

# Les Vins

Das



Club-Magazin

## Das Weinjahr 2024



war für unsere die Winzerinnen und Winzer eine Katastrophe mit zusätzlichem Arbeitseinsatz und mit enormen Ertragseinbußen.

Im Burgund gilt 2024 als einer der schwierigsten Jahrgänge seit Jahrzehnten.

Frost und Hagel setzten den Reben schon früh zu. Das eigentliche und größte Problem in diesem Jahr war aber der Schimmel. Das Jahr war extrem nass mit ungewöhnlich starken Regenfällen. Mehltau und Schwarzfäule breiteten sich rasant aus. Die Winzer\*innen kämpften, waren zum Teil 24/7

in den Reben und haben den Kampf in einigen Regionen dennoch verloren.

Clotilde Davenne im Chablis verlor 90% des Aligoté und runde 60% des Chardonnay. Auch für den Pino Noir war es eine Katastrophe. Die Spätfröste, führten zu teils uneinheitlich reifenden Trauben. Die Entscheidung mit der Ernte noch eine Woche zu warten, war am Ende die Falsche, denn es hat in dieser Woche kontinuierlich geregnet.

Auch die Winzer\*innen an der Cote d'Or, dem Mâconnais und der Côte Chalonnaise blieben nicht verschont. Nur mit großem, zeitlichen Mehraufwand konnte man noch 50% der Ernten retten. Die Selektion der Beeren, die auch sonst schon immer sehr genau und akribisch ausfällt, musste noch verschärft werden und man konnte allein für diese Maßnahme nochmal 2 Tage mehr einplanen.

Vilmart & Cie in der Champagne vermelden zwischen 50 und 60% Einbußen. Sie werden große Teile ihrer Reserveweine nutzen müssen. Das System der Réserve erlaubt es Produzenten in der Champagne, eine bestimmte Menge Wein vorherigen Ernten zurückzuhalten, falls die Erträge wie in diesem Jahr, niedrig sind. Rolet im Jura konnten auf keine Reserve zurückgreifen und deshalb in 2024 keinen Crémant produzieren. Wir empfehlen sich hier zu bevorraten.

Je weiter südlicher man kam, desto besser wurde es. So war das Jahr für unsere Winzer im Beaujolais und im Rhone-Tal nicht ganz so verheerend. Das liegt bei Letzteren auch an ihrem großen Helfer, dem Mistral, den wir in voller Kraft erleben konnten und der unsere Pläne für den freien Sonntag förmlich weggeblasen hat. In den Reben wirkt dieser Wind aber wie ein großer Fön, der die Pflanzen einfach trocken pustet.

### Abholung der bestellten Weine



24256 Westensee

**Samstag 05.07.2025 10-16Uhr**

**Sonntag 06.07.2025 10-13Uhr**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Winzer*innen</b>	<b>Seite</b>
Vilmart & Cie	4
Clotilde Davenne	5
Capitaine-Gagnerot	6
Thevenet	6
Forey Père et Fils	7
Domaines Famille Picard	8
Domaine Antoine Viland	9
Domaine Burgaud	9
Domaine André Perret	10
Gonon	11
Cave de Tain	11
Domaine Auguste Clape	12
Domaine de la Grand Ribe	13
Domaine de Mourchon	14
Domaine du Mignon	15
Domaine Mas Carlot	16
Saint Louis la Perdrix	17
Joseph Castan Fine Wine	18
Clos des Papes	18
Domaine Rolet	19
Domaine Paul Blanck	20
Domaine Maurice Schoech	20
Weingut Bärman	21
Domaine Chavet	21
Château Haut-Rian	21
Château Carsin	21
Gardies	21
Finca Algarve	22
<b>Probenotizen ab Seite</b>	<b>23</b>

## Liebe Kundinnen und Kunden,



### Sommelière und Taste In Berlin

Nach zwei Jahren Fernstudium und den absolvierten schriftlichen Prüfungen im März und den mündlichen/praktischen Prüfungen im November 2024 bin ich nun IHK und IWI **zertifizierte Sommelière**. Ich habe mich für Fair-Wein zu dieser Zusatzausbildung entschlossen, damit wir Ihnen auch weiterhin die Weine so detailliert beschreiben können, wie es vorher **Klaus Potthoff** getan hat. Mein Fokus liegt jetzt also direkt auf den Weinen, den Verkostungen, den Beschreibungen und den Weinproben. Im Team entscheiden wir, welche Weine wir aufnehmen und gestalten für Sie den Katalog.

Bei Fragen zu den Weinen, Winzer\*innen und Regionen können Sie mich direkt kontaktieren.

[k.l.stuedemann@fair-wein.de](mailto:k.l.stuedemann@fair-wein.de)

Ich bilde mich kontinuierlich für Sie weiter und besuche Fachmessen.

So war ich im Oktober auf der **Tastin France** in Berlin in der Französischen Botschaft. 24 Aussteller\*innen stellten Ihre Bio-Weingüter aus Frankreich vor und es gab zwei Masterklassen mit Deutschlands bestem Sommelier Florian Richter.

Die Verkostungen an diesem Tag führten zu drei Besuchen und Verkostungen auf unserer diesjährigen Frühjahrsreise. Die **Domaine Mourchon** und **Domaines Picard** nehmen mir mit Begeisterung in unser Portfolio auf und auch im Sommer werden wir neue Weingüter anfahren.

Neben den regulären Fair-Weinproben bei unseren Aktionen können Sie mich gern für private Weinproben und Firmenevents buchen.

Und noch etwas Eigenwerbung außerhalb des Weins. Die meisten von Ihnen wissen ja, dass ich in erster Profession SchauspielerIn und Sängerin bin. Auch hier bin ich über [info@rampengold.com](mailto:info@rampengold.com) für Feiern und Events buchbar.

Ihre Kati Luzie Stüdemann



## Vilmart & Cie

**D**as war ein luxuriöser Start unsere Reise in der Champagne bei Vilmart und Cie. Patrizia empfängt uns gewohnt herzlich und übergibt dann an ihre junge Kollegin Lea. Da Christina das erste Mal bei Vilmart und in einem Champagnerhaus war, nehmen wir die Einladung zur Führung gern an.

Nach der Besichtigung der Fässer und der Einführung in die Lagerung, die Fassherstellung, das Alter, das Material und die Größe der Fässer und wie das die verschiedenen Blends beeinflusst, bestaunen wir die große manuelle, vertikale Presse. Hier ist noch volle Manpower gefragt. Die Trauben kommen sehr schnell nach der Ernte in die Presse, werden angepresst mit Gabeln zusammengeschoben, ein zweites Mal gepresst und dann noch ein drittes und viertes Mal. Der Most wird unter der Presse in einem großen Tank aufgefangen und abgezogen. Der verbleibende Trester geht in die Destillerie und wird zu Marc de Champagne.

In der Unterkellerung und dem ältesten Teil der Domaine bestaunen wir dann die vielen Flaschen, in denen die zweite Gärung stattfindet und die dann mindestens 2 wenn nicht bis zu 9 Jahren auf der Hefe lagern, um die besonderen Autolyse-Aromen eines Champagners zu entwickeln.

Gerüttelt wird noch sorgsam von Hand und die Dosage nach dem Degorgieren übersteigt nie mehr als 8g/l und so bleiben alle Vilmart Champagner elegant und trocken.

Jeder Einzelne begeisterte mit reichem Bouquet, geordneter Feinstperlung, der komplexen Aromatik, der lebendigen weichen Säure und dem eleganten Mineral.

Jeder Champagner ist absolut elegant und edel und kann einen großen Moment krönen.

Die meisten Emotionen hat bei uns diesmal der gleichnamige **Cuvée Emotion** hervorgerufen. Ein Rosé-Champagner, der seines Gleichen sucht. Reich, komplex, ein gastronomischer Champagner, der zu vielseitiger gehobener Küche passt. Ich gebe zu, hier konnte ich den letzten Probeschluck nicht ausspucken.

Wer sich noch intensiver mit dem jeweiligen Champagner und seiner Herstellung befassen möchte, dem macht es ein QR-Code auf den neuen Flaschen leicht, der einen zu sämtlichen Informationen, Fotos und Videos führt.

kl

Probenotizen S. 41-42



## Clotilde Davenne

**W**ir haben unsere Reiseroute verändert, weil Christina und ich nicht vom Elsass gestartet sind. So konnten wir erstmals eine Nacht im Chablis, in der Ferienwohnung bei Clotilde verbringen. Die Ferienwohnung ist sehr schön und klar eingerichtet mit großer heller, großzügiger Küche. Wir haben uns sehr wohl gefühlt und können sie nur empfehlen.

Ein Besuch bei Clotilde mit Tasting ist immer eine Reise wert. Wie immer ist für unsere Probe am Morgen alles perfekt vorbereitet. Wir probieren die Weine hauptsächlich aus den Jahrgängen 22 und 23. Beides gute, sonnige Jahre, die ausdrucksstarke Weine hervorbrachten. Dass alle Weine von Clotilde Davenne extraordinär sind, brauche ich Ihnen fast nicht mehr erklären. Ich liebe den **Aligoté** für seine reiche und gelbfruchtige Aromatik, den **Saint- Bris** für seine klare Struktur und große Mineralität und die Chablis für ihre Eleganz, Ausdruckskraft, Mineralität und dem köstlichen, langen Nachhall. Der **Pinot Noir** ist reich, mit leichten Gewürznoten und weichem Tannin.

Dann wird es spritzig, denn wir verkosten die **Crémants**, die alle Freude machen.

Die Domaine feiert in diesem Jahr ihr 20jähriges Jubiläum mit vielen Events. Die Termine finden Sie auf der Webseite, falls Sie in der Nähe sind.

Eigens zum Jubiläum hat Clotilde den Crémant de **Bourgogne Grand Millésime** aus Chardonnay, Pino Noir und Aligoté kreiert. Sie reicht uns dazu ein kleines Gebäckkonfekt auf Rührteigbasis mit Vanille, dunkler Schokolade und mit einer kandierten Kirsche im Kern, welches hervorragend passt. Capeau et Félicitations !

klS

Probenotizen S. 28-29



*Clotilde mit ihrem Jubiläumscrémant*

## Capitaine-Gagnerot



Seit ich das erste Mal in den Genuss kam, die Weine von der Domaine Capitaine-Gagnerot zu probieren (damals noch mit Capitaine-Senior), bin ich beknennender Fan derselben.

Alle Weine, ob weiß oder rot, sind von edler Noblesse und Tiefe. Sie sind nie aufdringlich oder laut, sondern nuanciert und finessenreich. Die Familie Capitain verbindet Tradition und moderne Präzision, arbeitet nachhaltig und mit großer Sorgfalt im Weinberg und mit Feingefühl im Keller. Hier geht es nicht um Mode oder Exzentrik, sondern um Authentizität. Jeder Wein repräsentiert die Besonderheiten der jeweiligen Lage,

sei es **Ladoix, Aloxe-Corton, Corton Grand Cru** oder **Echezeaux**.

cls

Probenotizen S. 31

## Thevenet

Die Probe bei Thevenet dauert nicht allzu lange, sind doch hier immer nur drei Weine zu verkosten. Diese haben es aber an Ausdruckskraft und Qualität in sich und Robert Parker ordnet sie nicht ohne Grund den größten Weinen der Appellation **Viré-Clessé** im südlichen Burgund zu.

Seit sieben Generationen widmet sich die Familie Thévenet der Pflege dieses einzigartigen Terroirs und setzt dabei auf traditionelle Methoden, um die Authentizität ihrer Weine zu bewahren

Die Vinifikation erfolgt ohne den Einsatz von Holz, stattdessen wird Edelstahl verwendet, um die reine Frucht und das Terroir unverfälscht zum Ausdruck zu bringen

Gautier Thévenet verzeichnet in 2024 50% Einbuße. Das Jahr war mit extremen Regenfällen und Mehltau denkbar schlecht. „Man kann nicht gegen die Natur arbeiten“: sagt er. Dieses Jahr könnte allerdings auch wieder so werden.

Wir beginnen mit dem 22er Jahrgang der **Domaine de Roally**, welcher uns mit floraler Süße von weißen Blüten empfängt und sich sehr reich mit Frucht von reifer Birne, einem Hauch Honig, eleganter Säure, hoher Mineralität und guter Struktur weitererzählt.

Auch den **Domaine Emilian Gillet- AOC Viré-Clessé** verkosten wir aus dem Jahr 2022, welches nach dem katastrophalen Jahr 2021 wieder ein Jahr zum Aufatmen war.

Emilian Gillet ist sehr mineralbetont und elegant. Mit florale Aromen, Honig, weißem Pfirsich, Grapefruit, Mandel und delikater herber Note, führt er uns in einen sehr langen Abgang mit deutlich Minze.

Gekrönt wird die Probe dann mit dem **2020er Domaine de la Bongran – Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé**. Ein herausragender Wein mit klarem, schillerndem Mineral, weißen Blüten, Honig, reifer Birne, Grapefruit, Ananas, der Säure reifer Zitronen, Maiglöckchen, Mandelton und mit großer Länge.

Vergessen Sie nicht die Weine vor dem Genuss ausreichend zu belüften!



*Gautier Thevenet mit seinem Vater*

cls

Probenotizen S. 33

## Forey Père et Fils



*Quintaine Forey mit unseren Probeflaschen*

**D**ie Weine bei Forey hauen Christina und mich wieder förmlich um. Hier ist jeder Schluck ein Genuss. Seit 5 Generationen arbeitet die Familie leidenschaftlich und präzise und mit großer Demut und Respekt vor dem Handwerk und dem Terroir.

Die Domaine bewirtschaftet rund zehn Hektar in einigen der bedeutendsten Lagen der **Côte de Nuits**, darunter **Vosne Romanée**, **Nuits-Saint-Georges**, **Morey-Saint-Denis** und sogar Grands Crus wie **Clos de Vougeot**, **Échezeaux** und **Grands Échezeaux**. Jede Parzelle bringt ihren ganz eigenen Charakter zum Ausdruck, aber alle eint die intensive Verbindung zu den kalkreichen, tonhaltigen Böden des Burgunds. Die Weine sind tief, kraftvoll und griffig und mit enormen Lagerpotenzial. Alle zeugen von Größe.

Mit absoluter Freude berichten wir von den Weinen, die Forey von Jacob in **Côte de Beaune** übernommen hat. Wir hatten uns 2022 ja schmerzlich von den Weinen der **Domaine Jacob** verabschiedet, weil Jean-Michel ohne Nachfolger in den Ruhestand gegangen ist. Einen kleinen Teil seiner Parzellen hat Quintaine Forey bekommen. Beide Familien sind durch frühere Heirat verbunden.

Der **Savigny Vergelesses 1er Cru rouge** und der **Gevrey Chambertin „La Justice“ rouge** fallen, boden- und klimabedingt etwas feingliedriger und luftiger aus, als die Weine der Côte de Nuits. Neben der typischen konzentrierten dunklen Beerenfrucht und dem Gewürzton finden wir hier auch duftig florale Noten von Rosen.

**Savigny Vergelesses 1er Cru blanc 2020** ist schmeichelnd, empfängt mit feiner Fruchtsüße von reifer Birne, Quitte und gelber Stachelbeere, bringt auch florale Noten und Gewürz von Zimt und Kardamom mit und ist lang im Abgang, mit einem Hauch von Ananas und langem aromatischem Nachhall.

Und so können wir Ihnen weiterhin Weine aus beiden Teilen der **Côte d'Or** anbieten.

kl



Probenotizen S. 30-31

Neu !

## Domaines Famille Picard



Auch die Weine der Domaines Famille Picard habe ich, vorgestellt von der charmanten Clara Zrout, in Berlin kennengelernt und war gleich verliebt. So war es nur folgerichtig, dass wir das Weingut auf unserer Reise anfahren. Schon das Einbiegen auf die Allee und der Blick auf **Château de Chassagne-Montrachet** war beeindruckend. Clara empfängt uns in der großen Vorhalle. Unser Zeitplan erlaubt uns, eine kleine Besichtigung der historischen Keller aus dem 11. und 14. Jahrhundert. Hier gibt es eine Besonderheit, die ich noch in keinem Keller gesehen habe. Die Fässer haben unterschiedlich farbige Reifen und Ringe. Jede Farbe steht für einen Jahrgang und ermöglicht dem Kellermeister ein einfacheres Management.

Das Weingut Familie Picard, das heute in **Chassagne-Montrachet** ansässig ist, wurde 1951 von Luis Felix Picard gegründet, der damals 2 ha Weinberge in der Gemeinde Chagny besaß. Sein Sohn Michel schloss sich ihm einige Jahre später an und baute im Laufe der Jahre ein Familienweingut auf, das von seinen Kollegen anerkannt wurde. Heute sind es 140 ha Weinberge, die sich auf vier Weingüter zwischen der **Côte Chalonnaise** und der **Côte de Beaune** verteilen, mit darunter renommierten Lagen wie **Chassagne-Montrachet**, **Saint-Aubin**, **Puligny-Montrachet** und **Aloxe-Corton**, die seine Tochter Francine Picard vollständig verwaltet.

Sie setzt sich voll und ganz für einen intelligenten, durchdachten, ehrlichen, gesunden und zukunftsorientierten Weinbau ein, der von den großen Agronomen in der Vergangenheit inspiriert und von einem engagierten Team von Männern und Frauen umgesetzt wird. Von der Erde bis zur Flasche besteht ihr oberstes Ziel darin, sehr präzise Parzellenweine zu erzeugen, die ihre Böden widerspiegeln und gleichzeitig daran zu arbeiten, unsere ökologischen Auswirkungen auf unsere unmittelbare Umgebung und insbesondere auf die Weinrebe, zu verringern. Heute wird das gesamte Weingut mit biologischem Weinbau geführt, davon 30 ha biodynamisch.

Wir verkosten mit Freude und Genuss die Weine. Mit **Terres Affranchies** steigen wir gut in die Welt der Picardweine ein. Bei **Domaine Au pied de Mont Chauve** begeistern uns sowohl die kleineren **Bourgogne Aligoté**, **Bourgogne Chardonnay** und **Bourgogne Pinot Noir** als auch große Lagen wie **Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Chenevottes“** oder **Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“**. Bei **Chateau Davenay** ist es bei den weißen **Rully „Les Saint-Jaques“** und **Rully 1er Cru „Rabourcés“** einfach Liebe.

Ebenso verhält es sich bei **Domaine Voarick** mit **Givry blanc oder rouge**. Der Pinot Noir steigert sich dann noch in **Mercurey „Vignes blanches“** und **Mercurey 1er Cru „Clos du Paradis“**.

Alle verkosteten Weine sind biologisch angebaute Haute Couture-Burgunder und überzeugen durch Eleganz, Finesse und Ausdrucksstärke.

[Entdecken Sie diese außergewöhnlichen Burgunder!](#)

kl

Probenotizen S. 32-33

## Domaine Antoine Viland

**D**as Weingut, die Weine und nicht zuletzt das Ehepaar Audrey und Antoine können wir einfach als charmant beschreiben. Völlig unprätentiös machen die Vilands hochwertige Weine, die das Terroir gekonnt widerspiegeln. Viland setzt auf die traditionelle Weinbereitung des Beaujolais, mit Ganztraubengärung des Gamay, was den Weinen eine große Tiefe, Komplexität und ein sanftes Tannin beschert, welche sich angefangen beim **Pierres Dorés** über  **Vieilles Vignes** bis zum **Chénas** noch potenzieren.

Der **Chardonnay** zeichnet sich durch Frische, feine Fruchtaromen und eine ausgewogene Säure aus.

Der Rosé **Plaisir d'été** ist für mich einer der besten Sommerrosés, die ich kenne und der Crémant ist – na wie soll ich sagen – Charmant!

cls

Probenotizen S. 34



*Audrey und Kati Luzie in den Reben*

## Domaine Burgaud



*Veronica Burgaud*

Bei Burgaud wurden wir diesmal von Pierres Frau Veronika empfangen. Eine sehr sympathische, bescheidene, junge Frau. Sie ist studierte Landwirtin und arbeitet eigentlich nicht mit in der Domaine. Trotzdem konnte sie uns fachgerecht und mit allen Informationen, die wir brauchten, durch die Probe führen. Auch schön war es, von ihr etwas über Pierres Vater Bernard zu erfahren, der sich noch bester Gesundheit erfreut und gerade eine Steinmauer nach alter Bauart errichtet hat.

Die Domaine **Burgaud** produziert ausschließlich einen **Côte-Rôtie**. Die Vinifikation erfolgt traditionell mit vollständiger Entrappung der Trauben. Anschließend reift der Wein etwa 15 Monate in Eichenfässern, wobei der Anteil neuer Fässer bei maximal 20 % liegt. Dies ermöglicht eine harmonische Integration der Holzaromen, ohne die Frucht zu überdecken. Der Wein wird aus den Weinen der verschiedenen Lagen assembliert. Lagen wie **Côte blonde**, **Côte Dodin** und **Les Moutonnes** bringen die Feinheit und Frucht mit, höhere Lagen wie **La Brosse** und **Le Champin** dann die Säure und

Mineralität.

Der **Côte-Rotie 2023** ist elegant mit Frucht von Brombeere und Kirsche, Kirschgeist, Bergamottenabrieb, Halbbitterschokolade, Marzipan, einer eleganten Säure von Sauerkirsche und den typischen Syrah-Anklängen wie Pfeffer und Nelken, sowie subtilen, floralen Nuancen von Veilchen. Ein großer Wein, sehr reich im Abgang und mit enormen Lagerpotenzial.

Veronika berichtet, dass der Wein in der Region traditionell als **Geburtswein** mit dem betreffenden Jahrgang verschenkt wird. Diese Tradition greifen wir gern auf und legen Sie Ihnen nahe.

cls

Probenotizen S.35

## Domaine André Perret



André und Marie Perret

**E**s empfangen uns Marie und ihr Vater André zur Probe. André zeigt uns mit Stolz einen Zeitungsartikel über die Winzer\*innen aus Saint-Joseph aus dem ich hier gern zitiere:

### **MARIE PERRET**

*Die heute knapp dreißigjährige junge Frau übernahm 2020 das Familiengut Chavanay. Nach einem Studium der Agrartechnik, ersten Erfahrungen in der Cave de Tain, aber auch in Kalifornien und Chile gehört Marie Perret zur jungen Generation von Saint-Joseph.*

*Obwohl das Gut im Jahr 1983, als es von ihrem Vater André gegründet wurde, lediglich einen Hektar umfasste, kümmert sie sich heute um die Reben auf 13 Hektar sehr steilen Hanglagen, während ihr Vater eine Mikroparzelle zur Selbstversorgung, wie man so schön sagt, bewirtschaftet. Die Hälfte geht in den Export. In 21 Ländern verführen Maries Weine mit ihrer Frische und ihrem Temperament, genau wie die Frau, die sie produziert.*

Ich liebe die Condrieus **Chéry** und **Clos Chanson** aus der Rebsorte Viognier. Beide reich und sehr konzentriert mit Frucht von weißem Pfirsich, reifer Birne und Aprikose, auch Birnengeist und darüber der feinen Pfeffernote und dem klaren Mineral.

Der **Saint Joseph blanc** ist eine Cuvée aus Marsanne und Roussanne, die Aromen von Quitte, Ananas, Kamille und Honig bietet. Die Aromen bauen nacheinander auf sich auf, erst die zarte Frucht, getragen von einer feinen Säure, dann weißer Pfeffer, delikate Kernnoten und das Mineral. Er ist sehr lang und hat ein hohes Alterungspotenzial.

Der **Saint Joseph rouge Les Grisières** ist von alten Rebstöcken. Marie baut ihn teilweise in Ganztraubengärung aus, was im Ergebnis einen tiefen, hochkonzentrierten und saftigen Wein, voller schwarzer Früchte hervorbringt.

Wir freuen uns, dass die Erträge beim Syrah wieder so sind, dass wir auch die kleinen IGP-Brüder **Syrah** und **Merlot-Syrah** bekommen und anbieten können. Das Preis-/Leistungsverhältnis ist bei beiden unschlagbar.

cls

Probenotizen S.34-35

## Gonon

Punkt 17.30 Uhr biegt Jean Gonon wieder vom Weinberg in den Hof ein, um mit uns die Probe zu machen. Diesmal sind wir nicht allein. Mit dabei sind ein Händler aus South Carolina, ein Restaurantleiter aus Marseille und ein sehr nettes Ehepaar, welches in Colmar ein Restaurant betreibt, in das sie uns herzlich eingeladen haben, wenn wir wieder mal mit etwas Zeit im Elsass sind.

Zuerst werden wieder Fassproben der verschiedenen Lagen und auch verschiedener Jahrgänge verkostet. In Christina erkenne ich meine Überforderung der ersten Proben bei Gonon. Das ist dann doch schon für Fortgeschrittene, sich hier spätere Assemblagen und Entwicklungen vorzustellen.

Zum Glück kommen dann ja auch die „fertigen“ Weine ins Glas.

Der **St. Joseph Les Oliviers blanc 2022** kommt mit Finesse und entfaltet reiche Aromen von Akazien- und Lindenblüten, Rose, der Frucht von Birne und weißem Pfirsich und einem Hauch Marzipan im Abgang.

Der **St. Joseph Rouge 2022** ist feingliedrig, mit konzentrierter Frucht, samtigen Tanninen, eleganter Säure und gewürzigen Anklängen.

Nicht ohne Grund zählt die Domaine Pierre Gonon zu den Kultweingütern in der Appellation Saint Joseph. Gearbeitet wird rein biologisch, ohne den Einsatz von Herbiziden, ohne unnötige Interventionen und Lärm.

Die Gärung erfolgt mit wilden Hefen und langer Mazeration auf natürliche Weise. Der Ausbau erfolgt in alten, großen Fässern.

Die entstandenen Weine sind poetisch, langlebig und voller Seele.

cls



Probenotizen S. 35

## Cave de Tain



**E**ine Baustelle mit Straßensperre, plötzlich endenden Umleitungen und ein ratloses Navi, das uns immer wieder zur Straßensperrung zurückführte, verhinderten fast unseren Besuch bei Cave de Tain. Letztendlich konnten wir nur das Auto abstellen und uns zu Fuß durchschlagen.

Wir hatten uns viel vorgenommen und mussten jetzt etwas durch die Weine hetzen, da der Showroom später schon wieder belegt war und unser straffe Zeitplan eh keine Verlängerung zugelassen hätte. Wir haben also alle gegeben, die Weine aus der Bio-Linie verkostet und beschrieben und erst später gemeinsam reflektiert und besprochen. Alle Weine waren solide, aber bei Weitem nicht auf dem Qualitätsniveau unserer anderen Winzer\*innen aus der Region. Wir haben uns am Ende entschlossen, keine weiteren Weine von Cave de Tain aufzunehmen und bieten Ihnen hier nur weiterhin die bei Ihnen beliebten **St. Joseph Terre Ivoire blanc** und **St. Joseph Esprit de Granit rouge** an. Vielleicht nähern wir uns mit etwas Abstand und mehr Zeit noch einmal weiteren Weinen an.

cls

Probenotizen S. 37

## Domaine Auguste Clape



*Olivier Clape*

**B**ei Clape mussten wir, obwohl pünktlich, noch warten. Es würden noch zwei andere Kunden dazukommen, einer aus Amerika. Wir kamen uns schon etwas verfolgt vor, als mit 25-minütiger Verspätung wieder der Händler aus South Carolina und der Restaurantleiter aus Marseille ankamen. Wie schon bei der Probe bei Gonon nahmen die beiden wieder viel Raum ein, aber Olivier wendete sich auch uns zu und wir sahen gelassen darüber hinweg. Nicht schön zu hören, war es, dass es seinem Vater Pierre, mit dem wir beim letzten Mal noch probiert hatten, gesundheitlich nicht so gut geht. Wir wünschen gute Genesung.

Die Domaine Auguste & Pierre Clape ist legendär in der Appellation Cornas im nördlichen Rhône-Tal. Auguste Clape war der erste Winzer in Cornas, der seine Weine selbst abfüllte und unter eigenem Namen vermarktete. Heute führen sein Sohn Pierre und Enkel Olivier die Tradition fort und bewahren den klassischen Stil des Hauses.

Die Weine der Domaine sind bekannt für ihre Authentizität und Langlebigkeit. Sie werden traditionell vinifiziert, wobei die Gärung in Betonbehältern erfolgt und der Ausbau zwischen zwölf und 22 Monaten in alten, ovalen Foudres stattfindet. Dies fördert die natürliche Komplexität der Weine, ohne sie mit neuen Holzaromen zu überlagern.

Neben den Fassproben, verkosten wir den 2022er **Cornas**, den **Cornas Renaissance** aus dem Jahr 2021 und den 2023er **Côte-du-Rhône**. Alle drei Weine sind herausragende Côte-du-Rhône-Weine auf höchstem Niveau. Sie spiegeln das Terroir authentisch wider und bringen die Rebsorte Syrah mit dunkler Beerenfrucht, Gewürzen, Kräutern und einer tiefen Mineralität, und sanfter Tanninstruktur zum Strahlen.

Wie jedes Jahr bekommen wir von den Weinen nur ein kleines Kontingent. Sie können die Weine bestellen und Anja versucht dann, jeden von Ihnen in der Zuteilung zu bedenken.

cls

Probenotizen S. 35



## Domaine de la Grand Ribe



*Cyprien Maton*

**A**uch wenn wir es ja wussten, hatte ich es wohl verdrängt und war etwas konsterniert, als uns nicht wie immer das Ehepaar Magali und Jerome Muratori begrüßte.

Die Domaine Grand Ribe hatte in den letzten Jahren mehrere Besitzerwechsel, immer geblieben war Jerome Muratori als Kellermeister. Er sorgte dafür, dass die Qualität der Weine gleichbleibend stimmte und das Spezifische der Weine der Domaine sofort zu schmecken war. Jetzt ist er im verdienten Ruhestand. Magali arbeitet noch im Vertrieb, hatte aber am Tag unserer Probe Urlaub.

Also alles neu mit dem jungen, neuen Kellermeister Cyprien Maton. Zum Glück müssen wir uns doch noch nicht komplett umstellen, denn wir verkosten noch den vorletzten Jahrgang von Jerome.

Mit dem **Côtes du Rhône Blanc Viognier** haben wir einen Neuzugang zu vermelden. Ein duftig frischer, sehr zugänglicher und doch charakterstarker Wein, mit Pfirsich, Aprikose, weißem Pfeffer, guter Länge und mit delikater, herber Note im Abgang.

Danach verkosten wir den **Côtes du Rhône Village de Rochegude** aus Viognier und Roussanne. 7 Monate in alten großen Holzfässern ausgebaut, ist er ein voller, aromatischer Wein mit einem tollen Spiel von Frucht und Würzaromen.

Wie immer ist der **Rosé** sehr gelungen - ein Wein zur sommerlichen Küche und zu fast allen Gelegenheiten. Die roten Côte-du-Rhone-Weine der Domaine sind sehr harmonisch und geschmeidig, mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Dereinfache“ **Côte-du-Rhone** überzeugt als Preis-/Leistungssieger, der **Côtes-du-Rhône Vieilles Vignes** ist sicher wieder ein Bestseller und der **Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire** ist komplex und strukturiert und einfach traumhaft.

klS

Probenotizen S. 37



**Neu !****Domaine de Mourchon**

Kate Mourchon lernte ich im Oktober bei der Tasting France schon vor der französischen Botschaft kennen und wir hatten gleich einen Draht zueinander. Als ich dann zur Probe an ihren Stand kam, war ich von jedem einzelnen, vorgestellten Wein begeistert und wusste, dass wir die Domaine unbedingt mit aufnehmen müssen.

Die Domaine de Mourchon liegt in den wunderschönen Dentelles de Montmirail, im Zentrum eines Dreiecks, das vom Mont Ventoux im Osten, Vaison-la-Romaine im Norden und Avignon im Südwesten gebildet wird. Damit befindet sie sich nicht nur im Herzen einiger der besten Weinanbaugebiete der Region, sondern auch im Herzen der Region Vaucluse – der Provence von ihrer geschichtsträchtigsten und malerischsten Seite. Schon die Fahrt hinauf zur Domaine war abenteuerlich und die Aussicht auf das Tal und die Dörfer spektakulär. Die Domaine liegt in der **Appellation Séguret** nicht weit entfernt vom Dorf Séguret, welches in Reiseführen gern als schönstes Dorf Frankreich bezeichnet wird.

Nach unserer Ankunft werden wir aus gebührender Entfernung von der scheuen Hündin Nana beäugt. Der Mistral bläst so stark, dass es uns fast die Autotür wegweht und wir schnell ins Innere flüchten.

Dort empfängt uns Kate herzlich und führt uns erst einmal durch die Domaine.

Ein bisschen verrückt mussten ihre Eltern **Ronnie und Walter McKinlay** schon sein, als sie Ende der 90er Jahre nach dem Verkauf ihrer IT-Firma die Weinberge kauften und das regnerische Schottland verließen - alles ohne Vorkenntnisse im Weinbau und nur mit der Liebe zu den Weinen der südlichen **Côtes du Rhône**.

Der Weinberg bestand damals aus 17 verwilderten Hektar alten Rebstöcken, nach Norden ausgerichtet, was es in früheren Jahren schwierig machte, die Trauben reif zu bekommen. Auch verfügte die Domaine außer den Reben über kein Haus und keine Einrichtungen zur Weinherstellung.

Die Familie erbaute einen komplett neuen Keller, der mit neuen Technologien ausgestattet und nach strengsten Kriterien gebaut wurde. Besonders hervorzuheben ist, dass in der Produktion in allen Schritten die Schwerkraft der natürlichen Hanglage genutzt wird. Oben kommen die Trauben nach der Ernte in das Gebäude, der Saft fließt direkt in die Tanks eine Ebene darunter und im Keller werden die Flaschen abgefüllt. Das schont Ressourcen und führt zu einem vorteilhaften Preis-Leistungsverhältnis.

Jetzt sind die Herausforderungen von damals das große Plus der Domaine. Alte Reben treffen auf modernste Kellertechnik und beim Klimawandel ist Nord, das neue Süd.

Heute führt die Tochter **Kate McKinlay gemeinsam mit ihrem Mann Hugo** die Domaine.

Im Jahr 2000 wurde das Team von Mourchon durch den jungen und engagierten Oenologen **Sebastien Magnouac** verstärkt, der bis heute die Weine vinifiziert.

Die Domaine ist inzwischen auf 35 Hektar angewachsen und wird ökologisch bearbeitet, was bedeutet, dass nur natürliche Methoden angewendet werden und keine Chemikalien.

[Die ganze Kollektion ist bemerkenswert und wir nehmen sie komplett mit auf.](#)



## Neu ! **Domaine de Mourchon**

**D**er weiße **Blanc La Source** ist eine Cuvée aus Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Marsanne, Clairette und Bourboulenc. Er ist frisch und zugänglich mit Noten von weißem Pfirsich, Kalkmineral und langem kernigen Abgang.

Der **Viognier** wurde teils im Fass ausgebaut, was ihm einen leichten Schmelz verleiht. Machen mögen Viognier nicht, weil er ihnen zu ölig und zu viel ist. Bei Mourchon wird er früher geerntet. Damit behält er die Frische und mehr Noten von frischer Säure und weißen Blüten.

Der **Rosé Loubié** den man im Stil mit den provenzalischen Rosés vergleichen kann, wird mittlerweile jedes Jahr zu einem der besten Rosé-Weine Frankreichs gekürt.

Alle roten Weine sind kraftvoll, mit explosiver Frucht und ohne den oft gerbstoffgeprägten, kantigen Charakter anderer Weine aus der Region. Die Hauptrebsorten Grenache und Syrah präsentieren sich hier sowohl als Solisten (**Family Syrah, Family Grenache**) als auch in hervorragend assemblierten Cuvées (**Côtes du Rhône Rouge, Tradition Rouge, Nana und Grand Réserve Rouge**).

Auch ein **Châteauneuf-du-Pape** mit angekauften Trauben der Region wird vinifiziert. Er ist ein zugänglicher Vertreter, mit zarter Frucht von Kirsche und Himbeere, Brombeerkonfitüre, Schokolade, Kräuter der Garrigue und schillerndem Mineral.

Im Laufe der Jahre erfreut sich die Domaine de Mourchon wachsenden Interesses und Erfolges seitens der Kritiker und erhält sowohl von Robert Parker aber auch von anderen Höchstpunktzahlen.

Und auch wir sind des Lobes nicht müde und hoffen, dass Sie nach den Verkostungen unsere Begeisterung nachvollziehen können und teilen.

cls

Probenotizen S. 36

### Und dann gab es noch diesen fantastischen Bonus.



Wir verkosten eine **1993 Armagnac** der **Domaine du Mignon** und damit einen Armagnac, wie ich ihn schon lange nicht mehr im Glas hatte. Schon der Geruch verführt in andere Welten, erzählt Geschichten von warmen, sternklaren orientalischen Nächten, von Kaminfeuern, von Wald und Zauberern und von tiefen Geheimnissen. Hochkomplex entfalten sich Aromen von Trockenfrüchten (Feige, Dattel), kandierten Orangenzenen, gerösteten Haselnüssen, Karamell, Eichenholz, Mokka, Vanille und einem Hauch Tabak. Und wie Scheherazade in 1001 Nacht, hört er nicht auf zu erzählen und macht weiter mit Waldhonig, Bergamotte, kandierter Limette, süßen Gewürzen wie Zimt und Kardamom. Am Gaumen ist er großartig, weich und nussig und mit langem balsamischem Abgang.

Und wenn Sie jetzt denken, ich lasse mich hier in der Beschreibung zu sehr hinreißen, probieren Sie ihn und sie werden verstehen.

Die Domaine du Mignon wurde von der Familie von **Sebastien Magnouac** im Herzen der **Gascogne** geführt, der nun Lagerbestände über Mourchon verkauft.

**Was für ein Glück für uns !**

cls

Probenotizen S. 37

## Domaine Mas Carlot



**D**er Besuch bei Mas Carlot ist immer vertraut und wie nach Hause kommen und wir brauchen Ihnen diese besonderen Weine der **Generation Linie**, den **unwiderstehlichen Rosé**, die **schrecklichen Kinder** oder die **Hommage á Paul Blanck** nicht mehr vorzustellen, geschweige denn anzupreisen.

Wir verkosten mit dem Sales Manager der Domaine, Cedric Ferry, und sind wieder mit allen Weinen hochzufrieden. Alle Weine überzeugen durch Frische, Eleganz und Ausdrucksstärke. Sie bieten Genuss auf hohem Niveau mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis und sind sowohl für Einsteiger als auch für Kenner eine Entdeckung wert.

Wir versuchen es in diesem Jahr noch einmal mit dem Orange Wein **Avrevs**.

Das Thema **Orange Wein** ist ein weites und bedarf sicher einiger Erklärung und Moderation.

Stellen Sie sich einen Weißwein mit der Tiefe eines Rotweins vor, denn die weißen Trauben werden wie beim Rotwein vinifiziert. Der Most wird mit der Schale über mehrere Wochen, manchmal Monate mazeriert. (Bei Weißwein wird der Most abgepresst und dann weiterverarbeitet und hat keinen weiteren Kontakt mit der Schale.) Durch dieses Verfahren entstehen ungewöhnliche, vielschichtige und faszinierende Aromen. Orange Wein ist sicher nichts für den schnellen Schluck. Als Speisenbegleiter ist er aber große Klasse und es macht enormen Spaß zu experimentieren und den Wein mit verschiedenen Gerichten zu kombinieren. Und so unterschiedlich die Orange Weine sind, so vielfältig sind die Matchings.

Mit dem **Avrevz** bieten wir Ihnen eine **Orange-Einsteigerwein**. Die Roussanne- und Marsannetrauben werden unter ständigem Rühren 10 Tage auf der Schale mazeriert. Danach liegt der Most 6 Monate auf der Feinhefe in großen Tonamphoren. Der Wein bringt dezent schon die besonderen Orange Wein-Aromen wie getrocknete Orangenschale, Rinde und Sherry ein, behält sich aber eine große mineralische Frische. Kombinieren Sie ihn zu Thai- oder Chinaküche, zu Blauschimmelkäse oder zu Schokoladendesserts und geben Sie uns gern eine Rückmeldung Ihrer Erfahrungen, denn wir würden gern weitere Orangeweine andere Produzent\*innen mit ins Programm aufnehmen.

klS

Probenotizen S. 38



## Saint Louis la Perdrix



Die Probe bei Saint Louis la Perdrix mit dem Export Manager Gaetan Pierre hat uns und ihm unglaublichen Spaß gemacht. Mistraldurchweht ließen wir unseren Blick erst einmal über die Reben schweifen. Das ist schon sehr besonders hier, denn alle Reben wachsen direkt um das Gut herum. Es gibt also keine langen Fahrten, man kann besonders schnell auf alle Unwägbarkeiten reagieren und schneller und frischer können die Trauben nach der Ernte nicht in den Keller kommen.

Die Domaine ist eine der ältesten und größten Châteaux der Region und liegt auf einem Plateau mit besten Böden, die man in der Zusammensetzung auch im

Chateauneuf- Du-Pape findet.

Dass die Domaine vom Weinbau lebt ist bekannt. Ein großes, weiteres Standbein ist das Ausrichten von Hochzeiten. Wir bewundern den großen 300 m<sup>2</sup> Empfangssaal mit den gläsernen Fronten, die den Blick auf die Weinberge und die großzügige Parkanlage freigeben. Im angrenzenden Gästehaus haben dann in 16 Zimmern bis zu 70 Gäste Platz.

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 **Afranchi** sind wie immer auf höchstem Qualitätsniveau. Mein Favorit ist dieses Jahr der **2022 St. Louis la Perdrix rouge**. Sehr saftig, mit Gewürz und weichen Tanninen und jetzt hervorragend zu trinken.

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.

Mit dem **Anarchic** stellen wir unserem legendären **l'Afranchi** einen roten Bruder an die Seite. Verführerisch rund, mit saftiger, roter und dunkle Beerenfrucht, dezenter Holznote, floralen Anklängen und etwas Gewürz im Abgang, ist er ein sehr schöner, leicht zu trinkender Einsteigerwein und macht einfach Freude.

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.

Mit dem **Flacon** bieten wir Ihnen noch das Flaggschiff der Domaine Saint Louis la Perdrix an. Syrah-, Grenache- und Carignantrauben werden mit einer dreiwöchigen Maischestandzeit bei 25 °C bis 30 °C separat vinifiziert. Die lange Mazeration sorgt für eine bemerkenswerte Tanninstruktur. Die malolaktische Gärung erfolgt in Barriques mit Aufrühren der Hefe. Nach dem Abstich findet ein 12-monatiger Ausbau in Barrique-Fässern statt, der die Tannine verfeinert und für komplexe Aromen sorgt. Der Wein ist und konzentriert und würzig, mit Frucht von reifer schwarzer Kirsche, Brombeerconfit, Pflaumengeist, Früchtebrot, Halbbitterschokolade, etwas Tabak und Espressonoten, sehr feinen Tanninen und im Abgang nochmal einem Anklang von Mokka und Armagnac.

Lassen Sie den Flacon lange atmen - 24 Stunden sind nicht zu viel - und er entfaltet Ihnen sein gesamtes Aromapotenzial.

cls

Probenotizen S. 39-40

## Joseph Castan Fine Wine

Vielleicht klären wir hier doch noch einmal die unterschiedlichen Domaines. Wir bieten Ihnen die Weine der Vertrautheit und Einfachheit halber immer unter der Überschrift Saint-Louis-la-Perdrix an, was so aber nicht korrekt ist.

Vivianne Castan vinifiziert und vertreibt seine Weine unter dem Gesamlabel **Joseph Castan Fine Wine** und hier zum Beispiel die Weine der **Reihe Elegance** aus den Rhonetal, die **Les 3 Fleurs**, die Weine der **Domaine Saint Louis la Perdrix** im Costiere de Nîmes und dem **Château Saint-Jean d'Aumières** im Languedoc.

Aber egal unter welchem Label, ob Rebhuhn oder Turmspitze, wir lieben alle Castan-Weine.  
cls

Probenotizen S. 39-40



## Clos des Papes



Die Weine von Clos des Papes haben wir Ihnen schon im Februar zum Reservieren angeboten. Wir besuchen die Domaine natürlich trotzdem und verkosten gern noch einmal live mit Vincent Avril.

Er sagt über den '23er Jahrgang, dass er ihm fast noch besser gefällt als der 2022er und die Weinwelt gibt ihm Recht und schwärmt von dem **Clos des Papes 2023**, der ein besonderes Kaleidoskop von Aromen, eine hervorragende Struktur und seidige Tannine bietet. Decanter, Parker und Jeb Dunnuck vergeben 97 Punkte und mehr. Der Clos des Papes 2023 reiht sich damit ein in die großen Jahrgänge 2019, 2020 und 2022. Wir können Vincent Avril und allen Weinkritikern nur Recht geben. Der Wein ist sehr reich, hochkonzentriert, mit deutlichem Gewürz vom Mourvèdre, schwarzen Früchte wie Heidelbeere, Cassis und Schwarzkirsche, verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen.

**Der weiße Clos des Papes** aus dem Jahr **2024** ist elegant und reich, mit reifer Frucht von Birne und weißem Pfirsich, Orange, Pomelo, dann floralen Noten, elegantem salzigem Mineral und perfekt im

Gleichgewicht. Sein Abgang ist expressiv und von sehr großer Länge. Vincent Avril beschreibt den Wein als recht floral mit einige Noten von Anis. Es ist ein Wein, der mit diesen Aromen jung genossen werden kann. Man kann ihn jedoch auch wie einen Rotwein reifen lassen und ihn seinen verschiedenen Stadien probieren. Er wird beim Lagern verschiedene Entwicklungsstadien durchlaufen. In jungen Jahren ist er auf der Frucht mit einer schönen Mineralität und feinen Salznoten, später entwickeln sich diese Aromen hin zu Aromen von getrockneten Früchte, Honig und gerösteten Mandeln.

Beide Weine, ob weiß oder rot, profitieren vom Belüften mind. 2 Stunden vor dem Genuss.

cls

Probenotizen S.42

## Domaine Rolet



*Mariska Olivier*

**D**ei Rolet verkosten wir dieses Mal nicht in der Produktionsstätte, sondern im Shop im Zentrum des pittoresken Städtchen Arbois.

Die Domaines Rolet verbinden traditionelle Weinbereitung mit moderner Technik, um authentische Weine zu erzeugen, die das Terroir des Jura widerspiegeln und diese sind einzigartig, besonders und bedürfen sicher immer wieder einiger Vermittlung. Kultiviert werden fünf Rebsorten, wovon drei autochthone Rebsorten sind.

**Savagnin** wird für oxidative Weine verwendet, die durch nussige und würzige Aromen charakterisiert sind. Wir finden diese Rebsorte im **Savagnin Ouillé** (dieser nicht oxidativ im Stahltank ausgebaut), in der **Cuvée Arbois Blanc Tradition**, als Solist im **Côtes du Jura Blanc Tradition** und natürlich im berühmten **Vin Jaune**.

Die Rebsorte **Poulsard** liefert leichte, fruchtige Rotweine mit feiner Tanninstruktur wie **Arbois Rouge Tradition**, **Arbois Poulsard Vieilles Vignes** von 50jährigen Reben.

**Trousseau** im **Arbois Rouge Trousseau** und in der **Cuvée Arbois Rouge Tradition** ergibt kräftigere Rotweine mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen.

Wenn Sie sich noch nicht an die einzigartigen Rebsorten und den besonderen Stil des Ausbaus heranwagen, dann lernen Sie die Domaine über die hoch mineralischen, eleganten **Chardonnays Arbois** oder **L'Etoile** und natürlich über die herausragenden Crémants kennen.

An Letzteren kommt man wirklich nicht vorbei. Angeführt vom frischen, exzellent strukturierten **Crémant du Jura Blanc Brut** über den verführerischen **Crémant du Jura Brut Rosé** aus Trousseau und Poulsard Saignée bis zum **Coeur de Chardonnay**, bei dem es mittlerweile kein Geheimnis mehr ist, dass er mein Festagscrémant Nr. 1 ist.

Und aufgepasst! Das Jahr 2024 war so katastrophal, mit so enormen Ernteeinbußen, dass Rolet in diesem Jahrgang keinen Crémant produziert hat und tatsächlich überlegen die Produktion ganz einzustellen.

Wir hoffen natürlich, dass uns der Wettergott in den kommenden Jahren wieder besser gewogen ist und wir nicht auf den Rolet Crémant verzichten müssen. Aber diesmal heftige Kaufempfehlung.

Und noch einen Wein möchte ich hervorheben. Mit dem **Arbois Vin de Paille** haben Sie einen fantastischen, bernsteinfarbenen Süßwein mit Aromen von Trockenfrüchten, Karamell und Honig und mit der nötigen Säure, um nicht pappig zu wirken. Dieser Wein hat uns fasziniert und war das absolute „Dessert“ unserer Reise.

Diesen Wein bieten wir Ihnen als Dessertwein als Einzelflasche an.

kl

Probenotizen S. 26-27

## Domaine Paul Blanck Domaine Maurice Schoech



**W**ir verbringen die letzte Nacht in Kientzheim. Diesmal haben wir keine Zeit mehr zum Verkosten und können die Probeflaschen bei Blanck und Schoech nur morgens vor unserer Rückreise abholen. Aber wenn uns Weine auch ohne Verkostung absolut vertraut, nahe und lieb sind, dann sind es die Elsässer. Wir bieten Ihnen bei beiden Domaines das vertraute Angebot vom **Pinot blanc** und **Pinot gris**, über **Auxerroirs** und **Sylvaner** hin zu den **Rieslingen**, dem **Muscat** und **Gewürztraminer** bis zum **Pinot Noir** und nicht zuletzt den **Crémants d'Alsace** an.

Bei **Schoech** übergibt uns Jean-Léon die Proben persönlich und wir haben noch Zeit für einen kurzen Plausch. Er ist sichtlich gut gelaunt. Sein Sohn Arthur ist nach seiner Ausbildung wieder voll im Lande und das Wetter ist momentan perfekt. Es ist noch kühl, die Augen der Reben haben sich noch nicht ausgebildet und so haben sie noch Zeit, den Rebschnitt zu perfektionieren, denn das sehr warme Jahr 2024 hatte für viel Trieb und Wuchs gesorgt. Am Wochenende weihen sie mit einem großen Fest den fertiggestellten neuen Keller und Showroom ein. Wir sind etwas traurig, dass wir dann nicht mehr hier sind.

Eine Anmerkung vielleicht noch zur großen Lage **Rangen de Thann**. Der Boden hier ist von vulkanischem Ursprung - der einzige seiner Art im Elsass.

Schoech haben Reben in dieser Lage und vinifizieren damit den herausragenden **Harmonie „R“**, eine Cuvée aus Pinot Gris, Riesling und einem Hauch Gewürztraminer. Große Teile der Lage hat die örtliche Genossenschaft jetzt an drei einzelne Winzer verkauft. Auch diese haben vor, eine Cuvée zu produzieren. Ich kann mir vorstellen, dass diese der Harmonie „R“ nicht das Wasser reichen können, denn der Boden und die Reben machen noch keinen großen Wein. Hier sind die Erfahrung und Hingabe der Weinmacher gefragt und beides haben Sebastien und Jean Léon.

kl

Probenotizen S.23-25

## Was es sonst noch gibt !

### Weingut Bärmann

Auch Frank Bärmann im Kaiserstuhl können wir auf dieser Reise nicht besuchen, bieten Ihnen aber natürlich wie immer seine große Angebotspalette an, bei der die Qualität dieser handwerklich auf höchsten Niveau produzierten Weine und die Preise dafür bestechen. Wir empfehlen Ihnen diesmal besonders den **Rivaner**, den **Rosé Spätburgunder**, den **Weissburgunder Mehrdinger Bühl** und den **Ihringer Föhrenberg Pinot Noir**.

cls

Probenotizen S. 43-44

### Domaine Chavet

Zwar fahren wir ihn auf unserer Reise nie an, aber umso mehr möchten wir den **Menetou-Salon** hier hervorheben.

Im Centre des Anbaugebietes Loire ganz im Landesinneren am ausgedehnten Flussbogen gelegen, baut **Philippe Chavet** einen erfrischend fruchtigen **Sauvignon blanc** aus. Er ist reduktiv im Stahltank ausgebaut, um sich seine Frische zu erhalten und hat durch Kalksteinboden eine mineralische Eleganz. Und preislich ist er eine gute Alternative zum benachbarten Sancerre.

Und auch der weichtanninige **Pinot Noir** überzeugt uns vollends.

cls

Probenotizen S. 28

### Château Haut-Rian Château Carsin

In diesem Jahr möchten wir uns mit unserem Abholfest für ein größeres Publikum öffnen. Und da dürfen unser Meinung nach die Bestseller von **Château Haut-Rian** und **Château Carsin** nicht fehlen. Und so erhalten auch Sie die Gelegenheit, Ihre Lieblinge wie **Entre-deux-Mers**, **Château Haut-Rhian blanc und rouge**, **Château Carsin blanc und rouge** und **La Rosé Sauvage** und weitere Weine aus der **Collection Charivari**, jetzt auch im Frühjahr zu bestellen.

cls

Probenotizen S. 25-28

### Gardies

Gardies besuchen wir immer auf unserer Sommertour, haben die Weine aber auch im Frühjahr mit im Programm. Anpreisen müssen wir die Weine von Gardies wohl nicht mehr, gehören doch **Mas Las Cabes blanc** (jetzt **Hortense**) und **Mas Las Cabes rouge** (jetzt **Garance**), **Clos de Vigne** und **Les Millières** zu unseren absoluten Selbstgängern. Das sind einfach große Weine aus dem Roussillon - reich, voll und aromatisch und mit der vollen Kraft aus den typischen Rebsorten der Region und somit Lieblingsweine.

cls

Probenotizen S. 40-41

## Finca Algarve

Auch die Argentinier sind natürlich wieder mit im Angebot. Sie kommen übrigens, wenn wir sie bestellen, aus dem Lager in Spanien und sind somit rechtzeitig auf kurzem Weg da. Hier empfehlen wir besonders aus der **Cinco Sentido Linie**, die schon wegen dem Logo nicht mehr wegzudenken ist. Den weißen **Torrontes**, den **Reserva Malbec** und den **2014 Special blend Malbec/Cabernet Sauvignon**.

cls

Probenotizen S. 44

## 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, was wir gerade bei den Lagerweinen mit einem + erklären. Bei den Lagerweinen haben wir auch versucht, Ihnen das Zeitfenster der optimalen Genussreife anzugeben. Diese rechnet sich ab Jahrgang.

Auch den Alkoholgehalt finden Sie jetzt als Angabe.

Bei Winzer\*innen, die wir auf dieser Reise nicht besucht haben, haben wir die Verkostungsnotizen unsere letzten Reise eingefügt.

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

### Ihr Fair Wein-Team



## Domaine Maurice SCHOECH

**217 Edelzwicker-Liter BIO 2022: Technische Info:** Chasselas, ein wenig Sylvaner und etwas Pinot Blanc,, **Farbe:** brilliant, mittleres Gelb, **Nase:** verführt mit reifer Frucht von Mirabelle, Zitrusfrüchten und auch etwas exotischen Früchten, Passionsblüte, ein Hauch Akazienhonig, feine Mineralität, **Mund:** aromatisch, Frucht von reifer Mirabelle, Grapefruit mit Abrieb, feine Säure, eleganter Bitterton, sehr gut ausbalanciert, **Verwendung zu:** Allrounder zum Abendbrot und auf der Terrasse, **Genussreife:** 3 J., **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, Mineral,, **Mund:** empfängt sehr frisch mit Säure reifer Zitronen, Kernobst, Mineral von Granit, im Abgang wieder Zitrusfrucht und Mineral, **Verwendung zu:** jegliche Art von Fisch, leichte Vorspeisen, Sommersalate mit zitroniger Sauce, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**218 Côtes d'Amerschwyr 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 präsenste Mineral-Fruchverbindung, reife Mirabelle, Zitronenzesten, florale Noten, **Mund:** elegant, Mirabelle und reife Zitrone, präsent 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 2023: Technische Info:** 50 Jahre alte Reben in der Ebene, Lehmboden, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** aromatisch, reifer Pfirsich, Aprikose, feine Süße, **Mund:** sehr reich und mundfüllend, reifer Pfirsich, etwas Mandarine, angenehme, zitronige Säure, im Abgang Aprikosenmarmelade, mit feinem Kernton, **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Kalbsrücken und besonders gut Kaninchen, Aperitif, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**222 Gewürztraminer App. Alsace contrôlé 2022: Technische Info:** verschiedene Parzellen, mit teilw. Granitboden, nur alte Reben, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** elegant, weißer Pfirsich, Mirabelle, zarte Muskatblüte, Rauch, **Mund:** elegant, die Nase setzt sich auch im Mund fort, sehr gut ausbalanciertes Spiel zwischen Frucht, Honig und Säure, nie zu üppig, **Verwendung zu:** als Solist, Fruchtbrot, Brezel, Gugelhopf, asiatische Kuchen, **Genussreife:** jetzt weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

**235 Gewürztraminer Grand Cru Kaefferkopf 2022: Technische Info:** Grand Cru Lage, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Rose und Litschi, dahinter feine Noten von Gewürztraminer, **Mund:** sehr reich, feine Süße Aprikose mit Kern, Rosentöne und Litschi, Honignoten, dezente Gewürzaromen, elegante Säure, die die süsse Aromatik perfekt unterstreicht, im Abgang spielen nochmal alle Aromen im Mund, große Länge, **Verwendung zu:** Dessert, Rhabarberkuchen, **Genussreife:** 8 J., **Alkoholgehalt:** 13%

**231 Pinot Gris Schlossberg Grand Cru 2022: Technische Info:** Granitboden, neben dem Schlossberg, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** deutliches Mineral vom Schlossberg, dann reife Mirabelle, Quitte und auch florale Noten, Honig, **Mund:** feine Honigsüße, dann zitronige Säure, auf deutlichem Mineral vom Granit, Frucht von reifer Birne, danach wieder das Mineral und die zitronige Säure, im Abgang sind die Aromen sehr gut verbunden, große Länge, **Verwendung zu:** Ente à l'Orange, vielen Speisen außer zu rotem Fleisch, daher universell einsetzbar, **Genussreife:** schon präsent und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

**225 Riesling Kaefferkopf Grand Cru 2022: Technische Info:** Granitboden und Sandstein, 40 und 60 Jahre alte Reben, Auswahl der Trauben sehr streng, Beeren wurden an jedem Stock probiert, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** Mineral und Frucht zwischen reifem Weinbergpfirsich, Quitte, Grapefruit, auch florale Noten, Hauch Brioche, feines Mineral, **Mund:** präsenste Frucht zwischen Zitrone, Limette und weißem Pfirsich, elegante Säure, Limettenabrieb, stahliges Mineral, florale Noten und weißer Pfeffer im Abgang. Wird sich noch toll entwickeln, warten lohnt sich., **Verwendung zu:** Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

**226 Riesling Grand Cru Furstentum 2022: Technische Info:** Kalk-Lehmboden, Grand cru, keine Restsüße, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** sehr reich, deutliche Rosentöne, Weinbergpfirsich, Kernobst, leichte Honignoten, etwas Brioche, **Mund:** sehr reich und rund, Südfruchte, Grapefruit, Zitronencurd, die Säure elegant mit der Fruchtsüße und einem schönen Kernton verbunden, sehr langer aromatischer Abgang mit leichter Bitternote und weißem Pfeffer, exzellent, **Verwendung zu:** Fisch mit aromatischen Saucen, weißes Fleisch, **Genussreife:** ideal ab 2027 und weitere 15 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

**228 Crémant d'Alsace Bulles Granites Extra Brut 2022 Technische Info:** Granitböden neben dem Schlossberg, 40% Pinot Blanc und 40% Chardonnay und 20% Auxerrois in Ammerschwyr, 26 Monate im Keller, **Farbe:** mittleres Gelb, sehr feine Perlung, **Nase:** sehr elegant, schönes Mineral vom Granit, Orange und Orangenblüten, Mandel, florale Noten, dann auch ein Hauch von Brioche, **Mund:** zerstäubt im Mund, frische Säure reifer Zitronen, dann deutliche Frucht mit Aromen von Zitrusfrüchten, Mirabelle, leichter Kernton, granitiges Mineral, sehr gute Länge mit einem Hauch von Minze, **Verwendung zu:** Aperitif, Amuse-bouche, Gougères, **Genussreife:** 3 J., **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 Mirabelle und weißem Pfirsich, auch Ananas, Grapefruit, weiße Blüten, Heu, dezente Muscatnote, **Mund:** weiche Frucht mit leichter Fruchtsüße von Nektarine, gute Säure reifer Zitronen, im Abgang saftig mit leichtem Kernton und der Muscatnote, **Verwendung zu:** Fisch und helles Fleisch, Kaninchen, asiatische und orientalische Küche, Spargel, frischer Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 18 Riesling 2022

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

### 29 Pinot Gris 2021

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

**21 Gewürztraminer 2022 Technische Info:** tiefer Kalk-Lehmboden, ein Teil vom Fürstentum, gerade abgefüllt, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** getrocknete Aprikosen, florale Noten, Orangenzeste, dezente Honignote, dann Gewürz, verschiedene Kräuter wie Thymian, leichter Pfefferton, **Mund:** getrocknete, exotische Frucht, Aprikose, sehr dezent Honig, darüber Pfeffer, Kräufuter, auch Koreander, feine Säure, Orangenzesten, gute Länge, bleibt lange im Mund, **Verwendung zu:** als Aperitif, exotisch gewürzten Speisen, Tapas, Curry-Gerichte, **Genussreife:** 7 - 10 J, **Alkoholgehalt:** 14,5%

**5 Riesling Rosenbourg 2020 Technische Info:** Richtung Riquewähr, Granitboden, sehr wenig Schwefel, **Farbe:** Strohgelb, **Nase:** mineralisch vom Granit, Aprikosenhaut, Grapefruit, exotische Frucht, nussige Töne, **Mund:** reife Birne, Grapefruit, Aprikosenkern, Walnuss, große Länge, salziger Abgang mit enorm strukturgebenden Metall, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten Saucen, Krustentiere, 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, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre

### 8 Riesling Patergarten 2021

**Technische Info:** Colmar, Katzenthal und Kientzheim, 50% Pinot Blanc, 50% Auxerrois, **Farbe:** mittleres Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** kraftvoll und ausdrucksstark, Orange, Orangenblüte, Kernobst, Aprikose, Torf, **Mund:** reife Zitrusfrüchte mit Kern, Kernobst, getrocknete Aprikose, sehr schöne Säure, im Abgang salziges Mineral verbunden mit der Frische von Zitrusfrüchten, **Verwendung zu:** Fisch mit leichten bis mittelkräftigen Saucen und zum So-Trinken, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 22 Riesling Grand Cru Fürstentum 2019

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

### 11 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2018

**Technische Info:** erste Grand Cru Lage des Elsass, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** deutliche Granittöne, weißes Steinobst, Birne, **Mund:** reich, Frucht von Limette, Birne, darüber das Mineral, im Abgang ein Hauch weißer Pfeffer, dann feine Säure, **Verwendung zu:** fetthaltiger Fisch, scharfe Gerichte, geräucherte Wurstwaren, Ziegenkäse, **Genussreife:** 10 J.

### 16 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru Vieilles Vignes 2022

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

### 16 Gewürztraminer Fürstentum Grand Cru Vieilles Vignes 2017

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

### 12 Riesling Schlossberg Gr.Cru Lagerverkauf 2020

**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:** fetthaltiger Fisch, gut gewürzte Gerichte, geräucherte Wurstwaren, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,8%

### 12 Riesling Schlossberg Gr.Cru Magnum 2021

**Technische Info:** erste Grand Cru Lage des Elsass, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** deutliche Granittöne, weißes Steinobst, Birne, **Mund:** reich, Frucht von Limette, Birne, darüber das Mineral, im Abgang ein Hauch weißer Pfeffer, dann feine Säure, **Verwendung zu:** fetthaltiger Fisch, scharfe Gerichte, geräucherte Wurstwaren, Ziegenkäse, **Genussreife:** 10 J.

**23 Pinot Noir 2022**

**Technische Info:** Ausbau im Edelstahlfass, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** reiches, volles Bouquet, Frucht von gekochter Schwarzkirsche mit Stein, Brombeere, darüber etwas Süßholz und Halbbitterschokolade, **Mund:** sehr zugänglich, Kirsche und etwas Schlehe, leichtfüßig und doch kraftvoller Wein, im Abgang feine und weiche Tannine von Kaffee, verbunden mit der Frucht, und pudrige Minerale, sehr lang, **Verwendung zu:** zu Schweinefilet, gegrillte Aubergine und Zucchini, Ratatouille, **Genussreife:** jetzt schon zu trinken, ideal ab 2027 und + 10 J., **Alkoholgehalt:** 12,5%

**14 Pinot Noir F 2018**

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

**CHATEAU HAUT RIAN**

**34 Ch. Haut-Rian Entre-Deux-Mers 2023**

**Technische Info:** 60% Sémillon, 40% Sauvignon blanc, zum Teil alte Reben, **Farbe:** Goldgelb, **Nase:** volles, reiches Bouquet, frisch geschnittenes Gras, Wiesenblüten, reife gelbe Birne, Hauch Ananas, Zitrusfrucht, Brioche, **Mund:** weich, voll und frisch, Frucht zwischen reifer Mirabelle und Ananas, sehr reife Zitronen, leicht Minze im Abgang, **Verwendung zu:** auf der Terrasse, aber auch Fisch und vielen Vorspeisen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**40 Ch. Haut-Rian Sélection Les Acacias 2023**

**Technische Info:** 100% alte Sémilion 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 Blüteln, Blütenhonig, sehr langer aromatischer Nachhall, großartig, **Mund:** feine Säure, weiße Blüten, dann sehr schöne Frucht von etwas Ananas und deutlich Mirabelle und Pfirsich, dann etwas Vanille vom Barrique, im Abgang Frucht, Blüten und Vanille miteinander verbunden, cremige Noten, gute Länge, ein Geschenk im Mund, **Verwendung zu:** Jakobsmuscheln, Krebsen, Gambas etc., **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**32 Les Vignes de Coulous BIO - AOC Bordeaux Blanc 2022**

**Technische Info:** Sauvignon Blanc, **Farbe:** mittleres Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** duftig, Heu, Kräuter, leicht florale Noten, weißer Pfirsich, Quitte, grüner Paprika, leichter Mandelton, **Mund:** Pfirsich, gelber Apfel, reife Zitrone mit Kern, etwas weiße Blüten, leichte Kräuternote, sehr klares feines Mineral, **Verwendung zu:** Fisch mit mittelkräftigen Saucen oder gegrillt, Wildkräutersalat mit Croutons, weißes Geflügel, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**41 Ch. Haut-Rian Bordeaux Rosé 2023** **Technische Info:** 100% Merlot, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein, **Farbe:** Lachsrosa, **Nase:** Frucht zwischen roter Johannisbeere und Waldbeere, auch Kirsche, Orangenschale, Hauch Wildrose, schöne mineralische Note, **Mund:** sehr frischer, aromatischer Rosé, rote Beeren, Aprikose, weiße Blüten, dann das Mineral und angenehme Säure von Grapefruit, gute Länge, macht Freude, **Verwendung zu:** ganzen Essen, als Aperitif und auf der Terrasse, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

**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 granatrottem Rand, **Nase:** konzentrierte Frucht von Heidelbeere, Cassis und Schwarzkirsche, Kaffee, **Mund:** eingekochte dunkle Beeren, etwas Himbeergeist, Tannine von Mokka und purem Kakau, sehr rund, **Verwendung zu:** Grilladen von rotem Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

**39 Pure Gourmandise BIO - ohne Sulfit 2022**

**Technische Info:** Merlot, ohne Schwefel vinifiziert, dekantieren, **Farbe:** schwarz, dunkelviolettem Rand, **Nase:** das Bouquet eines ungeschwefelten Weins (Farm), dann konzentrierte expressive, schwarze Beerenfrucht wie Heidelbeere und Brombeere, zarte Schokolade, **Mund:** saftig, konzentrierte dunkle Beeren, feine Säure von Sauerkirsche, dezentes Holz, frisches Mineral, Tannine von Bitterschokolade, gute Länge, unkompliziert zu trinken, **Verwendung zu:** Entrecote, gegrillte Rinderrippe, und So-Trinken

**36 Ch. Haut-Rian Sélection St. Seurin 2020**

**Technische Info:** 80% Merlot, 20% Cab. Sauvignon, alte Reben auf Kalkböden, Mazeration 21 Tage, 1 Jahr im Barrique ausgebaut, 1/3 neue Barriques, wird nur in guten Jahren vinifiziert, **Farbe:** sehr dunkles Rot mit granatrottem Rand, **Nase:** elegantes Bouquet, Frucht von Cassis, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Kaffee und Waldboden, **Mund:** sehr reich und weich, Confit von schwarzen Beeren, samtige Tannine von Bitterschokolade und Mokka, die sehr gut mit der Frucht verbunden sind, bleibt sehr lange präsent, ein eleganter und runder Wein, **Verwendung zu:** rotem Fleisch und auch zu Lamm, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

**31 Crémant de Bordeaux - Blanc de Blancs 2022**

**Technische Info:** 100% Sémillon, trockene Dosierung von 8 g/l, in kleinen Körben geerntet), **Farbe:** mittleres Gelb, grüne Reflexe, sehr feine Perlung, **Nase:** Nektarine, reife Birne, Mandel, weiße Blüten, **Mund:** weckt den Mund, schönes Gleichgewicht zwischen Fruch (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 2022**

**Technische Info:** 100% alte Sémillonreben auf Kalklehmboden, im Edelstahlfass ausgebaut, **Farbe:** strahlendes, kräftiges Strohgelb, **Nase:** sehr reifer Pfirsich, exotische Früchte, Kamille und Blütenhonig, **Mund:** deutliche Honignoten, sehr reife Birne, Aprikose, getrocknete exotische Früchte, mineralische Note, Frische gebende Säure, umschmeichelt den Gaumen, **Verwendung zu:** Foie Gras, Desserts von frischen Früchten, **Genussreife:** 10 J., **Alkoholgehalt:** 12,5%

## CHATEAU HAUT RIAN

### 33 Ch. Haut-Rian - Le Petit Rian, weiß - BIB 3 L 2023

**Technische Info:** 60% Sémillon, 40% Sauvignon blanc, zum Teil alte Reben, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Typisch Sauvignon: Florale Noten, frisch geschnittenes Gras, Wiesenblüten, Frucht von reifem Pfirsich, dann eine schöne zitronige Note, danach Mineral, reich, **Mund:** weich, voll und vorn sofort einladend, Frucht zwischen sehr reifer Birne, Ananas und sehr reifer Zitrone, expressiv mit frischer Säure und deutlichem Mineral, reich, exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis, **Verwendung zu:** auf der Terrasse, aber auch zu Fisch und zu vielen Vorspeisen, **Genussreife:** 3 J.

### 35 Ch. Haut-Rian - Le Petit Rian, Rosé - BIB 3 L 2023

**Technische Info:** 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon, direkte Pressung und Ausbau wie ein Weißwein, **Farbe:** leichtes ziegelrot, **Nase:** Frucht zwischen roter Johannisbeere und Waldbeere, Rhabarber, Orangenschale leichte mineralische Note, leichte Wildrose, **Mund:** sehr frischer Rose, schöne Frucht, Johannisbeere, Walderdbeere, Waldblüten und auch ein Hauch Nektarine, dann Mineral und angenehme Säure, gute Länge, ein sehr schöner Rosé, **Verwendung zu:** passt für das ganze Essen und besonders schön, wenn es warm ist, auf der Terrasse, **Genussreife:** 2 J.

### 44 Ch. Haut-Rian - Le Petit Rian - BIB 3 L 2020

**Technische Info:** 70% Merlot 20% Cab Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 21 Tage Mazeration, ein Teil wird sechs Monate in Barriques mehrerer Weine ausgebaut, **Farbe:** rotschwarz, braunvioletter Rand, **Nase:** schon in der Nase schönes Zusammenspiel von roten und schwarzen Früchte, Mineral und den Tannine mit Kakaonoten und dezente Noten vom Barrique, **Mund:** voll und weich ohne schwer zu wirken, sehr fruchtig Schwarzkirsche und auch etwas Brombeere, Hauch von Himbeerbonbon, dann Noten vom Barrique, schokoladige Töne, etwas Lakritz, sehr gute Länge, macht einfach Spass, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, ein sehr eingängiger Wein, den man auch mit Biertrinkern genießen kann, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

## ROLET

### 304 Arbois Chardonnay 2023

**Technische Info:** 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage, Goldmedaille Vignerons Indépendants 2025!, **Farbe:** helles Goldgelb, **Nase:** deutliche Fruchtaromen, weißer Pfirsich, Mirabelle, Zitrusfrüchte, dahinter leichte Honignoten, **Mund:** feines Mineral, Hauch von Aprikosenmus, gutes Gleichgewicht von Konzentration und Frische, **Verwendung zu:** Geflügel mit Sahnesauce, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, zu Comté, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 306 L'Etoile - Chardonnay "En Novalet" 2023

**Technische Info:** eine der besten Lagen des Jura, kalkhaltiger Boden mit Fossilien, Bronzemedaille Vignerons Indépendants 2025!, **Farbe:** helles brillantes Goldgelb, **Nase:** zartes cremiges Bouquet, Toastaromen, Aprikose, William Christ Birne und etwas Mandeln, dann Mineral, **Mund:** aromatisch und weich, weißer Pfirsich, Säure sehr reifer Zitronen, Hauch Banane, deutliche Mineralität, florale Note, im Abgang weißer Pfeffer, Grapefruit, grosse Länge, **Verwendung zu:** Comté, Huhn, Hummer, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 305 Arbois Savagnin Ouillé 2022

**Technische Info:** reiner Savagnin, nicht oxydativ im Edelstahlfass ausgebaut, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Mandarinenschale und Mandarine, klares Mineral, leichte Pfeffernote, **Mund:** zwischen Zitrone und Mandarine, angenehme Säure, frisches Mineralität, gute Struktur, im Abgang Kernton, sehr lang, **Verwendung zu:** Huhn in Sahnesauce, Räucherlachs, Comté, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 308 Arbois Blanc Tradition 2018

**Technische Info:** 50% Savagnin, 50% Chardonnay, Savagnin vier Jahre oxydativ ausgebaut wie ein Vin Jaune, Goldmedaille Vignerons Indépendants 2025!, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** deutlicher Sherryton, Trockenfrüchte, Zesten von Zitrone, frische Walnuss aber auch Blüten, **Mund:** Verbindung von getrockneter Frucht und aromatischen Walnussnoten, leichte Süsse, Säure von reifer Zitrone, sehr schöne Sherrynote, deutliche Mineralität, schöne Länge, Es bleibt die Walnussnote im Abgang, **Verwendung zu:** Comté, Raclette, Huhn mit Morchelsauce, asiatische Küche, **Genussreife:** , **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 314 Côtes du Jura Blanc Tradition 2018

**Technische Info:** Savagnin, oxydativ ausgebaut, **Farbe:** mattes Goldgelb, **Nase:** Nuss, deutliche Sherrynote, Zitronenurcud, leicht getrocknete exotische Früchte, getrocknete Orangenschale, **Mund:** fruchtig, Grapefruit, dann ganz feine Sherrynote, weißer Trüffel, gute Säure, Nashibirne, enorme Länge - sehr typische oxidative Noten, **Verwendung zu:** Foie Gras, zum Aromatisieren von Saucen, Pilze (Morchel, Trüffel), **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

### 316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay 2020

**Technische Info:** Beste Selektion der Chardonnayreben, geringe Dosage, 48 Monate Ausbau, degogiert nach Bestellung, Goldmedaille Vignerons Indépendants 2025! **Farbe:** mittleres Gelb mit goldenen Reflexen sehr feine Perlung, **Nase:** reich, Briochenote, Apfeltarte, reife Zitrone, Hauch von Marzipan, **Mund:** zerstäubt im Mund, sehr reich, auch im Mund Apfel und angenehme Säure von reifer Zitrone, Mandel, sehr elegant und beachtliche Länge, schöner, frischer, grüner Apfel im Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, festlichen Anlässen, Meresfrüchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

### 322 Crémant Blanc de Noir 2020

**Technische Info:** Pinot Noir, 2% Poulsard, 24 Monate auf den Hefen, Dosage fast 0 g/l, **Farbe:** helles brillantes Weißgold mit feiner Perlung, **Nase:** Baguettekruste, Mandelton, Johannisbeere mit Blatt, Walderdbeere, leicht floral, Zitrusabrieb, **Mund:** schäumt fein im Mund, klares elegantes Mineral, feine Säure von Zitrusfrüchte, Grapefruitabrieb, Hauch Marzipan, im Abgang angenehmer Ton von Baguettekruste, **Verwendung zu:** Aperitif, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre

### 317 Crémant du Jura Brut Rosé

**Technische Info:** Pulsard und Trousseau, Saignée, **Farbe:** brillantes Rosé, sehr feine Bläschen, **Nase:** leichter Duft zwischen Himbeere und Johannisbeere, auch etwas Kirsche und Walderdbeere, **Mund:** explodiert im Mund, Frucht zwischen Johannisbeere und Kirsche mit Kern, gute Struktur und Länge, im Abgang bleibt die Johannisbeere, **Verwendung zu:** Aperitif, festlichen Anlässen, Meresfrüchten, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

## ROLET

### 313 Arbois Vin de Paille - 1/2 Fl. 2018 Einzelflasche

**Technische Info:** Chardonnay und etwas Trousseau, auf Stroh getrocknet, **Farbe:** dunkler Bernstein, **Nase:** Honig, Feige, Sattel, getrocknete Zitrusfrucht, dahinter eine stabile Säure, Nuss, **Mund:** empfängt süß und aromatisch, getrocknete Aprikose, getrocknete, kandiere Südfrucht, Karamell, Rosinen, Akazienhonig, Hauch von Zitrone, sehr gut im Gleichgewicht, geht nicht mehr aus dem Mund, Fantastisch!, **Verwendung zu:** Aperitiv, Foie Gras, Gerichte mit tropischen Früchten wie Ananas oder Mango, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, gebrannte Mandeln oder Pistazien, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 324 Arbois Vin Jaune 2017

**Technische Info:** oxitativ ausgebaut, während 8 Jahren, **Farbe:** kräftiges Goldgelb, **Nase:** verführerisches Bouquet, getrocknete Früchte, Walnuss, Haselnuss, Karamell, Kaffee, Muskatblüte, Trüffel, Hauch Orange, leichte Sherrynote, **Mund:** sehr komplexe Aromatik, Walnuss, Rosinen, Haselnuss, Limette, Trüffe, Zitrusabrieb, auch hier getrocknete Früchte, weiße Rose, leichte Sherrynote, Mineral, Im Abgang die nussigen Tönen, zitronige Säure und Noten von Kaffee - einzigartig und extrem ausdruc, **Verwendung zu:** gegrilltem oder gebratenem Karpfen, Zanderfilet in einer Butter-Sahnesauce, asiatischen Gerichten, Eiergerichten, Geflügelfrikasse, geschmorter Hühnerbrust mit Morcheln oder einem klassischen Coq au Vin Jaune, zu Comté, gerösteten Nüsse und Dörrobst, **Genussreife:** jetzt und weitere 20 Jahre, **Alkoholgehalt:** 15%

### 315 Crémant du Jura Blanc Brut

**Technische Info:** 50% Chardonnay, 20% Savagnin, 30% Poulsard, Trousseau und ein wenig Pinot Noir, 18 Monate, niedrige Dosage 4 g/l, **Farbe:** helles Weißgold, sehr feine Perlung, stabile Mousse, **Nase:** frisch, Mirabelle und Grapefruit, grüne Birne und auch florale Noten, **Mund:** schäumt auf im Mund, elegante Säure, deutliche Mineralität, Toastnote, Frucht und die frische Säure von Grapefruit bleiben, gute Länge und gute Struktur, **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch Fisch mit leichten Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

### 310 Arbois Rouge Tradition 2023

**Technische Info:** 45% Pinot Noir, 35%Trousseau, 20% Poulsard, getrennt ausgebaut, gut vierzig Jahre alte Reben, **Farbe:** leichtes Rot mit ziegelrotem Rand, **Nase:** mineralisch, dann Himbeere und Kirsche, auch florale Noten wie Geranie, frisches Leder, Orangenschale, **Mund:** fruchtig, zwischen Kirsche und Himbeere, dann Mineral, leichter Pfefferton, und Gewürz, darüber wieder die Frucht, sehr mineralischer Abgang mit Nachhall von Kirsche und Gewürz, **Verwendung zu:** kräftig gewürzten Gemüse oder Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 318 Arbois Poulsard Vieilles Vignes 2023

**Technische Info:** 50 Jahre alte Reben der regionalen Rebsorte Poulsard, **Farbe:** zartes Rubinrot mit leichten, bläulichen Reflexen, **Nase:** angenehme feine Tannine hin zur Brotkrume, dann Walderdbeere, Kirsche, Himbeere, Bacon, nasses fLeder, Orangeat, auch animalische Noten, **Mund:** Verbindung von Frucht zwischen Kirsche und Himbeere mit angenehmen Tanninen, hin zur Brotkrume auch hier, sehr im Gleichgewicht und gute Struktur, im Abgang wieder die Frucht, gute Länge, **Verwendung zu:** Gegrillter Lachs, Forelle oder geräucherte Makrele, mariniertes Schweinefleisch, Fasan, Ratatouille, geschmorte Auberginen oder eine Pilz-Quiche, leichte Käsesorten, **Genussreife:** optimal nach 3-7 Jahren Reife und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12%

### 311 Arbois Rouge Trousseau 2022

**Technische Info:** Trousseau, regionale Rebsorte, **Farbe:** helles Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen, **Nase:** gekochte Kirsche mit Stein, auch Brombeere, Sauerkirsche, auch florale Noten, Hauch von frischem Leder, mineralische Frische, **Mund:** aromatischer Auftakt, rote Frucht, Kirsche, florale Noten, feine Tannine von Bitterschokolade, schwarzer Tee, Limettenabrieb, frisches Mineral, würziger Abgang, gute Länge, **Verwendung zu:** kräftig gewürztem Schweinenacken, Perlhuhn, Wachteln, Coq au Vin, zartem Kalbsfilet mit Steinpilzen, Pilzrisotto, Trüffel-Tagliatelle oder einem Linseneintopf mit Kräutern, **Genussreife:** optimal nach 3 Jahren Reife und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

## CHATEAU CAR SIN

### 899 Chateau Carsin Sauvignon Gris 2021

**Technische Info:** 100% Sauvignon Gris, 10 Mt. im Eichfass ausgebaut, **Farbe:** mittleres Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** Pfirsich, Nektarine, exotische Früchte, florale Noten, frische Kräuter, ein Hauch Brioche, Rauch, **Mund:** kraftvoll, weiche Frucht, Mirabelle, Ananas, Passionsfrucht, Kräuternoten, schöne Säure von reifer Zitrone, etwas Kern, bleibt lange im Mund, konzentriert auf der Frucht, **Verwendung zu:** Gerichte mit cremigen, aromatischen Saucen, wie Lachs, Pasta, Risotto, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 901 Cuvee Noire - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2018

**Technische Info:** 40% Merlot, 30% Cab Franc, 30% Carménère, 12% Cab Sauv. 8% Malbec, 5% Petit Verdot, 12-18 Mt. in 2-5 Jahre alten Fässern, **Farbe:** Granatrot mit kirschrotem Rand, **Nase:** Schwarzkirsche, rote Beeren, Pflaume, Cassis, Rauch, Hauch Karamell, Schokolade, **Mund:** sehr weich und anschmiegsam, eingekochte schwarze Beeren, Tannine von purem Kakao und Kaffee, Kiefernadeln, feine Tabaknoten, darüber Lorbeer und Rosmarin, im Abgang wieder dunkle Holzöne verbunden mit der Frucht, hohe Mineralität, die dem Wein trotz der, **Verwendung zu:** kurz Gegrilltes, rotes Fleisch, Lamm, Ente, Couscous-Salat, Gerichte mit Auberginen und Hartkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 903 Le petit CouCou - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2022

**Technische Info:** Merlot, Handlese, Spontanvergärung, kein Holz, **Farbe:** dunkles Granatrot, **Nase:** einladend, Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Heidelbeere, Wildrose, Süßholz, Piemont und schwarzer Pfeffer, **Mund:** Schwarzkirsche, Cassis, Aroniabeere, Halbbitterschokolade, im Abgang Gewürz und schwarzer Pfeffer, sehr eingängig und unkompliziert, **Verwendung zu:** einfach so trinken mit Freunden, Charcuterie, Käseplatte, Pasta, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 904 Le Fruit Enchanté - AOC Bordeaux 2022

**Technische Info:** Sauvignon Blanc, **Farbe:** Strohgelb mit grünen Reflexen, **Nase:** typische Sauvignonnoten, Kräuter, grüne Paprika, florale Noten, Kernobst, etwas Brioche, **Mund:** sehr weich und aromatisch, weißer Pfirsich, grüner Paprika, Honigmelone, Limettenabrieb, sehr schöne Säure von reifen Zitronen, Brioche, sehr gut ausbalanciert, große Länge, **Verwendung zu:** Jakobs- und andere Muscheln, Fisch, gegrillten Huhn und gut gewürzten Speisen, wie z.B. Curry, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

## CHATEAU CARVIN

### 902 L'Aventure Nocturne - AOC Cadillac C. de Bordeaux 2019

**Technische Info:** Merlot, Handlese, Spontanvergärung, kein Holz, **Farbe:** schwarzrot, **Nase:** Schwarzkirsche, Cassis, Schokolade, frisches Holz, leicht florale Noten, etwas Gewürz, **Mund:** sehr weich, dunkle Beeren, eingedickte Kirsche, Orangenabrieb, Bitterschokolade, Mokka, sehr feine Tannin im Abgang, **Verwendung zu:** Entenbrust, Entrecôte, gratinierte Aubergine oder Lasagne, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

## CHAVET - MENETOU SALON

### 336 Menetou-Salon 2024

**Technische Info:** Sauvignon, ähnlich Sancerre, **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** offen, deutlich florale Noten von Jasmin, etwas Zitrone, sehr aromatisch, **Mund:** deutlich Jasmin und feine florale Süße, dann Frucht von Zitrone, deutliches Mineral, auch Noten von Mandel, sehr gute Länge mit dem Mineral im Abgang, sehr gelungen, **Verwendung zu:** Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung, **Genussreife:** 4 J.

### 337 Menetou-Salon 2022

**Technische Info:** reiner Merlot, Ausbau ohne Sulfite, Bio, **Farbe:** Schwarz mit tiefviolettem Rand, **Nase:** sehr saftig Frucht, Schwarzkirsche und Cassis vermischt mit Mousse au Chocolat, **Mund:** viel Frucht von reifer Kirsche hin zu gekochter Frucht, dahinter kommt dann die Schokolade, im Abgang wieder sehr schöne Frucht, **Verwendung zu:** gegrilltem roten Fleisch, **Genussreife:** 5 J.

## CHABLIS - CLOTILDE DAVENNE

### 978 Bourgogne Aligoté 2023

**Technische Info:** Ausbau im Edelfass / Gold Medaille Burgundia 2024, sehr schöner Jahrgang, **Farbe:** helles Goldgelb, **Nase:** aromatisch, gelber Apfel, weißer Pfirsich, Grapefruit, weiße Blüten, frisches Mineral, **Mund:** reich, elegantes Mineral, reife Zitrone, Grapefruit, Frucht von weißem Pfirsich, etwas Bittermandel, gute Länge, **Verwendung zu:** Aperitif, Tapas, Austern, Garnelen, Fischtartar, Sushi, Ziegenkäse, petites gougères au gruyère, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 979 Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes 2023:

**Technische Info:** Ausbau im Edelfass, 90 Jahre alte Reben, **Farbe:** helles brillantes Goldgelb, **Nase:** sehr schönes Bouquet, weißer Pfirsich, kalkiges Mineral, Jasmin, Mandel, **Mund:** interessantes Zusammenspiel von Mineral und Frucht, reife Zitrone, dann frische Mirabelle, deutliches Mineral, dann wieder die Frucht, im Abgang weißer Pfeffer, gute Länge, **Verwendung zu:** Aperitif, Austern, gegrilltem Fisch, Tabulé, gedünstetes Gemüse, Aufschnitt, Ziegenkäse, Comté, **Genussreife:** jetzt 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 980 Sauvignon de Saint Bris 2023

**Technische Info:** Appellation westlich von Chablis, gepflanzt 1990, Kalk mit Fossilien (früher Meer), 18 Mt. auf der Hefe im Edelfass ausgebaut, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** typische Sauvignon-Noten, florale Note, Kräuter, Stachelbeere, Steinobst, Grapefruit, Mandarine, Litchi, nasser Stein, **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:** Ziegenkäse, Currys, Cerviche, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 981 Sauvignon Saint Bris Vieilles Vignes 2020

**Technische Info:** Appellation westlich von Chablis / Gold Medaille Burgundia 2024, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** wunderschönes Bouquet, reife exotische Früchte, Passionsfrucht, Pfirsich, Mango, deutliches Mineral, weiße Rose, Geranie, **Mund:** sehr elegante Säure, Limette, Passionsfrucht, Blätter von schwarzer Johannisbeere etwas weiße Rose, gute Länge einer feinen Säure im Abgang, sehr schöner Sauvignon, **Verwendung zu:** zu Schalentiere, Ziegenkäse, gedämpftem Fisch, Sushi, frischem und gedämpftem Gemüse, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 977 Petit Chablis BIO 2023

**Technische Info:** Chardonnay, ganz nahe an Chablis, **Farbe:** helles, brillantes Goldgelb, **Nase:** elegantes reiches Bouquet, Weißdorn, Geißblatt, Zitrusfrüchte, gelber Apfel und Birne floral, kalkiges Mineral, **Mund:** elegant, zitronige Säure, dann Mineral und florale Noten, Kernobst, erfrischender Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, Tapas, Austern, Sushi, Ziegenkäse, Gauda, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 976 Côte d'Auxerre Vieilles Vignes 2023

**Technische Info:** Chardonnay, 80 Jahre alte Reben von Saint Bris nach Norden ausgerichtet, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** weiße Blüten, Trockenfrüchte, Haselnuss, deutliches Mineral, **Mund:** anregend lebendig, deutliches Mineral, weiße Blüten, reife Birne, feine zitronige Säure, im Abgang Petersilie und feines Mineral mit leichter Salznote, **Verwendung zu:** Aperitif, Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, gegrilltem, weißem Fleisch, Fischpasteten, Gemüsebeilagen und Käse, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**975 Chablis 2023**

**Technische Info:** 40 Jahre alte Reben, reine Südlage, Decanter 92/100, **Farbe:** helles, brillantes Gelb mit grünen Reflexen, **Nase:** feines, elegantes Bouquet, Weißdorn, Zitrusfrüchte, Steinobst, Lindenblüte, Walnuss, kalkiges Mineral (Austernschale), **Mund:** reich und lebendig, zitronige Säure, weißer Pfirsich, Feuerstein, florale Noten von Weißdorn, Bittermandel und Anklang von Unterholz, **Verwendung zu:** Aperitif, Austern, Meeresfrüchteplatte, Spargel, Fisch- oder Geflügelterrinen, leichte Currys, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weiter 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**972 Chablis Vieilles Vignes\* 2022**

**Technische Info:** alte Reben von gut 50 Jahren, **Farbe:** helles, brillantes Goldgelb mit grünen Reflexen, **Nase:** sehr aromatisch, komplexes Bouquet, Mirabellenkompott, weiße Blüten, grüner Apfel, Zitrusfrucht, weiße Blüten, Linde, Rose, getrocknete Aprikose, Hauch von Anis, Minze, deutliches Mineral vom Feuerstein, **Mund:** sehr reich und ausdrucksstark, mineralisch mit leichten Gewürz, spiegelt die Nase wieder, Rosentöne, reife Mirabelle, weiche Säure reifer Zitrusfrüchte, Mandel, Birnengeist, alles gebettet auf deutlichem Mineral, im Abgang die feine Säure verbunden mit Man, **Verwendung zu:** Fisch mit reichen Saucen, **Genussreife:** 5 J., **Alkoholgehalt:** 12,5%

**974 Chablis 1er Cru Vaucoupin 2023**

**Technische Info:** Chardonnay, reine Südlage, **Farbe:** intensives, brillantes Goldgelb, **Nase:** sehr reiches, komplexes Bouquet, intensive, florale Noten von Akazie und Geißblatt, Steinobst, Walnuss, mineralische Note von Feuerstein, **Mund:** reich und anschiemig, kraftvoll, aromatisch, mundfüllend, weiße Blüten, Zitrusfrüchte, elegantes Mineral und feine Säure reifer Zitrone, leicht rauchige Noten, gute Struktur, im Abgang harmonisiert das Mineral mit feiner Säure, Mandel und floralen Noten,, **Verwendung zu:** Meeresfrüchteplatte, Austern, Jakobsmuscheln, gegrilltem Hummer, edlem Fisch und weißem Rahmfleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 13%

**970 Chablis 1er Cru Vau de Vey 2023**

**Technische Info:** Chardonnay, 30 Jahre alte Reben, nach Osten ausgerichtet, Kimmeridgian Kalk, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** sehr feines Bouquet, Feuerstein, florale Noten von Akazien und Geißblatt, Walnuss, deutliche mineralische Note, **Mund:** sehr elegant, zunächst die floralen Noten, dann Frucht von Birne und Zitrone und Mineral, präsent, lagentypisches Kalkmineral, beachtliche Länge, **Verwendung zu:** Krebstiere, Meeresfrüchteplatte, Austern, Jakobsmuscheln, gegrilltem Hummer, Edelfisch und weißem Rahmfleisch, **Genussreife:** jetzt und weiteren 10 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 13%

**971 Chablis Grand Cru Bougros 2020**

**Technische Info:** Südlage, ca. 40 Jahre alte Reben, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** ausdrucksstark, Feuerstein, Austernschale, Steinobst, reife Mirabelle mit Kern, dahinter Mineral, **Mund:** freichaltig, cremig, florale Noten, Rauch und blanchierte Mandel, feine Säure, Frucht zwischen Pfirsich und Zitrone, feines Mineral, im Abgang auch florale Noten langer, aromatischer Abgang, **Verwendung zu:** Hummer, weißes Fleisch mit cremigen Soßen, Geflügel, Trüffeln, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre +

**985 Bourgogne 2021**

**Technische Info:** aus dem Auxerrois, Pinot Noir, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** Wildkirsche, Blaubeere, Cassis, Pfefferkuchen, Mandelblüte, Pfefferkuchen, **Mund:** feine Fruchtnoten von Wildkirsche und Himbeere, anschiemig, feine Tannine von Halbbitterschokolade, Tabak und rosa Pfeffer, schöne Länge, **Verwendung zu:** gebratenem oder geschmortem Fleisch, Grillgerichte, gebratenem Gemüse, Paella und Hartkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**986 Irancy 2022**

**Technische Info:** 90% Pinot Noir, 10% César, verschiedene Lagen, nahe an großen Lagen,, **Farbe:** intensives Rubinrot, **Nase:** reiche Nase, rote und schwarze Beeren, Schwarzkirsche, Schokolade, Waldboden, Gewürznoten, **Mund:** Konzentrierte schwarze Frucht, Schwarz- und Sauerkirsche, Bitterschokolade, Tabak, Zigarrennoten, Rose, Nelke, Pfeffer, Piment, sehr lang im Abgang feine Tannine und die Säure der Sauerkirsche, **Verwendung zu:** Aufschnitt, Pasteten, gegrillten Schweinerippchen, Wild, frischem Gemüsesalat und Käse, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

**984 Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs**

**Technische Info:** Chardonnay, 18 Monate auf der Hefe, Zero-Dosage, **Farbe:** Weißgold mit feiner Perlung, **Nase:** Weinbergpfirsich, Zitrusfrucht, nasser Stein, Mandel, **Mund:** frisch und elegant, schäumt im Mund auf, knackiges Mineral, frische Frucht von Zitrone und Weinbergpfirsich, Grapefruitabrieb, weißer Pfeffer und Baguettekruste im Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, Meeresfrüchten, Krustentieren, Schalentieren, raffinierten Gerichten, gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und festlichen Desserts, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

**965 Crémant de Bourgogne Anniversaire Grand Millésime 2020**

**Technische Info:** 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Aligoté, Zero-Dosage, 60 Mt. auf der Hefe, **Farbe:** Weißgold mit silbernen Reflexen und feiner Perlung, **Nase:** expressives Bouquet, deutliches Mineral, Trockenfrüchte, rote Beeren, kandierte Ananas, weiße Blüten, **Mund:** schäumt im Mund auf, frisches Mineral, rote Beerenfrucht, Orangenabrieb, getrocknete exotische Frucht, Hauch Kardamon langer Abgang, **Verwendung zu:** Aperitif, Meeresfrüchten, Krustentieren, Schalentieren, raffinierten Gerichten, gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und zu Madelaines, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

**987 Crémant de Bourgogne, Extra Brut, Rosé**

**Technische Info:** 100% Pinot Noir, saigné, **Farbe:** kräftiges Rosé mit lebendig schäumendem Rand und feiner Perlung, **Nase:** einladend und lebendig, feine Frucht, Confit von roten Beeren, Weißdorn, Himbeer, Johannisbeere, frische Walnuss, **Mund:** explosiv, rote Früchte, Johannisbeere, Hauch Himbeere, Walderdbeere, leichter Briocheton, Johannisbeerblätter, **Verwendung zu:** Aperitif, asiatische Küche, Sushi, Fischtartar, weißem Fleisch, südländische Küche, Desserts mit roten Früchten, Sorbet und Petit Fours, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre,

## FOREY

### 262 Bourgogne Côte D'Or - AOP CdO 2023

**Technische Info:** Chardonnay, 25 Jahre alte Reben, Südlage, im 4 und 5 Jahre alten Eichenfass ausgebaut, **Farbe:** helles Gelbgold, **Nase:** Frucht von weißem Pfirsich mit Kern, leichter Mandelton, Brioche, weiße Blüten, **Mund:** Pfirsich und reife, gelbe Stachelbeere, schönes Mineral, im Abgang leichte Fruchtsüße und darüber eine angenehme Säure und weißer Pfeffer, feiner Trinkfluss, **Verwendung zu:** Muscheln, auch Fisch mit kräftiger Sauce, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 204 Savigny Vergelesses 1er Cru \* 2023

**Technische Info:** 40 Jahre alte Reben, 15% im neuen Holzfass, **Farbe:** deutliches Gelb mit goldenem Rand, **Nase:** reich, feine florale Noten von Geißblatt und Weißdorn, dann Mirabelle, elegant, **Mund:** schmeichelnd, empfängt mit feiner Fruchtsüße von reifer Birne, Quitte und gelber Stachelbeere, auch florale Noten und Gewürz von Zimt und Kardamon, lang, im Abgang Hauch von Ananas, enorme Länge mit aromatischem Nachhall, **Verwendung zu:** Lachsfilet, Sauce mit Crevetten aromatisiert, **Genussreife:** optimal nach 5 Jahren Reife und weiteren 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 206 Gevrey Chambertin La Justice 2023

**Technische Info:** Pinot Noir, 20% neue Fässer 500 l, **Farbe:** dunkles Rot mit rubinrotem Rand, **Nase:** mineralische Noten, leicht animalisch, Unterholz dann schokoladige Tannine, Brombeere und Kirsche, auch florale Anklänge, **Mund:** Himbeerekonfitüre, Schwarzkirsche und Brombeere, dann Tannine von Halbbitterschokolade, die im Abgang bleiben, darüber die Frucht, sehr weich, jetzt schon zu genießen, **Verwendung zu:** Wildschwein, Rinderfilet, Ofengemüse, Federwild, **Genussreife:** optimal nach 6 Jahren und weitere 10 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 13%

### 275 Bourgogne Passetoutgrain 2023

**Technische Info:** je 50% Gamay und Pinot Noir, Stahltank, **Farbe:** Rubinrot mit lebendig rotem Rand, **Nase:** Schwarzkirsche und Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, florale Süße, Kaffee, **Mund:** einladend, Schwarzkirsche, Brombeere, frische Säure von Sauerkirsche, im Abgang die Frucht mit angenehmen Tanninen von Kaffee, **Verwendung zu:** rustikale herzhaftes Speisen, gebratene Wachteln, gegrilltes Schweinefleisch, Ratatouille, Linsengerichte, Pizza und Pasta mit Tomaten, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 267 Bourgogne Pinot Côte D'Or 2023

**Technische Info:** Pinot Noir, Flagey, Vosne-Romanée, Nuits-St. Georges, 10% neue Barriques, **Farbe:** brillantes Rubinrot, **Nase:** sehr schön in der Nase, Brombeere, Cranburry, Cassis, Hauch Veilchen, Süßholz, Kaffee, **Mund:** Verbindung von schöner Frucht von Brombeere und weichen Tannine von Mokka und Tabak, elegante Säure von Sauerkirsche, ein Hauch Gewürz, schöne Länge, **Verwendung zu:** Wildragout, Boeuf Bourignon, Terrinen, **Genussreife:** optimal zwischen 3-8 Jahren und weitere 3 J. +, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 263 Savigny-les-Beaune - EZ Connardises \* 2023

**Technische Info:** Pinot Noir, teilweise Reben von Jacob, jetzt schon sehr zugänglich und auf der Frucht, karaffieren, **Farbe:** dichtes Rot-schwarz mit rubinrotem Rand, **Nase:** einladend fruchtig, Confit dunkler Beeren, Schwarzkirsche, Hauch Bitterschokolade, zarte florale Noten, **Mund:** frisch und schmeichelnd, weiches Tannin, sehr gut in die Frucht eingebunden, perfekt ausbalancierte Säure von Sauerkirsche, langer Abgang mit Gewürz und Bitterschokoladentannin, **Verwendung zu:** zartes Stück vom Wild, Terrinen, Pasteten, **Genussreife:** optimal zwischen 3 - 8 Jahren und weitere 3 J. +, **Alkoholgehalt:** 13%

### 269 Morey St.Denis\* - AOC 2023

**Technische Info:** Reben nördlich von Vosne-Romanée, neben Clos Vougeot, 20% neue 500 l Fässer, **Farbe:** dichtes Rubinrot, violetter Rand, **Nase:** rote Beerenfrucht, Cassis, Sauerkirsche, Feigenaromen, dahinter Tannine mit einer feinen Tabaknote, **Mund:** weich und reich, auch hier schon am Anfang die getrocknete Feige, schöne Verbindung von dunkler Frucht und weichen Tannine von Bitterschokolade, etwas Gewürz, sehr schöne Länge, **Verwendung zu:** zarte Stücke vom Wild, Terrinen, Pasteten, **Genussreife:** optimal zwischen 3-8 Jahren und weiter 3 J. +, **Alkoholgehalt:** 13%

### 196 Savigny Vergelesses 1er Cru Rouge 2023

**Technische Info:** Hanglage, sehr kalkreicher Boden, 30% im neuen Holz, **Farbe:** sehr dunkles Rot, violetter aufhellender Rand, **Nase:** feine Tannine, Himbeere und Hauch von Schokolade, elegant, **Mund:** sehr reich, reife Himbeere, Kirsche und auch Cassis, dann leicht schokoladige Tannine, schon präsent und expressiv, im Abgang Halbbitterschokolade mit Kirsche, feine Säure, **Verwendung zu:** Hasen- oder Rehrücken, Ofengemüse, Federwild, **Genussreife:** optimal nach mind. 6 J. Reife und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 272 Nuits-St. Georges - AOC 2023

**Technische Info:** Pinot Noir, 25% im neuen Eichenfass, gemischt aus 280 und 500 l, **Farbe:** brillantes Rubinrot, **Nase:** sehr zart und flüchtig, Himbeere, rote Johannisbeere, florale Noten von Hibiskus, dahinter gekochte Schwarzkirsche mit Kern, Zedernholz, **Mund:** rund und drehend, reife Frucht von Brombeere, Wild-Kirsche und etwas Himbeere, dann schokoladige Tannine und eine sehr feine Säure, im Abgang perfekte Verbindung von Frucht Tannin und Säure, Lager Nachhall mit leichter Peffernote, **Verwendung zu:** Wildgeflügel, Wild, Coq au Vin, Kalbsrücken, Steinpilz-Risotto, Ratatouille, Camembert oder Brie, **Genussreife:** optimal zwischen 3-8 Jahren und weitere 3 J. +, **Alkoholgehalt:** 13%

### 264 Vosne Romanée 2023: Technische Info

Pinot Noir, Reben nördlich von Vosne-Romanée neben Clos Vougeot, 25% im neuen Eichenfass, gemischt zwischen 280 und 500 l, **Farbe:** kräftiges Rot mit kirschrotem Rand, **Nase:** sehr elegant, Karamelltöne, Blaubeere, Cassis, Schwarzkirsche, zarte florale Noten, Schokolade, etwas Rauch, Toast, **Mund:** reich, Wildkirsche, frisches Mineral, Säure von Sauerkirsche, weiche Mokka-Tannine, dann Sauerkirsch-Confit mit Kern, perfekte Balance von Frucht, Tanninen und Säure, langer Nachhall, **Verwendung zu:** Reh, Damwild, Hase, Wildschwein, **Genussreife:** optimal zwischen 3-8 Jahren und weitere 3 J. +, **Alkoholgehalt:** 13%

### 271 Nuits-St.Georges 1er Cru - Perrières \* 2023

**Technische Info:** Pinot Noir, 80 Jahre alte Reben, 40% neue Eichenfässer, 280 l, **Farbe:** Rubinrot mit lebendig rotem Rand, **Nase:** sehr elegant, eingekochte rote Früchte, Rose, Hagebutte, Karamell und Zedernholz, **Mund:** Schwarzkirsche und etwas Brombeere, Fliegerbeere, Baguettekruste, elegantes Mineral, zarte Säure, im Abgang weiche Tannine und etwas Nelke und Pfeffer, Zigarren-kiste, sehr langer komplexer Abgang, **Verwendung zu:** Wildgeflügel, Wild, Gerichte mit Trüffelsaucen, Ente in Kirschsaure, Coq au Vin, Kalbsrücken, Steinpilzrisotto, Ratatouille, Camembert oder Brie, **Genussreife:** noch 3 J. entwickeln lassen und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 13%

## FOREY

### 276 Nuits-St.Georges 1er Cru Les Saints-Georges \* 2023

**Technische Info:** Pinot Noir, 50% neue Fässer, **Farbe:** dichtes Rubinrot, **Nase:** Confit von Feige und Schwarzkirsche, auch ein Hauch Cassis, darüber deutliche Tannine mit einem Hauch Brotkrume, auch florale Anklänge, **Mund:** Kirsche und Brombeere, weiche, lebendige Säure, dann feine Kaffee-Tannine, auch etwas Himbeere, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht und eine feine Säure, **Verwendung zu:** zartes Stücke vom Wild, Terrinen, Pasteten, Kalbsrücken, Steinpilzrisotto, Weichkäse, **Genussreife:** optimal nach 5-12 Jahren +, **Alkoholgehalt:** 13%

### 279 Echezeaux Grand Cru \* 2023

**Technische Info:** einer der berühmtesten Grand Cru des Burgund, 70% neue Barriques, im Januar abgefüllt, **Farbe:** dichtes Rubinrot, **Nase:** sehr elegantes Bukett, floral, ganz dezente Noten vom Barriques, später etwas reife Himbeere, eher etwas verschlossen, **Mund:** Frucht zwischen Himbeere und Brombeere, Feige, Hauch von Veilchen, dann Tannine von Kaffee und Schokolade, sehr viel Eleganz, große Länge, großer Wein, **Verwendung zu:** Wildgeflügel, Wild, Trüffelsoßen, Ente in Kirschsoße, Coq au Vin, Kalbsrücken, Steinpilz-Risotto, Ratatouille, Camembert oder Brie, **Genussreife:** optimal nach 5-12 Jahren +, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 280 Clos Vougeot Grand Cru\* 2023

**Technische Info:** 70% neue Barriques, **Farbe:** dichtes Rubinrot, **Nase:** elegant, reife Frucht von Himbeere und Brombeere verbunden mit leicht schokoladigen Tanninen, frisches Mineral, Brotkrume, **Mund:** rund, große Frische vom Mineral, deutlich Frucht von Himbeere und Brombeere, darüber die Tannine mit Barriquetönen, die perfekt harmonisieren, dann wieder die Frucht mit einer feinen Säurenote von Kirsche, viel Struktur und große Länge, großer Wein, **Verwendung zu:** Hirsch, Hase, **Genussreife:** jetzt 12 J, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 273 Vosne Romanée 1er Cru Gaudichots \* 2023

**Technische Info:** 90 Jahre alte Reben, 70% neue Eichenfässer, **Farbe:** Rotschwarz mit braunvioletter Rand, **Nase:** sehr zart und flüchtig, Halbbitterschokolade, dahinter Frucht von Brombeere und Blaubeere, Orangenzenen, frische Tabakblätter, Hauch Zimt, **Mund:** sehr reich, Süße von konzentrierte Frucht von Kirsche und Brombeere, mit einer feinen Säure von Blutorange, Himbeere, Tannine von Mokka und Bitterschokolade, frischer Tabak, großer Wein mit viel Potenzial, sehr lang, **Verwendung zu:** Wildgeflügel, Wild, Trüffelsoßen, Ente in Kirschsoße, Coq au Vin, Kalbsrücken, Steinpilz-Risotto, Ratatouille, Camembert oder Brie, **Genussreife:** optimal nach 5-12 Jahren +, **Alkoholgehalt:** 13%

## CAPITAINE GAGNEROT

### 353 Ladoix 1er Cru Les Gréchants et Foutrières 2023

**Technische Info:** Chardonnay, Kalkböden, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** reiches Bouquet, floral (Weißdorn, Geißblatt), Frucht von reifer Birne, klares Mineral, Rauch, **Mund:** starker, aromatischer Auftakt mit kräftigem Kalkmineral, weiße Blüten, florale Süße, dann Frucht zwischen Mirabelle und Birne, große Länge, **Verwendung zu:** edlem Fisch mit kräftigen Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds, Ziegenfrischkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Moutottes 2023

**Technische Info:** Chardonnay, Lage oberhalb Corton Charlemagne, kalkiger Boden, mit vielen Fossilien, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** frisch und mineralisch, Feuerstein, florale Noten hin zur Rose, feine Säure, Brioche, **Mund:** feine Süße, deutlich Rosentöne, dann Frucht von weißem Pfirsich mit Kern, reife Birne, dann wieder die floralen Noten, sehr reich, im Abgang

deutliches Mineral und feine Säure, große Länge, **Verwendung zu:** edlem Fisch mit kräftigen Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds, Ziegenfrischkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 14,1%

### 355 Corton Charlemagne Grand Cru `\* 2022

**Technische Info:** Chardonnay, Grand Cru, karaffieren, **Farbe:** helles Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen, **Nase:** elegantes Bouquet, weiße Blüten, Akazenhonig, etwas Rauch, Mandeln, Hauch Vanille, **Mund:** aromatisch, eleganter als 2023, weißer Pfirsich, Mirabelle, Honigwabe, dann Mandarine, weißer Flieder, Mandel und feine Vanilletöne, schillerndes Mineral, im Abgang feine Säure, ganz große Länge, großartiger Wein, **Verwendung zu:** Foie Gras, Hummer, Langusten, weißem Fleisch mit sahnigen Saucen, **Genussreife:** optimal zwischen 3-5 Jahren und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 365 Cote de Nuits-Villages "Aux Guillaudes" 2023

**Technische Info:** Pinot Noir, 11 Monate im Barrique, jetzt karaffieren, **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** Himbeere, Kirsche mit leicht mandeligem Kern, florale Noten, **Mund:** weiche Tannine von Schokolade schön mit der Kirschfrucht verbunden, auch florale Noten, gute Länge, **Verwendung zu:** Tournedo Rossini, Rehrücken, **Genussreife:** optimal noch entwickeln lassen und weitere 10 J., **Alkoholgehalt:** 13,69%

### 356 Ladoix 2023

**Technische Info:** Pinot Noir, ein Drittel 60 Jahre alte Reben, **Farbe:** leuchtendes Ziegelrot, **Nase:** schönes Bouquet von Himbeere, Brombeere und etwas Kirsche, darüber schöne Tannine, rund, **Mund:** sehr elegant, feine Aromen von Brombeere, Blaubeere und dann Himbeere, klares elegantes Mineral, angenehm weiche Tannine von Schokolade, im Abgang beachtliche Länge, schon sehr zugänglich, ein klassischer großer Pinot Noir am Anfang seiner Entwicklung, **Verwendung zu:** Rinderfilet, Steak, Boeuf Bourignion, feine Wurstwaren, Pasteten, Kaninchen, **Genussreife:** optimal zwischen 3-5 Jahren und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 13,69%

### 364 Ladoix 1er Cru La Micaude 2023

**Technische Info:** 50 Jahre alte Reben, Monopollage, abgefüllt vor 2 Monaten, **Farbe:** intensives Rubinrot mit violetter Rand, **Nase:** Confit von roten und schwarzen Früchten, leicht würzig, ein Hauch Vanille, Waldboden und nasser Stein, **Mund:** voll und ausgewogen, Johannisbeere, Himbeere, Brombeere, Himbeergeist, Hauch Pfeffer, untermalt von Kaffetanninen, große Länge, im Abgang Tannine, Mineral und Frucht perfekt verbunden, **Verwendung zu:** gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, Lammkeule, Federwild, Reh und Damwild, **Genussreife:** optimal zwischen 5-8 Jahren und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 13,69%

### 359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2023: Technische Info:

Pinot Noir, 75-90 Jahre alte Reben direkt neben dem Grand Cru Corton, **Farbe:** dichtes, samtiges Rubinrot, **Nase:** sehr fein, elegante Tannine, Walderdbeere, Cassis, Brombeere, Kirsche, Waldboden, Schokolade, **Mund:** sehr reich, filigran und finessenreich, Kirsche, Himbeer, Cassis, schillerndes klares Mineral, dezente weiche Tannine, leicht Rosmarinnote, jetzt jung offen und schon gut zu genießen, aber noch großes Potenzial, **Verwendung zu:** Filets, Wild (Hirsch, Reh und Hase), Weichkäse (Epoisses, Livarot), **Genussreife:** optimal zwischen 5-8 Jahren und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 14,5%

## FAMILLE PICARD

### **237 Terres Affranchies Cuvée Magon - Vin de France 2023**

**Technische Info:** 50% Aligoté, 50% Chardonnay, **Farbe:** brillantes Weißgold, **Nase:** zartes Bukett, weiße Blüten, leicht Mandel, Weinbergpfirsich, **Mund:** Frisch und lebendig mit einer ausgewogenen Säure, Noten von grünen Äpfeln, Limette, Hauch von Pfirsich. Die mineralische Komponente verleiht dem Wein Tiefe und Komplexität. Easy-drinking-Wein, macht einfach Spass, **Verwendung zu:** jung zu Austern, gebeizter Lachs, Spargel mit Zitronenbutter, gereifter zu Fisch gern auch mit etwas kräftigeren Soßen, Gegrillte Garnelen Hähnchenbrust, Risotto mit Parmesan, Ziegenkäse-Salat mit Walnüssen und Honig, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### **238 Terres Affranchies Cuvée Pline - Vin de France 2023**

**Technische Info:** 70% Pinot Noir, 20% Gamay, 10% Aligoté, **Farbe:** brillantes Kirschrot, **Nase:** gleich Frucht und Tannin süffig verbunden, easy drinking, Im Abgang die können sich die präsenten Tannine noch etwas ausliegen, **Mund:** gleich Frucht und Tannin süffig verbunden, easy drinking, Im Abgang können sich die präsenten Tannine noch etwas ausliegen, **Verwendung zu:** jung zu Austern, gebeizter Lachs, Spargel mit Zitronenbutter, gereifter zu Fisch gern auch mit etwas kräftigeren Soßen, Gegrillte Garnelen Hähnchenbrust, Risotto mit Parmesan, Ziegenkäse-Salat mit Walnüssen und Honig, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

## BURGUND - FAMILLE PICARD - CHÂTEAU DAVENAY

### **246 Rully - Les Saint-Jacques 2022**

**Technische Info:** 100% Chardonnay, niedrige Dorflage, 12 Mt. in verschieden großen Eichenfässern, **Farbe:** brillantes Weißgold, **Nase:** im Auftakt gleich das Mineral und die Zitrusfrucht, weiße Blüten, weißer Pfirsich, leichter Mandelton, **Mund:** hat einfach alles, das volle Aroma ohne zu viel oder zu holzbetont zu sein, enorm große Konzentration der Aromen, auf den Punkt in perfekte Balance gebraucht - my favorite von Davenay, **Verwendung zu:** Fisch mit kräftiger Sauce, gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronen-Butter-Sauce, Geflügel und weißes Fleisch mit cremigen Soßen, Risotto mit Parmesan und grünem Spargel, Kürbisgnocchi mit Salbei-butter, Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### **247 Rully 1er Cru - Les Rabourcés 2022**

**Technische Info:** 100% Chardonnay, 14 Mt. im Eichenfass, **Farbe:** brillantes Weißgold, **Nase:** komplexes Bouquet, reifes Kernobst, Zitrusfrucht, getrocknete, exotische Frucht, weiße Blüten, Brioche, Haselnuss, **Mund:** schmiegt sich förmlich an und entfaltet dann komplexe Aromen in perfekter Balance, enorme Länge, ausdrucksstark, perfekter 1er Cru, **Verwendung zu:** gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronenbutter-Sauce, Geflügel und weißes Fleisch mit cremigen Soßen, Risotto mit Parmesan und grünem Spargel, Kürbisgnocchi mit Salbeibutter, Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig, **Genussreife:** optimal nach 5-10 Jahren und 10 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 12,5%

## BURGUND - FAMILLE PICARD - DOMAINE VOARICK

### **249 Givry blanc 2022**

**Technische Info:** 100% Chardonnay, 12 Mt. im traditionellen Eichenfass, **Farbe:** goldgelb, **Nase:** aromatisch mit mineralischer Frische, weiße Blüten, Steinfrucht, Grapefruit, Limette, Zedernholz, Hauch Honig, **Mund:** zugänglich und doch komplex, ausgewogene Säurestruktur, Noten von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, unterstützt von einer dezenten, mineralischen Note, das Holz entwickelt sich warm im Mund, langer Abgang, **Verwendung zu:** gedünstem Kabeljau mit Zitronenbutter-Sauce, gegrillten Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern, Austern oder Muscheln in Weißweinsud, Hähnchenbrust in cremiger Sauce, Kalbsmedaillons, Pasta mit Zitronen-Ricotta-Sauce und frischem Basilikum, Weichk, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### **250 Givry rouge 2022**

**Technische Info:** Pinot Noir, sehr nahe vom Weingut Côte Chalonnaise, 12 Mt. im traditionellen Eichenfass, **Farbe:** dichtes Rubin hin zu Schwarzrot, **Nase:** Preiselbeere, Canberry, rote Blüten, Himbeere, subtile Gewürznote, **Mund:** Fruchtsüße im Auftakt, rote Beeren, unterstützendes Mineral, sehr zugänglich, ein sehr schöner Wein!, **Verwendung zu:** Entenbrust, Kalbsrücken, Rinderfilet mit Pfeffersoße, Boeuf Bourguignon, gegrilltes Gemüse mit Polenta, mittelreifer Brie oder Camembert, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### **251 Mercurey - Vignes Blanches 2017**

**Technische Info:** Pinot Noir, sehr nahe vom Weingut Côte Chalonnaise, 12 Mt. im traditionellen Eichenfass, **Farbe:** Ziegelrot, **Nase:** Preiselbeere, Cranberry, rote Blüten, Himbeere, subtile Gewürznote, Unterholz, Pilze, **Mund:** Fruchtsüße im Auftakt, rote Beeren, schon leichte tertiäre Anklänge von Pilzen, sehr zugänglich, mit Biss, **Verwendung zu:** Entenbrust, Kalbsrücken, Rinderfilet mit Pfeffersoße, Boeuf Bourguignon, Gegrilltes Gemüse mit Polenta, mittelreifer Brie oder Camembert, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### **252 Mercerey 1er Cru - Clos du Paradis 2022**

**Technische Info:** Pinot Noir, 15 Mt. im Eichenfass, wovon 30% neu, kleine Menge verfügbar, **Farbe:** Ziegelrot, **Nase:** intensive Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren, subtile würzige Noten, Hauch von Leder, **Mund:** edle Fruchtsüße am Anfang, sehr weich, samtig und vollmundig, harmonischen Säurestruktur, die Fruchtaromen setzen sich fort und werden von samtigen Tanninen begleitet, bemerkenswerte Tiefe und Länge, **Verwendung zu:** gegrilltem Rinderfilet mit Kräuterbutter, Lammkarree mit Rosmarinjus, Entenbrust mit Kirschsauce, Wildragout mit Polenta, gereifter Comté, **Genussreife:** optimal nach 5-8 Jahren und weitere 3 J.+, **Alkoholgehalt:** 12,5%

## BURGUND - FAMILLE PICARD - AU PIED DE MONT CHAUVE

### 240 Bourgogne Aligoté 2022

**Technische Info:** 50% Aligoté, 50% Chardonnay, **Farbe:** Weißgold mit grünen Reflexen, **Nase:** unkompliziert, weiße Blüte, weiße Johannisbeere, aromatisch, gelber Apfel, weißer Pfirsich, Grapefruit, weiße Blüten, frisches Mineral, **Mund:** sehr frisch, weiche Säure reifer Zitronen, delikate Kernnote, weiße Johannisbeere, Weinbergpfirsich, sehr zugänglich und spritzig, **Verwendung zu:** Fisch, gern auch Sushi, weißes Fleisch, Pasteten, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 241 Bourgogne Chardonnay 2023

**Technische Info:** 100% Chardonnay, 12 Mt. im Eichenfass und 6 Mt. im Stahltank, **Farbe:** brillantes Weißgold mit grünen Reflexen, **Nase:** zart floral, Geißblatt, Weißdorn, Hauch frische Walnuss, **Mund:** zitronige Säure, weißer Pfirsich, weiße Johannisbeere, florale Noten von Weißdorn, Bittermandel, leichter Anklang von Unterholz, sehr aromatisch und trotzdem zugänglich, **Verwendung zu:** Aperitif, Meeresfrüchteplatte, Fisch- oder Geflügelterrinen, leichte Currys, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 243 Bourgogne Pinot Noir 2019

**Technische Info:** Pinot Noir aus 3 Parzellen, 12 Mt. im Eichenfass, **Farbe:** dichtes Rubin hin zu Rostrot, **Nase:** florales Intro, Veilchen, Geranie, Erdbeermarmelade, Morcheln, schwarzer Tee, **Mund:** spiegelt die Nase wieder, Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche, reich und komplex, frischer Tabak, Tannine sehr gut eingebunden, **Verwendung zu:** gegrilltem Rinderfilet mit Kräuterbutter, Lammkarree mit Rosmarinjus, Entenbrust mit Kirschsauce, Wildragout mit Polenta, gereifter Comté, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 244 Saint-Aubin 1er Cru - Le Charmois 2019

**Technische Info:** Pinot Noir, höhere Lagen auf Kalkstein, 15 Mt. im Eichenfass von verschiedenen Größen, **Farbe:** Rubinrot mit rostrottem Anklang, **Nase:** einladend aromatisch, Confit, Unterholz, Morcheln, sehr schöne Holznoten, **Mund:** empfängt absolut weich und rund mit toller Frucht, die Tannine sind pudrig und der Wein hat eine feine Würze, delikater Nachhall aller Komponenten, oft unterschätzte Alternative zu den großen Rotweinen aus Volnay oder Pommard, **Verwendung zu:** Entenbrust, Kalbsrücken Lammkoteletts, Pilzrisotto mit Parmesan, gefüllte Auberginen mit Kräutern und Tomaten, Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen und Ziegenkäse, reifer Brie oder Camembert, **Genussreife:** optimal nach 5-10 Jahren und 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 242 Chassagne-Montrachet 1er Cru - Les Chenevottes 2022

**Technische Info:** 100% Chardonnay auf Boden mit rotem Eisen, 18 Mt. im Eichenfass, 100% alt, **Farbe:** brillantes Weißgold mit grünen Reflexen, **Nase:** sehr einladend, weiße Blüten, Biskuit, kalkmineralisch, weißer Pfirsich, Birne, **Mund:** reich, sehr mineralisch, spiegelt die Nase wieder, perfekte Balance zwischen den Komponenten, im Abgang verbindet sich die Frucht mit dem Mineral und einem leicht würzigen Finish, **Verwendung zu:** gegrilltem Hummer, Poularde in Rahmsauce oder gereiftem Comté, **Genussreife:** optimal nach mind. 5 Jahren und 15 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 12,5%

## THEVENET

### 327 Domaine de Roally AOC Viré Clessé 2022

**Technische Info:** Chardonnay, 45 Jahre alte Reben, **Farbe:** mittleres Goldgelb, **Nase:** florale Süße, weiße Blüten, schöne Mineralität, reife Birne und etwas Grapefruit, darüber ein Hauch Honig und Brioche, **Mund:** sehr reich, deutlich weiße Blüten, dann eine schöne Säure und Mineral, daher gute Struktur, im Abgang in Honig gegarte Birne und Mineralität, schöne Länge, **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Fisch mit aromatischen Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### 333 Domaine Emilian Gillet- AOC Viré-Clessé 2022

**Technische Info:** Kalkböden, Terroir Quintaine, **Farbe:** mittleres Goldgelb, **Nase:** sehr schönes Bouquet, weiße Blüten, reife Birne und Quitte, reifer Pfirsich und kalkiges Mineral, **Mund:** sehr mineralisch und elegant, florale Aromen, Honig, weißer Pfirsich, Grapefruit, Mandelton, delikate Bitternote, deutliche Mineralität. im Abgang deutlich Minze, sehr lang. sehr schöner Wein, **Verwendung zu:** Krebsen, Hummer oder Langgusten, Foie Gras, weißem Fleisch und Fisch mit aromatischen Saucen, Risotto mit Pilzen oder Spargel, unbedingt dekantieren, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 14%

### 334 Domaine de la Bongran – Cuvée E.J Thevenet Viré-Clessé 2020

**Technische Info:** Chardonnay, 40 bis 50 Jahre alte Reben auf Kalkmergel, öffnet sich gerade, **Farbe:** helles Goldgelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** sehr reich, weiße Blüten, Pfirsich, Mirabelle, etwas exotische Frucht, Hauch Honig, nasser Stein, **Mund:** klares, schillerndes Mineral, weiße Blüten, Honig, reife Birne, Grapefruit, Ananas, deutliches Mineral, Säure reifer Zitronen, Maiglöckchen, Mandelton, große Länge, **Verwendung zu:** gegrilltem Seeteufel, Jakobsmuscheln, edlen Fischgerichten in cremiger Sauce, zarten Geflügelgerichten wie Perlhuhn oder Hähnchen, Foie Gras, Weichkäse wie Brie oder Camembert, gereiftem Comté, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 399 Beaujolais Blanc Chardonnay 2023

**Technische Info:** 15 und 40 Jahre alte Reben, sehr reif geernt auf Granitboden, **Farbe:** helles Gelb mit silbernen Reflexen, **Nase:** Frucht von Pfirsich, weiße Johannisbeere, Grapefruit, auch florale Noten, **Mund:** Frucht von weißem Pfirsich mit Kern, Grapefruit, frisches Mineral, sehr schöne Säure von Grapefruit, dann wieder die Frucht, schöne Länge und im Abgang bleibt das Mineral, **Verwendung zu:** Aperitif, Fisch mit Sahnesauce, Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 400 Beaujolais Plaisir d'été 2024

**Technische Info:** direkte Pressung von Gamay, reif geerntet, **Farbe:** leichtes Rosé, **Nase:** Johannisbeere, Hauch, Mandarine, Heckenrose, granitiges Mineral, **Mund:** Johannisbeere und Erdbeere, Hauch Himbeer, etwas Grapefruit, frisches Mineral, gute Länge, fruchtig-eleganter Rosé, feine Säure im Abgang und gute Länge, **Verwendung zu:** Aperitif und Entrées, Picknick, leichte Sommerküche, **Genussreife:** jetzt und weiter 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 401 Beaujolais Pierres Dorés 2023

**Technische Info:** 100% Gamay, Assemblage verschiedener Lagen, teils Kalk, teils Granit, Guide Hachette 2025, **Farbe:** tiefes, brillantes Rubinrot, **Nase:** Johannisbeere und Brombeere, Hauch Blaubeere, dann Bitterschokolade, **Mund:** rote Früchte, gekochte Kirsche mit Kernaromen, etwas Veilchen, etwas purer Kakao, im Abgang Frucht und weiche Tannine, gute Länge, **Verwendung zu:** Allrounder zum Abendbrot und auf der Terrasse, zu unkomplizierten Speisen, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 402 Beaujolais Vieilles Vignes 2023

**Technische Info:** Gamay, alte Reben von etwa 70 Jahren, armer Granitboden, lange Mazeration, **Farbe:** schwarzrot mit kräftig violetter Rand, **Nase:** feines und fruchtiges Bouquet, reife Brombeere, konzentrierte schwarze Früchten, samtige Tannine, Waldboden Gewürze, **Mund:** reich, Johannisbeere, Brombeere, etwas Cassis, strukturgebendes Tannine von Bitterschokolade, Gewürz, klares Mineral, langer Abgang von Frucht und Mineral, **Verwendung zu:** Ragout von rotem Fleisch, Grilladen, Pizza und Pasta mit Tomate, Grillgemüse, **Genussreife:** jetzt, aber ideal nach 4-6 J. Reife + weitere 4 J., **Alkoholgehalt:** 13%

### 406 Machurat - IGP 2023

**Technische Info:** Pinot Noir und Gamay, **Farbe:** Schwarzrot mit violetter Rand, **Nase:** konzentrierte schwarze Frucht, Kirsche, Cassis, leichte Holzöne, Baguettekruste, Hauch Vanille, **Mund:** strukturgebende Tannine von Bitterschokolade und Mokka, reife Brombeere, Johannisbeere, Wildkirsche, Frische von Mineral, sehr feine Tannine, im Abgang Noten von purem Kakao und Frucht, **Verwendung zu:** rustikale, herzhaft Speisen, Wurstplatte, gebratene Wachteln, gegrilltes Schweinefleisch, Ratatouille, Linsengerichte, **Genussreife:** jetzt und weitere 7 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 403 Chénas - Cru du Beaujolais Chénas 2023

**Technische Info:** Gamay, sandiger Boden mit Kiesel, **Farbe:** schwarzrot mit kräftig violetter Rand, **Nase:** sehr schönes Bouquet, strukturiert, Confit von schwarzen Früchte, Erdbeerkonfitüre, Bitterschokolade, **Mund:** reiche schwarze Frucht, reife Brombeere, Hauch von Grapefruit, feine Säure von Sauerkirsche, florale Noten, Im Abgang schöne Tannine von Bitterschokolade und Frucht und Mineral, Lang. Macht Freude, **Verwendung zu:** Gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, Lammkeule, Federwild, Reh und Dammwild, Ofengemüse, **Genussreife:** jetzt, ideal nach 6-7 J. Reife, + weiter 5 J., **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 404 Crémant de Bourgogne

**Technische Info:** Chardonnay, 18 Monate Flaschengärung, **Farbe:** mittleres Gelb, feine Bläschen, **Nase:** fruchtiges Bouquet, Birne, Mirabelle, Zitrusfrucht, Briochenote, **Mund:** umwerfend frisch, schäumt lebendig auf, schöne Säure, Frucht von Zitrone und Birne, im Abgang frische Säure und Mineral und ein Hauch Brioché, **Verwendung zu:** Aperitif, raffinierte Gerichte wie Lachs mit Erdbeeren, Langustinen, mariniertes Lammkotelett mit Frühlingsgemüse, Sushi, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

## CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

### 421 Condrieu Chéry\* - AOP Condrieu 2023

**Technische Info:** Steillage, alte Reben, Viognier, Nonplusultra der Condrieuweine, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** Frucht von reifer Aprikose, weißer Pfirsich, Zitrusfrucht, Veilchen, Pfeffernote, **Mund:** reich und sehr konzentriert, weißer Pfirsiche und reife Birne, Birnengeist, Aprikose, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und ein klares Mineral, sehr lange, Wunderschön! **Verwendung zu:** Foie gras, Hähnchen mit Sahne, Meeresfrüchten wie Hummer und Garnelen, **Genussreife:** optimal jetzt und weitere 4 Jahre +, **Alkoholgehalt:** 14%

### 422 Clos Chanson\* - AOP Condrieu 2023

**Technische Info:** Viognier, Steillage, Parker 96/100, **Farbe:** brillantes Goldgelb, **Nase:** zartes Bouquet, florale Noten, Frucht von reifer Aprikose, weißer Pfirsich, Pfeffernote, **Mund:** sehr reich, Aprikose, weißer Pfirsiche und reife Birne, auch florale Noten hin zu Maiglöckchen, darüber eine feine Pfeffernote, im Abgang wieder die Frucht und ein klares Mineral, sehr lang wunderschön!, **Verwendung zu:** Foie gras, Süßwasserfisch, Hummer, Garnelen, **Genussreife:** optimal jetzt und weitere 3 J. +, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 426 Saint Joseph Rouge\* - AOP St. Joseph 2023

**Technische Info:** Syrah, an den Hängen auf Terrassen, Ausbau in alten Fässern, Reben 40 Jahre alt, **Farbe:** schwarzrot, violetter Rand, **Nase:** Aromen von roten und schwarzen Früchten, darüber feine Tannine, feine Tabaknote, frisches Leder, Rauch, **Mund:** Kirsche und Cassis, Säure von Sauerkirsche, etwas Pfeffer, sehr feine pudrige Tannine, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure, **Verwendung zu:** zu jungem Reh oder Damwild, **Genussreife:** jetzt, noch besser in einigen Jahren, 10 J., **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 427 Neu: Merlot-Syrah, IGP des Collines Rhôdaniennes \* 2023

**Technische Info:** Merlot sable cru und Syrah, der Merlot wurde von André Perret auf Sand gepflanzt und erstaunlicherweise gefällt es ihm dort sehr gut., **Farbe:** Schwarzrot, violetter Rand, **Nase:** einladend, schwarze Beerenfrucht, Pflaumen, Anklänge von Lakritz, mineralischen Noten, dezente Gewürznoten, **Mund:** frische Mineral, satte Frucht reifer Brombeere, Pflaume, Kirsche, Bitterschokolade, leicht zu trinken, sehr schön, **Verwendung zu:** Gegrilltes Lammkarree, Rinderschmorbraten, Steak, gebratene Ente oder Hähnchen mit Kräutern, Pasta mit Trüffel- oder Pilzsoße, mittelreifer Käse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 425 Syrah IGP des Collines Rhôdaniennes\* 2023

**Technische Info:** 100% Syrah, **Farbe:** tiefes Rubinrot mit violetter Rand, **Nase:** Brombeere, Cassis, Bitterschokolade, Pflaume, leicht florale Noten, **Mund:** frisch, feine Fruchtsäure von Beeren, Kirsche, Schokolade, sehr weiche Tannen, schöne Länge, **Verwendung zu:** Gegrilltes Lammkarree, Rinderschmorbraten, Steak, gebratene Ente oder Hähnchen mit Kräutern, Pasta mit Trüffel- oder Pilzsoße, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

## CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

**424 St. Joseph Les Grisières\* 2022: Technische Info:** Steillage, sehr reif geerntet, 24 Mt. Reifung, im Juli in die Flasche gefüllt, **Farbe:** Schwarzrot, violetter Rand, **Nase:** Brombeere und reife Schwarzkirsche, Pflaume, darüber leichte Marzipannote, Schokolade und Kaffee, Rauch, **Mund:** voll und weich, Schwarzkirsche, Brombeere, Cassis, schöne präsente Tannine, Schokolade, Mokka, Zedernholz, Tabakblätter, große Länge. Großartig, **Verwendung zu:** Wildgeflügel, Wild, Coq au Vin, Kalbsrücken, Schmorgerichte, Steinpilz-Risotto, Ratatouille, Pasta mit Trüffel, reifer Hartkäse, **Genussreife:** optimal nach 3 Jahren und weitere 5 J. +, **Alkoholgehalt:** 14%

## COTE ROTIE - DOMAINE BERNARD BURGAUD

### 394 Côte Rôtie 2021

**Technische Info:** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie, **Farbe:** fast schwarz mit tiefvioletter Rand, **Nase:** reich, Brombeere und etwas Himbeere, weiche Tannine, Hauch von Schokolade, **Mund:** gekochte Schwarzkirsche, dann auch Himbeere, anschiemgsam, sehr dezente Tannine, die aber von der Frucht dominiert werden. Im Abgang wieder die kirschige Frucht - ein großer Wein!, **Verwendung zu:** kräftigen, aber eleganten Gerichten mit Röst- aromen, Kräutern und Würze, Rinderfilet mit Pfeffersoße, Wild- und Lammgerichten, Entenbrust, Tagliatelle mit schwarzem Trüffel, Pilzriotto, würzigen Weichkäsen, **Genussreife:** optimal nach 10 Jahre Reife und weitere 20 Jahre+, **Alkoholgehalt:** 13%

### 393 Côte Rôtie 2022

**Technische Info:** 15 Monate Ausbau im Barrique, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie, **Farbe:** Schwarz mit tiefvioletter Rand, **Nase:** Frucht von saftiger Brombeere und Kirsche, Himbeere, weiche Tannine, leichte Marzipannote große Eleganz, **Mund:** sehr elegant, Frucht von Brombeere, Blaubeere, Kirsch, Kirschgeist, Bergamottenabrieb, Halbbitterschokolade, Marzipan, sehr reich, im Abgang bleiben die Aromen und schokoladigen Tannine. Großer Wein, **Verwendung zu:** kräftigen, aber eleganten Gerichten mit Röstaromen, Kräutern und Würze, Rinderfilet mit Pfeffersoße, Wild- und Lamm-gerichten, Entenbrust, Tagliatelle mit schwarzem Trüffel, Pilzriotto, würzigen Weichkäsen, **Genussreife:** optimal nach 10 Jahre Reife und weitere 20 Jahre+

### 396 Côte Rôtie 2023

**Technische Info:** Syrah, 15 Monate Ausbau im Barrique, 20% neue Fässer 280 l, verschiedene Lagen in der Appellation Côte Rotie, bitte karaffieren!, **Farbe:** Schwarz mit tiefvioletter Rand, **Nase:** sehr elegant, Frucht von saftiger Brombeere, Kirsche und Sauerkirsche, Schokolade, leichte Marzipannote, Hauch Unterholz, **Mund:** sehr elegant, Frucht von Brombeere, Kirsche, Kirschgeist, Bergamottenabrieb, Halbbitterschokolade, Marzipan, elegante Säure von Sauerkirschen, sehr reich, im Abgang bleiben die Aromen und schokoladigen Tannine. Großer Wein, **Verwendung zu:** kräftigen, aber eleganten Gerichten mit Röstaromen, Kräutern und Würze, Rinderfilet mit Pfeffersoße, Wild- und Lammgerichten, Entenbrust, Tagliatelle mit schwarzem Trüffel, Pilzriotto, würzigen Weichkäsen, **Genussreife:** optimal nach 10 Jahre Reife und weitere 20 Jahre+, **Alkoholgehalt:** 13%

## RHONE -CLAPE

### 545 Côtes du Rhône 2023

**Technische Info:** 15 Jahre alte Reben und verschnitten mit einigen Weinen älterer Reben, **Farbe:** rotschwarz, lebhaft violettes Rot am Rand, **Nase:** Aromen von schwarzen Früchten wie Schwarzkirsche und schwarzer Johannisbeere, ergänzt durch Noten von Pfeffer, Lakritz, Leder und Rauch, **Mund:** Mineral, dann deutliche Frucht von Himbeere und frischer Brombeere, auch etwas Schokolade, Kaffee, harmonischen Balance zwischen Säure und Tanninen, im Abgang Gewürz, **Verwendung zu:** Gegrillten Steaks oder Rinderbraten, Lamm-Tajine mit getrockneten Aprikosen oder marinierten Lamm-koteletts, Wild und Wildgeflügel, würzigen Eintöpfen, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre

### 543 Cornas 2022

**Technische Info:** Reben zwischen 25 und 85 Jahre alt, steile Hanglagen, 100 % Syrah, **Farbe:** schwarz mit violetter Rand, **Nase:** Schwarzkirsche und Trockenpflaume, dunkle Beeren, schwarze Olive, animalische Noten, Unterholz, Rauch, **Mund:** kräftige Frucht, zwischen Schwarzkirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, kräftige Frucht, zwischen Schwarz-kirsche und Cassis, etwas Pflaumenbrand, sehr konzentriert, im Abgang beerige Fruchtnoten, Pfeffer und Rauch, sehr große Länge, **Verwendung zu:** Steaks oder Rinderbraten, Lamm- und Wildge-richten mit kräftiger Sauce, auch zu traditioneller französischer Bohneneintopf mit Fleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 15 Jahre

## ST. JOSEPH - PIERRE GONON

**925 St. Joseph Les Oliviers \* 2022: Technische Info:** 80% Marsanne, 20% Roussanne, hoher Anteil alter Reben, vielleicht Roussette, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** reich, florale Noten von Akazien,- und Lindenblüten dann Frucht von Birne, weißer Pfirsich mit Kern, ein Hauch Marzipan im Abgang, **Mund:** Süße von Rosenblüten, dann auch die Birne, etwas Pfeffer, sehr schöne Länge und viel Finesse, **Verwendung zu:** Aperitif, Jakobsmuscheln, Seezunge oder Barsch, Krebse, weißes Fleisch, **Genussreife:** 5 J.

**927 St. Joseph Rouge \* 2022: Technische Info:** Syrah, Reben in der Ebene, gerade abgefüllt, **Farbe:** schwarzrot mit violetter Rand, **Nase:** noch etwas verschlossen, reich, Brombeere, dezente Tannine und zarte Kirsch- Himbeernote, Hauch Schokolade, Rauch, **Mund:** fruchtbetont, gekochte Schwarzkirsche, Himbeere, feine Säure von Sauerkirsche, mit samtigen Tanninen, etwas Pfeffer, **Verwendung zu:** Lamm, Damwild, Wildschwein, orientalische Gerichte, gereifter Hartkäse Coq au Vin, **Genussreife:** 3 J, dann 3 J Pause, dann 10 J.

## RHÔNE - DOMAINE DE MOURCHON

### 338 Blanc La Source - AOC CdR 2024

**Technische Info:** 40% Viognier, 20% Grenache Blanc, 20% Roussanne u. Marsanne, 20% Clairette u. Bourboulenc auf ton- und kalkhaltigem Boden, steinige Hanglage, **Farbe:** brillantes Weißgold, **Nase:** noch etwas verschlossen, weil erst 1 Woche in der Flasche, weißer Pfirsich, Zitrusfrucht, Hauch weiße Blüten, **Mund:** frisch und zugänglich, weißer Pfirsich, Kalkmineral, langer kerniger Abgang, **Verwendung zu:** leichter Sommerküche, Ceviche, Bouillabaisse, gegrillte Garnelen, Ziegenkäse-Tarte mit Thymian, gegrillte Artischocken mit Aioli, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 339 Blanc Soubois - AOC CdR Villages Séguret, BIO 2024

**Technische Info:** 90% Viognier, 10% Rousanne, früh geerntet, fermentiert 6 Mt. im Eichenfaß, **Farbe:** helles Weißgold mit brillanten Reflexen, **Nase:** Pfirsich, Aprikose, Mandelblüte, Baguettekruste, **Mund:** rund, Säue von Limette, frisches Mineral, weißer Pfirsich, im Abgang Frucht und delikate Bitternote und weißer Pfeffer, **Verwendung zu:** gebratenem Steinbutt mit Zitronenbittersauce, Hummer mit Fenchel-Orangen-Salat, Jakobsmuscheln auf Selleriepüree, weißes Fleisch mit Trüffeljus, Tagliatelle mit Steinpilzen und Parmesan, Ofenkürbis mit Ziegenfrischkäse und Thymian, Blumenkohlgratin mit ge, **Genussreife:** Optimal nach 2 Jahren Reife und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 340 Rosé Loubié - AOC CdR Villages Séguret, BIO 2024

**Technische Info:** 60% Grenache, 40% Syrah, traditionelle Pressung, nur wenige Stunden Mazeration, **Farbe:** helles Apricot-Rosé, **Nase:** rote Johannisbeere, Hauch Himbeere, Zitrusfrucht, nasser Stein, **Mund:** ein bisschen im Stil der Provence Rose, Frucht wie Nase, aromatischer, langer Nachhall, ein Rosé mit Charakter, **Verwendung zu:** Aperitif, begleitet ein ganzes Essen, mediterrane Sommerküche, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 341 Rosé Soubois - AOC CdR Villages Séguret, BIO 2023

**Technische Info:** 70% Syrah (im Eichenfass), 25% Grenache (im Tank), **Farbe:** helles Apricot-Rosé, **Nase:** erst vor Zweit Tagen auf der Flasche, noch verschlossen, Zitrusfrucht, Kernnoten, rote Beerenfrucht, **Mund:** frisch und zitrusbetont mit, **Verwendung zu:** gastronomischer Rosé, begleitet ein ganzes Essen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 342 Côtes du Rhône Rouge - AOC C.du Rhône 2023

**Technische Info:** 60% Grenache, 40% Syrah, Ausbau zu 100% im Betontank, **Farbe:** lebendiges Rubinrot mit leicht violetter Rand, **Nase:** Kirsche, Brombeere, Hauch Schokolade, **Mund:** einladend, dunkle Beerenfrucht, Kirsche, auch florale Anklänge, würziges Tannin mit schwarzem Pfeffer, schöner Nachhall, **Verwendung zu:** mariniertes rotes Fleisch, Schmorgerichte mit kräftigen Soßen und Gewürzen, mediterranes Ofengemüse mit Kräutern der Provence, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### 343 Tradition Rouge - AOC CdR Villages Séguret - BIO 2022

**Technische Info:** 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Carignan, Reben 40 J., Ausbau während 2 Jahren zu 100% im Betontank, **Farbe:** dichtes Rubinrot, **Nase:** konzentrierte rote Beerenfrucht, Hauch Himbeere, auch florale Noten und Gewürz, **Mund:** weich und rund, kommt elegant und nicht so mächtig, exzellente Balance zwischen Frucht, Säure und Tannin, Im Abgang Frucht und Espressoantannin, gute Länge, **Verwendung zu:** gebratenem Gemüse, geschmortem Fleischen, Ziegenfrischkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### 349 Nana - AOC CdR Villages Séguret - DEMETER 2023

**Technische Info:** 50% Grenache (alte Reben%), 50 Cinsault (junge Reben), **Farbe:** lebendiges Rubinrot, **Nase:** rote Beeren-frucht, Zedernholz, Kräuter, auch florale Noten, **Mund:** anschniegsam und frisch, sehr schöne Beerenfrucht mit leichter Früchtsüße von Himbeere, gute Säurestruktur, Im Abgang sehr schöne Frucht und weiche Tannine mit Minze, **Verwendung zu:** mariniertes rotes Fleisch, mediterranes Ofengemüse mit Kräutern der Provence, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### 344 Grand Réserve Rouge - AOC CdR Villages Séguret - BIO 2022

**Technische Info:** 65% Grenache, 35% Syrah, Reben 60 J 40% im Barrique, assembliert mit Ausbau im Betontank, **Farbe:** lebendiges Rubinrot, **Nase:** verführerisch duftig, Himbeere, Johannisbeere, Cassis, Hauch Veilchen, schwarzer Pfeffer, Toast, **Mund:** mundfüllend, rote Früchte, Kräuter der Garrigue, kraftvolles Mokkatannin, sehr gute Balance, langer Abgang, sehr schöner Wein, **Verwendung zu:** Fleisch mit Sauce, Wild, cremigen Käsesorten und Schokoladendessert, **Genussreife:** optimal nach 5 Jahren Reife und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 345 Grand Réserve Rouge Magnum- AOC CdR Villages Séguret - BIO 2021: s. 344

### 346 Family Syrah - AOC CdR Villages Séguret - BIO 2022

**Technische Info:** 100% Syrah, Reben 60 J. alt, auf grauem Mergel an Hanglagen, 10 Mt. im Holzfass, **Farbe:** Schwarzrot, **Nase:** dicht, Cassis, Blaubeere, Brombeere, Maiglöckchen, schwarze Olive, Leder, **Mund:** sehr konzentriert, noch ein Baby, wir erahnen sein Potenzial, sehr rund, elegantes klares Mineral, mundfüllende Frucht, Frucht und Tannine perfekt verbunden, kräftige Tannine, Kohle, Gewürze, langer Abgang, **Verwendung zu:** Auberginen, Parmesan, Pute und Wild, **Genussreife:** optimal nach 5 Jahren Reife und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 347 Family Grenache - AOC CdR Villages Séguret - BIO 2022

**Technische Info:** 100% Grenache, Reben 60 J. alt, auf reinem, grauen Mergel an Hanglagen, Mazeration in halben Fässern (600l) offen (25 Tage), 10 Mt. Barriques auch halbe Fässer, **Farbe:** dichtes Rubinrot, **Nase:** verführerisch, Cassis, Blaubeere, Kirsche, auch florale Noten von Flieder, Schokolade, leicht Nelke, **Mund:** weich und rund, elegant, perfekte Balance, spiegelt Nase wieder, leicht körniges Espressoantannin, langer Abgang, Großartiger Wein, **Verwendung zu:** Entenconfit, saftigem rotem Fleisch, gegrilltem Halloumi mit Kräutern, cremigen Käsesorten und Schokoladendesserts, **Genussreife:** optimal nach 3-5 Jahren Reife und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 15,5%

### 348 Châteauneuf du Pape - AOC Ch.d.Pape 2021

**Technische Info:** 70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah, Reben 60-80 J. alt, verschiedene Terroirs der Crau und auf Sand, 70% Ausbau in halben Barriques 12 Mt., 30% in Betontanks, **Farbe:** Tiefes Rubinrot mit violetter Kern, **Nase:** säuselnd, mit zarter Frucht von Kirsche und Himbeere, Brombeerkonfitüre, Schokolade, Kräuter der Garrigue, **Mund:** sehr zugänglich, weich, fruchtbetont, weiche Tannine, Im Abgang sehr mineralisch, eher zu trinken als der klassische CdP, jetzt schon sehr zugänglich, **Verwendung zu:** Schmorgerichten, gebratenem Fleisch oder Gratins, Moussaka, Linsenbratling mit Pilzragout, **Genussreife:** optimal nach 3-5 Jahren Reife und weitere 10 J. +, **Alkoholgehalt:** 15%

## ARMAGNAC – DOMAINE DU MIGNON

**350 Armagnac - Domaine du Mignon 1993: Technische Info:** 25 Jahre im Fass, **Farbe:** Mahagoni, **Nase:** Trockenfrüchte (Feige, Dattel), kandierte Orangenzeste, geröstete Haselnüsse, Toffee, dunkler Honig, Zimt, Nelke, Eichenholz, Mokka, Vanille und ein Hauch Tabak, **Mund:** Haselnuss, getrocknete exotische Früchte, getrocknete Aprikose, Waldhonig, Bergamotte, kandierte Limette, süße Gewürze, großartig, so weich und nussig, mit langem balsamischem Abgang, **Verwendung zu:** Digestif, Desserts wie Tarte Tatin, Creme brûlée, Roquefort oder Blauschimmelkäse mit Feigenkompott, zum Flambieren von Pfirsichen oder Birnen, **Genussreife:** ungeöffnet unbegrenzt lagerfähig, **Alkoholgehalt:** 42%

## RHONE - CAVE DE TAIN

### **428 St Joseph Terre Ivoire 2022: Technische Info**

100% Marsanne, Granit, **Farbe:** helles brillantes Strohgelb, **Nase:** weiße Blüten, Pfirsich, getrocknete, exotische Früchte, Zitrusfrucht, Honig, Toastnoten, Bittermandel, Hauch Feuerstein, **Mund:** Pfirsich, Mirabelle, getrocknete exotische Früchte, Florale Noten von Maiglöckchen, kalkiges Mineral, schne Länge, **Verwendung zu:** gegrilltem Seebarsch mit Fenchel oder in Folie gegartem Fisch, gegrillten Garnelen, Kalbfleisch, Geflügel, Weichkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre

### **430 St Joseph Esprit de Granit 2020: Technische Info**

Syrah, 400 l Fässer, 17-18 Monate, **Farbe:** tiefes leuchtendes Granatrot, **Nase:** schwarze Frucht, von Kirsche, Brombeere, Himbeergeist, Fliederbeere, weiche Tannine feiner Tabaknote, Zedernholz, **Mund:** sehr konzentriert, eingekochte schwarze Frucht von Blaubeere, Himbeere, Himbeergeist, Cassis, Baguettekruste, im Abgang wieder die Frucht mit feiner Säure weiche Tannine feiner Tabaknote, Zedernholz, typische Noten vom Granitboden, langer anhaltender Abgang, **Verwendung zu:** rotem Fleisch, Wildgerichte, Rohmilchkäse, **Genussreife:** optimal ab 4 Jahren Reife und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

## RHONE- GRAND RIBE

### **186 Côtes du Rhône Blanc 2023**

**Technische Info:** Grenache, Marsanne, Roussanne, Clairette und Viognier, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** feines Bouquet, florale Noten hin zu Honig, dann Aprikose und etwas Mandeln, **Mund:** reife Aprikose und Zitrusfrüchte, dann auch die feine Honignote, etwas Pfeffer, schöne Länge, im Abgang die Viogniernote mit dem Pfeffer, **Verwendung zu:** Fisch und weißem Fleisch mit aromatischen Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### **187 Côtes du Rhône Blanc Viognier 2023**

**Technische Info:** 100% Viognier, **Farbe:** helles Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** duftig, weißblütig, reife Aprikose, Zitrusfrucht, **Mund:** Pfirsich, Aprikose, weißer Pfeffer, auch floral, gute Länge, schöner Trinkfluss mit delikater Bitternote im Abgang, **Verwendung zu:** Fisch auch mit kräftigeren Soßen, Meeresfrüchteplatte, Kotelett mit getropfelter Butter, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### **183 Côtes du Rhône Village de Rochegeude Blanc 2022**

**Technische Info:** Rousanne und Marsanne je 50%, 7 Mt. im alten 500 l Fässern, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** deutliche Mandelnote, Ananas, auch florale Noten, reiches Bouquet, **Mund:** Ananas, dann Orange mit Schale, auch Mandeln, sehr reich und aromatisch, im Abgang Kruste von Baguettes, beachtliche Länge, **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Jakobsmuschel, Fisch mit aromatischen Saucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### **184 Côtes du Rhône Villages Rochegeude Rosé 2023**

**Technische Info:** Muscadet, Syrah, Cinsault, **Farbe:** brillantes Apricot, **Nase:** Walderdbeere, Himbeere, dann mineralische Note, Orange mit der Schale, **Mund:** Walderdbeere und Zitrusfrucht, gute Säure, auch etwas rote Johannisbeere, im Abgang die Frucht und ein schönes Mineral, **Verwendung zu:** Aperitif und zu allen Gelegenheiten, insbesondere leichte Sommerküche, ideal zum Grillen, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### **185 Côtes du Rhône Rouge 2023**

**Technische Info:** Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan, seit Ende Februar in der Flasche, **Farbe:** dunkles Rubinrot mit schwarzrotem Rand, **Nase:** sehr präsent dunkle Beerenfrucht, Kirsche mit den Kernen gekocht, Gewürznoten, Pfeffer dahinter leichte Kaffeetannine, **Mund:** präsentiert sich gleich im Auftakt kraftvoll mit Tanninen von Bitterschokolade und Tabak, Zesten von Limette, Schwarzkirsche, Sauerkirsche, Cassis, feine würzigen Noten, bleibt lange im Mund, **Verwendung zu:** mariniertes rotes Fleisch, Schmorgerichte mit kräftigen Saucen und Kräutern, mediterranes Ofengemüse mit Kräutern der Provence, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### **188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2022**

**Technische Info:** 70 Jahre alte Reben, 60% Grenache, 25% Syrah, Mourvèdre, Carignan und etwas Marselan, drei Wochen Mazeration, **Farbe:** dunkles Rubinrot mit schwarzrotem Rand, **Nase:** einladend aromatisch, Brombeere, Kirsche, Cassis, Veilchen, Bitterschokolade, dahinter frisches Leder, **Mund:** empfängt rund mit Frische und Frucht zwischen Kirsche und Cassis, dann bauen sich langsam alle Aromen nacheinander auf, Bitterschokolade, Gewürznoten, etwas Pfeffer, kirschige Säure, im geschmeidigen Abgang Kaffeetannine, Gewürz und auch wieder schöne Frucht, **Verwendung zu:** Entrecôte oder Rinderbraten mit Kräutern der Provence, Lamm, Ziege, Wild, gereifter Hartkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### **190 Le Vin de Demain sans Sulfiten 2021**

**Technische Info:** Grenache und Syrah, ohne Sulfiten ausgebaut, kurz vor dem Trinken karaffieren, **Farbe:** dunkles Rubinrot mit schwarzrotem Rand, **Nase:** Confit dunkler Beeren, Schwarzkirsche, Cassis, Kaffee, Tabak, **Mund:** Schwarzkirsche, Cassis, Kaffeetannine und Bitterschokolade, schöne Säure von Sauerkirsche, gute Länge, **Verwendung zu:** Rindersteaks oder Lammkoteletts, Geschmorter Entenbrust oder Hähnchen mit mediterranen Kräutern, Ratatouille oder gefüllter Paprika, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### **191 Côtes du Rhône Village St. Cécile Centenaire\* 2019**

**Technische Info:** 75% Grenache (65 J. alt), 25% Syrah (40-45 J. alt), Spontanvergärung, ein Jahr ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren, **Farbe:** dunkles Rubinrot mit schwarzrotem Rand, **Nase:** konzentriert, würzige Holznote, Süßholz, Nelke, Kirsche und Cassis, Brombeerkonfitüre, Kaffee, **Mund:** sehr voll weich und elegant, Frucht von Schwarzkirsche, reifen Brombeeren und Cassis, schwarzer Pfeffer, Bitterschokolade, schöne Säure von Sauerkirsche, Espresso, im Abgang nochmal würzige Tannine und darüber die Frucht, grosse Länge, großer Wein, **Verwendung zu:** Damwildrücken, Wildschweinbraten, Boeuf Bourguignon, Schmorgerichte, Entrecôte mit Pfeffersauce, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 15,5%

## COSTIERES DE NIMES -MAS CARLOT

### 652 Mas Carlot-Génération blanc 2024

**Technische Info:** 70% Roussanne, 10% Marsanne, 10% Viognier, 10% Clairette, Reben von 20 - 50 Jahren, **Farbe:** helles Strohgelb, **Nase:** zarte florale Noten, Aprikose, weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte, dahinter etwas Mandarine, **Mund:** rund und ausdrucksstark, delikater Kernton, weißer Pfirsich, Zesten von Grapefruit, im Abgang wieder Grapefruit und mineralische Frische, **Verwendung zu:** Meeresfrüchten und zum So-Trinken, gegrilltem oder gedünsteten Fisch, Schalentieren, wie Garnelen oder Jakobsmuscheln, Hähnchen oder Putenbrust mit leichten Saucen, frischen Salaten mit Ziegenkäse, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 658 Terre Natale - La Clairette 2021: Technische Info

100% Clairette, 10 Tage mazeriert, Appellation Clairette de Bellegarde, 74 und 20 Jahre alte Reben, 12 Mt. (90% im Betontank, 10% im Barrique) ausgebaut, **Farbe:** helles Gold mit grünen Reflexen, **Nase:** florale Noten von Holunderblüte und Akazie, reife Mirabelle, Aprikose, Orange mit Zesten, etwas Brioche, **Mund:** reich, florale und fruchtige Noten vermischt, Frucht von Mandarine und Mirabelle, im Abgang feine Säure und Mineralität, gute Länge, **Verwendung zu:** frischen Austern, Carpaccio von Jakobsmuscheln, Gerichte mit Olivenöl (Gemüse, Fisch), gegrillte Gambas mit Knoblauch und Kräutern, Zanderfilet mit leichter Zitronenbuttersauce, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### 647 Hommage à Paul Blanc blanc 2023

**Technische Info:** 80% Roussanne, 20% Viognier, 8 Monate im Barrique und 2 im Tank ausgebaut, **Farbe:** tiefes Strohgelb, **Nase:** weiße Blüten, Aprikosentarte, Pfirsich, Hauch von Vanille, feine mineralische Note, **Mund:** reich und aromatisch mit einer feinen Säure, Frucht und Süße reifer Aprikosen, Brioche, Mandel, weißer Pfeffer, geschmeidige Säure und eine gute Länge, sehr aromatischer, langer Abgang, **Verwendung zu:** Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch, gegrilltem oder gedünstetem Fisch, Gerichten mit leichten Kräutersaucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 650 Mas Carlot-Génération rosé 2024

**Technische Info:** 70% Grenache, 20% Cinsaut, 10% Syrah, Saignée, **Farbe:** brillantes Rosé, **Nase:** frische Frucht von Walderdbeere, Himbeere und Waldmeister, schönes Mineral, Zitrusfrucht, Hauch Gewürz, **Mund:** feine Säure, frische Himbeere und Walderdbeere, prickelndes Mineral, schöne Säure von Johannisbeere, super Rosé!, **Verwendung zu:** allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse, Tapas und leichte Antipasti, frischen Salaten mit Meeresfrüchten, Gemüse oder weißem Fleisch vom Grill, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 654 L'Irrésistible 2024

**Technische Info:** 95% Grenache Noir, 5% Mourvèdre, saignée nach vier Stunden Mazeration, 5 Monate im Betontank ausgebaut, **Farbe:** sehr zartes Rosé, **Nase:** noch scheu heute Morgen, feine Himbeernote, florale Note hin zur Rose, Zesten von Orange, auch ein Hauch Mineral, subtile Gewürznoten, sehr elegant, **Mund:** Frucht zwischen Himbeere und Walderdbeere, florale Noten von Rose, schöne Säure von Johannisbeere, ein Hauch von Tanninen, im Abgang Abrieb von Grapefruit und ein Hauch Pfeffer, **Verwendung zu:** Aperitif, Gemüse in Olivenöl geschmort, gegrillten Garnelen, Jakobsmuschel, frischem Thun-fischtartar, sommerlichen Salaten, Tapas wie gegrillte Calamari, Empanadas mit Rindfleisch, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 648 Mas Carlot-Génération rouge 2022

**Technische Info:** 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre, Edelstahltank und Beton, **Farbe:** tiefes Purpurrot mit leicht violettem Rand, **Nase:** reich, reife Schwarzkirsche und Brombeere, Cassis, süße Gewürze, frisches Leder, **Mund:** saftig, Schwarzkirsche, reife Brombeere, Bitter-schokolade, darüber Gewürznoten von Piment und Pfeffer, schöne Länge, **Verwendung zu:** Ragout von Wild oder Lamm, gegrilltem roten Fleisch, herzhaften gemischten Salaten mit gebratenem Fleisch oder Wurstwaren, **Genussreife:** optimal nach 3-5 Jahren Reife, + 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### 656 Les Enfants Terribles 2022

**Technische Info:** 80% Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben und 20% Syrah, im Barrique ausgebaut, **Farbe:** tiefes Rubinrot hin zu Schwarzrot, **Nase:** feine Süße, würzige Noten, dann Schwarzkirsche mit Kern, etwas Brombeere und leichte Noten von Nadelwald, feine Tannine und auch Piment, Pilze, **Mund:** ausdrucksstark, feine Süße, Bitterschokolade, Frucht zwischen Brombeere, Schwarzkirsche und Cassis, deutliche Gewürz- und Pfeffernote, harmonische Balance zwischen kräftigen Tanninen und lebhafter Säure, sehr gute Länge, **Verwendung zu:** Entrecôte und ähnlichem Fleisch, geschmortem Lamm mit Kräutern, Rindergulasch oder herzhaftem Wildragout, orientalischer Küche, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 655 Hommage à Paul Blanc rouge 2022

**Technische Info:** 95% Syrah von 40 Jahre alten Reben, 5% Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, Syrah in älteren und Mourvedre in neuen Fässern, **Farbe:** tiefes Rubinrot hin zu Schwarzrot, **Nase:** verführerisch, Cassis, Schwarzkirsche, Kiefer, würzige Noten, Orangenblüte und Süßholz, **Mund:** sehr reich und weich, viel Frucht von sehr reifer Schwarzkirsche und Brombeere, Flieder-beere, Gewürznoten, dann feine Holzöne und Bitterschokolade, gute Länge, im Abgang nochmal weiche Tannine verschmolzen mit der Frucht (Kirschlikör). Wunderbar!!!, **Verwendung zu:** Entrecôte und ähnlichem Fleisch, provenzalischem Lammeintopf oder würzigem Gulasch, Wild, orientalischer Küche, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14,5%

### 659 Avreys orange 2023

**Technische Info:** 50% Roussanne, 50% Marsanne, in der Amphore ausgebaut, Weißweitrauben ausgebaut wie Rotwein, 14 Tage Mazeration, ohne Sulfite, **Farbe:** tiefes Orange-Rosé, **Nase:** getrocknete Aprikose, schwarzer Tee, Sherrynote, Mineral, Schiefer, Granit, **Mund:** Akazie, Orange, Aprikose, getrocknete Pflaume, Mandelton, dezenter Holzton, Einsteiger Orange-Wein, **Verwendung zu:** Aperitif, Thai- und Chinaküche, Blauschimmelkäse vor allem Roquefort, Dessert (Aprikosentarte), **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

## COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS LA PERDRIX

### 46 Castan - Lilou Blanc - Bio, Vin de France 2023

**Technische Info:** 85% Grenache blanc, 15% Vermentino, **Farbe:** helles Strohgelb 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 Meeresfrüchten, 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 Hauch 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, konzentrierte Frucht und zarte Tannine, **Verwendung zu:** unkomplizierten, 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 Eichenholz ausgebaut, **Farbe:** Goldgelb, **Nase:** Aprikose, etwas florale Noten, frisches Mineral, leichter Mandelton, **Mund:** sehr weich und rund, Süße von Aprikose, Pfirsich, Mandelton, feine Mineralnoten, reife Zitrone, **Verwendung zu:** gegrillter Fisch, weißes Fleisch, Sushi, Sashimi, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

### 53 The Big One Blanc 2022

**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 Meeresfrüchte, **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, Meeresfrüchteplatte, 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, kohlenstoffhaltige Mazeration, 90/100 James Suckling, **Farbe:** rotschwarz mit leicht violetter 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 Halbbitterschokolade, 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 - Langedoc 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, Lammkotletts, Entenbrust, Coq au Vin, gegrilltes Gemüse mit Polenta, Ratatouille, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### 60 L'Arnacoeur IGP Oc - IGP OC rosé 2024

**Technische Info:** 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan, teilweise im Barrique ausgebaut, **Farbe:** zartes Rosé, **Nase:** elegante Frucht von Pfirsich, Aprikose und florale Noten, **Mund:** sehr frisch und leicht, Zitrusfrucht, Mirabelle, Johannisbeere, sehr frischer weicher Abgang mit etwas Minze am Ende, **Verwendung zu:** Aperitif, Sommersalate, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre

### 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'Aumières, **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, **Verwendung zu:** , **Genussreife:** jetzt und weitere 6 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

### 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

## COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS LA PERDRIX

### 51 The Big One Rouge 2022

**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, Kaffee-noten, **Mund:** sehr würzig und konzentrierte Frucht Frucht von reifer schwarzer Kirsche, Brombeerconfit, Pflaumengeist, Früchte-brot, Halbbitterschokolade, etwas Tabak und Espresso-noten, Holz und Frucht sehr schön verbunden, im Abgang nochmal sehr feine Tannine von Mokk, **Verwendung zu:** , **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

## ROUSSILLON - JEAN GARDIES

### 893 Hortense (Mas Las Cabes Blanc) C.d.Roussillon 2023

**Technische Info:** 40% Grenache blanc, 30% Macabeu, 20% Vermentino, **Farbe:** Strohgelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** Zitrusfrucht, weißer Pfirsich, süße weiße Blüten, klares Mineral, **Mund:** frisch, aromatisch und lebhaft, sehr reife Limone, weißer Pfirsich, Orangenblüte, Mineral von Schiefer, **Verwendung zu:** Meeresfrüchte, als Aperitif, Sommersalate, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 879 Les Glaciaires - AOP C. du Roussillon 2023

**Technische Info:** Grenache Blanc und Gris, Macabeu, Tourbat, Rousanne auf Kalkboden im Barrique ausgebaut, **Farbe:** strahlendes Zitronengelb, **Nase:** elegant, floral, deutliches Mineral, Zitrusbrüchte, Bananenschale, **Mund:** reich und frisch, große Mineralität, Säure reifer Zitrusfrüchte, reife Quitte, florale Noten, mineralischer Abgang mit weißem Pfeffer und Minze, **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Fisch mit leichteren Kräutersaucen, **Genussreife:** jetzt und weitere 3 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 889 Je cherche le ciel - IGP Côtes Catalanes 2023

**Technische Info:** 100% Grenache gris auf mineralischem Boden, **Farbe:** helles Gelb mit goldenen Reflexen, **Nase:** frische Limone, Aprikose, reife Birne, leicht vegetabil, klares Mineral, **Mund:** Mineral und frische zitronige Säure als Strukturgeber, weißer Pfirsich, weiße Blüten, weißer Pfeffer im Abgang, **Verwendung zu:** gegrillter Fisch, Hähnchenspieße, **Genussreife:** jetzt und weitere 2 Jahre, **Alkoholgehalt:** 12,5%

### 886 Clos des Vignes - IGP C. Catalanes 2022

**Technische Info:** Grenache blanc und gris, mehr als 100 Jahre alt, **Farbe:** mittleres Gelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** , **Mund:** sehr klar, auch floral, leichter Fenchelton, Litchi, angenehme Säure, kernige Noten, klares Mineral vom Schiefer, perfekte Balance, **Verwendung zu:** , **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 876 Les Vignes de mon pere - IGP C. Catalanes 2022

**Technische Info:** Macabeu pur, **Farbe:** Strohgelb mit brillanten Reflexen, **Nase:** florale Süße, reife Birne, Brioche, **Mund:** Grüner Apfel, grüne Paprika, Kräuternoten, Keks, als Macabeu sehr besonders, **Verwendung zu:** mediterranen, weißen Fisch und Lauchart, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13%

### 878 La Torreta - CdR Villages 2023

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

### 888 Garance (Mas Las Cabes Rouge) - AOP C. du Roussillon 2023

**Technische Info:** 45% Syrah, 30% Grenache, Rest Carignan und Mourvèdre, zum größten Teil im Betonfass ausgebaut, ungefiltert, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** reich mit Aromen von reifer Schwarzkirsche, auch Brombeere, Schokolade und Hauch von Gewürz und Lakritz, **Mund:** einladend, Schwarzkirsche, deutlich Brombeere, Säure reifer Zitronen, lebhaftes Frucht-/Säurespiel, gute Länge, unkompliziert, ein Wein der einfach Spaß macht, **Verwendung zu:** zu allem und einfach nur so, z.B. Grillen, Pasta, rotem Fleisch, Lamm, **Genussreife:** jetzt und weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 880 Les Millières Rouge - AOP C. du Roussillon 2022

**Technische Info:** Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden, **Farbe:** Purpurrot, **Nase:** elegant, Brombeere und etwas Cassis, Tabakblätter, schwarzer Tee, feine Gewürze der Garrigue, **Mund:** ausdruckstark und saftig, Cassis Schwarzkirsche und Brombeersaft, etwas Süßholz, ausgewogene weiche Tannine mit feinen Tabaknoten und etwas Kaffee, darunter fuchtige Säure, schön im Gleichgewichte, gute Länge, **Verwendung zu:** Lamm, Grilladen Damwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 5 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 874 Je cherche le ciel Rouge - IGP C. Catalanes 2022

**Technische Info:** 100% Mourvèdre, ganze Trauben auf Schiefer, **Farbe:** Rubinrot, **Nase:** elegant, Confit von dunklen Beeren, Schwarz-kirsche, Heidekraut, leichte Gewürznoten, Kaffee, **Mund:** gekochete Kirsche mit Stein, Zwetschge, Limettenabrieb, dann Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, Kaffee- und Tabakblätter, etwas Bitterschokolade, langer mineralischer Abgang, **Verwendung zu:** Lammkoteletten, Grillagen, stärker gewürzte Speisen, Kirchererbsensalat, **Genussreife:** jetzt bis weitere 4 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

### 881 Clos des Vignes Tautavel - AOP C. du Roussillon Villages 2021

**Technische Info:** Grenache Noir, Carignan, alte Reben auf Kalkboden, **Farbe:** schwarzrot mit granatrotem Rand, **Nase:** einladend, Confit von Schwarzkirsche mit Stein, Brombeere, Noten von Unterholz, frisches Leder, Gewürze der Garrigue, deutliches Mineral, **Mund:** empfängt reich aber schon mit mineralischer Frische, rote und schwarze Beeren, feine Gewürznoten von Garrigue, präsent gut eingebundene Tannine, schöner Bitterton von rohem Kakau, sehr lang, wunderbar im Gleichgewicht, großer Wein, **Verwendung zu:** Lammschulter, Rotwild, **Genussreife:** jetzt und weitere 8 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

**875 Les Vignes de mon pere - IGP C. Catalanes 2022**

**Technische Info:** Carignan Noir pur von einer Parzelle aus Vingrau - La Teulière, **Farbe:** Schwarzrot mit lebhaft violetterm Rand, **Nase:** eingekochte schwarze Beeren, Süßholz, präsenste Halb bitter-schokolade, **Mund:** sehr weich und rund, dunkle, ausgereifte Beeren, Limette mit Abrieb, Piment und Lorbeer, griffiges Tannin von Mokka und Bitterschokolade, perfekt in Balance, **Verwendung zu:** , **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 13,5%

**882 La Torre - AOP C. du Roussillon Village 2021**

**Technische Info:** Mourvèdre und etwas Carignan, Unterboden schwarzer Schiefer, **Farbe:** schwarz mit dunkelvioletterm Rand, **Nase:** reich, reife schwarze Früchte, Brombeersaft, Noten von Tabak, Leder, Gewürze und Unterholz, **Mund:** butterweich und anschniegsam, feine Süße sehr reifer dunkler Beeren und Schwarzkirschen, Blaubeerkonfitüre, feine Gewürznoten, griffiges Tanin von Tabak-kiste, etwas Süßholz, sehr lang, großer Wein, **Verwendung zu:** Rindfleisch, geschmort oder kurz gebraten, Lammschulter, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre, **Alkoholgehalt:** 14%

**883 Les Falaises - CdR Villages 2021**

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

**DESSERTWEINE von GARDIES als Einzelflasche**

**884 Rivesaltes Grenat Cerra 0,5l 2016**

**Technische Info:** Grenache Noir auf Schiefer, mutierter Wein, **Farbe:** schwarzrot mit dunkelvioletterm Rand, **Nase:** Kirsch, etwas Schokolade, dann Kirschkonfitüre, sehr intensiv, **Mund:** feine Süße, deutliches Kirscharoma, dann Halbbitterschokolade, etwas Honigkuchen, **Verwendung zu:** Mousse au Chocolat, **Genussreife:** jetzt bis 2030

**885 Flor-Muscat de Rivesaltes-Gardies 2023**

**Technische Info:** mutierter Wein, ganz auf der Frucht, Muscat Petit Grain und Muscat d Alexandrie, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** Limone, ein Hauch Muskat und florale Noten, insbesondere Jasmin und Flieder, 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

**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 Rben, 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 Flusskrebse, Steinpilzen, Jakobsmuschel-Tatar, gegrillten Gambas oder Foie Gras, **Genussreife:** jetzt und weitere 10 Jahre

## CHAMPAGNE VILMART & CIE

### 633 Cuvee Emotion\* 2015

**Technische Info:** Jahrgangschampagner, 60% Chardonnay Classe Premier Cru, 40% Pinot Noir (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, Zitronentarte, Birne, Pfirsich, Grapefruit, elegantes Mineral, im Abgang Pomelo mit Zesten, **Verwendung zu:** Aperitif, aber auch zu Kalbfleisch, Austern Kavier, **Genussreife:** jetzt und bei guter Lagerung mind. 15 Jahre +

### 634 Champagne Grand Cellier Magnum s. 638

### 637 Champagne Coeur de Cuvée Magnum\* 2013: s. 636

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

## CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

### 476 Petit Vin d'Avril

**Technische Info:** Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France, 2019, **Farbe:** deutliches Gelb, **Nase:** florale Noten, dann etwas Pampelmuse, Hauch von feiner Säure, **Mund:** reich, reife Mirabelle, auch etwas Quittenmus, zitronige Säure, gute Länge, im Abgang wieder floral, sehr gut, **Verwendung zu:** weißem Fleisch, Seeteufel, **Genussreife:** jetzt bis 2020

### 473 Petit Vin d'Avril

**Technische Info:** Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Assemblage von 1/3 2021, 2/3 2022, angebaut am Ufer der Rhone, **Farbe:** schwarzrot, dunkelroter Rand, **Nase:** Brombeere, Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Halbbitterschokolade, konzentriert, **Mund:** sehr voll, konzentrierte Frucht von reife 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 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

### 484 Châteauneuf-du-Pape C.d.Papes \* 2020

**Technische Info:** 7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, sehr viel Mourvèdre, 1 Stunde vor dem Servieren dekantieren Ein Jahrgang wie 1997!!! **Farbe:** tiefes Granatrot mit schwarzem Kern **Nase:** Deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte, Heidelbeere, Cassis, Schwarzkirsche, verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen **Mund:** sehr konzentrierte Frucht mit perfekt eingebundenen Gewürztanninen, extrem frisches elegantes Mineral, im langen Abgang Minze **Verwendung zu:** Entrecôte, Kalbsbäckchen, Rinderschmorbraten, Lamm- und Wildgerichten, geratener Ente oder Perlhuhn, gereiftem Comte **Genussreife:** optimal nach 8 Jahren Reife und weitere 10 J.+

### 483 Châteauneuf-du-Pape 2023

**Technische Info:** 7 verschiedene Rebsorten, 9 hl/ha, sehr viel Mourvèdre, 1 Stunde vor dem Servieren dekantieren **Farbe:** tiefes Granatrot mit schwarzem Kern **Nase:** Deutliches Gewürz vom Mourvèdre, schwarze Früchte, Heidelbeere, Cassis, Schwarzkirsche, verbunden mit kräftigen aber weichen Tanninen **Mund:** sehr reich, Pfeffernote, Frucht wie in der Nase, viel Konzentration, viel Frucht perfekt verbunden mit den Tanninen, große Länge, Sehr guter Jahrgang! **Verwendung zu:** Entrecôte, Kalbsbäckchen, Rinderschmorbraten, Lamm- und Wildgerichten, geratener Ente oder Perlhuhn, gereiftem Comte **Genussreife:** optimal nach 8 Jahren Reife und weitere 10 J.+

### 480 Châteauneuf-du-Pape blanc 2023

**Technische Info:** 6 Rebsorten, unter anderem Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne und Clairette, karaffieren, Trinktemperatur 12 Grad, 1 Stunde vor dem Servieren dekantieren **Farbe:** Intensives Goldgelb mit orangem Schimmer **Nase:** reiches Bouquet, floral und etwas Anis, reife Birne, Grapefruit, am Ende auch etwas Mineral, Nougat **Mund:** Elegant und reich, sehr reife Frucht von Birne und weißem Pfirsich, Orange, Pomelo, dann florale Noten, elegantes salziges Mineral, auch etwas Mandel, perfekt im Gleichgewicht und auch expressiv, sehr große Länge, wunderbar **Verwendung zu:** gegrilltem Wolfsbarsch oder Steinbutt, Hummer oder gratinierten Jakobsmuscheln, Huhn mit Sahnesauce, gegrilltem Gemüse oder Pilzrisotto mit Morcheln **Genussreife:** optimal nach 2 Jahren Reife + 9 J.

## KAISERSTUHL – TUNIBERG - WEINGUT BÄRMANN

### 505 Secco Blanc 2023

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

### 512 Secco Rosé 2023

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

### 513 Secco Noir 2020

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

### 517 Winzersekt Pinot Noir Brut 2019

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

### 509 Rivaner 2023

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

### 508 Sundo 2022

**Technische Info:** Cuvée aus Rivaner (60 %) und Scheurebe (40 %), **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** floral, frische Birne, Pflirsich, und etwas Pampelmuse, Zitruszesten, **Mund:** frisch, Fruchtaromen etwa von Stachelbeere, Pflirsich, dahinter zitronige Säure und im Abgang etwas Baguettekruste und etwas Mandelton, zitronige Säure bleibt, **Verwendung zu:** gebratenem Fisch, **Genussreife:** 2 J.

### 510 Weißburgunder 2023

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

### 514 Grauburgunder 2023

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

### 515 Merdinger Muskateller 2023

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

### 516 Merdinger Bühl Weißburgunder 2022

**Technische Info:** Lage am Tuniberg, 12 Monate im Barrique ausgebaut, **Farbe:** mittleres Gelb, **Nase:** cremige Vanillettöne, Toastnote, weiße Blüten, reife Birne, **Mund:** reife Mirabelle mit Kern, Aprikose, reife Stachelbeere, Bourbon-Vanille, beachtliche Länge mit feinen Noten vom Barrique und Mineral, beachtliche Länge, **Verwendung zu:** Seeteufel, Fisch mit cremigen Saucen mit Safranote, **Genussreife:** 3 J.

### 499 Merdinger Bühl Grauburgunder 2022

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

### 504 Spätburgunder Rosé QbA 2023

**Technische Info:** vom Tuniberg, Lößboden, 4 Stunden Mazeration, **Farbe:** lachsfarben mit goldenen Reflexen, **Nase:** frisch geschnittene Erdbeeren, Wald-blumen, Hauch Minze, etwas Mineral, **Mund:** milde Säure, fruchtig mit Aromen von Erdbeeren mit feiner Süße, schöne Säure, etwas Sauerkirsche, ganz feine Tannine, gute Länge, **Verwendung zu:** zum So-Trinken, auch Cavaillonmelone mit Schinken, **Genussreife:** 2 J.

### 507 Merdinger Vintage Noir 2022

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

### 502 Merdinger Spätburgunder 2022

**Technische Info:** Tuniberg, ein Teil im Barrique ausgebaut, **Farbe:** mittleres Rot mit leicht violetter Rand, **Nase:** gekochte schwarze und rote Früchte von Kirsche, etwas, feine Kakaonote, leichte Tabaknote, darüber Frucht von Kirsche, leicht rauchig, **Mund:** feine Süße, schwarze Kirsche, dann Mineral und feine Kakaotannine 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 leicht violetter 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.

## KAISERSTUHL - TUNIBERG - WEINGUT BÄRMANN

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

## ARGENTINIEN - MENDOZA - FINCA ALGARVE

### **604 Cinco Sentidos Reserva Chardonnay 2023**

**Technische Info:** Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, **Farbe:** helles Gelb, **Nase:** Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral, **Mund:** reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral, **Verwendung zu:** Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert, **Genussreife:** 3 J.

### **606 Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc 2022**

**Technische Info:** Palmira, 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, **Farbe:** helles Gelb, **Nase:** Ananas, reife Äpfel und Birne, leichtes Mineral, **Mund:** reife Aprikose, Hauch Mango, deutliches Mineral, **Verwendung zu:** Forelle und Lachs gedünstet oder geräuchert, **Genussreife:** 3 J.

### **607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes 2022**

**Technische Info:** aus Cafayate, **Farbe:** leichtes Gelb, **Nase:** leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin, **Mund:** deutliche Jasminnote zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge, **Verwendung zu:** Aperitif, Antipasti, Spargel, **Genussreife:** 3 J.

### **616 Cinco Sentidos Malbec Vinatero 2021**

**Technische Info:** , **Farbe:** rotschwarz mit rotvioletter Rand, **Nase:** Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade, **Mund:** Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume, feine Tannine von Bitter-schokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt, **Verwendung zu:** Fleisch, Pasta mit roten Saucen, **Genussreife:** 5 J.

### **608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2021**

**Technische Info:** 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert, **Farbe:** rotschwarz mit rotvioletter Rand, **Nase:** Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade, **Mund:** beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt, **Verwendung zu:** Lammschulter, aber auch Toppstücke vom Rind, **Genussreife:** 5 J.

### **605 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon\* 2020**

**Technische Info:** 30 % für 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert, **Farbe:** rotschwarz mit rotvioletter Rand, **Nase:** saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille, **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. 2020**

**Technische Info:** 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, **Farbe:** schwarzrot mit leicht dunkelvioletten Rand, **Nase:** deutliche Cassisnote, etwas Schokolade, etwas Tabak, dahinter florale Komponente, **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**

**Technische Info:** 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon, 12 Monate in Barriques ausgebaut, Fair Trade zertifiziert, **Farbe:** schwarz mit violetter Rand, **Nase:** Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis, **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**

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

### **613 Cinco Sentidos Tardio Malbec (Beerenauslese)**

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

### **615 Cinco Sentidos Tardio Blanco (Beerenauslese)**

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