

PROBENOTIZEN FRÜHJAHR 2024

DOMAINE MAURICE SCHOECH BIO

217 Edelzwicker-Liter* BIO 2022 Chasselas, Pinot Blanc und Pinot Auxerrois.

Farbe: brillant, mittleres Gelb- in der Nase: Frucht von Mirabelle mit Kern, leichte florale Noten, dann auch eine feine Mineralität - im Mund: deutliche zitronige Säure, auch Frucht von Mirabelle, dann Zitrone und auch etwas Mineral, mineralische Noten im Abgang - Verwendung zu: Abendbrot, auf der Terrasse, auch zu Geflügel - Genussreife: 2 J..

220 Sylvaner Kaysersberg 2022 neben dem Schlossberg, Granitboden.

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

218 Côtes d' Ammerschwir BIO 2021 98 % Pinot Blanc, 2 % Muscat d' Alsace, Granitboden.

Farbe: leichtes Gelb, brillant- in der Nase: erst florale Noten und etwas Mineral, dann etwas Birne und Brioche, darüber wieder die floralen Noten - im Mund: schöne Frucht, danach eine leichte zitronige Säure, darüber dann auch Mirabelle mit Kern, deutliches Mineral, gute Länge - Verwendung zu: Abendbrot, zu weißem Fleisch - Genussreife: 4 J..

221 Pinot Auxerrois Vieille Vigne BIO 2023 über 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehmboden.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reifer Pfirsich, auch floral, dahinter Mineral - im Mund: sehr reich, reifer Pfirsich und etwas Mandarine, angenehme zitronige Säure, im Abgang auch die feine Säure, am Ende Mineral hin zum Kernton und eine feine Süße - Verwendung zu: weißes Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen - Genussreife: 4 J..

225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru BIO 2022 Granitboden und Sandstein, über 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Mineral und Frucht zwischen reifem Pfirsich und Mandarine, auch etwas Brioche, florale Noten und feines Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und reifer Mango, darüber die zitronige Säure, im Abgang deutliches Mineral und zitronige Frucht, sehr lang mit einer schönen frischen Säure und Mineral - Verwendung zu: Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel - Genussreife: 8 J..

226 Riesling Furstentum 2022 Kalk-Lehmboden, Grand Cru.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr reich, deutliche Rosentöne, Confit von Mirabelle mit Honignoten und etwas Brioche - im Mund: eine feine Säure, dann deutlich Rose, reife Frucht hin zu Mandarine mit Schale, große Länge mit den floralen Tönen und im Abgang Kalktöne und eine feine Säure - Verwendung zu: Fisch mit sehr aromatischen Saucen, weißes Fleisch - Genussreife: 8 J..

231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2019 Granitboden, neben dem Schlossberg.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliches Mineral vom Schlossberg, dann ganz reife Mirabelle und auch florale Noten - im Mund: feine Honigsüße, dann zitronige Säure, dagegen deutliches Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sind die Aromen sehr gut verbunden, große Länge - Verwendung zu: vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar - Genussreife: 6 J..

228 Cremant d' Alsace Bulles Granites Extra Brut 2021 Granitböden neben dem Schlossberg, Pinot Blanc und Chardonnay, und in Ammerschwir, jetzt auch BIO. Vor zwei Monaten degorgiert, ohne Zuckerzugabe

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: florale Noten, dann auch ein Hauch von Mirabelle, dann Brioche und Mineral, sehr elegant - im Mund: explodiert im Mund, frische angenehme Säure, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrone, auch Mineral, sehr gute Länge, wieder sehr gelungen -wir wiederholen uns! - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 3 J..

227 Cremant d' Alsace Bulles Granites Rosé 2021 Granitboden neben Sonnenberg, 100 % Pinot Noir, 2 Stunden Mazeration.

Farbe: ganz leichtes Rosé hin zum Gelb- in der Nase: feine Zitronensäure, ein Hauch von Orange mit Schale, dann Mineral - im Mund: schäumt auf im Mund, feine Noten von Himbeere und dann deutliche zitronige Säure, feine Tannine, sehr elegant und lang, im Abgang deutliche Noten vom Öpinlot Noir - Verwendung zu: exotische Gerichte, Dessert oder Kuchen - Genussreife: 3 J..

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

4 Pinot Blanc d'Alsace 2022 Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: feine Aromatik, Frucht zwischen Mirabelle und reifer Birne, auch florale Noten, dezente Zitrusnote - im Mund: Frucht von reifer Pampelmuse, reifer Birne, dagegen schönes Mineral, weich und schmeichelnd, im Abgang saftig und leichter Kernton, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 4J.

9 Auxerrois Vieilles Vignes 2021 100 % Auxerrois, schwere Lehmböden. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: aromatisch, florale Süße, Frucht von Nektarine, dahinter wieder florale Noten und Kernton - im Mund: strukturiert, elegant, füllt den ganzen Mund aus, zarte Frucht von reifer Pampelmuse, deutlicher Kernton, im Abgang saftig und der Kernton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 6 J., besonders gut in 2-3 Jahren.

18 Riesling 2022 Kientzheim, Sigolsheim, junge Reben von Grand Cru - Lagen, Stahltankgärung.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: zarte Frucht Zitruschale, floraler Hauch, schöne mineralische Noten, zarte Vanillenote - im Mund: klassischer, harmonischer Riesling, frische Säure von Zitrone und Limette, leichte Bittertöne von Pampelmuse, untermalt von schönem Mineral, - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, z. B. Forelle und zum So-Trinken - Genussreife: 5 J..

8 Riesling Patergarten 2021 Lage Patergarten, 40 hl/ha Ertrag.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: aromatisch, Frucht von Pfirsich, dahinter florale Noten, Kernton - im Mund: Melange von reifen Zitrusfrüchten, Frucht von Pfirsich mit Kern, im Abgang eine zitronige Säure, Salzton - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J..

5 Riesling Rosenbourg 2020 Richtung Riquewahr, Granitboden, dekantieren!.

Farbe: Gelb- in der Nase: mineralisch vom Granit, Aprikose und etwas Pampelmuse, nussige Töne und Kräuter - im Mund: gute Säure, Bittertöne von Pampelmuse, deutliches Mineral vom Granit, leichte nussige Töne, danach wieder Frucht, klares Mineral und Kernton im Abgang, lange im Mund, gradliniger Wein - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen und zum So-Trinken - Genussreife: 8 J..

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2019 alte Reben auf Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche wilde Rose mit einer feinen Süße, Maracuja, dann ein kalkiges Mineral - im Mund: deutlich das Terroir, sehr reich, konzentriertes Zusammenspiel von Frucht und Tanninen, Blüten von weißen Rosen, Ton von Maracuja, elegante Säure von Limone, danach wieder eine feine Süße, im Abgang kalkiges Mineral, große Länge mit den floralen Noten - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: 10 J..

29 Pinot Gris 2020 Colmar, Katzenthal und Kientzheim.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: feine Honignote, reife Aprikose, Schale von Orange - im Mund: Honignoten auch Honigwabe, Frucht von Mirabellenkonfitüre, darüber florale Noten, dagegen eine sehr feine und gleichzeitig elegante, präsente Säure, gute Länge, einfach und ein Genuss - Verwendung zu: Huhn oder Kaninchen mit cremiger Sauce - Genussreife: 5 J..

11 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2017 erste Grand Cru Lage des Elsass, wegen Frost ganz niedrige Erträge.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: granitiges Mineral, elegante Säure, Zitruschale, Grüntee - im Mund: reich, Frucht und Mineral sind gleichzeitig präsent, dann elegante Säure von Limette, Orangenabrieb, Bergamotte Aprikose, Hauch von Jasmin, danach wieder das Mineral, das im Mund bleibt, sehr lang, wunderbarer Wein - Verwendung zu: - Genussreife: 10 J., toll in 2-3 Jahren.

23 Pinot Noir 2021 Ausbau im Edelfahlfass.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: deutliche feine Tannine, Frucht von Kirsche, Brombeere, dann Schwarzkirsche, darüber etwas Süßholz und Halbbitterschokolade - im Mund: Kirsche und etwas Himbeer einer Salzton, gut zugänglich, etwas Aceto Balsamico, im Abgang feine und weiche Tannine von Bitterschokolade und Kirsche - Verwendung zu: zu Schweinfilet, Grilladen, Auberginen und Zucchini, gegrillt, Ratatouille - Genussreife: 10 J..

14 Pinot Noir Furstentum 2018 Furstentum, eigentlich Grand Cru.

Farbe: purpur, am Rand kräftiges Rot- in der Nase: sehr schöne Nase, weich Cassis, Himbeere, Kirsche - im Mund: Klassisch Pinot Noir, Kirschnote, dann die Furstentumnote von Rose, Rosmarin, weiche Tannine mit Bitterschokolade, Rauch, Hauch von Rose auch weiterhin - Verwendung zu: wie Burgunder, Fasan, Taube, - Genussreife: 10 J..

Rolet

Allgemeine Beschreibungen im Journal

Clotilde Davenne

- Allgemeine Beschreibungen im Journal

Weine, deren Jahrgang gleichgeblieben ist:

980 Sauvignon de Saint Bris 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: typische Sauvignonnoten, florale Note, Kräuter, grüne Paprika, Steinobst und etwas Brioche - im Mund: feine Fruchtsüße, steiniges Mineral, Kräuter, Pampelmuschel, zitronige Säure, leichter Mandelton, im Abgang bleibt die Verbindung von Zitrone und Mineral und nochmal der Mandelton - Verwendung zu: zu Meeresfrüchten, gedämpftem Fisch, Sushi, skandinavischer Küche oder Ziegenkäse - Genussreife: 5 J.

981 Sauvignon Saint Bris alte Reben 2020

Farbe: Weiß - in der Nase: wunderschönes Bouquet, reife exotische Früchte, Passionsfrucht, Pfirsich, Mango, deutliches Mineral, weiße Rose, Geranie - im Mund: sehr elegante Säure, Limette, exotische Früchte, Passionsfrucht, etwas weiße Rose, im Abgang deutliches Mineral, darüber feine zitronige Säure, gute Länge einer feinen Säure im Abgang, sehr schöner Sauvignon - Verwendung zu: Schalentieren, Ziegenkäse, gedämpftem Fisch, Sushi, frischem und gedämpftem Gemüse - Genussreife: 6 J.

977 Petit Chablis BIO 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: elegante reiche Nase, floral und dann Aprikose, kalkiges Mineral - im Mund: zitronige Säure, dann Mineral und florale Noten, dann wieder die zitronige Säure, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Austern, gegrillte Sardinen, gebratene Flussfische, Omeletts, Ziegen- und Hartkäse - Genussreife: 4 J.

972 Chablis Alte Reben 2020

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr aromatisch, komplexes Bouquet, Mirabellenkompott, weiße Blüten, Rose, getrocknete Aprikose, Hauch von Anis, deutliches Mineral - im Mund: sehr reich, Rosentöne, reife Mirabelle, weiche Säure reifer Zitrusfrüchte, Mandel, Birnengeist, alles gebettet auf deutlichem Mineral, im Abgang die feine Säure verbunden mit Mandel und Mineral, beachtliche Länge, sehr, sehr schöner Chablis - Verwendung zu: Als Aperitif, zu Austern, Meeresfrüchteplatten, Fischterrinen, gegrilltem oder pochiertem Fisch, Sushi, Geflügelterrinen, knackigem Gemüse, Ziegenkäse. - Genussreife: 7 J.

985 Bourgogne

Farbe: Rot - in der Nase: Wildkirsche, Blaubeere, Cassis, Pfefferkuchen - im Mund: feine Fruchtnoten von Wildkirsche und Himbeere, anschiemig, feine Tannine von Halbbitterschokolade, Tabak und rosa Pfeffer, schöne Länge - Verwendung zu: Barbecue, gegrilltes weißes, Fisch und Käse Fleisch - Genussreife: 7 J.

Capitaine Gagnerot - Allgemeine Beschreibungen im Journaltext.

Thevenet - Allgemeine Beschreibungen im Journal

Viland

Alle Cuvées mit dem HVE3-Logo zertifiziert, d.h. offizielle Anerkennung der Umweltleistung in den Bereichen Biodiversität, Pflanzenschutzstrategie, Düngemiteleinsetz und Wasserressourcenmanagement.

399 Beaujolais Blanc 2022

Farbe: Weiß, Chardonnay - in der Nase: Frucht von Pfirsich, weiße Johannisbeere, Pampelmuse, auch florale Noten - im Mund: Frucht von weißem Pfirsich und Birne, frisches Mineral, ausgewogene Verbindung von Frische und Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral - Auszeichnung Guide Hachette 2024 - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse - Genussreife: 3 J.

400 Beaujolais Plaisir d'été 2023

Farbe: Rosé - in der Nase: Johannisbeere, Hauch Mandarine, granitiges Mineral - im Mund: Johannisbeere und Erdbeere, Hauch Himbeere, etwas Pampelmuse, frisches Mineral, fruchtig-aromatischer Rosé mit viel Frische, feine Säure im Abgang und gute Länge - Verwendung zu: Aperitif und Entrées, Sommerwein - Genussreife: 2 J.

401 Beaujolais Pierres Dorés 2022

Farbe: Rot - in der Nase: Johannisbeere und Himbeere, Hauch Kirsche, dann Bitterschokolade - im Mund: schöne Konzentration von Johannisbeere und Himbeere, gekochte Kirsche mit den Kernaromen, etwas purer Kakao, etwas Sauerkirsche, dann im Abgang Frucht und weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 3 J.

402 Beaujolais Vieilles Vignes 2022

Farbe: Rot - in der Nase: feines und fruchtiges Bouquet, reife Brombeere, konzentrierte schwarze Früchte, samtige Tannine - im Mund: reich, Johannisbeere, Brombeere, etwas Cassis, feine, runde Tannine von Bitterschokolade, klares Mineral, langer Abgang von Frucht und Mineral, ein außergewöhnlicher Jahrgang mit würzigen Aromen und pfeffrigen Noten - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

406 Machurat 2022

Farbe: Rot, Pinot Noir und Gamay - in der Nase: konzentrierte schwarze Frucht, Sauerkirsche, leichte Holztöne, Baguettekruste, Hauch Vanille - im Mund: viele Aromen von Sauerkirsche, runde, seidige Tannine durch den zeitweiligen Ausbau im Barrique, reife Brombeere, Johannisbeere, Frische von Mineral, im Abgang Noten von purem Kakao und Frucht - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

403 Chénas 2022

Farbe: Rot, Auszeichnung im Januar 2024 mit der Goldmedaille beim internationalen Gamay-Wettbewerb Lyon - in der Nase: sehr schönes Bouquet, strukturiert, Confit von schwarzen Früchten, Erdbeerkonfitüre, Bitterschokolade - im Mund: schöne Noten von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, florale Noten im Abgang schöne Tannine von Bitterschokolade und Frucht und Mineral, lang, lagerungsfähig mit großem Potenzial - Verwendung zu: Ragout von rotem Fleisch, Grilladen - Genussreife: 6 J.

404 Crémant de Bourgogne

Farbe: Weiß - in der Nase: fruchtiges Bouquet, Birne, Mirabelle - im Mund: schöne Säure, Frucht von Grapefruit und Birne, schäumt gut auf, feine Bläschen, im Abgang zitronige Säure - Verwendung zu: Aperitif - Genussreife: 2 J.

Perret

Allgemeine Beschreibung im Journal

Burgaud

394 Côte Rotie 2021

Farbe: Rot - in der Nase: reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade - im Mund: gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschiemig, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden, im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein! - Verwendung zu: Wildbraten, orientalische Küche, Gerichte mit Kräutern der Provence - Genussreife: 4 J., dann Pause von 4 J. und danach 10 J.

394 Côte Rotie 2022 - allgemeine Beschreibung im Journal

Nonon

allgemeine Beschreibung im Journal

Domaine Grand Ribe

186 Côtes du Rhône Blanc 2022

Farbe: Weiß, Grenache, Clairette, Roussanne Marsanne und Viognier - in der Nase: reich, mit schönen Noten von weißen Früchten, Birnen, vermischt mit blumigen Noten, Akazien, Weißdorn. rund und frisch, mit einer schönen Süße und einem langen Abgang. f - im Mund: rund und frisch, mit Honignoten schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer - Verwendung zu: Lachsfilet mit Crevettensauce, Muscheln - Genussreife: 2-5 J.

183 Côtes du Rhône Village de Rochegude Blanc BIO 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: expressives Bouquet, Ananas, Aprikose und Mandeln, auch florale Noten - im Mund: Ananas, Pampelmuse mit Abrieb, Süße von reifer Mirabelle, Mandeln, sehr reich und aromatisch, beachtliche Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: 2-5 J.

184 Côtes du Rhône Rosé Rochgude BIO 2021

Farbe: Rosé, Grenache, Carignan - in der Nase: sehr aromatisch, Erdbeerkonfitüre, Orangenblüten, klares Mineral - im Mund: Johannisbeere, Zitrusfrüchte, rosa Pampelmuse, Blutorange, schöne

Säure, Bittermandel, florale Noten von Orchideen, schönes Mineral im Abgang - Verwendung zu: Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen und Salate - Genussreife: 3 J.

185 Côtes du Rhône Rouge 2022

Farbe: Rot, Grenache, Carignan und Mourvèdre - in der Nase: Kirsche mit den Kernen gekocht, Gewürznoten, Pfeffer, dahinter leichte Kaffeetannine - im Mund: präsenste Tannine von Bitterschokolade und Tabak, Zesten von Limette, Schwarzkirsche, Sauerkirsche, Cassis, feine gewürzige Noten, bleibt lange im Mund - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 4 J.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2020

Farbe: Rot - in der Nase: Brombeere, Kirsche, Cassis, Bitterschokolade, dahinter etwas Leder - im Mund: reich, Frucht zwischen Kirsche und Cassis, Bitterschokolade, gewürzige Noten, etwas Pfeffer, kirschige Säure im Abgang etwas Süßholz, ausgewogene Aromatik, schöne Länge - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: 8 J.

187 Le Vin de Demain sans Sulfites 2021

Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche, Cassis, Kaffee, Tabak, Hauch von Tabak, Holztöne - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis, Mokkatannine und Bitterschokolade, schöne Säure von Sauerkirsche, gute Länge - Verwendung zu: Wildfleisch - Genussreife: 2 J.

189 Côtes du Rhône Village St. Cécile BIO 2017

Farbe: Rot - in der Nase: Cassis, Kirsche, Karamell, leichter Rauchton - im Mund: reiche Frucht, Schwarzkirsche, reife Brombeere, "Himbeerbonbon" und Cassis, schwarzer Pfeffer, Piment, Bitterschokoladentannine, EspressoNote, gewürzige Noten, große Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: 7 J.

191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire* BIO 2017

Farbe: Rot - in der Nase: konzentriert, gewürzige Holznote, Kirsche und Cassis, deutliche Tannine - im Mund: sehr voll und weich, elegant, Frucht von Schwarzkirsche, reife Brombeere und Cassis, schwarzer Pfeffer, Halbbitterschokolade, schöne Säure von Sauerkirsche, EspressoNoten, im Abgang nochmal würzige Tannine und darüber die Frucht, große Länge, großer Wein - Verwendung zu: Dammwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: 8 J.

190 BIB 51 Côtes du Rhône Blanc 2022 - s. 186

192 BIB 51 Côtes du Rhône Rosé 2022

Farbe: Rosé - in der Nase: Walderdbeere, rote Johannisbeere etwas Mineral - im Mund: Walderdbeere, Zitrusfrucht, Pampelmuse mit Schale, etwas Pfirsich, gute Säure von roter Johannisbeere im Abgang Baguettekruste - Verwendung zu: - Genussreife: 3 J.

193 BIB 51 Côtes du Rhône Rouge 2022 - s. 185

Clos des Papes - Vincent Avril

479 Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes weiss 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: reiches Bouquet, floral und etwas Anis, reife Birne, Pampelmuse, am Ende auch etwas Mineral - im Mund: elegant und reich, sehr reife Frucht von Birne und weißer Pfirsich, Orange, Pomelo, dann florale Noten, elegantes Mineral, auch etwas Mandeln, perfekt im Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge, wunderbar - Verwendung zu: Huhn mit Sahnesauce, Fischgerichten - Genussreife: 10 J.

473 Petit Vin d'Avril*

Farbe: Rot - in der Nase: Brombeere, Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert - im Mund: sehr voll, konzentrierte Frucht von reifer Schwarzkirsche, Brombeere, etwas Blaubeere und auch etwas Himbeere, dann etwas Lakritz, mit guter Struktur, gute Länge, im Abgang kommt die Frucht wieder - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: 4 J.

485 Châteauneuf-du-Pape rot, C.d.P. 2021

Farbe: Rot - 55 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 10 % Syrah, 5 % Cunoise, Vaccarèse, Muscardin und Cinsault. Farbe: Rot - in der Nase: konzentrierte schwarze Früchte, Süßholz, Wacholder, etwas florale Note von Rose - im Mund: sehr elegant und voll, weich, Halbbitterschokolade, Süßholz, dann feine Fruchtsüße von Kirsche, Brombeere, frische Säure von Kirsche, wieder Bitterschokolade und Kaffeetannine, etwas Zeste von Orange und Gewürz, ausgezeichnetes Spiel zwischen Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Lammschulter, Filet de boeuf, Reh - Genussreife: jetzt in den nächsten 2 Jahren, dann liegen lassen bis wieder in etwa 7 Jahren, dann 30-40 J.

483 Châteauneuf-du-Pape rot, C.d.P. 2022

Farbe: Rot - 55 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 10 % Syrah, 5 % Cunoise, Vaccarèse, Muscardin und Cinsault. in der Nase: konzentrierte schwarze

Früchte - im Mund: sehr seidigen Struktur und grosser Länge, er weist er Noten von roten Früchten, Kirschen und Himbeere, aber auch schwarzer Früchte, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, Gewürz, ausgezeichnetes Spiel zwischen Frucht und Tanninen - Verwendung zu: Lammschulter, Filet de boeuf, Reh - Genussreife: jetzt, nach 3 - 4 J verschlossen, dann wieder in 8 Jahren, 30-40J.

Mas Carlot - Cyril Marès

652 Mas Carlot-Génération Blanc 2023

Farbe: Weiß, 50% Rousanne, 40% Marsanne, 10% Viognier, alte Reben, Vinifizierung bei niedriger Temperatur - in der Nase: Aprikose, Pfirsichmarmelade und florale Noten (Geißblatt) - im Mund: reich, Kernton, Aprikose mit Haut, Zeste von Pampelmuse, Hauch von Litschis im Abgang - Verwendung zu: Fisch, Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: 3 J.

658 Terre Natale (Clairette) 2021

Farbe: Weiß, intensive Farbe, 100% Clairette - in der Nase: florale Note und Mirabelle, Pfirsich, feiner Mandelton - im Mund: kräftiges Mineral, florale und fruchtige Noten vermischt, Trockenfrüchten, Haselnuss und Mandel sowie Wildblumen, im Abgang feine Säure mit glasklarem Mineral,

sehr reich und elegant - Verwendung zu: Gerichten mit Olivenöl, insbesondere Gemüse und Fisch - Genussreife: 4 J.

647 Hommage à Paul Blanc blanc (ex Château Paul Blanc) 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: weiße Blüten, Aprikosentarte, Hauch von Vanille, feine mineralische Note - im Mund: reich und aromatisch mit einer feinen Säure, Frucht und Süße reifer Aprikosen, Brioche, Mandel, weißer Pfeffer, schöne Säure und eine gute Länge - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, weißem Fleisch - Genussreife: 4 J.

650 Mas Carlot-Génération rosé 2023

Farbe: Rosé, 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre - in der Nase: frische Frucht von Walderdbeere, Himbeere, Rosenblätter und Gewürzen - im Mund: feine Säure, frische Himbeere und Walderdbeere, prickelndes Mineral, schöne Säure von Johannisbeere, super Rose! - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: 2 J.

654 L'Irrésistible 2023

Farbe: Rosé, 95% Grenache, 5% Mourvèdre - in der Nase: feine Himbeernote, florale Note hin zur Rose, Zesten von Orange, auch ein Hauch von Mineral, sehr elegant - im Mund: delikate Fruchtaromen von Himbeere und Walderdbeere, florale Noten von Rose, schöne Säure von Johannisbeere, gepaart mit Gewürznoten - Verwendung zu: Gemüse in Olivenöl geschmort, Salate, sommerliches Couscous mit oder ohne Feta - Genussreife: 3 J.

648 Mas Carlot-Génération rouge BIO 2020

Farbe: Rubinrot, 60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre - in der Nase: intensive Frucht von roten Beeren - im Mund: rund, gut ausgewogen, Frucht mit eingebetteten Tanninen, Noten von Lakritz und Veilchen im Abgang. - Verwendung zu: Coq au vin, helleres Fleisch mit leichten Saucen - Genussreife: 3-5 J.

656 Les Enfants Terribles 2021

Farbe: Rot, 80% Mourvèdre, 20% Syrah - in der Nase: feine Süße, Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere, Trüffel und Tabak, feine Tannine und auch Piment - im Mund: feine Süße, Bitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere, Schwarzkirsche und Heidelbeere, präsenste Tannine mit deutlicher Gewürz- und Pfeffernote, gute Länge mit etwas Sauerkirsche im Abgang - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, kräftiger Räucherschinken - Genussreife: 5 J.

655 Hommage à Paul Blanc rouge (ex Château Paul Blanc) 2020

Farbe: Rot - in der Nase: Cassis, Schwarzkirsche, Kiefer, würzige Noten - im Mund: sehr reich, weich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, Fliederbeere, gewürzige Noten, dann feine Holztöne und Bitterschokolade, gute Länge im Abgang nochmal weiche Tannine, verschmolzen mit der Frucht, wunderbar! - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, Schmor- und Wildgerichte mit Pfeffer, Anis und Muskat. Würzige orientalische Gerichte. - Genussreife: 6 J.

Chateau St Louis

54 Château St.Louis Blanc 2022

Farbe: Weiß, blass-goldgelb mit grünen Reflexen - in der Nase: reich, florale Noten durch Geißblatt und Linde, dann Aprikose und Akazienhonig - im Mund: frische Frucht, etwas Zitrone, Mandarine und Mango, dann leichter Ton von Mandeln, gute Länge - Verwendung zu: Fisch (vom Grill) oder weißem Fleisch mit leichten Saucen, Falafel - Genussreife: 3 J.

58 L`Autodidacte 2022

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr aromatisch, würzig, Pfirsichblüten - im Mund: auch im Mund aromatisch, würzig, Aprikose, weißer Pfirsich, weiße Blüten, reife Zitrone, schönes Mineral - Verwendung zu: Falafel, gegrilltes Hähnchen, leichtes Risotto mit Trüffel, Sushi - Genussreife: 4 J.

59 Elegance -Chardonnay Viognier 2021

Farbe: Weiß - in der Nase: Aprikose, etwas florale Noten, frisches Mineral, leichter Mandelton - im Mund: sehr weich und rund, Süße von Aprikose, Pfirsich, Mandelton, feines Mineralnoten, reife Zitrone - Verwendung zu: Risotto, Couscous mit Aprikosen, weißem Fleisch, Kalb - Genussreife: 4 J.

53 The Big One Blanc 2022

Farbe: Weiß, Grenache blanc, Rousanne, Viognier - in der Nase: komplexe Noten von Ingwer, Trüffel, gerösteter Haselnuss und Zitrusfrüchten - im Mund: etwas Pfirsich, etwas Aprikose, dann auch Zitrone, Hauch von Vanille, Brioche, reicher Abgang mit Röstnoten der Kakaobohne - Verwendung zu: Austern, gedünsteter Fisch und Käse - Genussreife: 4 J.

52 Château St.Louis Rosé 2022

Farbe: zartes Rosé, 60% Grenache, 40% Syrah- in der Nase: Mandarine, Himbeere und ein Hauch Walderdbeere - im Mund: sehr fein, sehr frisches Mineral, Walderdbeere, weiße Blume, dann etwas Himbeere mit leichter Kernnote, feine Säure von weißer Johannisbeere - Verwendung zu: während eines ganzen Essens oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen und Salaten - Genussreife: 2 J.

55 Château St.Louis Rouge 2021

Farbe: dunkles Violett, Syrah, Grenache (beide alte Reben), Mourvèdre - in der Nase: reife Schwarzkirsche und etwas Cassis, dann Vanille, darüber weiche Tannine und eine feine Süße - im Mund: Frucht von Brombeere und Cassis, dahinter Halbbitterschokolade, weiche Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: rotem Fleisch, Geflügel und Hartkäse - Genussreife: 3 - 4 J.

57 L'Affranchi 2021

Farbe: Rot, Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Marselan u.a. - in der Nase: Schwarzkirsche und etwas Cassis, darüber feine Tanninnoten - im Mund: reife Schwarzkirsche und reife Himbeere, dann leichte schokoladige Töne, im Abgang Sauerkirsche und angenehme Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: 4 J.

51 The Big One Rouge 2021

Farbe: Tiefrot - in der Nase: einladend, das komplexe Bouquet vereint Frucht- und Röstnoten - im Mund: rund, Frucht von reifer Brombeere, Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaume, Säure von Sauerkirsche, dahinter Schokolade, auch Kaffee, angenehm weiche Tannine, schöne Länge - Verwendung zu: zu rotem Fleisch, zum Grillen, Braten mit leichtem Gewürz - Genussreife: 6 J.

61 Le Flacon 2019

Farbe: Schwarzrot, 60% Syrah (45 J.), 30% Grenache (50 J.), 10% Carignan (90 J.!) - in der Nase: kandierte Früchte, Pfeffer, Bitterschokolade, Kaffeenoten - im Mund: sehr gewürzig, Halbbitterschokolade, etwas Tabak und Espressonoten, intensive Fruchtnoten von reifer, schwarzen Johannisbeere und Brombeere, Pflaumengeist, Fruchtbrot, Holz und Frucht sehr schön verbunden, im Abgang nochmal sehr feine Tannine von Mokka - Verwendung zu: roten Fleisch, Grilladen, Ragouts - Genussreife: 5-10 Jahre.

Baillat

137 Domaine Baillat Rosé BIO * 2021

Farbe: Rosé - in der Nase: Himbeer- und Walderdbeere-Aromatik - im Mund: deutlich Himbeere und auch etwas Brombeere, sehr reich, charaktervoller Rosé - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: 2 J.

139 Domaine Baillat BIO 2019

Farbe: Rot - in der Nase: schwarze Früchte, etwas Lakritz und schokoladige Tannine, etwas erdige Töne und Leder - im Mund: reife Frucht, Sauerkirsche, Schlehe, Hauch von Himbeere, feine Säure und weiche Tannine, im Abgang Kaffeenoten und nochmals die Frucht von Kirsche - Verwendung zu: gegrilltem Fleisch - Genussreife: 4 J.

140 Christian Baillat 2018

Farbe: Rot - in der Nase: schmeichelnd, Schale von Cassis, Heidelbeer, feine Noten von Kräutern - im Mund: füllt den ganzen Mund, feine Süße, deutlich Cassis auch etwas Himbeer und Sauerkirsche, Tannine sind gut eingebunden, aber deutlich zu spüren, im Abgang bleibt die reiche Frucht und Bitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: 3 J.

136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2015

Farbe: Rot - in der Nase: schönes Zusammenspiel von Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, und Tanninen, Holzöne - im Mund: geschmeidig, große Kraft, schöne Frucht, Kirsche, Schlehe, Heidelbeere, Cassis, spielt schön zusammen mit Finesse und Eleganz, beachtliche Länge, großartig - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: 4 J.

138 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2019

Farbe: Rot - in der Nase: - im Mund: feine Süße von Schwarzkirsche, Kräuter, Cassis, Brioche, sehr schönes Zusammenspiel der verschiedenen Noten, ganz feiner Wein - Verwendung zu: schönes Stück vom Rind - Genussreife: 8 J.

Gardies

Allgemeine Beschreibungen im Journal

Weine dessen Jahrgängen gleichgeblieben sind:

878 La Torreta - CdR Villages 2022 we - Tourbat - **Farbe:** helles Gelb, goldgelber Rand. **Nase:** reife Aprikose, Ananas, Akazienhonig, Honigwabe, Toastnote. **Mund:** Sehr aromatisch, Frische, reife Zitrone, Passionsfrucht, reife Aprikose, Brioche. **Genussreife:** 8-10 J.

881 Clos des Vignes Tautavel - CdR Villages 2020 ro - Grenache Noir, alte Carignan und ein wenig Mourvèdre und Syrah, sehr alte Reben auf Kalkboden - **Farbe:** schwarzrot mit kräftig violettem Rand. **Nase:** beginnt mit Noten von Unterholz, Confit von roten Früchten, Gewürze der Garrigue, Kakao. **Mund:** sehr rund und reich mit feiner konzentrierter Frucht, Confit von roten und schwarzen Früchten, mit feinen gewürzigen Noten von Garrigue, Tannine von Kakao sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, sehr lang, wirkt noch lange nach, großer Wein. **Verwendung zu:** Lammschulter, Rotwild. **Genussreife:** 7 J.

875 La Vigne de mon pere 2021

Farbe: Rot - in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas Blaubeere, Hauch von Veilchen, Lakritz - im Mund: Cassis, Brombeere und etwas Blaubeere, ganz viel Frucht, sehr offen, mal wieder ein Erfolg - Verwendung zu: Lamm, Auberginen - Genussreife: 8 J.

Bärmann

Allgemeine Beschreibungen im Journal

Cinco Sentidos - Argentinien

606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral - im Mund: reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral - Verwendung zu: Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert - Genussreife: 3 J.

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2019

Farbe: Weiß - in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: 3 J.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2018

Farbe: Rot - in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topstücke vom Rind - Genussreife: 5 J.

605 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon* 2018

Farbe: Rot - in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: 4 J.

610 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Cabernet S. 2016

Farbe: Rot - in der Nase: deutliche Cassistöne, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente - im Mund: deutliche Schokolade, gekochte Schwarzkirsche, leichte Süße, sehr elegant, im Abgang Kaffeetannine - Verwendung zu: Damwild, Côte de Boeuf - Genussreife: 7 J.

611 Cinco Sentidos Special Blend Malbec-Ancelote 2016

Farbe: Rot - in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: 7 J.

614 Cinco Sentidos Espumante

Farbe: Weiß - in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund,

gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische -
Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchten - Genussreife: 2 J.

613 Cinco Sentidos Tardío Malbec (Beerenauslese)

Farbe: Rot - in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen
Trockenpflaume und Confit von Kirsche, Aromen von Kräutern, große
Länge - Verwendung zu: Dessert, Schokolade, aber auch Wild -
Genussreife: jetzt bis 2025.

615 Cinco Sentidos Tardío Blanco (Beerenauslese)

Farbe: Weiß - in der Nase: sehr fruchtig mit einem Kompott weißer
Früchte - im Mund: gutes Spiel von Süße und Säure, leichter Muskatton -
Verwendung zu: Käse, Desserts - Genussreife: 10 J.