, **Alkoholgehalt:** 0%

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, **Alkoholgehalt:** 15%

VILMART & CIE

642 Champagne Vilmart Grande Reserve: Technische Info: Basis cuvée aus 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2020/21, 10 Mt. in Eiche, ohne malolaktische Gärung, 15% Rotwein, **Farbe:** sehr feine Perlung, leichtes Gelb, mit silbernen Reflexen, **Nase:** Pfirsich, Aprikose, Grapefruit, Weißdorn, Akazie und Hauch Menthol, **Mund:** zerstäubt wunderbar im Mund, Zitronen mit Abrieb, danach Frucht von Mandarine, reife Birne, gelber Apfel, Butterkeks, seidiger Abgang von Mineral und feinen Säure, langer aromatischer Nachhall, **Verwendung zu:** Aperitif, pochirtes, weißes Fleisch, roher Fisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

641 Champagne Gr. Cellier d'Or 2020: Technische Info: Jahrgangscuvée, 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir, Premier Cru, 60jährige Reben, Ausbau in 228 l Eichenfässern, Dosage 7 g/l, **Farbe:** helles Goldgelb, sehr feine Perlung, die einen feinen, silbernen Perlenring im Glas bildet, **Nase:** Biscuit und Brioche, getrocknete Aprikose, kandierte Birne, Komponenten von weißen Blüten, Honig, geröstete Mandel, **Mund:** schäumt anregend im Mund auf, reich, frisch, sehr feine Zitrone, Orangenblüte, Pfirsich, Marzipan, Bratapfel, schöne Mineralität und ein Nachhall von Trockenfrüchten und süßen Gewürzen Ein grosser Champagner!, **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu Foie Gras, **Genussreife:** 3 J

639 Champagne Cuvée Rubis*: Technische Info: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 15% Rotwein, Premier Cru, aus den Jahrgängen 2020/21, Dosage 8 g/l, **Farbe:** mittleres Rosé mit rubinrotem Schimmer, feine Perlung, **Nase:** ausdrucksstark und verführerisch, helle Kirschen, Feige, Himbeere, Holunderblüte, **Mund:** zerstäubt im Mund, ein Hauch von Himbeere und etwas Walderdbeere, danach Säure von roten Johannisbeeren, dann Mineral, große Länge mit weichen Tönen von roten Früchten und Gewürz im Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, Wildgeflügel, Avocado mit Garnelen, Hummer, Flusskrebsschwänze und Desserts auf Zitrusbasis, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre

638 Champagne Grand Cellier: Technische Info: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 60 bis 65jährige Reben, Premier Cru, komplexer Jahrgang mit ausdrucksstarken Beeren, 10 Mt. im Eichenfass, ohne malolaktische Gärung, Dosage: 8g/l, **Farbe:** zitronengelb mit goldenen und grünen Reflexen, sehr feine, geordnete Perlung, **Nase:** reich und ausdrucksstark, floral, Geißblatt und Flieder, Zitrusnoten und ein Hauch frische Butter, **Mund:** explodiert im Mund, komplex und rassig, würzige Noten von Ingwer und Zitronengras, elegante Säure von Grapefruit, harmonischer, mineralischer Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, Austern, Gerichte mit zarter Konsistenz, Seezunge, Seeteufel, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

636 Champagne Coeur de Cuvée* 2016: Technische Info: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 60-65 Jahre alte Reben, sehr komplexer Jahrgang mit ausdrucksstarken Beeren, Premier Cru Lage, Dosage 7 g/l, **Farbe:** Hellgold mit silbernen Reflexen, sehr feine und elegante Perlung, **Nase:** komplex, Geißblatt, Orangenblüte, gelber Apfel, Weinbergpfirsich, Nektarine, Butterkeks, Haselnuss, **Mund:** sehr voll, zerstäubt reich im Mund auf, Säure von Limette, Akazienhonig, Aprikosenmarmelade, kandierte Mango, Haselnuss, ein Hauch von Brioche, Frucht von weißem Pfirsich, etwas Mandarine, deutliches Mineral, viel Körper, große Länge, **Verwendung zu:** Aperitif aber auch zu Flusskrebsen, Steinpilzen, Jakobsmuschel-Tatar, gegrillten Gambas oder Foie Gras, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

633 Cuvee Emotion* 2015: Technische Info: Jahrgangschampagner, 60% Chardonnay Classe Premier Cru, 40% PinotNoir (Rose saigné), 10 Mt. im Barrique, 60 Monate auf der Hefe, Dosage 8 g/l, **Farbe:** grandiose Farbe, rosé-orange mit silbernen Reflexen, zarte Perlung, **Nase:** kraftvoll fruchtig, Erdbeere, Himbeere, Sauerkirsche, Pfingstrose, Hauch Vanille, Mandel, frisches Holz, **Mund:** lang, komplex und im Einklang mit der Nase, elegante Mineralität, langer erfrischender Abgang mit noten pink Grapefruit, große Emotion, **Verwendung zu:** Aperitif, raffinierte Gerichte wie Lachs mit Erdbeeren, Langustinen, mariniertes Lammkotelett mit Frühlingsgemüse, perfekter Begleiter zu Sushi, **Genussreife:** jetzt, bei guter Lagerung mind. 15 Jahr +

644 Blanc de Blancs* 2013: Technische Info: 100% Chardonnay, limitiert auf 2900 Flaschen, Dosage 4g /l, 10 Mt. im Barrique aus regionaler Eiche, **Farbe:** Strohgelb mit blassgrünen Reflexen, sehr feine Perlung, **Nase:** intensiv und kraftvoll, Jasmin, Orangenblüte, Aprikose, Pfefferminze, dann Brioche und Biscuit, **Mund:** sehr elegant und finessenreich, zerstäubt sehr fein im Mund, Zitronen-tarte, Birne, Pfirsich, Grapefruit, elegantes Mineral, im Abgang Pomelo mit Zesten, **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch zu Kalb-fleisch, Austern Kavier, **Genussreife:** jetzt und bei guter Lagerung mind. 15 Jahre +

634 Champagne Grand Cellier Magnum*: s. Art. Nr. 638

637 Champagne Coeur de Cuvée Magnum*: s. Art. Nr. 636

645 Champ. Vilm. Grande Reserve Magnum*: s. Art. Nr. 642

FRANCOISE COTAT

381 Sancerre Les Culs de Beaujeu 2023: Technische Info: Chenin Blanc, biodynamisch ausgebaut, 6-7g/l, **Farbe:** kräftiges strohgelb, **Nase:** noch sehr verschlossen, weiße Blüten, Hauch Orange, dann Nougat, etwas Brotkrume, Bienenwabe, **Mund:** einladend fruchtig mit deutlichem Mineral, Limone, Hauch Wacholder, Mineral kommt dann wieder, verbunden mit einem Honigton mit Honigwabe, schöne frische Säure, die lange bleibt. Frühestens 2027 öffnen., **Verwendung zu:** Spargel, gebratenem Kalbsbries mit Pilzjus, kräftigen Fischgerichte wie Steinbutt oder Wolfbarsch, gegrillter Languste mit Estragonbutter, **Genussreife:** ideal ab 2030 und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

378 Sancerre Caillottes 2024: 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 klar und fein, deutliche Zitrusfrucht mit Kern, schönes Mineral, weiße Blüten, etwas Litschi, im Abgang wieder elegante Säure und Bittermandel, sehr lang mit mineralischem Abgang, großartig, **Verwendung zu:** Fisch mit eher leichten Saucen, Sushi mit frischem Wasabi, Frühlingsgemüse-Risott, Ziegenfrischkäse, Crostin de Chavignol, **Genussreife:** jetzt und weiter 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,80 %

376 Sancerre Les Monts Damnés 2024: Technische Info: Sauvignon blanc, Kalklehmboden, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Pfirsichblüten, Nektarine, geschnittenes Gras, leicht kräuterwürzig, Grapefruit, nasser Kalkstein, Körper,

im Abgang zitronige Säure, Limettenabrieb, Bittermandel und deutlich das Mineral, sehr gute Länge, wunderbar,

Mund: elegant und klar geführt, klares Mineral, Limette, weißer Pfirsich, viel **Verwendung zu:** Fisch mit eleganten Saucen, Jakobsmuscheln, Ziegenkäse, **Genussreife:** ideal ab 2028 und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

379 Sancerre La Grande Côte 2024: 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:** kräftig mineralisch, reife Zitrusfrucht, weiße Blüten, weißer Pfirsich, Quitte, Hauch Orange, Grapefruit, das Mineral gibt dem Wein eine große Frische, im langen Abgang Zitronenzesten, Kernton und das Mineral, ganz großer eleganter Wein! Hier lohnt es sich, noch etwas zu warten, **Verwendung zu:** Austern mit Algenbutter, Fisch mit eher leichten Saucen, Gebratene Jakobsmuscheln mit Sellerie-püree, Huhn in Morchelrahm, Austern mit Algenbutter, Crostin de Chavignol, , **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

REVERDY

734 Sancerre Blanc 2024: Technische Info: Sauvignon blanc, Terres Blanches auf Caillottesboden, **Farbe:** mittleres Gelb mit grünen Reflexen, **Nase:** typisches Sauvignon blanc Bouquet, frische grüne Kräuter, Jasmin und weißer Flieder, weißer Pfirsich, deut-liches Mineral, **Mund:** sehr frisch, zitronige Säure, Schale von Zitrusfrucht, schönes, kräftiges Mineral, weiße Blüten, im Abgang mineralbetont mit reifer Zitrone und delikater Bitternote, sehr aromatisch, sehr schön schön, **Verwendung zu:** Meeresfrüchte, Fisch, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

737 Sancerre Rosé 2024: Technische Info: Pinot Noir, direkt gepresst etwa zwei Stunden nach der Ernte, **Farbe:** deutliches Rosé, mit brillanten silbernen Reflexen, **Nase:** zarte Frucht von reifer Himbeere, rote Johannisbeere und Walderdbeere, Hauch Limette, Orangenzeste, Orangenblüte, Heidekraut, klares Mineral, **Mund:** feine Säure von roter Johannisbeere, begleitet von frischem Mineral, rote Beeren, Grapefruit, im Abgang deutlich das Mineral mit einer eleganten Säure und leichtem Kernton, charaktervoller Rosè, **Verwendung zu:** Einfach So, ganzen Essen, orientalische Gerichte, sommerliche Salate, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

738 Sancerre Rouge 2022: Technische Info: Pinot Noir, nicht geschönt und nicht gefiltert, 12 Mt. im Eichenfass ausgebaut, **Farbe:** mittleres Granatrot, **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, Lammrücken mit Kräuterkruste, Gefüllte Portobello-Pilze mit Linsen und Rotwein-schalotten, Ziegenkäse-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln, Coq au Vin, mittelalter Hartkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

505 Secco Blanc 2024: 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, Weinberg-pfirsich, grüner Apfel und gekochte Birne, darüber eine feine Säure von Zitrone, leicht kernig im Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** 2 J.

512 Secco Rosé 2024: Technische Info: von Spätburgunderreben, **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 2023: 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:** 2 J.

517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2022: Technische Info: Merdinger Pinot Noir, 10 Monate auf der Hefe, **Farbe:** mittleres Rosé, sehr feine Bläschen, **Nase:** Rösttöne, Croissantkruste, Frucht zwischen Johannisbeer und Kirsche und Walderdbeere, **Mund:** schäumt schöne auf, frische Säure, dann Wildkirsche und Johannisbeere, etwas Himbeere, Toastnote, Baguettekruste, schöne Frische, **Verwendung zu:** Aperitif

510 Weißburgunder 2024: 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 2024: 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 Crevettensauce, **Genussreife:** 3 J.

515 Merdinger Muskateller 2024: 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.

507 Merdinger Vintage Noir 2023: Technische Info: 50% Cabernet Mitos und 50% Spätburgunder, **Farbe:** schwarzrot mit leicht violetter Rand, **Nase:** schwarze Johannisbeere und Schwarz-kirsche, 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.

502 Merdinger Spätburgunder 2024: 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 Fohrenberg 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 2022: 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.

550 Hausbrand Kirsche (0,5l)

551 Hausbrand Williams (0,5l)

552 Hausbrand Zibärtele (Pflaume) (0,5l)

553 Hausbrand Williams im Eichenfass (0,5l)