



ehrliche münchner

WEINBOUTIQUE & WEININSTITUT

Feine Weine | Weinseminare | Weinevents | Rent a Sommelier | Weinmedien | Gutscheine



Sortiment- und Preisliste

Weine mit Charakter aus ausgesuchten Regionen

Italien | Deutschland | Frankreich | Österreich | Spanien
Portugal | Georgien | Australien | Neuseeland |
Argentinien | Chile | USA | Kanada | Südafrika

Außergewöhnliche, qualitativ hochwertige Weine anzubieten, ist unsere Passion und unser Anspruch.

Dazu gehört, dass wir die Weine größtenteils vor Ort persönlich verkosten und auswählen, zu vielen Weingütern engen Kontakt pflegen, u.v.m. Besonderen Wert legen wir auf eine strikte Qualitätsorientierung des Winzers im Weinberg und einen charakteristischen Ausbau der Weine, die ein kompromissloses Streben nach dem Optimum ausdrücken.

Ehrliche Münchner Weinboutique & Weininstitut
Wucherer & Joas GbR
Hohenzollernstraße 146 Rückgebäude
80796 München

Tel +49 89 30 77 60 30
Fax +49 89 30 77 60 99
info@ehrlichemuenchner.de

Inhaber & Sommeliers: Renate Joas & Brendt Wucherer

News und Veranstaltungstermine: siehe Website

www.ehrlichemuenchner.de

Genussreiche Veranstaltungen

› Weinseminare

In unserem **Grundlagen Weinseminar** „Vom Weinliebhaber zum Weinkenner“ trainieren Sie systematisch Auge, Nase und Geschmack mit unserem Verkostungssystem TasteEasy™. Für alle, die mehr über Wein, seine Aromen und die spezifischen Merkmale wissen wollen. In unseren Spezialseminaren „**Sensorik I – Aromen**“, „**Sensorik II – Wine & Food Pairing**“ und „**Sensorik III – Terroir & Stilistik**“ steigen Sie mit natürlichen Düften und Essenzen tiefer in die Aromatik ein, erfahren Grundlegendes zur Harmonie von Wein und Speisen, erkunden wichtige Weinstile und Terroirunterschiede und erweitern genussvoll Ihr Weinwissen. In unserer Reihe „**Länder Weinseminare**“ begleiten Sie uns auf eine Weinreise durch die großen und wichtigsten Weinanbauggebiete des jeweiligen Landes, z.B. Italien, Frankreich, Spanien. Wir verkosten während eines bebilderten Vortrags typische Weine, reden über Weinstile, Aromen, Terroir, Hintergründe u.v.m. Alle Termine und Details siehe www.ehrlichemuenchner.de.

› Weingustationen

Ob horizontale, vertikale oder breit angelegte Verkostung, Sie finden in geselliger und angenehmer Atmosphäre Weine Ihres Geschmacks und für Ihre Anlässe. Termine und Details siehe www.ehrlichemuenchner.de.

› Individuelle Weinevents mit Sommelier

Ein unvergesslicher Abend für Sie, Ihre Kollegen oder Freunde, an dem wir Sie mit Ihrer persönlichen Weinauswahl und auf Wunsch auch mit mediterranen Snacks verwöhnen. Lassen Sie sich von uns beraten. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot. **Alles auch virtuell möglich.**



Trainingsmaterialien aus unserem Weininstitut

› Weinverkosten mit System – Umfassender Leitfaden zur professionellen Weinverkostung

Es liegt uns am Herzen, Wissen über Wein zu verbreiten und Weingenießern Tools an die Hand zu geben, mit denen sie ihre Fähigkeiten erweitern können. Mit den von uns entwickelten Trainingsmaterialien lernen Sie professionelles Weinverkosten – leicht verständlich und attraktiv gestaltet.



Geschenkideen

› Geschenkgutscheine

Schenken Sie Ihren Lieben ein besonderes Genusserlebnis. Mit einem Gutschein für die Teilnahme an einem unserer Weinseminare oder auch zum Weinkauf liegen Sie immer richtig.

› Exklusive Geschenksets

Wir stellen für Sie außergewöhnliche Geschenksets mit Wein und Spezialitäten zusammen und beraten Sie von der Auswahl bis zur attraktiven Geschenkverpackung. Ob dies an eine Einzelperson oder an alle Ihre Kunden geht, ob mit Rezept und Zutaten oder als Magnum in edler Holzkiste, wir haben immer eine passende Lösung.

Öffnungszeiten

Die Öffnungszeiten unserer Weinboutique in München-Schwabing, Hohenzollernstraße 146 Rgb., finden Sie auf unserer Website. Oder rufen Sie uns zur Terminvereinbarung einfach an.

www.ehrlichemuenchner.de

Auf unserer Website mit Online-Shop finden Sie neben unserem aktuellen Sortiment und den Veranstaltungsterminen auch viele Informationen zum Thema Wein.





ehrliche münchner

WEINBOUTIQUE & WEININSTITUT

Preisliste

gültig für die Weinboutique
in München-Schwabing
ab 1. Mai 2024

Symbole und Auszeichnungen erleichtern die Orientierung

Symbole des Weintyps:

Weiß Rosé Rot

Fortified

Auszeichnungen der Weine befinden sich im Text wie z.B.:

Gambero Rosso für Italien (1 – 3 Gläser)

Guide Hachette für Frankreich (1 – 3 Sterne)

Robert Parker, Wine Spectator, Falstaff,
Guía Peñín, Eichelmann, ...
(100 Punkte-Skala)

Jancis Robinson (20 Punkte-Skala).

Typischerweise sind die neuesten Jahrgänge noch nicht bewertet.

WEIN

ITALIEN	4
Südtirol	5
Lombardia	6
Veneto	9
Piemont	10
Friuli & Venezia-Giulia	15
Emilia Romagna	15
Toscana	16
Apulien	18
Kampanien	19
Sizilien	19
DEUTSCHLAND	20
Rheingau	21
Franken	25
Mosel	26
FRANKREICH	29
Bordeaux	30
Loire	32
Champagne	33
Bourgogne	34
Rhône	37
Côte de Provence	39
Languedoc-Roussillon	39
Südwest	42
Alsace	45
ÖSTERREICH	46
SPANIEN	51
PORTUGAL	58
GEORGIEN	61
AUSTRALIEN	65
NEUSEELAND	66
ARGENTINIEN	66
CHILE	68
USA	69
KANADA	69
SÜDAFRIKA	70
FEINKOST	
KAFFEE, OLIVENÖL, ESSIG, TRAUBENSAFT, ALKOHLFREI	73
MEDIEN	
LEITFÄDEN, BÜCHER, FILME, WINE MAPS	77
WEINZUBEHÖR KOCHZUBEHÖR	
ZALTO, CORAVIN, DROPSTOP, MEATER	84



ehrliche münchener

WEINBOUTIQUE & WEININSTITUT



Italien

Südtirol/Alto Adige

Lombardia

Veneto

Piemont

Friuli & Venezia-Giulia

Emilia Romagna

Toscana

Apulien

Sizilien

Südtirol (Alto Adige)

Muri-Gries Klosterkellerei



2020/21	Pinot Grigio, Südtirol D.O.C.	□	0,75 l	€ 11,60	(€ 15,47 / 1 l)
2023	Pinot Grigio, Südtirol D.O.C.	□	0,75 l	€ 11,90	(€ 15,87 / 1 l)
<p>Leicht, wunderbar frisch und lebendig. Stein- und Kernfruchtaromen, weiße Blüten in der Nase. Im Geschmack unterlegt eine lebendige Frische die Aromen von grünem Apfel, Birne, Aprikose und ein wenig Zitrus. Nussige Noten und Mineralien runden das Erlebnis ab. Passt gut zu Nudelgerichten mit Tomatensauce, Gemüselasagne, Kürbissuppe, Kartoffelauflauf, frischen Käsesorten wie Ziegenfrischkäse.</p>					
2019/20	Gewürztraminer, Südtirol D.O.C.	□	0,75 l	€ 11,70	(€ 15,60 / 1 l)
2023	Gewürztraminer, Südtirol D.O.C.	□	0,75 l	€ 13,20	(€ 17,60 / 1 l)
<p>Elegant, aromatisch und sortentypisch mit Rosenblättern und Nelken, leicht rauchig und speckig, präsentiert sich dieser Gewürztraminer im Duft. Im Geschmack zeigt er sich frisch, mit einladender Struktur und vollem Körper; fein und aromatisch im Abgang. Ein perfekter Begleiter zu würzigem Brathendl und asiatischer Küche.</p>					
2017	Weißburgunder Riserva „Abtei Muri“, Südtirol Terlaner D.O.C.	□	0,75 l	€ 23,50	(€ 31,33 / 1 l)
2020/21	Weißburgunder Riserva „Abtei Muri“, Südtirol Terlaner D.O.C.	□	0,75 l	€ 27,80	(€ 37,07 / 1 l)
2015	Weißburgunder Riserva „Abtei Muri“, Südtirol Terlaner D.O.C., Magnum	□	1,5 l	€ 47,00	(€ 31,33 / 1 l)
<p>Der Weißburgunder für diesen edlen Lagenwein reift in den klostereigenen Weinbergen in der Gemeinde Eppan auf ca. 550 m Höhe auf Kalkschotterböden heran. Die Lese erfolgt aus ausgewählten Parzellen. Um die Fruchtfinesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, setzt der Kellermeister das Eichenfass beim Ausbau sehr zurückhaltend ein. Der Wein leuchtet in klarem, kräftigen Strohgelb. Verführerischer Duft nach Pfirsichblüten, reifen Birnen und Äpfeln, elegante Würzigkeit, etwas weißer Pfeffer und ein Hauch von Joghurt. Am Gaumen saftig und frisch mit satter Textur, lebendiger Säure und feiner Frucht, ergänzt durch Pinienkerne, eleganter Struktur und schöner Mineralik. Sehr harmonisch mit lang anhaltendem frischen Abgang. Passt hervorragend zu Kalbsfilet, Kaninchenbraten, gegrilltem Oktopus und reifen Käsesorten. 2017: Falstaff 93/100 Pkt.</p>					
2023	Lagrein Kretzer, Südtirol D.O.C.	▣	0,75 l	€ 12,80	(€ 17,07 / 1 l)
<p>Ein gehaltvoller, trockener und frischer Rosé in hellem Kirschrot. Im Duft fruchtig, mit einem schönen Bouquet nach Himbeeren, roten Johannisbeeren und Kirschen, am Gaumen kräftig mit angenehm feiner Säure, auch leichte Gewürze und Kräuter. Passt gut zu Wurst und Speck, Pizza und Pasta und zu vielen Gerichten der Südtiroler Küche.</p>					
2021	Lagrein, Südtirol D.O.C.	■	0,75 l	€ 13,60	(€ 18,13 / 1 l)
2023	Lagrein, Südtirol D.O.C.	■	0,75 l	€ 14,10	(€ 18,80 / 1 l)
<p>Sehr dunkel im Glas mit Granatreflexen. Mannigfaltige Waldfruchtaromen, blaue Beeren, Leder und Lakritze ergänzen sich zu einer komplexen, kräftigen und mürben Struktur am Gaumen mit einem langen, runden Abgang. Die Kellerei gilt als der beste Lagreininterpret! Hervorragend zu allen Wildgerichten, Braten und Grilladen wie z.B. Entrecôte.</p>					
2018	Lagrein Riserva „Abtei Muri“, Südtirol D.O.C.	■	0,75 l	€ 29,50	(€ 39,33 / 1 l)
2020/21	Lagrein Riserva „Abtei Muri“, Südtirol D.O.C.	■	0,75 l	€ 32,90	(€ 43,87 / 1 l)
<p>Ein Spitzenwein mit dichter, hochkonzentrierter dunkel granatroter Farbe, reife Fruchtaromen nach Cassis, Holunder, Veilchen, schwarze Beeren, Pflaumen, Lakritze und Leder. Am Gaumen zeigt der Lagrein Finesse und Charakter mit Noten von Schokolade und Kaffee, Holz und süßem Tabak, getrocknetem Majoran und Rosmarin. Der tiefen Struktur mit reifen Tanninen und kräftigem Körper folgt ein lang anhaltender Abgang. Hier haben wir einen der authentischsten und gelungensten Interpretationen dieser autochthonen Südtiroler Rebsorte. Hervorragend zu großen Braten, Wildgerichten oder einfach zum Genießen. 2017: Gambero Rosso 3 Gläser 2018: Falstaff 93 Pkt.</p>					

Muri-Gries Klosterkellerei

2017/20	Lagrein Riserva „Weingarten Klosteranger“, Südtirol D.O.C.	■ 0,75 l	€ 74,90	(€ 99,87 / 1 l)
<p>Der neue Cru von einem einzigen Weingarten direkt am Kloster, einer historischen Einzellage, die Teil der Klosteranlage ist. Der Lagrein gedeiht auf reinem Schwemmmaterial von der Talfer und einem Untergrund aus Bozner Quarzporphyr. Der Ausbau erfolgt in neuen Barriques für 19 Monate (Jg. 2017: 24 Monate). Der Klosteranger beeindruckt mit tiefem Granatrot und verführt im Duft mit konzentrierter Aromatik, überraschend lebendig und fruchtig, mit Noten von Kaffee und schwarzen Beeren mit einem Hauch von Himbeeren. Im Geschmack ausdrucksstark und konzentriert mit griffigem Tannin, frischer Säure und eleganter Fülle. Ein wunderbar komplexer und langanhaltender Lagrein, der den Gaumen mit seiner vielschichtigen, feingliedrigen Struktur verwöhnt. Er passt wohltemperiert am besten zu geschmorten Wildgerichten, zartem Rind oder würzigen Käsegerichten. Bewertungen 2017: Falstaff 94 Pkt., Gambero Rosso Tre Bicchieri, Bibenda Cinque Grappoli</p>				
2021	Blauburgunder Riserva „Abtei Muri“, Südtirol D.O.C.	■ 0,75 l	€ 28,50	(€ 38,00 / 1 l)
<p>Frischer rubinroter, im Alter leuchtend granatroter Pinot Nero mit kräftigen Aromen von reifen Früchten, Kirsche, Brombeere, Pflaume. Dazu kommen am Gaumen Eukalyptus, roter Pfeffer, Lakritz, Vanille, Nusstöne und Anisnoten. Frisch und angenehm balanciert im Mund mit weichen Tanninen und einem leichten Mandelroma im Abgang. Hervorragend zu Grilladen und Pfeffersteak, leichten Wildgerichten, Wildhase und Ente. Gambero Rosso 2008 2 Gläser 2009 und 2010 jeweils 1 Glas.</p>				
1996	Cabernet Riserva Abtei, D.O.C.			– Rarität –
<p>Sehr gereifter, im kleinen Holzfass (Barrique) ausgebauter Cabernet Sauvignon, feinfruchtig in eleganter Komplexität mit Balsamiconoten und Anklänge an Kernobstaromen, grüner Paprika und erdigen Noten. Im Geschmack sehr gereift und mürbe, reife Früchte, Kräuter und grüne Noten. Mild und doch kräftig im Nachklang.</p>				
2020/21	Südtirol Weißburgunder „Messwein“, D.O.C.	□ 1,0 l	€ 8,60	(€ 8,60 / 1 l)
<p>Naturbelassen, wie er wächst, aus Weißburgunder, resch und voll. Ausbau im Stahltank. Im Duft fruchtbetont mit Apfelaromen und leichter Würzigkeit, am Gaumen mild und einladend frisch mit zartem Schmelz, leichter Exotik, Hefenoten und etwas würzig. Ein Wein für viele Gelegenheiten.</p>				
2016/17	Rosenmuskateller „Abtei Muri“, Südtirol D.O.C., Süßwein	■ 0,375 l	€ 22,60	(€ 60,27 / 1 l)
2022	Rosenmuskateller „Abtei Muri“, Südtirol D.O.C., Süßwein	■ 0,375 l	€ 27,80	(€ 74,13 / 1 l)
<p>Eine exklusive Spezialität des Alto Adige – morbider Rosenduft und trockene, verhaltene Süsse verleihen diesem einzigartigen Wein den unvergleichlichen Duft. Im Geschmack Rosenholz, rote Beeren und leichte getrocknete Kräuter.</p>				

Lombardia/Franciacorta

Ricci Curbastro



2015 Franciacorta Extra Brut millesimato, D.O.C.G.

Flaschenvergorener Spumante eines Jahrgangs, Millesimato, Pinot Nero und Chardonnay (je 50%) mit guter Perlage, kräftig und sehr trocken am Gaumen mit delikaten Aprikosentönen, angenehm herb im Abgang (40 Monate auf der Hefe).
2009: Gambero Rosso 2 Gläser.

□ 0,75 l € 24,30 (€ 32,40 / 1 l)

2016 Franciacorta Satèn Brut millesimato, D.O.C.G.

Flaschenvergorener Spumante aus 100% Chardonnay, sehr cremig und fruchtig mit Aromen von reifen gelben Früchten, Gewürznoten, Mandel- und Toastaromen im Abgang, sehr fein.
2010: Gilbert & Gaillard 91/100.

□ 0,75 l € 24,30 (€ 32,40 / 1 l)

Franciacorta Rosé Brut, D.O.C.G.

Flaschenvergorener Rosé Spumante, 80% Pinot Nero mit 20% Chardonnay, schönes Bouquet, trocken, frisch und voll im Mund; attraktive Aufmachung, als Geschenk super!

▣ 0,75 l € 24,30 (€ 32,40 / 1 l)

Lombardia/Botticino

Noventa

Bio-Kontrollstelle IT-BIO-012



- 2014 Colle degli Ulivi, D.O.C. Botticino / DOP, **BIO** – ausverkauft – ■ 0,75 l € 15,30 (€ 20,40 / 1 l)
- Eleganter und fruchtiger Rosso aus den lokalen Rebsorten Barbera (40%), Sangiovese, Marzemino und Schiava Gentile, die in Hügellage im Ortsteil Botticino Sera naturnah gedeihen. 36 Monate Reifung in großen Eichenfässern, nicht filtriert. Ein Rotwein mit Frische und Eleganz, in den Aromen rotfruchtig nach Himbeeren, Kirschen und Pflaumen, würzig, weich im Abgang. Passt gut zu Wildgerichten, kräftigen Fleischsorten und Wurst. Gambero Rosso 1 Glas 2010.
- 2014/15 Pià de la Tesa, D.O.C. Botticino / DOP, **BIO** ■ 0,75 l € 23,00 (€ 30,67 / 1 l)
- Sehr eleganter, kräftiger Rotwein aus den lokalen Rebsorten Barbera, Sangiovese, Marzemino plus kleinem Anteil Schiava Gentile, die in einem hügeligen Rebberg auf ca. 400 m Höhe auf lehmhaltigem Boden naturnah gedeihen und spät gelesen werden. 36 Monate Reifung in großen Eichenfässern, nicht filtriert. Intensiver Duft nach roten Früchten, Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen saftig mit kräftigem Körper, Pflaumenaromen und leichte Gewürze, feine Tannine und schöne Struktur. Passt gut zu Wildgerichten und Schmorbraten. Gambero Rosso 2 Gläser für 2010.
- 2011 Gobbio, D.O.C. Botticino / DOP – ausverkauft – ■ 0,75 l € 26,90 (€ 35,87 / 1 l)
- Ein ganz besonderer Wein aus den lokalen Rebsorten Barbera und Sangiovese mit geringerem Anteil Marzemino und Schiava Gentile, die im Botticino Marmorgebiet in einer einzelnen Hügellage auf 450 m Höhe naturnah gedeihen. Leichtes Appassimento (Antrocknen) des Barberas und Marzeminos in kleinen Holzkisten. Langsame, fünf Tage währende Fermentation und danach noch 20 Tage auf den Schalen liegend. 36 Monate in kleineren Eichenfässern gereift, nicht filtriert. In der Nase komplex duftend nach roten Früchten, speziell Kirschen und Himbeeren, leicht blaufruchtig nach Brombeeren. Am Gaumen feinwürzig mit etwas Schokolade, weich und opulent mit großartigem Körper. Lange lagerfähig. Vorzüglich zu Braten und üppigen Gerichten, aber auch ohne Speisen ein absoluter Genuss. Gambero Rosso 2 rote Gläser 2010.

Veneto

Prà

Bio-Kontrollstelle IT-BIO-004



- 2023 Soave Otto, D.O.C., **BIO**** □ 0,75 l € 11,90 (€ 15,87 / 1 l)
- Frischer und fruchtiger Weißwein, 100% aus der lokalen Rebsorte Garganega, die in 30–60 Jahre alten Weinbergen in Monteforte d'Alpone im Classico Gebiet auf vulkanischen Böden ganz hervorragend gedeiht. Im Glas präsentiert sich der Wein in zartem Zitronengelb und duftet herrlich frisch nach weißen Blüten, speziell Weißdorn und Jasmin, und fruchtig nach weißem Pfirsich, Aprikosen und Zitrus. Am Gaumen ebenfalls fruchtig mit deutlichen mineralischen Noten und einem Hauch weißem Pfeffer. Schöner Nachhall nach Haselnuss. Passt hervorragend als Aperitif und zu eleganten Vorspeisen, auch zu rohem Fisch, zu Pasta und Risotto mit Fisch und zu jungem, frischen Ziegenkäse. Jg. 2020: Wine Enthusiast 91 Pkt.
- 2015 Soave Classico Staforte, D.O.C.** □ 0,75 l € 15,80 (€ 21,06 / 1 l)
- 2019 Soave Classico Staforte, D.O.C.** □ 0,75 l € 16,50 (€ 22,00 / 1 l)
- Eleganter, fruchtbetonter Soave aus 100% Garganega von 30-40 Jahre alten Rebstöcken, die auf Vulkanböden in Südlage bestens reifen. In der Nase duftet der Wein nach frischen Früchten wie Pfirsich, Aprikosen, roten Äpfeln, begleitet von getrockneter Kamille und weißen Blüten. Mineralische Noten, speziell Graphit, verleihen dem Soave Eleganz. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch und rund mit Nuancen von exotischen Früchten wie Mango und Papaya, ergänzt durch feine Kräuter wie Salbei und Thymian. Langes Finale mit der für die Rebsorte typischen Haselnuss-Aromatik. Passt exzellent zu Fischgerichten, Austern und Hummer, hervorragend auch zur Pasta mit Pesto Genovese, zu Kaninchen- und Geflügelgerichten oder Pecorino Käse. Jg. 2013: Gambero Rosso 3 Gl. | 2018: Wine Enthusiast 90 Pkt.
- 2021 Soave Classico Monte Grande, D.O.C., **BIO**** □ 0,75 l € 22,80 (€ 30,40 / 1 l)
- Eleganter Weißwein aus den lokalen Rebsorten Garganega (70%) und Trebbiano di Soave, die auf vulkanischen Böden in Monteforte d'Alpone in Südlage bestens gedeihen. Graziano Prà verwendet dabei das von ihm weiterentwickelte Pergola-Reberziehungssystem. Fermentation und Reifung des Weins erfolgt in Fässern von Allier Eiche. Charakterisch für diesen Cru ist seine Mineralität, die ihm große Eleganz verleiht. Sehr angenehme Nase mit Aromen von reifen Äpfeln, Pfirsichen wie auch exotische Früchte und Zitrus, ergänzt durch leichte würzige Noten von getrocknetem Lavendel und Kräutern. Am Gaumen frisch und geschmackvoll mit reifer Fruchtaromatik, speziell gelben Früchten. Langes Finish nach süßen Mandeln. Aufgrund seiner hervorragenden Struktur verfügt der Wein über ein gutes Reifepotenzial. Ein exzellenter Begleiter zu Fisch und Krustentieren wie Langusten und Thunfisch, auch bestens zu Pastagerichten, weißem Fleisch, San Daniele Schinken und mittelreifen Käsen. Jg. 2013: Gambero Rosso 2 rote Gläser.
- 2016 Soave Colle Sant'Antonio, D.O.C.** □ 0,75 l € 33,90 (€ 45,20 / 1 l)
- 2018 Soave Colle Sant'Antonio, D.O.C.** □ 0,75 l € 42,50 (€ 56,67 / 1 l)
- Spitzen-Soave aus Monteforte d'Alpone, wo die Garganega Reben auf vulkanischen Böden exzellent gedeihen. Die Trauben werden spät, d.h. erst Mitte Oktober geerntet, wodurch sie leicht rosinieren und sich geschmacklich konzentrieren. Fermentation und Reifung erfolgt für 18 Monate in großen französischen Allier Eichenfässern. Die intensiv gelbe Farbe des Colle Sant'Antonio zeugt bereits von seiner hohen Komplexität. Im Duft betören reife gelbe Früchte, frische Vanille, eine Spur Akazienhonig, Kastanie und feine mediterrane Kräuter. Am Gaumen elegant und harmonisch, körperreich und komplex, mit einer hervorragenden Balance von Säure und Alkohol, die dem Wein eine wunderbare Frische verleiht. Und all das, trotz der eher geringen Säure. Sehr persistent mit einem langen, köstlichen Finale, das süße geröstete Mandeln und kandierte Aprikosen anklingen lässt. Passt hervorragend zu italienischen Spezialitäten wie Sarde in Soar, Kalbsleber Venezianisch, Risotto und Ei mit Trüffeln, zu hellen Fleischgerichten und gereiftem Käse. Wine Enthusiast 92 Pkt. für 2014. Wine Spectator/Opera Wine 2021 Finest Italian Wines Jahrgang 2016.
- 2016 Valpolicella Morandina, D.O.C.** ■ 0,75 l € 12,50 (€ 16,67 / 1 l)
- 2020 Valpolicella Morandina, D.O.C.** ■ 0,75 l € 13,20 (€ 17,60 / 1 l)
- Hervorragender Rotwein aus den traditionellen Valpolicella Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta, die auf einer Höhe von 450 m auf Gletscherböden im Val d'Illasi bestens unter Anwendung naturnaher Methoden gedeihen. Im Glas Rubinrot mit schönen purpurnen Reflexen. Aromatisch im Duft nach frischen Kirschen, Brombeer- und Himbeermarmelade und Noten von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein intensiv und sehr geschmackvoll mit gutem Säuregerüst. Die lebendigen Fruchtnoten harmonisieren bestens mit der Würzigkeit, gut balanciert durch feine Tannine. Elegant mit tertiären Anklängen und einem Nachhall von schwarzen Kirschen und gerösteten Mandeln. Passt bestens zu rotem und weißem Fleisch, Pastagerichten mit Fleischsauce und Risotto all'Amarone. Jg. 2013: Gambero Rosso 2 Gläser | 2016: Wine Enthusiast 90 Pkt.

Veneto

Prà

2017	Valpolicella Ripasso Superiore Morandina, D.O.C.	■ 0,75 l	€ 18,80	(€ 25,07 / 1 l)
2019	Valpolicella Ripasso Superiore Morandina, D.O.C.	■ 0,75 l	€ 19,90	(€ 26,53 / 1 l)

Exzellenter Ripasso aus Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta Trauben, die in 450 m Höhe auf Gletscherböden im Val d'Illasi unter Anwendung naturnaher Methoden gedeihen. Dem Valpolicella werden nach der Fermentation für 5 Tage Traubenschalen aus der Amaroneherstellung beigefügt, der dadurch eine für Ripasso typische zweite Gärung erfährt und anschließend 18 Monate in Eichenfässern reift. Intensiv Rubinrot mit purpurnen Reflexen duftet der Wein deutlich nach frischen schwarzen Kirschen und Beeren, Gewürzen und süßer Vanille, ergänzt durch Ginsternoten. Am Gaumen sehr aromatisch, voll von Kirschfrucht, Pflaumenmarmelade, schwarzem Pfeffer und Rhabarbernoten, samtig und üppig mit kräftigem Tanningerüst und guter Säurestruktur. Ein idealer Essensbegleiter zu rotem Fleisch und Pastagerichten mit würzigen Fleischsaucen, sehr fein auch zu Pata Negra und Serrano Schinken.

Jg. 2012: Gambero Rosso 2 rote Gläser | 2015: Wine Enthusiast 90 Pkt.

2010/13	Amarone della Valpolicella, D.O.C.G.	■ 0,75 l	€ 44,80	(€ 59,73 / 1 l)
2016	Amarone della Valpolicella, D.O.C.G.	■ 0,75 l	€ 48,90	(€ 65,20 / 1 l)

Eleganter, ausdrucksstarker Amarone aus den traditionellen Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta, die auf 450 m Höhe unter Anwendung naturnaher Methoden gedeihen und Mitte Oktober geerntet werden. Anschließend werden die Trauben für 2 Monate einer natürlichen Trocknung ausgesetzt. Bei diesem für Amarone typischen Vorgang findet eine Aromenkonzentration statt. Nach der Gärung reift der Wein 3 Jahre lang in Tonneaux aus Allier Eiche und Barriques. Der Amarone leuchtet in lebendigem Rubinrot. In der Nase besticht er mit intensiver, komplexer Fruchtaromatik, voll von Kirschen und Pflaumen. Süße Kakaonoten und Rhabarber mischen sich mit Lakritz, dazu würzige Noten von schwarzem Pfeffer und mineralische Anklänge. Ein Rotwein mit betörend aromatischem Duft und schöner Frische, die er den Gletscherböden und der hohen Lage der Weinberge verdankt – purer Ausdruck des Terroirs. Am Gaumen samtig weich mit kräftigem Tannin zeigt der Amarone sein Potenzial! Komplex, elegant, körperreich mit intensiver Fruchtaromatik, die an köstliche Kirschmarmelade erinnert. Im Finish lang und angenehm mit Noten von süßen Schwarzkirschen im Nachhall. Passt exzellent zu gut gewürzten Braten mit aromatischen Kräutern, auch zu reifen Käsesorten und überraschend gut zu dunkler Schokolade. Bewertungen Jg. 2015: Falstaff 93/100 Pkt.

2021 NEU	Passito Veneto delle Fontane I.G.T., Süsswein	□ 0,375 l	€ 19,80	(€ 52,80 / 1 l)
-------------	---	-----------	---------	-----------------

Piemont

Gaja

2012	Darmagi Cabernet Sauvignon, Langhe D.O.C.	■ 0,75 l	€ 185,00	(€ 246,67 / 1 l)
------	---	----------	----------	------------------

Als Angelo Gaja 1978 die Südlage unterhalb seines Wohnhauses in Barbaresco von Nebbiolo auf Cabernet Sauvignon umstellte, kommentierte dies sein Vater im Vorbeigehen mit dem legendär gewordenen piemontesischen Ausspruch Darmagi, was soviel heißt wie „schade“. Daraufhin nannte Angelo die Lage und den Wein Darmagi. Die vorzügliche Rotwein-Cuvée aus 95% Cabernet Sauvignon mit 3% Merlot und 2% Cabernet Franc reift 6-8 Monate in Barriques und ein Jahr in großen Holzfässern. Obwohl klar vom Cabernet geprägt, verdankt der Darmagi seine typische, noble Strenge dem einzigartigen Terroir von Barbaresco. Tiefrote, fast schwarze Farbe im Glas, vielschichtig im Duft, exzellente Frucht mit deutlichem Cassisaroma. Eindrucksvolle Geschmacksdichte und Struktur am Gaumen, reife Beerenaromatik mit würzigen Pfeffernoten, exzellent eingebundenes, feinstes Tannin. Ein grandioser, eleganter Rotwein mit langem Finish und großem Potenzial. Passt hervorragend zu kräftigen Lammbraten und Wildgerichten wie z.B. Hirschrücken. Bewertungen Jg. 2012: Wine Spectator 93 Pkt., Robert Parker 94/100 Pkt., Falstaff 95/100 Pkt.

Piemont

Cascina Chicco



2001	Roero Montespinato, D.O.C.		■	0,75 l	€ 13,90	(€ 18,53 / 1 l)
2015	Roero Montespinato, D.O.C.G.	– ausverkauft –	■	0,75 l	€ 13,20	(€ 17,60 / 1 l)
Intensiv rubinroter, harmonischer Nebbiolo, mit einem Bouquet von Himbeeren und einem Hauch von Rosen und Vanille. Ausgeprägter Geschmack, gut balanciert mit weichen Tanninen, erinnert an getrocknete rote Beeren und Johannisbeeren. Passt perfekt zu Braten und gegrilltem Fleisch. Gambero Rosso 2001 und 2008 2 Gläser; 2011 2+ Gläser.						
2005	Nebbiolo d’Alba Mompissano, D.O.C.		■	0,75 l	€ 18,00	(€ 24,00 / 1 l)
Fruchtiger, eleganter Nebbiolo, mit komplexem Bouquet nach Veilchen, Johannisbeeren, Blaubeeren, Lakritz und Kräutern. Körperreich, mit seidigem Geschmack von reifen Früchten und süßen Tanninen, lang anhaltend mit einem Anklang an Vanille. Ein Cru, der wunderbar zu Braten und gereiftem Hartkäse passt. Gambero Rosso 2 Gläser für 2005						
1996/97	Roero Riserva Valmaggiore, D.O.C.G.	– Rarität –	■	0,75 l	€ 21,00	(€ 28,00 / 1 l)
2010/13	Roero Riserva Valmaggiore, D.O.C.G.		■	0,75 l	€ 20,50	(€ 27,33 / 1 l)
1998	Roero Valmaggiore, D.O.C., Magnum in edler Holzkiste	– Rarität –	■	1,5 l	€ 49,00	(€ 32,67 / 1 l)
Kräftiger Nebbiolo in Barrique ausgebaut. Im Duft Veilchen, Himbeer- und Brombeeraromen mit einem eleganten Hauch von Gewürzen. Am Gaumen gut strukturiert, samtig, vollmundig und körperreich, ein Crescendo von Veilchen- und Kakaogeschmack, mit kräftigen Tanninen und langem Abgang. Hervorragend zu Schmorbraten, gegrilltem oder gebratenem Fleisch und Wildgerichten. Jg. 1998: Wine Spectator 84 Pkt. 1995/96: Gambero Rosso 1 Glas 1997/98 und 2003/04/06: 2 Gläser 2010: 2+ Gläser.						
2016	Barbera d’Alba Granera Alta, D.O.C.	– ausverkauft –	■	0,75 l	€ 11,80	(€ 15,73 / 1 l)
2004	Barbera d’Alba Granera Alta, D.O.C., Magnum	– Rarität –	■	1,5 l	€ 23,50	(€ 15,67 / 1 l)
Frisch duftend nach schwarzen Kirschen mit einem Anklang an Wald und Unterholz. Am Gaumen ist der Barbara kräftig und dennoch weich, mit Aromen von reifen Schattenmorellen, feinen Kräutern und frischen blauen Beeren. Passt gut zu reichhaltigen Suppen und Fleischgerichten. Jg. 2004: Gambero Rosso 2 Gläser 2016: James Suckling 90 Pkt.						
2015	Barbera d’Alba Bric Loira, D.O.C.	– ausverkauft –	■	0,75 l	€ 18,90	(€ 25,20 / 1 l)
2010	Barbera d’Alba Bric Loira, D.O.C., Magnum in edler Holzkiste	– Rarität –	■	1,5 l	€ 45,00	(€ 30,00 / 1 l)
Ausdrucksstarker Barbera, in Barrique ausgebaut, mit reichem Bouquet von roten Früchten, Blaubeeren und einem Anklang an Vanille und Süßholz. Voll im Geschmack, körperreich, kraftvoll und gut strukturiert, mit feinen Aromen von Pflaumenmarmelade, Rosinen und Pfeffer. Hervorragend zu rotem Fleisch und Wildgeflügel. Jg. 2007 und 2010: Gambero Rosso 1 Glas 2011: 2 Gläser.						
2001	Birbet Secco, V.d.T.		■	0,75 l	€ 9,20	(€ 12,27 / 1 l)
Sehr gereift, trocken und mürbe, mit feinem Bouquet von Korinthen und roten Früchten, ideal zu Wild, schmeckt sowohl gekühlt als auch temperiert, je nach korrespondierenden Speisen. Gut zu kalten Vorspeisen und Wurst. Gambero Rosso 1 Glas.						
	Birbet Mosto, V.d.T.		■	0,75 l	€ 10,00	(€ 13,33 / 1 l)
Alkoholarmer Aperitif- und Dessertwein, leicht moussierend, mit exzellentem Bouquet von Walderdbeeren, Rosen und Frühlingsblüten, im Geschmack delikater und aromatisch, kalt getrunken ein voller Genuss. Ideal zu Nachspeisen, süßen Gerichten und auch zur pikanten asiatischen Küche.						
2008	Arcass, Vendemmia Tardiva, Süßwein		□	0,375 l	€ 17,60	(€ 46,93 / 1 l)
Leuchtend bernsteinfarbener Dessertwein aus Arneis-Trauben, mit delikatem Duft von getrockneten Feigen und Datteln, Weißdornblüten, Zitrusfrüchten, Neroli und Honig. Im Geschmack geschmeidig mit angenehmer Süße. Köstlich zum Dessert bzw. Gebäck oder Käse, auch zu sehr scharfen asiatischen Gerichten. Gambero Rosso 2 Gläser.						

Piemont

Paolo Saracco



2020	Moscato d'Asti, D.O.C.G./D.O.P., 5,5% Vol.		□	0,75 l	€ 11,50	(€ 15,33 / 1 l)
<p>Vom Moscato-Spezialisten des Piemonts – betörend in Feinheit und Frische, aromatisch, mit einem Bouquet von Pfirsichen, Birnen, weißen Blüten und einer Spur kandierter Früchte. Am Gaumen erfrischend mit delikater, feiner Perlage. Kalt serviert eine Köstlichkeit. Unvergorener Fruchtzucker ca. 151 g/l. Besser als jeder Digestif nach dem Essen; passt wunderbar zu frischen jungen Käsesorten oder einfach am Nachmittag zu feinem Gebäck genießen. Bitte vertikal lagern. Besser als jeder Digestif nach dem Essen; passt wunderbar zu frischen jungen Käsesorten oder einfach am Nachmittag zu feinem Gebäck genießen. Gambero Rosso in den letzten Jahren immer 2 Gläser 2019: Wine Enthusiast 95 Pkt., James Suckling 92 Pkt.</p>						
2018	Moscato d'Autunno, Piemonte Moscato D.O.P., 5,5% Vol.		□	0,75 l	€ 12,90	(€ 17,20 / 1 l)
<p>Eine spezielle Cuvée verschiedener Moste verleiht diesem einzigartigen „Moscato d'Autunno“ eine noch höhere Fruchtintensität und Aromatik. Am Gaumen voll, mit einem Bouquet von frischen Pfirsichen, Aprikosen und aromatischen weißen Blüten, die längere Reifung verstärkt noch die Aromen – eine erfrischende, verführerische Köstlichkeit aus dem Piemont. Unvergorener Fruchtzucker ca. 140 g/l. Bitte vertikal lagern. Besser als jeder Digestif nach dem Essen; passt wunderbar zu frischen jungen Käsesorten, fruchtigen Tartes oder einfach am Nachmittag zu feinem Gebäck genießen. 2017: Gambero Rosso 2 Gläser, Robert Parker 91+ Punkte.</p>						
1999	Langhe Bianco Graffagno, D.O.C.	– Rarität –	□	0,75 l	€ 11,30	(€ 15,07 / 1 l)
2004	Langhe Bianco Graffagno, D.O.C.	– Rarität –	□	0,75 l	€ 13,10	(€ 17,47 / 1 l)
<p>Sehr eleganter Weißwein, vorwiegend aus Rhein-Riesling mit Chardonnay- und Sauvignontrauben, mit feinem Säurespiel, raffinierter Struktur und wunderbarem Abgang. Honignoten, getrocknete gelbe Früchte, schöne Mineralität, sehr für Liehaber gereifer Weine und zu allen Käsesorten und asiatischen Gerichten geeignet. Gambero Rosso 2 Gläser 1999. Dieser sehr gereifte Jahrgang liegt fast golden im Glas und eröffnet eine Palette von Tertiäroaromen. Ideal für Liebhaber gereifter Weine.</p>						
2006	Monferrato Riesling Bianco, D.O.C.	– Rarität –	□	0,75 l	€ 13,50	(€ 18,00 / 1 l)
<p>Der Riesling schenkt Aroma und die Fruchtnoten, Chardonnay und Sauvignon verleihen Körper und Eleganz; großartige Struktur mit mineralischen Noten, fruchtigen Aromen mit weißen Blüten, leichten Toastnoten und exotischen Früchten. Ideal zu Käse und asiatischen Gerichten. Jahrgang 2006 eine Köstlichkeit Für Liebhaber gereifter Weine. Gambero Rosso 2 Gläser 2006.</p>						
2019	Prasué Langhe Chardonnay D.O.P.		□	0,75 l	€ 12,90	(€ 17,20 / 1 l)
<p>Eleganter Chardonnay mit einem wunderbaren Bouquet von Früchten, mit Apfel und Ananasnoten am Gaumen und einer Spur Toastaromen, feine Struktur und langer Abgang. Passt gut zu Vorspeisen, leichten Fischgerichten, hellem Fleisch und Geflügel.</p>						
2008	Monferrato Rosso Pinot Nero, D.O.C.	– Rarität –	■	0,75 l	€ 25,00	(€ 33,33 / 1 l)
2010/11	Pinot Nero, Piemonte D.O.P.	– Rarität –	■	0,75 l	€ 25,00	(€ 33,33 / 1 l)
2017/18	Pinot Nero, Piemonte D.O.P.		■	0,75 l	€ 21,90	(€ 29,20 / 1 l)
<p>Feiner Pinot Nero, frisch und fruchtig, mit einem delikaten und typischen „Pinot Noir“ Bouquet von Kirschen, roten und schwarzen Beeren mit süßen Gewürzen. Am Gaumen sehr harmonisch, samtig und persistent, komplex in seiner Struktur, schöne Beerenaromatik, Balsmiconoten und einer Spur Vanille, langer Nachhall. Passt gut zu Pasta mit kräftigen Saucen, zu hellem und rosa gebratenem Fleisch sowie Wildgeflügel. 2010 und 2013: Gambero Rosso 2 Gläser 2017: Wine Enthusiast 89 Pkt.</p>						
2017	Barbera d'Alba Per Sbaglio D.O.C		■	0,75 l	€ 16,30	(€ 21,73 / 1 l)
<p>NEU</p>						



Piemont

Matteo Correggia

2019	Roero Arneis, D.O.C.G.		□	0,75 l	€ 11,90	(€ 15,87 / 1 l)
<p>Auf den feinen Sandböden des Roero, oftmals durchsetzt mit geringen Anteilen Lehm und Ton, was etwas leichtere und frischere Weine hervorbringt, wächst der Arneis auf ca. 250 m Höhe und wird von Hand geerntet. Der Wein präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb mit floralem Bouquet und herrlicher Frische. Geschmack nach Birnen, Aprikosen, feinen Limettentönen und etwas Exotik, unterstützt von ein wenig kräutrigen Aromen, Noten von Heu und leichter Nussigkeit. Mit seinem mittleren, schlanken Körper ist der Abgang erstaunlich mit Exotik und herber Würzigkeit. Passt gut zu Fischgerichten, Risotto, Gemüsegerichten und Frischkäse. Gambero Rosso 1 Glas 2015 2 Gläser 2014/16.</p>						
2011	Langhe Sauvignon „Matteo Correggia“, D.O.C.	– Rarität –	□	0,75 l	€ 20,90	(€ 27,87 / 1 l)
<p>Blassgelber Sauvignon Blanc im Barrique ausgebaut, komplexes Bouquet von Ananas, Stachelbeeren und Kräutern, frisch und elegant im Geschmack mit Passionsfrucht und Zitrusfrüchten, kräftiger und langer Nachhall. Hervorragend zu Fischgerichten, Krustentieren und Geflügel. Gambero Rosso 1 Glas.</p>						
2016	Barbera d’Alba Superiore Marun, Rosso, D.O.C.	– ausverkauft –	■	0,75 l	€ 23,80	(€ 31,73 / 1 l)
<p>Der Wein reift nach der Vergärung für mindestens 18 Monate in Eichenfässern, davon ca. 60% neues Holz. Granatroter Barbera mit einem Bouquet von roten Früchten, Himbeeren, Pflaumen, Kaffee, Tabak und Kräutern. Am Gaumen bestätigen sich die Frucht- und Gewürznoten, dazu kommen reife Schwarzkirschen, Brombeeren, Lakritz und geröstete Kaffeebohnen. Kraftvoller und ausgewogener Körper mit wunderbar persistentem Abgang. Die älteren Jahrgänge zeichnen sich durch eine tiefe Struktur, Finesse und Geschmack nach reifen Früchten aus. Passt gut zu Rindercarpaccio mit Trüffeln, Bagna Cauda, Braten mit heller Sauce und gut gereiftem Hartkäse. Jahrgang 2013: Gambero Rosso 2 Gläser, Wine Spectator 90/100 Pkt.</p>						
2015	Roero La Val dei Preti, D.O.C.G.		■	0,75 l	€ 22,50	(€ 30,00 / 1 l)
2011/13/15	Roero La Val dei Preti, D.O.C.G., Magnum in edler Holzkiste		■	1,5 l	€ 52,00	(€ 34,67 / 1 l)
2007	Nebbiolo d’Alba La Val dei Preti, D.O.C., Jeroboam, Holzkiste		■	3,0 l	€ 120,00	(€ 40,00 / 1 l)
<p>Floral, nach Veilchen duftend, mit wunderbarem Bouquet von Brombeeren, delikaten Gewürzen, Lakritz und Bitterschokolade. Sehr ausgewogen und harmonisch mit schöner Tanninstruktur, großartig im Geschmack nach Waldbeeren und Gewürzen, sehr langer, fruchtbetonter Nachhall. Hervorragend zu Pasta, Risotto und Grilladen. Gambero Rosso 2 Gläser 2007, 2 Gläser 2011/13/14 Jancis Robinson 16/20 Pkt. 2014.</p>						
2004/06	Roero Ròche d’Ampsej, D.O.C.	– Rarität –	■	0,75 l	€ 44,00	(€ 58,67 / 1 l)
2009	Roero Riserva Ròche d’Ampsej, D.O.C.G.	– Rarität –	■	0,75 l	€ 44,00	(€ 58,67 / 1 l)
2014	Roero Riserva Ròche d’Ampsej, D.O.C.G.		■	0,75 l	€ 41,00	(€ 54,67 / 1 l)
<p>Transparentes Granatrot, Aromen von Veilchen, Geranien, Pfirsich, Brombeeren, süßen Gewürznoten, Zimt, Pfeffer und Cacao. Am Gaumen reich und ausgewogen im Charakter mit weicher Tanninstruktur und feinen Fruchtaromen von Waldbeeren, Gewürzen und vegetabilen Noten. In neuen Barriquefässern 18 Monate gereift, danach 24 Monate auf der Flasche. Ein erstklassiger Nebbiolo Cru. Passt exzellent zu Braten, Wild und gegrilltem roten Fleisch. Gambero Rosso 3 Gläser 2004/06/09/14.</p>						
2004	Langhe Rosso Le Marne Grigie, D.O.C.	– Rarität –	■	0,75 l	€ 34,00	(€ 45,33 / 1 l)
2010	Langhe Rosso Le Marne Grigie, D.O.C.		■	0,75 l	€ 30,90	(€ 41,20 / 1 l)
2001	Langhe Rosso Le Marne Grigie, D.O.C., Magnum		■	1,5 l	€ 69,00	(€ 46,00 / 1 l)
<p>Frische Noten von Heidelbeeren, Pflaumen, Zedernholz, Tomaten und Minze geben diesem für die Gegend ungewöhnlichen Rosso aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah und Cabernet Franc Trauben eine exzellente Tiefe. Am Gaumen geschmeidig und voll. In neuen Barriquefässern 18 Monate gereift, danach 12 Monate auf der Flasche. Ein hervorragender Begleiter von kräftigen Fleischgerichten. Gambero Rosso 2 Gläser.</p>						
	Anthos Passito Rosso, Süßwein		■	0,375 l	€ 18,50	(€ 49,33 / 1 l)
	Anthos Vino Rosso da Uve Appassite, Süßwein		■	0,375 l	€ 18,50	(€ 49,33 / 1 l)
<p>Aromatische Piemonteser Spezialität aus Brachetto, bei der die angetrockneten Trauben als Dessertwein ausgebaut werden; mit betörendem Duft von Früchten und Blumen, am Gaumen feine fruchtige Noten. Passt hervorragend zu Schokoladennachspeisen, Teegebäck, traditionellen Süßspeisen oder Gewürzgebäck. Gambero Rosso 1 Glas 2015/16 2 Gläser 2012.</p>						

Piemont

Ratti



2017/18	Piemonte Sauvignon I Cedri, D.O.C.	□	0,75 l	€ 18,50	(€ 24,67 / 1 l)
Strohgelber Sauvignon Blanc mit feiner Struktur und delikatem Duft nach weißen Pfirsichen, grünen Tomaten und Hollunderblüten. Leicht vegetabil und mineralisch im Geschmack, ergänzt durch feine Zitrusnoten. Gut balanciert und strukturiert verfügt der Sauvignon über ein gutes Reifepotenzial. Namensgeber des „I Cedri“ ist die uralte Libanesishe Zeder des Weinguts. Der Wein passt gut zu Vorspeisen, hellem Fleisch und Thunfisch-pastete.					
2013	Dolcetto d'Alba Colombe', D.O.C.	■	0,75 l	€ 10,60	(€ 14,13 / 1 l)
Rubinrot mit violetten Reflexen, intensiv duftend mit einem Bouquet nach Kirschen und reifen Pflaumen. Im Geschmack sehr frisch, gut balanciert mit ausgewogenen Tanninen, angenehmer, leicht bitterer Nachgeschmack. Ein leichterer, gut zu trinkender Rotwein, der gut zu italienischen Antipasti mundet.					
2016	Barbera d'Asti Battaglione, D.O.C.G.	■	0,75 l	€ 12,70	(€ 16,93 / 1 l)
2019	Barbera d'Asti Battaglione, D.O.C.G.	■	0,75 l	€ 14,20	(€ 18,93 / 1 l)
Intensiv rubinroter Barbera mit einem Bouquet von reifen Früchten mit einem würzigen Unterton. Voller, lang anhaltender Geschmack, schöne Balance von Säure, Tanninen und kräftigen Aromen, die ihm ein gutes Lagerungspotenzial verleiht. Passt gut zu herzhaften italienischen Gerichten und Fleisch. 2016: Wine Spectator 91 Pkt. 2019: Robert Parker 90 Pkt.					
2019	Barbera d'Alba Battaglione, D.O.C.	■	0,75 l	€ 15,50	(€ 20,67 / 1 l)
Kraftvoller Barbera mit intensiv kardinalroter Farbe und deutlichem Bouquet von reifen Pflaumen und aromatischen Gewürzen. Voller Geschmack am Gaumen mit langem Abgang. Die typische Säure und delikate Struktur verleiht diesem Barbera Eleganz und Harmonie. Passt gut zu herzhaften italienischen Gerichten und Fleisch.					
2016	Nebbiolo d'Alba Ochetti, D.O.C.	■	0,75 l	€ 15,50	(€ 20,67 / 1 l)
2019	Langhe Nebbiolo Ochetti, D.O.C.	■	0,75 l	€ 16,20	(€ 21,60 / 1 l)
Feines, delikates und intensives Bouquet mit den charakteristischen Noten von Erdbeeren und Himbeeren. Ein eleganter, samtiger und körperreicher Wein mit einem Hauch von Schokolade und angenehmen Bitternoten, der durch seine Klasse und Lebendigkeit hervorsteht. Im Abgang Spuren von frischer Minze. Der typische Sandboden verleiht dem Nebbiolo Finesse und delikate Aromen. Passt gut zu gegrillten Steaks, delikatem Wild und feinen Gerichten mit Kalb- oder Rindfleisch. Jg. 2015: Jancis Robinson 16/20 Pkt. 2016: Wine Spectator 92 Pkt. 2019: Robert Parker 91 Pkt.					
2005/09	Monferrato Rosso Villa Pattono, D.O.C.	■	0,75 l	€ 16,90	(€ 22,53 / 1 l)
2011	Monferrato Rosso Villa Pattono, D.O.C.	■	0,75 l	€ 17,80	(€ 23,73 / 1 l)
2015	Monferrato Rosso Villa Pattono, D.O.C.	■	0,75 l	€ 18,90	(€ 25,20 / 1 l)
Tieferer Rosso aus Barbera, Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben. Duft nach reifen Pflaumen mit einem Unterton von Gewürznoten (Pfeffer) und Süßholz. Aromatisch und körperreich mit schöner Struktur, sehr angenehm und elegant mit gutem Nachhall. Gambero Rosso 2 Gläser 2009 und 2011.					
2016	Barolo Marcanasco, D.O.C.G.	■	0,75 l	€ 44,90	(€ 59,87 / 1 l)
2015	Barolo Marcanasco, D.O.C.G. – 50° Anniversario, Magnum in Holzkiste	■	1,5 l	€ 97,00	(€ 64,67 / 1 l)
2016	Barolo Marcanasco, D.O.C.G., Magnum in Holzkiste	■	1,5 l	€ 97,00	(€ 64,67 / 1 l)
Nobler Barolo der historisch dokumentierten Lage Marcanasco in La Morra. Der Rotwein reift 2 Jahre in 25 hl und 50 hl Eichenfässern, anschließend noch 1 Jahr in der Flasche. Im Glas präsentiert sich der Nebbiolo Cru in intensivem Granatrot mit purpurnen Reflexen, im Duft elegant und vielschichtig, mit Aromen von dunklen Früchten, Lakritz und Tabak. Am Gaumen harmonisch und kraftvoll, körperreich mit Noten von reifen Pflaumen, einem Hauch Zedernholz und Trüffel. Trotz jugendlichem Alter bereits weiche, reife Tannine, schöne Balance von Säure und Fruchtsüße, lang anhaltender Abgang. Ein eleganter Barolo mit großem Alterungspotenzial, ca. 20 Jahre. Hervorragender Begleiter zu feinen Wildgerichten und gegrilltem Fleisch, auch gut zu gereiftem Käse. 2012: Wine Spectator 93/100 2013: Wine Spectator 92/100 2015: Wine Advocate 92/100 Pkt. 2016: Wine Enthusiast 97 Pkt., Robert Parker's WA 94 Pkt., James Suckling 92 Pkt.					

Piemont

Ratti

2005	Barolo Rocche, D.O.C.G.	– Rarität –	■ 0,75 l	€ 85,00	(€ 113,33 / 1 l)
2014/15/16	Barolo Rocche dell'Annunziata, D.O.C.G.		■ 0,75 l	€ 82,00	(€ 109,33 / 1 l)
2015/16	Barolo Rocche dell'Annunziata, D.O.C.G., Magnum in edler Holzkiste		■ 1,5 l	€ 170,00	(€ 113,33 / 1 l)

Der Nebbiolo für diesen hervorragenden Barolo wächst im Herzstück der Höhen im Osten von La Morra auf kalkigem Mergelgrund, wo sehr duftige Weine entstehen, die nach zwei Jahren Reife in großen Eichenfässern und ca. ein Jahr auf der Flasche über eine große Eleganz, Tiefe und Komplexität verfügen. Der Cru präsentiert sich in dichtem Granatrot, die reiferen Jahrgänge mit deutlichen orangen Reflexen. Intensiv im Aroma, mit einem delikaten Bouquet von tiefen Veilchen und Rosen, roten Beeren und reifen Pflaumen, Tabak und Lakritze. Am Gaumen sehr reich, fleischig und voll, mit Noten von Waldbeeren, Tabak, Muskatblüte, schwarzem Pfeffer und einem Hauch von Zeder. Die Tannine befinden sich in einem wunderschönen Gleichgewicht mit Säure und Fruchtzucker und sind hervorragend eingebaut. Kraftvoller Körper mit sehr langem Abgang. Ein großer Wein, der gut zu feinen Fleischgerichten, Grilladen, Wild und kräftigem Ratatouille passt. Lagerpotenzial ca. 25 Jahre (ab jeweiliger Jahrgang).

Bewertungen: Jg. 2005: Wine Spectator 96/100 Punkte, Gambero Rosso 2 Gläser | 2006: Gambero Rosso 3 Gläser | 2014: Wine Enthusiast 95/100, James Suckling 93/100 | 2015: RP's Wine Advocate 95/100 Pkt., James Suckling 95/100 | 2016: James Suckling 97 Pkt., Wine Spectator 95 Pkt.

Friuli & Venezia-Giulia

Conte Brandolini d'Adda

Treanni Rosso, I.G.T.	– ausverkauft –	■ 0,75 l	€ 14,90	(€ 19,87 / 1 l)
-----------------------	-----------------	----------	---------	-----------------

Drei Jahrgänge von Refosco, Cabernet Franc und Merlot vereinigen sich in diesem außergewöhnlichen und eleganten Rotwein, wunderbares Bouquet nach Kirschen, Himbeeren, kombiniert mit leichten Gewürznoten, am Gaumen rote Früchte eingebettet in eine sehr schöne Komplexität, mild und angenehm frisch im Geschmack, schön strukturiert und mit gutem Abgang. Gambero Rosso 2 Gläser.

Emilia Romagna

Rontana

2015	Sangiovese Vigna Col Mora, Colli di Faenza D.O.C.		■ 0,75 l	€ 11,50	(€ 15,33 / 1 l)
------	---	--	----------	---------	-----------------

Im Duft erfreut der tief purpurrote Sangiovese (100%) mit seiner typischen Aromatik von Kirschen, balsamischen Noten und Kakao. Im Geschmack besticht er mit würzigen und leicht herben Noten und einem fruchtigen Ton von Cassis und Kirschen. Im Abgang sehr harmonisch und weich.

Toscana

Tenuta Le Potazzine

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <p>2013 Parus, IGT Toscana</p> <p>Reintraubig Sangiovese, Rubinrot mit schöner Transparenz. In der Nase öffnen sich nach einem Hauch von Balsamiconoten vielschichtige Nuancen von Unterholz, vegetabil und fruchtig, abgerundet durch eine leichte Mineralik und einem feinen, an Heckenrosen, Kirschen und Blutorangen erinnernden Duft. Am Gaumen auch Himbeeraromen, sehr würzig und durchaus kräftig mit schlanken Tanninen, die dem Wein Eleganz verleihen und für eine schöne Präsenz sorgen. Im Finale lang und schmeichelnd mit klaren floralen Akzenten. Passt gut zu Vorspeisen und Schinkenplatten sowie als unkomplizierter Begleiter zu vielen Speisen wie Pasta, hellem und dunklem Fleisch. Gambero Rosso 1 Glas für 2012.</p> | <p>■ 0,75 l € 15,50 (€ 20,67 / l)</p> |
| <p>2013 Rosso di Montalcino, D.O.C. – ausverkauft –</p> <p>Rubinroter Rosso aus 100% Sangiovese Trauben. Vielschichtig und aromatisch im Duft nach Farn, feinen Gewürzen, Veilchen, dunklen Pflaumen und Sauerkirschen, gefolgt von Brombeeren, Wacholder und einem Hauch von Blutorange, schwarzem Pfeffer und Minze. Lebhaft am Gaumen mit schöner Wärme und gut eingebundenen Tanninen, abgerundet durch einen Anflug von Zitrusfrüchten, schöne Länge. Insgesamt ein eleganter, frischer und auch dichter Rotwein. Hervorragend zu kräftigen Würsten, Wild und dunklen Fleischgerichten. Gambero Rosso 2 Gläser für 2012.</p> | <p>■ 0,75 l € 22,90 (€ 30,53 / l)</p> |
| <p>2010 Brunello di Montalcino, D.O.C.G. – ausverkauft –</p> <p>Granatroter, purer Sangiovese, nicht filtriert, 40 Monate im großen Holzfass und weitere 10 Monate auf der Flasche gereift. In der Nase von aristokratisch anmutender und packender Persönlichkeit geprägt, dominiert von reichen Unterholznoten von Blaubeeren, Brombeeren, Walderdbeeren, Moos, Rinde bis welken Veilchen, umspannt von einem Bogen von süßen Gewürzen, Irisblüten, Leder, Kaffeebohnen, Lakritz, Blättern von schwarzem Tee und Kräutern. Am Gaumen elegant und harmonisch, getragen von einem engmaschigen Tanningerüst und perfekt eingebundenem Alkohol. Die olfaktorischen Eindrücke bestätigen sich im Geschmack in perfekter Weise. Im Finale ist der Brunello sehr angenehm und langanhaltend. Hohes Genusspotenzial! Exzellent zu Wild- und Schmorgerichten oder einfach pur zu Genießen.</p> <p>2010: Wine Advocate 94 Punkte, Gambero Rosso 3 Gläser.</p> | <p>■ 0,75 l € 51,00 (€ 68,00 / l)</p> |

Toscana

Fattoria di Magliano – BIO –

Bio-Kontrollstelle IT-BIO-015

- 2020** **Pagliatura, Maremma Toscana Vermentino D.O.C., BIO** □ 0,75 l € 11,60 (€ 15,47 / l)
- Frischer Weißwein aus 100% Vermentino. Im Glas Strohgelb, im Bukett sortentypische Blütendüfte und Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, vollreifer Birne und feinen Kräutern. Im Geschmack frisch und intensiv, angenehm kühle Aromatik mit knackiger, animierender Säure, persistent am Gaumen mit feinem Nachgeschmack von Apfel und Birne. Passt gut zu Frischkäse, hellem Fleisch, Fisch und Krustentieren. Jg. 2018: James Suckling 90 Punkte | 2019: Guida Vini Buoni d'Italia 2021 3 Stelle.
- 2016** **Sinara, Maremma Toscana Rosso D.O.C., BIO** ■ 0,75 l € 13,10 (€ 17,47 / l)
- Ausdrucksstarker, frischer Rotwein aus 100% Sangiovese Trauben, die in den Weinbergen von Tizzi und Poggio Bestiale auf Sedimentgestein gedeihen und stark selektiert werden (< 40 hl / ha). Die Reife erfolgte für 6 Monate in Zementtanks und 6 Monate auf der Flasche. Einladendes Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. Intensiver Duft nach Veilchen, roten Beeren, Brombeeren und schwarzen Kirschen, unterstützt durch feine getrocknete Kräuter und Noten von Tabak. Harmonisch und würzig am Gaumen mit Geschmack nach roten Beeren, Brombeeren, Pflaumen, saftigen Kirschen und schwarzem Pfeffer, kräftiger Körper mit seidiger Tanninstruktur, stabiler frischer Säure und einem erstaunlich langen, fruchtigen Finale. Sehr angenehm im Genuss, macht Spaß und hat viel Potenzial. Der Sangiovese passt gut zu Vorspeisen und leichteren Gerichten wie Pasta mit würziger Tomatensauce, aber auch zu Fleischgerichten wie Kalb und Kaninchen. Jg. 2013: James Suckling 92 Punkte, Wine Enthusiast 89 Punkte | 2015: Mundus Vini 2019 Silver Medal, Gilbert & Gaillard International 90 Punkte.
- 2016** **Poggio Bestiale, Maremma Toscana Rosso D.O.C., BIO** ■ 0,75 l € 24,90 (€ 33,20 / l)
- Wunderschöner, hochkarätiger Rotwein aus der Maremma mit der klassischen Bordeaux Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Den Namen hat der Poggio Bestiale vom gleichnamigen Weinberg, wo die Trauben auf ca. 230 m Höhe bestens gedeihen. Handlese Ende September und sorgfältige Selektion des Traubenguts, ca. 16 Monate Reifung in neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche und weitere 6 Monate in der Flasche, ohne Filtration abgefüllt. In der Farbe dunkles Rubinrot, noch jugendlich wirkend, intensives Bukett nach Kirschen und Himbeeren, ergänzt durch dezente würzige Noten, etwas Kaffee und Tabak. Im Geschmack kräftig und konzentriert, mit faszinierender Fülle, schön eingebundene Säure, mit dichter Tanninstruktur und der für die Maremma einzigartigen Mineralität. Ein großartiger Rotwein mit enormem Potenzial. Passt hervorragend zu Fleischgerichten, wie gegrilltem Rinderfilet, Braten und Wild. Bewertungen: Fallstaff – Costa Toscana Tasting 2020 92 Punkte, James Suckling 92 Punkte, Vinum – Top of Toscana 2021 17 Punkte, 5 Stars Wine 2021 94 Punkte.
- 2016** **Perenzo, Maremma Toscana Syrah D.O.C., BIO** ■ 0,75 l € 25,50 (€ 34,00 / l)
- Der Syrah für diesen hervorragenden Rosso wächst auf Sedimentgestein in den Lagen von Poggio Bestiale und Tizzi. Handlese Anfang September und sorgfältige Selektion des Traubenguts, lange Gärung in klimatisierten Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur, gefolgt von bis zu 14 Monaten Reife in kleinen Barriques aus gerösteter Allier-Eiche und anschließend 12 Monate Verfeinerung in der Flasche. Beste Voraussetzungen für einen exzellenten Syrah aus der Maremma, der sich in leuchtendem Rubinrot präsentiert, mit einem deutlich fruchtig-würzigen Bukett nach Pfeffer, Lakritznoten und Anklängen an süße Gewürze. Kräftiger, voller Körper am Gaumen mit schöner Struktur und weichem Tannin, intensive Aromatik von schwarzen Johannisbeeren, getrockneten Pilzen, ergänzt durch Noten von Kaffeebohnen. Passt gut zu würzigen Fleischgerichten und Wild, aber auch zu gereiften Käsesorten. Bewertungen: Falstaff – Costa Toscana Tasting 2020 91 Punkte, Decanter World Wine Awards 2020 Silver Medal (91 points), Luca Maroni 94 Punkte.

Apulien

Gianfranco Fino



- 2013 Sé Primitivo di Manduria, D.O.C.** – ausverkauft – ■ 0,75 l € 29,90 (€ 39,86 / 1 l)
- Reinsortiger Primitivo in modernem Stil von Apuliens renommierten Kultwinzer Gianfranco Fino. Sé, der neue, kleinere Bruder des Es, stammt zwar von jüngeren Rebstöcken aus naturnahem Anbau, steht diesem aber in Eleganz und Finesse nicht nach. Der Wein reift 6 Monate in Barriquefässern. In tiefem Dunkelrot leuchtet er im Glas, in der Nase intensiv duftend nach vollreifen schwarzen Beerenfrüchten und Kirschen. Am Gaumen saftige Textur, schöne Frische und eine faszinierende Aromatik nach schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und Tabak, äußerst konzentriert, harmonisch und opulent. Langes Finale, intensiv und elegant. Lagerpotenzial bis 2022. Hervorragend zu Lammgerichten und auch gut geeignet zur Begleitung von milden, asiatischen Speisen, wie z.B. indischem Curry.
- 2014 Es Primitivo di Manduria, D.O.C.** – ausverkauft – ■ 0,75 l € 45,50 (€ 60,66 / 1 l)
- Reinsortiger Primitivo höchster Qualität und Komplexität von Apuliens Star-Winzer Gianfranco Fino. Zur Erreichung dieser außergewöhnlichen Qualität geht er keine Kompromisse ein, betreibt eine radikale Mengenreduzierung der Trauben pro Rebstock und verwendet ausschließlich perfekt gereifte Trauben, die von ca. 60 Jahre alten Rebstöcken stammen. Neun Monate reift der Wein in Barrique. Der „Es“ wird nur in sehr geringen Mengen abgefüllt und gehört bereits seit Jahren zu Italiens hochprämierten Kultweinen. Im Glas sattes, tiefdunkles Rubinviolett mit schwarzem Kern. Der Primitivo verströmt einen betörend intensiven, vielschichtigen Duft nach reifen Früchten, wie Heidelbeeren, Feigen, Cassis, dazu Schokolade und Tabak. Am Gaumen zeigt er sich außerordentlich kraftvoll und komplex mit explosiver Aromatik, schöner Struktur und seidigen Tanninen. Trotz des Alkoholgehalts von 16% und seiner barocken Fülle ist dieser Top-Wein erstaunlich frisch, sehr elegant und wirkt äußerst harmonisch mit langem Nachhall und großem Reifepotenzial. Kulinarisch passt der Es ausgezeichnet zu rotem Fleisch und Wild, zu Käse – oder solo zum reinen Genuss. Gambero Rosso 3 Gläser, Duemilavini 5 Trauben, Falstaff 94 Punkte.
- 2013 Jo Salento Negramaro, I.G.T.** ■ 0,75 l € 45,50 (€ 60,66 / 1 l)
- „Jo“ ist ein reinsortiger Negroamaro der Spitzenklasse, der von Kultwinzer Gianfranco Fino nur in äußerst geringer Menge hergestellt wird. Zur Erreichung dieser außerordentlichen Qualität geht er keine Kompromisse ein und betreibt eine radikale Mengenreduzierung im Weinberg. Die perfekt gereiften Trauben stammen von ca. 40 Jahre alten Rebstöcken, die in der Manduria auf dem typischen roten Boden gedeihen und leicht angetrocknet geerntet werden. Der Wein reift neun Monate in französischen Barriques und wird ohne Filtration abgefüllt. Tief Rubinrot in der Farbe, verströmt er einen faszinierenden, facettenreichen Duft nach vollreifen und getrockneten roten Früchten, mediterranen Kräutern, Tabak und Vanille. Am Gaumen opulent und geschmeidig mit einer fruchtbetonten Aromatik, die durch feine Tabak- und Röstaromen abgerundet wird. Ein Rotwein von großer Eleganz und Noblesse mit wunderbar langem Abgang. „Jo“ ist abgeleitet von Jonio, der italienischen Bezeichnung des Ionischen Meers an der Küste von Manduria. Der Wein passt wunderbar zu Lamm, gefüllten Paprika und kräftigen Pastagerichten. Wine Spectator 88 Punkte, Robert Parker 94 Punkte.
- 2012 Es Più Sole Primitivo di Manduria Dolce Naturale, D.O.C.G.** ■ 0,375 l € 49,00 (€ 130,66 / 1 l)
- Ein köstlicher Süßwein aus reinsortigem Primitivo von Apuliens Kultwinzer Gianfranco Fino. Die Trauben der ca. 60 Jahre alten Rebstöcke werden zur Trocknung am Stock hängen gelassen, bis sie den perfekten Zustand erreicht haben. Erst dann werden Sie von Hand geerntet. Die Reifung der vielversprechenden Essenz erfolgt für 9 Monate in französischen Barrique. In der Farbe fast Schwarz verströmt der Primitivo einen betörenden Duft nach überreifen, getrockneten Früchten, dominiert von Pflaumen und Schwarzkirschen, mit einer faszinierenden Würzigkeit und Noten von Kaffee und Kakao. Im Geschmack sehr elegant und komplex, samtig und süß, aber nie süßlich. Das Aromenspektrum reicht von marmeladiger Frucht, Pflaumenkompott, Brombeeren, Tabak, Zedernholz, Gewürzen bis Schokolade. Weiche Tannine vollenden ein überwältigendes Geschmackserlebnis. Die natürliche Süße verleiht dem Es Più Sole einen einzigartigen, unwiderstehlichen Charme. Er passt wunderbar zu Gebäck und Dessert oder noch besser einfach solo zum Genießen. Duemilavini 5 Trauben.

Kampanien

Joaquin

2019
NEU

Vino della Stella Riserva, Fiano di Avellino

□ 0,75 l € 38,90 (€ 51,87 / 1 l)

Sizilien

Tenuta Regaleali – Tasca d’Almerita

2022
NEU

Cavallo delle Fate, Grillo

□ 0,75 l € 13,80 (€ 18,40 / 1 l)

2016
NEU

Rosso del Conte

■ 0,75 l € 44,50 (€ 59,33 / 1 l)

Tenuta Tascante / Etna – Tasca d’Almerita

2022
NEU – Carricante

Buonora Etna Bianco

□ 0,75 l € 20,50 (€ 27,33 / 1 l)

2019
NEU – Nerello Mascalese

Contrada Rampante Etna Rosso

■ 0,75 l € 43,90 (€ 58,53 / 1 l)



ehrliche münchener

WEINBOUTIQUE & WEININSTITUT



Deutschland

Rheingau

Franken

Mosel

Rheingau

Weingut Familie Allendorf – VDP Mitglied

Sekt

n.V. Riesling Sekt Brut, VDP.Gutswein 0,75 l € 13,50 (€ 18,00 / 1 l)

Riesling Sekt – filigran, fruchtig und prickelnd! Sehr frisch mit elegantem Säurespiel und zart-cremiger Note. Für Schmelz und Reife wurde der Grundwein zu 50% im großen Holzfass ausgebaut und hat einen biologischen Säureabbau durchlaufen. Zweite Gärung mit anschließendem Hefelager von mindestens 12 Monaten, mit Batonage (Aufrühren der Hefe), was dem Sekt eine feine Perlage verleiht. Aromen nach frischen Stachelbeeren, Pfirsich, Quitte und Apfel mit kleiner Bröchenote und einem Hauch von Nüssen und weißen Blüten. Fantastisches Preis-/Genussverhältnis. Ein großer Rheingauer Sekt! Hervorragend als Aperitif oder zu kalten Zwischengängen und Vorspeisen mit Fisch oder Salat.

2018 Cuvée Prestige Brut, VDP.Sekt 0,75 l € 17,50 (€ 23,33 / 1 l)

Die Reben für diesen in klassischer Flaschengärung hergestellten Sekt aus 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 10% Pinot Meunier wachsen auf kühleren, höher gelegenen Lagen. Das Hefelager beträgt mindestens 36 Monate. So entsteht ein sehr trockener Schaumwein mit nur 2 g/l Restzucker und einem frischen, schlanken Charakter. Dieser gekonnt komponierte Sekt erfreut mit eleganten Bröchenoten in der Nase und am Gaumen, zarter Fruchtigkeit und einer feinen Perlage, was seinem Namen „Cuvée Prestige“ alle Ehre macht. Passt wunderbar als Aperitif, zu Austern, Jakobsmuscheln und als vielseitiger Speisenbegleiter.

2018 Rosé Prestige Brut, VDP.Sekt 0,75 l € 19,50 (€ 26,00 / 1 l)

Die Reben für diesen in klassischer Flaschengärung hergestellten Sekt aus 80% Pinot Noir und 20% Pinot Meunier wachsen auf kühleren, höher gelegenen Lagen, was dem Rosé Prestige Brut einen frischen, schlanken Charakter verleiht. Das Hefelager beträgt mindestens 36 Monate. So entsteht ein sehr trockener Schaumwein mit nur 3 g/l Restzucker. Die feinen Bröchenoten in der Nase spiegeln sich auch am Gaumen wieder. Sehr feine Perlage. Pinot Noir sorgt für den Körper, Pinot Meunier für die Frucht. Ein animierender Winzersekt mit feinen Beerennoten und viel Finesse! Hervorragend als Aperitif oder zu Vorspeisen, Salaten, Moules Frites und leichten Gerichten.

2014 Winkel Hasensprung Riesling Sekt Brut Nature, VDP.Große Lage 0,75 l € 36,50 (€ 48,67 / 1 l)

Exquisiter Jahrgangssekt aus der Rheingauer Cru-Lage Winkeler Hasensprung, der in traditioneller Flaschengärung hergestellt wird. Die sehr lange Reifung von 72 Monaten auf der Hefe und sein Stil „Brut Nature“, d.h. ohne Dosage, verleihen dem Winzersekt einen sehr trockenen, frischen und eleganten Charakter. Wunderbar duftend nach Blüten und Brioche. Am Gaumen sehr komplex mit Noten von Grapefruit, säuerlich-frischem Apfel und feinen Keks- und Bröchenoten, getragen von sehr feiner Perlage und langem Abgang spielt der Winkel Hasensprung in der Klasse der großen französischen Schaumweine mit. Passt hervorragend zu allen Speisen und Gelegenheiten. Bewertungen: noch keine, da völlig neu.

VDP. Gutswein und VDP.Ortswein

2021 Roter Riesling trocken, VDP.Gutswein 0,75 l € 13,60 (€ 18,13 / 1 l)

2023 Roter Riesling trocken, VDP.Gutswein 0,75 l € 13,90 (€ 18,53 / 1 l)

Eine echte Rarität! Roter Riesling, die Urform des Riesling, mit dicker roter Schale. Diese alte Rebsorte wurde von Allendorf seit 2000 gemeinsam mit der Universität Geisenheim wiederbelebt und ausgepflanzt. Eine intensive Fruchtnote mit feiner Phenolik zeichnet diesen geschmacklich exzellenten Weißwein aus. Es finden sich Aromen von Apfel, Mirabellen, Orangen, grünen Limonen, gepaart mit dezenten Kräuternoten. Am Gaumen elegant und finessenreich. Ein gut balanciertes Frucht-/Säurespiel mit großer Frische und hoher Mineralität sorgt für lebendigen Trinkgenuss. Passt wunderbar zur mediterranen Küche und zu allen Speisen, die einen frischen Begleiter verlangen, zu Vorspeisen, Fisch und Meerestieren, aber auch zu Kalbfleisch.

2022 Winkeler Riesling trocken, VDP.Ortswein 0,75 l € 11,50 (€ 15,33 / 1 l)

Feinschmelzig, frisch und trocken – typisch Rheingau Riesling. Die Trauben wachsen auf kräftigen Lehm-Löss-Böden in den Winkeler Lagen Hasensprung und Gutenberg. Der Ortswein wird in großen Doppelstückfassern ausgebaut. Spontangärung und elfmonatiges Holz- und Vollhefelager lassen den Wein zu einem charakterstarken Riesling reifen. Feine Fruchtaromatik nach Birnen und Äpfeln mit etwas Maracuja, ergänzt durch einen Hauch von kalten Gewürzen. Am Gaumen sehr geradlinig, mineralisch mit delikatem Säurespiel und hervorragend balancierter Frucht und Süße, lang anhaltend mit deutlichem Nachhall. Hervorragendes Preis-/Genussverhältnis. Passt bestens zu Pasta mit Meeresfrüchten, Geflügel und Gemüse wie auch zu asiatischen Gerichten. Jg. 2022: Falstaff 2023 Ortswein-Throphy 93 Pkt.

Weingut Familie Allendorf – VDP Mitglied

VDP. Gutswein und VDP.Ortswein

2015 Alter Hase, Rheingau Riesling trocken, VDP.Gutswein 0,75 l € 35,00 (€ 46,67 / l)

Der Lieblingswein des Kellermeisters Max Schönleber! Nach der Gärung und dem Hefelager reift dieser charakterstarke Riesling aus der Toplage Hasensprung, geprägt von Lehm, Löss und den 45-50 Jahre alten Reben, zusätzlich 22 Monate im 500 Liter Holzfass (Kirschholz). Die reife Aromatik nach Pfirsichnoten, leichter Zitrik und exotischen Früchten wie reife Ananas, Passionsfrucht und Mango, sowie warmen und kalten Gewürzen überzeugt. Köstlich im Mund mit feiner, cremiger Textur, frischer, lebendiger Säure und schöner Mineralik. Ein langer Nachhall erfreut den Genießer dieses außergewöhnlichen Weins. Passt zu sehr kräftigen Käsen, scharfen asiatischen Gerichten, geräuchertem oder gebratenem Fisch und Grilladen.
Bewertung: Eichemann 87 Pkt.

Weißweine – Erste Lage, Große Lage, Große Gewächse (GG)

2018/19/21 Brentanogarten Riesling trocken, VDP.Erste Lage 0,75 l € 19,00 (€ 25,33 / l)

Der Brentanogarten, eine Monopollage, in der bereits Goethe wandelte, ist aufgrund seiner vollständigen Ummauerung und dem daraus resultierenden Mikroklima eine Besonderheit. Zusätzlich ist auch seine Zubereitung, die den früher dort verwendeten Stil reflektiert, etwas besonderes. Die handgeernteten Trauben werden in großen Kisten verpackt, ins Weingut transportiert und dort mit den Füßen gestampft. Diese Vollmaische verbleibt anfänglich in den Bottichen, um eine hohe Phenolextraktion zu erreichen. Erst danach wird der Most in große Holzfässer zur Gärung umgefüllt und reift dort für mehrere Monate auf der Feinhefe. Im Glas leuchtet der Weißwein in brillantem, hellen Gelb und verströmt einen verführerischen Duft nach Ananas, Birne, Guave und Kerbel. Sehr aromatisch und angenehm trocken am Gaumen mit schmelziger Textur. Leichte Holzaromatik trifft dabei auf Rieslingfrucht mit Noten von Wacholder und Garrigue. Ein außergewöhnlicher und wunderbar leichtfüßiger Riesling mit gutem Nachhall. Bewertung 2017: Eichemann 87 Pkt. | 2019: Cup der Gourmetwelten – Nico Rechenberg – Juli 2022 94,5 Pkt.

2009 Winkeler Jesuitengarten, Riesling Erstes Gewächs, Premium 0,75 l € 24,00 (€ 32,00 / l)

2015/17/18/20 Winkeler Jesuitengarten, Riesling Großes Gewächs, VDP.Große Lage 0,75 l € 29,00 (€ 38,67 / l)

Exzellenter Riesling von 35-50 Jahre alten Reben vom Aueschwemmboden der Spitzenlage Jesuitengarten. Im Duft leichte weiße Blüten und Kerbel, sehr intensiv mit vielschichtigem Bouquet nach reifen Äpfeln, Birnen und Noten von exotischen Früchten wie Ananas und Maracuja, fein abgerundet durch subtile Aromen von Nüssen, Gewürzen und einer deutlichen Mineralik. Sehr dicht am Gaumen und voll im Geschmack mit feiner Säure und perfekter Länge. Wunderbar zitrisch und leicht salzig im Nachgeschmack. Großes Reifepotenzial. Passt hervorragend zu Garnelen, Jakobsmuscheln und Meeresfrüchten, zu kräftigem Geflügel und gut gewürzten asiatischen Speisen sowie vielen Käsesorten. Bewertungen: Eichemann 2015 86 Pkt., 2017 87 Pkt.

2018 Rüdeshheimer Berg, Riesling trocken, VDP.Erste Lage 0,75 l € 17,50 (€ 23,33 / l)

Konzentriert auf das Wesentliche, die Traube und den Boden, besticht dieser Riesling durch seinen außergewöhnlichen Charakter – erdig, vegetativ, floral. Über 60 Jahre alte Reben, die auf Taunusquarzit mit Auflagen von verschiedenen Schiefen bis Löss gedeihen, verleihen dem Wein Substanz und Komplexität. Perfektes Traubengut, schonende Pressung, Spontangärung im Holzfass. Der Riesling duftet intensiv kräuterig-würzig nach weißem Pfeffer und Kardamom. Vielschichtig im Geschmack mit gereiften Aromen von Orangen, Nüssen und warmen Gewürzen. Kraftvoller Körper mit langem Abgang. Passt gut zu Fischgerichten, Risotto oder auch zur Gans mit Maronen. Bewertungen: Eichemann 2017/18 87 Pkt.

2016/18/20 Rüdeshheimer Berg Roseneck, Riesling trocken, GG, VDP.Große Lage 0,75 l € 29,00 (€ 38,67 / l)

Kraftvoller und harmonischer Riesling, der in seiner Mineralität vom Taunusquarzit geprägt ist. In der Nase opulente Fruchtnoten von Pfirsich, Stachelbeeren und exotischen Früchten wie reifer Ananas sowie Anklängen von Rosenduft. Am Gaumen feinste, lebendige Säure, zarte Petrolnoten, hauchfeine Bitternoten. Ein magischer Riesling! Passt wunderbar zur ayurvedischen und indischen Küche, milden asiatischen Speisen, zu hellem Fleisch und allen Käsesorten. Bewertungen: Eichemann 2016 87 Pkt., 2017 88 Pkt.

2016/19/20 Winkeler Hasensprung, Riesling trocken, GG, VDP.Große Lage 0,75 l € 29,00 (€ 38,67 / l)

Der Riesling von einer der hochwertigsten deutschen Weinberge, dem Hasensprung, zeichnet sich durch Komplexität im Geschmack, einem expressiven Lagencharakter und besonderen Reifepotenzial aus. Auf tiefgründigem, fruchtbarem Boden, geprägt durch Lehm und Löss, wachsen die Trauben an 45-50 Jahre alte Reben. Passend dazu erfolgt der Ausbau im Halbstück (600 l Fass) und Doppelstück, nach dem Einmaischen mit Füßen und einer 12-stündigen Maischestandzeit. Zweijährige Reife auf der Vollhefe bringen einen charakterstarken Riesling hervor. In der Nase intensive Frucht geprägt von gelben Steinfrüchten und Apfel. Im Geschmack frisch, harmonisch und dicht mit Noten von Birne, Maracuja, Mango, Mirabelle, Brioche und Karamell. Gut strukturiert mit starkem Körper, viel Kraft und gut eingebundenem Holz erfreut der Hasensprung mit einem sehr langen Abgang. Passt gut zu kurzgebratenem Fleisch, Ente mit Wurzelgemüse und geräucherter Forelle. Bewertungen: Eichemann 2016 87 Pkt., 2017 89 Pkt.

Weingut Familie Allendorf – VDP Mitglied

Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen usw.

2004	Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling Spätlese fruchtig, Goldkapsel-Kollektion	– Rarität –	□ 0,75 l	€ 15,80	(€ 21,07 / 1 l)
<p>Sehr kräftiger, gereifter Riesling mit einem Bouquet von reifem Stein- und Kernobst, speziell Apfel und Pfirsich; am Gaumen ergänzt durch florale und kräuterwürzige Noten, voller und lang anhaltender Geschmack mit Honignoten und Zitrusaromen. Ein unverwechselbarer Genuss! Die Spätlese passt hervorragend zu würzigen Gerichten, fruchtigen Speisen, Hummer und gereiften Käsesorten speziell Blauschimmel, den sie mildert und mit der ihr eigenen Süße unterstützt. Goldmedaille Landesweinprämierung 2005. Passt hervorragend zu würzigen Gerichten, fruchtigen Speisen, Hummer und gereiften Käsesorten speziell Blauschimmel.</p>					
2017	Rüdesheimer Berg Rottland, Riesling Spätlese, VDP.Große Lage		□ 0,75 l	€ 25,90	(€ 34,53 / 1 l)
<p>Die über 60 Jahre alten Reben, die auf Taunusquarzit mit Auflagen von verschiedenen Schiefen bis Löss gedeihen, verleihen dem Riesling seine wunderbare Komplexität. Der Most von spät gelesenen, hochreifen Trauben mit leichter Botrytis wird im Edelstahltank ausgebaut. Dadurch entsteht ein klarer Stil, der dieser kraftvollen Spätlese Finesse und Geradlinigkeit verleiht. Klarer Duft nach Aprikosen, Zitronen und etwas Melisse. Im Geschmack überzeugt der Wein mit vielschichtigen Aromen und mit einem feinen Spiel zwischen Säure und Frucht. Ein intensiver, imposanter Riesling – sehr belebend mit einer königlichen Süße! Passt gut zur Foie Gras, zu Hartkäse und auch zu Blauschimmelkäse.</p>					
2015	Winkeler Jesuitengarten, Riesling Spätlese, VDP.Große Lage		□ 0,75 l	€ 23,00	(€ 30,67 / 1 l)
<p>Säure-Süße Spiel in Perfektion! Die 35-50 Jahre alten Reben für diese köstliche Spätlese gedeihen nahe dem Rhein auf Aueschwemmböden, die neben dem fruchtigen Charakter auch eine feine Mineralität in den Wein zaubern. Der Jesuitengarten gilt als sehr hochwertige und warme Lage, die im Frühherbst durch Nebel begünstigt wird. Es werden nur hochreife Trauben ohne Botrytis gelesen, der Ausbau erfolgt im Edelstahltank. In der Reifezeit wird die leichte Restsüße hervorragend eingebunden, was dem im Geschmack nahezu trockenen Riesling beste Voraussetzungen für eine lange Lebenszeit verleiht. In der Nase reife Aprikosen, Pomelo und kandierte Orange. Am Gaumen trifft die Fruchtigkeit des Rieslings auf Körper und Struktur mit langem Nachhall. Passt wunderbar zur asiatischen Küche, die gerne scharf sein darf, perfekt auch zu Sushi und Sashimi. Bewertungen: Eichelmann 85 Pkt.</p>					
2014/18/21	Winkeler Hasensprung, Riesling Spätlese, VDP.Große Lage		□ 0,75 l	€ 27,50	(€ 36,67 / 1 l)
<p>Der Trauben für diese Riesling Spätlese stammen von der Lage Winkeler Hasensprung, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft von Schloß Johannisberg auf dem sogenannten Prunghügel des Rheingaus befindet. Von hier kommen die besten und feinsten Weine des Rheingaus. Sehr aromatisch und eher trocken, mit einer Nase nach duftigen Blüten, vollreifen Pfirsichen, eine Spur Litschi und Aprikosen, dazu etwas Kräuter, animierend würzig. Am Gaumen entfaltet sich eine Geschmacksexplosion nach exotischen Früchten, ergänzt durch feine Mineralik. Die Dichte des Weins und das ausgewogene Süße-/Saurespiel machen ihn zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Schöner, langer Abgang. Angenehm niedrige 10% Alkohol beim Jahrgang 2014, 9,5% bei 2018. Die Spätlese passt wunderbar zu würzigen Gerichten, fruchtigen Speisen, Hummer und gereiften Käsesorten. Bewertungen: Eichelmann 2014 86 Pkt.</p>					
2015	Winkeler Hasensprung, Riesling Auslese, VDP.Große Lage		□ 0,375 l	€ 19,00	(€ 50,67 / 1 l)
2018	Winkeler Hasensprung, Riesling Auslese, VDP.Große Lage		□ 0,5 l	€ 29,50	(€ 59,00 / 1 l)
<p>Im Duft weiße Blüten, Honig- und Zitrusnoten. Am Gaumen begeistert die Riesling Auslese mit reifen, fruchtig-süßen Apfel-, Aprikosen- und Pfirsicharomen, die wunderbar ergänzt werden durch exotische Früchte, reife Ananas und Maracuja. Ein üppiger und durchgängig mineralischer Riesling mit angenehm niedrigen 9% Alkohol. Kulinarisch ein hervorragender Begleiter von scharfen asiatischen Gerichten, fruchtigen Speisen, gereiften Käsesorten und zum Dessert.</p>					
1990	Winkeler Hasensprung, Riesling Auslese trocken, Vintage	– Rarität –	□ 0,75 l	€ 30,00	(€ 40,00 / 1 l)
<p>Außergewöhnliche Rarität! Die Reben für diese köstliche Riesling Auslese gedeihen auf tiefgründigen Böden in der Lage Hasensprung, die sich auf dem so genannten Prunghügel des Rheingaus befindet. Die warme Lage erlaubt eine lange Reifung, die für eine Auslese unabdingbar ist und dem Wein eine außerordentliche Komplexität verleiht. Nach Handlese der vollreifen Trauben und nachfolgender Selektion (Auslese) erfolgte die schonende Pressung und der Ausbau im Stahltank. Im Glas zeigt sich eine hohe Viskosität und ein rötlich bernsteinfarbenes Farbspiel. Im Duft betört der Wein durch vollreife exotische Fruchtaromen, getrocknete Aprikosen, Rosinen und Honignoten. Erinnerungen an gelierte Quittenschnitze mit karamellisierten Aromen von meiner Oma tauchen auf. Am Gaumen gedörrte Aprikosen, Datteln und Trockenfrüchte, kandierte Orangen, Pfirsich, Bratapfel, Fenchel und eine Spur Zimt und Ingwer. Schöner Körper und sehr komplex, mit großartig balanciertem Süße-/Saurespiel und einem extrem langen Abgang. Ein sehr trockener Riesling, der mit einem goldenen Alterungston erfreut. Passt hervorragend zu starken Käsen, auch Blauschimmel, scharfen asiatischen Speisen, Dessert und zur Meditation.</p>					

Weingut Familie Allendorf – VDP Mitglied



Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen usw.

2007	Winkeler Hasensprung, Riesling Beerenauslese, Gold	□	0,375 l	€ 46,00	(€ 122,67 / l)
2015	Winkeler Hasensprung, Riesling Beerenauslese, VDP.Große Lage	□	0,375 l	€ 67,00	(€ 178,67 / l)
2018	Winkeler Hasensprung, Riesling Beerenauslese, VDP.Große Lage	□	0,375 l	€ 160,00	(€ 426,67 / l)

Der Trauben für diese Beerenauslese stammen von der Lage Winkeler Hasensprung, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft von Schloß Johannisberg auf dem sogenannten Prunkhügel des Rheingaus befindet. Die Rebstöcke sind 45-50 Jahre alt, der Boden ist fruchtbar und tiefgründig, geprägt durch Löss und Lehm mit hoher Wasserspeicherfähigkeit. Kräftiger Honigduft und frische Melisse im Bouquet, exzellentes Säure-/Süßespiel mit schöner persistenter Säure, Geschmack nach Honig und Lychees, reifen Quitten, ergänzt durch feine Karamellnoten und Gewürze. Ein köstlicher Süßwein! Passt hervorragend zu süßen Desserts, Pflaumen, Karamell, Apfelkuchen und speziell zu gereiftem Käse, Blauschimmel und alten scharfen Hartkäsen. Bewertung: Eichelmann 2018 91 Pkt.

2021	Riesling Eiswein	□	0,375 l	€ 85,00	(€ 226,67 / l)
------	------------------	---	---------	---------	----------------

Die Trauben für diesen hochwertigen, seltenen Prädikatswein stammen aus der Lage Winkeler Gutenberg und wurden früh morgens am 22.12.2021 bei -7,5° C gelesen. Diese begehrte Süßweinspezialität setzt Frost von mindestens -7° C voraus, d.h. gefrorene Trauben, die sofort nach der Lese gepresst werden, wobei ein Großteil des Wassers in den Trauben zurückbleibt. Anschließend wird der hochkonzentrierte Most vergoren. Klassische Aromatik des Riesling Eisweins mit prägnanter Edelsüße und von großer Eleganz. Voller Geschmack von Honig, kandierten Früchten und englischem Fruchtekuchen. Die kräftige hocharomatische Säure balanciert die intensive natürliche Süße perfekt. Ein köstlicher Süßwein, ein Dessert für sich!

Rosé

2018	Rheingauer Spätburgunder Rosé, VDP.Gutswein	□	0,75 l	€ 8,00	(€ 10,67 / l)
------	---	---	--------	--------	---------------

NEU – Trocken, herb-fruchtig, wunderbar trinkig

Rotweine

2018/19	Quercus Pinot Noir, VDP.Gutswein	■	0,75 l	€ 19,50	(€ 26,00 / l)
2016/18	Quercus Pinot Noir, 1,5 l Magnum	■	1,5 l	€ 42,00	(€ 28,00 / l)
2013	Quercus Pinot Noir, 3 l Doppelmagnum	■	3,0 l	€ 82,00	(€ 27,33 / l)

Quercus, der botanische Begriff für Eiche, steht Pate für einen durch Barrique-Ausbau geprägten Pinot nach französischem Vorbild. Aromatischer und kräftiger Spätburgunder aus den besten Lagen in Assmannshausen und Winkel (Südlage). In Assmannshausen stehen die Rebstöcke sonnenverwöhnt in Westausrichtung auf wärmespeicherndem dunklen, violetten, groben Phylitschiefer mit etwas lehmigem Löss und Taunusquarzit. Abhängig vom Jahrgang wird ein Microcuvée aus bis zu 70 Fässern und 3 verschiedenen Lagen kreiert, das 24 Monate in Barrique (30% neues Holz) zu einem kraftvollen Wein heranreift. Im Duft eine betörende und vielschichtige Aromatik nach Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Kaffee. Im Geschmack finden sich zusätzlich Brombeeren, Karamell, Vanille, süße Gewürze und Lakritz. Schöner Körper, feine, angenehme Tanninstruktur, samtig und ausgewogen, sehr druckvoll mit langem Nachklang. Passt hervorragend zu feinen Steaks und Wildgerichten, zu Lamm in würziger Sauce oder zu Ente und Gänsebraten im französischen Stil gemacht. Bewertung 2014: Eichelmann 86 Pkt. | 2016: Bester Deutscher Spätburgunder 2020 Mundus Vini.

2018	Assmannshäuser Frankenthal Spätburgunder trocken, VDP.Erste Lage	■	0,75 l	€ 24,00	(€ 32,00 / l)
------	--	---	--------	---------	---------------

Die stark geneigte Westlage mit wärmespeicherndem dunklen, violetten, groben Phylitschiefer mit etwas lehmigem Löss und Taunusquarzit bietet eine ideale Exposition für die ausgezeichneten Spätburgunder der Lage Frankenthal. Nach dem schonenden Ausbau in zweit- und drittbelegten Barriques wird der Wein unfiltriert auf die Flasche gefüllt. Schieferwürzig, rotbeerig nach Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren, Küchenkräuter. Ein feinkörniges, mittelgewichtiges Tannin und kühle, frische Säure bilden einen saftigen, balancierten, graziösen Gaumen mit elegantem Körper und Abgang. Ein tiefgründiger, terroirgeprägter Spätburgunder mit Würze und Mineralität. Passt perfekt zu Rinderfilet oder Kotelett vom Ibericoschwein.

Weingut Familie Allendorf – VDP Mitglied

Rotweine

2018 Assmannshäuser Höllenberg, Spätburgunder GG, VDP.Große Lage ■ 0,75 l € 48,00 (€ 64,00 / 1 l)

Hervorragender und kräftiger Spätburgunder von der Rheingauer Spitzenlage 'Assmannshäuser Höllenberg', die wie der Name vermuten lässt, sehr steil und äußerst sonnenverwöhnt ist und die Trauben, in Westlage auf wärmespeicherndem dunklen, violetten, groben Phyllitschiefer mit etwas lehmigem Löss und Taunusquarzit, sehr gut ausreifen lässt. Geringe Erträge, ideale Bodenbeschaffenheit und eine frühe Handlese sind die Basis für diesen großartigen Rotwein. Die Vergärung mit 10% Rappen verleihen ihm eine feine Phenolik. Ausbau in erst- und zweitbelegten Barriques, 18 Monate Fassreife. Im Duft sehr fruchtig mit intensiven Sauerkirscharomen, etwas Brombeeren und milden Gewürzen mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen entfaltet sich ein intensiver Geschmack nach roten Beerenfrüchten und Kirschen. Feine Salzkaramellnoten krönen das lange Finish. Die elegante Tanninstruktur und die Aromenvielfalt machen ihn zu einem großen Wein. Kulinarisch ein perfekter Begleiter zu Ente, Gans und feinen Wildgerichten wie Rehrücken und Hirsch, sehr gut auch zu Grilladen mit Steinpilzrisotto. Jg. 2016: Eichelmann 88 Pkt. | Jg. 2018: Fallstaff 93/100 Pkt. | Jg. 2019: Fallstaff 95/100, Jancis Robinson 17,5/20 Pkt. | Jg. 2020: 17,5/20 Pkt.

Franken

Weingut May – VDP Mitglied | Eichelmann 4,5/5

– BIO –

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006



2018 Grauburgunder Retzbacher Benediktusberg VDP.Erste Lage □ 0,75 l € 13,50 (€ 18,00 / 1 l)

2020 Grauburgunder Benediktusberg VDP.Erste Lage, **BIO** □ 0,75 l € 15,00 (€ 20,00 / 1 l)

Mineralisch und kräftig präsentiert sich der auf speziellem Muschelkalk in alten Weinberglagen gereifte Grauburgunder, der ihm eine komplexe Struktur verleiht. Frisch duftend nach Ananas und Birne erfreut er im Geschmack mit zartem Schmelz, Kernobst- und Zitrusnoten, einem filigranen Körper und feiner Säure. Lagerfähigkeit ca. 6 Jahre. Bewertungen 2017/18: Eichelmann 88/87 Pkt.

2020 Weißburgunder Langenberg VDP.Erste Lage, **BIO** □ 0,75 l € 15,00 (€ 20,00 / 1 l)

Die Trauben mit kleinen, gelben Beeren kommen aus einem Weinberg mit 60% Hangneigung und reinem, skelettreichen Muschelkalkboden. Nach der Kelterung reifte 30% der Menge 6 Monate im Tonneau-Fass. Der Weißburgunder duftet nach weißen Birnen, Mango, ergänzt durch feine Mineralik. Im Geschmack ist er fruchtig, feingliedrig und kräftig, schönes Gaumenspiel mit frischer Säure. Ein idealer Essensbegleiter. Lagerfähigkeit ca. 6 Jahre. Bewertungen 2017/18: Eichelmann 89 Pkt.

2020 Silvaner Langenberg Alte Reben VDP.Erste Lage, **BIO** □ 0,75 l € 16,00 (€ 21,33 / 1 l)

Die goldgelb ausgereiften Trauben stammen von mehreren bis 50 Jahre alten Weinbergen aus dem Herzstück der Lage Retzstadter Langenberg mit speziellem Muschelkalk. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden wurde gekeltert und dann komplett spontan 9 Monate im Holzfass vergoren. Der Silvaner präsentiert sich mineralisch, kräftig und tiefgründig. In der Nase komplexe Aromen von weißen Blüten, gelben Früchten und Feuerstein. Im Geschmack animierend frisch und lebendig, nobel und feinfruchtig mit Kernobstaromen und ausgeprägter Mineralität, speziell im Nachhall. Passt wunderbar zu feinem Spargel, zu Fisch, Geflügel oder auch zu Salaten. Lagerfähigkeit ca. 8 Jahre. Bewertung 2018: Eichelmann 89 Pkt.

Weingut May – VDP Mitglied | Eichelmann 4,5/5

2018	Silvaner Rothlauf GG VDP.Grosse Lage	<input type="checkbox"/>	0,75 l	€ 42,00	(€ 56,00 / 1 l)
2020	Silvaner Rothlauf GG VDP.Grosse Lage, BIO	<input type="checkbox"/>	0,75 l	€ 46,00	(€ 61,33 / 1 l)

Die Reben für den Spitzen-Silvaner Rothlauf stehen auf feinem Muschelkalk im heißesten Teil des Tüngersheimer Johannisbergs, der am Hangfuß deutlich vom Buntsandstein rot gefärbt ist („roth durchlaufen“). Die Trauben kommen aus einem knapp 50 Jahre alten Weinberg mit einer Hangneigung von 60%. Bei der Weinlese kamen nur kleine, gesunde, goldfarbene und reife Beeren in die Kelter. Der Wein wurde „spontan“ vergoren und 8 Monate auf der Vollhefe ausgebaut, 70% davon im Betonei. Im Duft zeigen sich erdige Noten mit Zitrusaromen, Pfirsich und Mirabellen. Kühl und zurückhaltend im Geschmack besticht der Rothlauf durch eine unglaubliche Mineralität und enorme Konzentration. Großes Volumen am Gaumen, schöner Nachhall. 2020: Lagerfähig bis 2030+. 2016: mit 18/20 Pkt. von Jancis Robinson als bester deutscher Silvaner bewertet. Bewertung 2018: Eichelmann 92 Pkt.

2018	Silvaner Retzstadter Langenberg Himmelspfad GG VDP.Grosse Lage	<input type="checkbox"/>	0,75 l	€ 42,00	(€ 56,00 / 1 l)
2020	Silvaner Himmelspfad GG VDP.Grosse Lage, BIO	<input type="checkbox"/>	0,75 l	€ 46,00	(€ 61,33 / 1 l)

Der Top-Silvaner von „Genussverfechter“ Rudolf May wächst im Herzstück des Retzstadter Langenbergs, dem „Himmelspfad“, auf einem rein nach Süden ausgerichteten Steilhang mit 60% Neigung. Die Lage mit Muschelkalk ist seit 2014 als „Große Lage“ klassifiziert. Es werden in mehreren Selektionsdurchgängen nur voll ausgereifte Trauben von Hand geerntet. Nach einer 30-stündigen Maischestandzeit wird der Most im großen Stückfass aus Spessarteiche spontan vergoren und reift 8 Monate auf der Vollhefe, bevor er abgefüllt wird. Der Wein duftet nach reifem Kernobst, ergänzt durch zart nussige Aromen mit etwas Kräutern. Am Gaumen ausgesprochen cremig, dicht und komplex mit kraftvollem Körper und einer wunderbar feinen Aromatik nach weißen Melonen mit würzigen Noten, Pfeffer und der unverwechselbaren typischen Mineralik. Schöner, eleganter Nachhall. Passt hervorragend zu Edelfisch, Geflügel- und Kalbfleischgerichten, z.B. zu Wiener Schnitzel, zu Hartkäse, Rohmilch- und Edelschimmelkäse. 2015: Lagerpotenzial bis 2025+. 2018: Lagerpotenzial bis 2028+, 2020: Lagerpotenzial bis 2030+, aber bereits jetzt schon zu genießen. Bewertungen 2017/18: Eichelmann je 93 Pkt. | 2014: Gault Millau 91 Pkt.

2015	Rieslaner Trockenbeerenauslese Retzstadter Langenberg VDP.Erste Lage	<input type="checkbox"/>	0,375 l	€ 48,00	(€ 128,00 / 1 l)
------	--	--------------------------	---------	---------	------------------

Hochkonzentrierter, edelsüßer Wein aus Rieslaner-Trauben mit Botrytis-Edelfäule aus der Lage Retzstadter Langenberg. Im Duft ist die Rieslaner TBA konzentriert und reintönig mit kräuterig-pflanzlichen Noten. Im Geschmack brillante, saftige Frucht mit feiner, aber straffer Säure. Ein absolut köstlicher Süßwein mit nur 7,5% Vol. Alkohol und einem Lagerpotenzial bis 2035. Passt gut zu sehr lang gereiftem Hartkäse, speziell Korsischem, zu salzigem, würzigen Blätterteiggebäck oder exzellent zur Meditation. Bewertung 2015: Eichelmann 93 Punkte

Mosel

Markus Molitor

2020	Schiefersteil Riesling – weiße Kapsel (trocken)	<input type="checkbox"/>	0,75 l	€ 12,80	(€ 17,07 / 1 l)
------	---	--------------------------	--------	---------	-----------------

Ein klassischer, mineralisch-trockener und nuancenreicher Riesling von der Mittelmosel. Das Traubengut entstammt den verschiedenen, von Devonschiefer geprägten Steillagen-Weinbergen, die seinem Namen „Schiefer-steil“ alle Ehre machen. Der Most von 100% gesunden Trauben wurde langsam und sehr kühl spontan vergoren, so dass sich das facettenreiche, fruchtige Aroma des Weins voll entwickeln konnte. Schonender Ausbau im Edelstahltank und im großen Holzfass sowie lange Lagerung auf der Hefe. Klassisches Riesling Bouquet im Duft, klar, schiefermineralisch, reife Gelbfrucht-Aromatik. Am Gaumen delikater, finessenreich, langanhaltend mineralisch, sehr animierend. Guter versatiler Essensbegleiter, vor allem zu Fisch- und Spargelgerichten oder Hart- und Weichkäse ohne Schimmel bzw. Rotschmierer. Trinkreif mit Potenzial bis 2031+

2020	Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett – weiße Kapsel (trocken)	<input type="checkbox"/>	0,75 l	€ 17,80	(€ 23,73 / 1 l)
------	---	--------------------------	--------	---------	-----------------

Der Ürziger gilt traditionell als Spezialität innerhalb der Mittelmosellagen wegen seines roten eisenhaltigen Bodens, mit feinem Schiefer vermennt. Dies gibt den Weinen einen ganz speziellen Charakter, mit üppiger Frucht und Würze, sowie einem knackigen, herzhaften Säureakzent, der eine großartige Vollmundigkeit erzeugt. Der Most wird langsam und kühl spontan vergoren. Schonender Ausbau im großen Holzfass. Sehr klar und würzig in der Nase, feine Schieferaromen. Filigran, feinnervig, verspielt, kühl mineralisch und würzig am Gaumen, dazu pikant und leichtfüßig, seidige Textur. Mineralisches Finish, langanhaltender Nachhall. Passt gut zu weißem Fleisch, nicht zu stark gewürzt oder frischem, vorzugsweise gedünstetem Fisch. Trinkreif mit Potenzial bis 2036+

Markus Molitor

- 2020 Bernkasteler Badstube Riesling Spätlese – grüne Kapsel (feinherb)** 0,75 l € 19,50 (€ 26,00 / 1 l)
- Die Trauben für diesen sehr frischen und außerordentlich typischen Mosel-Riesling gedeihen auf feinerdreieichem Schiefer mit guter Wasserspeicherkapazität. Der Most aus 100% gesundem Traubengut wurde langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das facettenreiche, fruchtige Aroma des Weins voll entwickeln konnte. Schonender Ausbau im großen Holzfass und lange Lagerung auf der Feinhefe lassen eine lebendige, mit stabiler Säure und einem sehr guten Entwicklungspotenzial ausgestattete, nuancenreiche Spätlese entstehen. Delikate, ausgewogene Frucht in der Nase mit hauchfeiner Petrolnote. Salzig und pikant am Gaumen, reintönig, rassig und delikatsüß bei nur 10 % vol. Alkohol. Animierend mit herrlich mineralischem Finish. Hervorragend zu teilweise scharfen asiatischen oder indischen Gerichten, z.B. Madras Chicken Curry, aufgrund seiner gut gepufferten Restsüße und persistenten Säure. Trinkreif mit Potenzial bis 2043+
- 2016 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese – goldene Kapsel (fruchtsüß)** 0,75 l € 22,80 (€ 30,40 / 1 l)
- Der Riesling stammt von ausschließlich nicht flurbereinigten, uralten Weinbergen (über 100 Jahre alt) mit teilweise wurzelechten Rieslingstöcken. Aus den ältesten und besten Parzellen dieser Spitzenlage, oft auf kleinen Terrassen gelegen, mit feinstem, aber auch sehr steinigem, blauen Devonschiefer-Verwitterungsboden, absolute Mini-Erträge (10-20 Hektoliter pro Hektar)! Langsame Spontangärung des Mosts und schonender Ausbau im Holzfass, so dass sich ein perfekt ausbalancierter Wein entwickelte. Kühl und rauchig in den Aromen. Pikante Rasse am Gaumen, klar und sehr feingliedrig. Stringent, puristisch, mit geringem Alkohol von nur 7,5 %, mineralisch und von großer Feinheit. Erfreulich komplex und lang im Nachklang. Passt wunderbar zu scharfen oder/und zitrischen Speisen, wie aus der Szechuan-Küche, und Frucht-/Chilikombinationen wie z.B. grünem Papayasalat aus Thailand. Trinkreif mit Potenzial bis 2037+
- 2015 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett „Fuder 6“ – weiße Kapsel (trocken) – Magnum** 1,5 l € 58,00 (€ 38,67 / 1 l)
- Der Riesling stammt von größtenteils nicht flurbereinigten, uralten Weinbergen (rund 100 Jahre alt) mit wurzelechten Rieslingstöcken. Aus den ältesten Parzellen dieser Spitzenlage, oft auf kleinen Terrassen gelegen, mit feinstem, aber auch sehr steinigem, blauen Devonschiefer-Verwitterungsboden, absolute Mini-Erträge (10-20 Hektoliter pro Hektar)! Der Most aus 100% gesundem Traubengut wurde langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins voll entwickeln konnten. Schonender Ausbau im großen Holzfass mit langem Hefelager. Ein facettenreicher Kabinett mit faszinierender Nase: feinstes Schieferstaub mit Eisenpartikeln, fast rauchig. Am Gaumen dicht und extrem kompakt, feinste Konzentration, von herrlich rassischer pikanter Note, feierliches Spiel von nobler Eleganz und größtmöglicher Animation. Dieser Wein benötigt Speisen mit Charakter und Finesse: Feine Fischgerichte, nicht zu fette Gerichte basierend auf weißem Fleisch; schmeckt auch hervorragend zu Hartkäse. Trinkreif mit Potenzial bis 2031+
- 2018 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese*** – goldene Kapsel (fruchtsüß)** 0,75 l € 85,00 (€ 113,33 / 1 l)
- NEU
- 2005 Bernkasteler Badstube Riesling Auslese – edelsüß** 0,375 l € 14,90 (€ 39,73 / 1 l)
- Die Trauben für diesen lebendigen, edelsüßen und außerordentlich typischen Mosel-Riesling stammen von meist etwas höher liegenden Weinbergen, bestehend aus feinerdreieichem Schiefer mit guter Wasserspeicherkapazität, und wurden Anfang November gelesen. Der Most aus 100% gesundem Traubengut wurde langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das facettenreiche, fruchtige Aroma des Weins voll entwickeln konnte. Schonender Ausbau im großen Holzfass mit langem Hefelager. Duft nach rotem Apfel, Mandarine, Weinbergspfirsich, Zimt, dezent Nelke, Bergamotte, Feuerstein. Am Gaumen dicht, komplex und wuchtig bei geringem Alkohol von nur 7,5 %, mit animierender Säure, viel Druck und feiner Schiefernote. Langer Abgang mit Zitrusfrucht. Diese köstliche Auslese passt hervorragend zu indonesischer und madegassischer, fruchtbetonter Küche, zu zitrisch dominierten, feinen Desserts wie Orangen-Basilikum-Parfait mit Topfensoufflé oder einfach im Zalto Süßweinglas zur Meditation. Trinkreif mit Potenzial bis 2036.

Joh. Jos. Prüm – VDP Mitglied

- 2012 Wehlener Sonnenuhr Spätlese, Riesling, Prädikatswein** 0,75 l € 29,50 (€ 39,33 / 1 l)
- Exzellente Spätlese aus einer der berühmtesten Riesling-Lagen der Welt, ein absolut großer Wein! In der Nase eröffnet der Riesling mit einem äußerst komplexen Aromenbogen mit floralen Noten nach weißen Blüten, einer ausdrucksstarken Fruchtigkeit nach reifen Äpfeln und leicht exotischen Noten, eleganter Schiefermineralik und feinsten Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich in erstaunlicher Frische und nobler Finesse, betont mineralisch mit perfekter Säurestruktur und cremiger Textur, ausgezeichnet durch eine wunderbare Balance zwischen Säure und Süße. Erfreulich niedriger Alkohol mit 8,5 % vol. Großartiges Finale, das die außergewöhnliche Mineralik dieser großen Mosellage beschwört. Ein absolut langlebiger Wein! Ein Hochgenuss gut gekühlt als Apéritif oder Essensbegleiter zur gehobenen, europäischen Küche oder zu exotischen, auch scharfen asiatischen Gerichten.

Mosel

Bischöfliche Weingüter Trier

- 2022 Scharzhofberger Riesling Kabinett feinherb** □ 0,75 l € 14,50 (€ 19,33 / l)
- Die international berühmteste und auch kühlsste Grand Cru Lage der Saar. Die Reben stehen auf Hängen mit einer Neigung von 30–60% in süd- bis südöstlicher Ausrichtung auf vielfach zu feinen Schieferplättchen verwittertem Ton- und Siltschiefer und reifen hier perfekt aus. Erstklassige Frucht wird kombiniert mit Mineralität und Salzigkeit. Das Bouquet ist einladend und zeichnet den einzigartigen Charakter des legendären Scharzhofbergs aus. Der Kabinett überzeugt mit Noten von Zitrus, Apfel, Pfirsich und exotischen Aromen. Er ist klar und feinsaftig am Gaumen mit Würze, mineralischen Tönen und einem präzisen Fruchtextrakt, der durch die animierende Säure unterstützt und balanciert wird. Ein wunderbar frischer Kabinett mit schönem Nachhall und gutem Reifepotenzial. Passt sehr gut als Aperitif und zu vielen leichten Gerichten, z.B. mit Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, zu Käse und fruchtigen Desserts. Bewertungen: Jg. 2020: Robert Parker/Wine Advocate 94/100 Pkt.
- 2020 Kaseler Nies'chen Riesling Spätlese feinherb** □ 0,75 l € 16,50 (€ 22,00 / l)
- Der Weinberg „Kaseler Nies'chen“ am Flüsschen Ruwer mit einer Neigung von bis zu 70% gehört zu den hochwertigsten der gesamten Region. Seine Weine sind geprägt von Eleganz, Finesse und Mineralik. Die vollreifen Trauben werden selektiv geerntet, im Moselfuder vergoren und liegen bis Juli/August des Folgejahres auf der Feinhefe in langsamer und schonender Reifung. Der Riesling bringt Aromen von reifen gelben Früchten mit. Er ist sehr saftig und dicht im Geschmack mit Lagentypizität. Gelbe Pflaumen, Pfirsich, ein Hauch von Exotik und reifen Kernhausfrüchten bilden am Gaumen im zarten Restzucker-/Säurespiel eine überbordende Geschmackssensation. Eine Riesling Spätlese mit viel Potenzial! Passt zu Vorspeisen mit geräuchertem Lachs, zu Fisch und Meeresfrüchten, leicht scharfen, asiatischen Gemüsegerichten und verschiedenen Käsesorten, auch Blauschimmel. Bewertungen: Robert Parker/Wine Advocate 94/100, Eichelmann 86/100.
- 2018 Trittenheimer Apotheke Réserve Riesling trocken** □ 0,75 l € 32,00 (€ 42,67 / l)
- Mit bis zu 70% Steigung und südöstlicher Ausrichtung, direkt an der Mosel gelegen, reifen die Trauben hier voll aus und werden selektiv geerntet. Diese Riesling Réserve von einer der besten Steillagen der Mittelmosel vereint Kraft, Eleganz und Mineralität. Golden im Glas, mit einer Nase nach Aprikosen, weißem Pfirsich, reifen Birnen und Elstar Apfel, Geißblatt und zarten Honignoten, getragen durch mineralischen Schieferduft. Am Gaumen eröffnet reife Kernhausfrucht mit leicht herber Kräuterlichkeit ein wunderbares Spiel von Säure mit großer Fruchtsüße. Der Wein verbleibt in hervorragender Balance und Harmonie sowohl im Mund als auch beim Abgang. Insgesamt ein angenehmer Druck am Gaumen, komplexe Körperlichkeit, seidiges Mundgefühl und Schmelz. Ein sehr langer Nachhall erfreut den Genießer in allen seinen Sinnen. Wunderbar trinkreif mit großartigem Potenzial. Passt zu allen Käsearten, asiatischen Speisen, Gemüsegerichten, Würzbissen und Desserts. Bewertungen: Wine Advocate 93/100, Eichelmann 90/100 Pkt.
- 2018 Scharzhofberger Riesling Großes Gewächs** □ 0,75 l € 35,00 (€ 46,67 / l)
- Äußerst charakterstark, klar und präzise mit brillanter Frucht präsentiert sich dieses Große Gewächs des legendären Scharzhofbergs, der international berühmtesten und auch kühlssten Grand Cru Lage der Saar. Der vielfach zu feinen Schieferplättchen verwitterte Ton- und Siltschiefer sowie das außergewöhnliche Mikroklima prägen die markante und typische Stilistik. Die Trauben werden nach einer langen Reifezeit am Stock selektiv geerntet und im Moselfuder vergoren. Der Wein reift bis August/September des Folgejahres auf der Feinhefe. Beeindruckende Leichtigkeit und Eleganz in der Nase! Ein Aromenspektrum von mittelreifer Stachelbeere, knackigem Apfel und reifen exotischen Früchten vollenden diesen extraktreichen hocheleganten Riesling. Die kühle und präzise, dabei feingliedrige Stilistik des terroirgeprägten Weines steht im Einklang mit seinem dezenten Säuregerüst und endet in einem langen Nachhall, der sein großes Potenzial spüren lässt. Passt zu Salat mit Wildkräutern, feinen Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten, wie z.B. zu Flusskrebse, Saibling und Linguine mit gebratenen Garnelen, auch hervorragend zu Wiener Schnitzel, Ratatouille und Ziegenkäse.
- 2018 Scharzhofberger Riesling Auslese fruchtsüß** □ 0,75 l € 39,00 (€ 52,00 / l)
- NEU – Saar



Frankreich

Bordeaux
Loire
Champagne
Bourgogne
Rhône
Côte de Provence
Languedoc-Roussillon
Südwest
Elsass

Bordeaux

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

2ème Grand Cru Classé

2017 Pichon Comtesse Réserve, Pauillac AOP

■ 0,75 l € 48,00 (€ 64,00 / 1 l)

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, das nach langer Familientradition 2007 vom Champagnerhaus Louis Roederer übernommen und umfangreich renoviert wurde, zählt zu den besten Pauillac Interpreten und steht mit seinem femininen Touch für Weine mit sinnlichen Texturen, tiefen konzentrierten Schichten von reifen Früchten und einem Aroma voll Erdigkeit, Tabak und Cassis. Der Zweitwein des Château ist eine großartige Entdeckung. Charakterstark in der Nase mit einem delikaten und erstaunlich fruchtigen Bouquet von Kirschen, Himbeeren, Pflaumen bis schwarzen Johannisbeeren und Cassis, ergänzt durch florale und würzige Noten. Am Gaumen rotfruchtig und frisch mit süßen Gewürzen, gut strukturiert und dicht mit mittlerem Körper und geschmeidigen, reifen Tanninen. Verführerisches Finish mit einer Spur Graphit. Ein Wein mit typischer Pauillac Aromatik, mit viel Charme und Finesse. Geradlinig und sinnlich zugleich, weist der Réserve als Ambassador von Pichon Comtesse die gleiche Eleganz, Seidigkeit und Balance auf wie der Grand Cru Classé. Passt hervorragend zu feinen Grilladen, Entrecôte, Côte de Boeuf, Lamm von den Salzwiesen, schwarzen Trüffeln, kräftigen Gemüsegerichten und zur Meditation.
Bewertungen: James Suckling 91 Pkt., R. Parker 91 Pkt.

Château Grand Puy Lacoste

5ème Grand Cru Classé

2015 Grand Puy Lacoste, Pauillac AOP

■ 0,75 l € 79,90 (€ 106,53 / 1 l)

NEU – Cabernet Sauvignon 74%, Merlot 23%, Cabernet Franc 3% | Bewertungen: Suckling 96/100 Pkt.

Château Mouton Rothschild

1er Grand Cru Classé

2010 Mouton Rothschild, 1er Cru Classé, Pauillac AOP

■ 0,75 l € 990,00 (€ 1.320,00 / 1 l)

NEU – Cabernet Sauvignon 94%, Merlot 6% / Suckling: 100/100, Decanter: 100/100, Parker: 99/100

Château Bourgneuf

2018 Pomerol, AOC

■ 0,75 l € 61,00 (€ 81,33 / 1 l)

Ein Pomerol aus 90% Merlot und 10% Cabernet Franc in dunklem Granatrot leuchtend. Spannendes, sehr duftiges Bouquet von intensiven Walderdbeeren, dunklen Pflaumen und Zwetschgen, Schwarzkirschen, dazu Cassisnoten, Lakritze und feine Schokolade-, Tabak- und Rauchnuancen. Am Gaumen ausdrucksstark und konzentriert mit samtener Textur, geschmeidigen, gut integrierten Tanninen und zupackendem Körper – eine Sensation! Schönes langes und nachhaltiges Finale. Ein klassischer Begleiter zu allen Steak- und Wildgerichten sowie stark gewürzten Gemüsegerichten wie Ratatouille.

Château Lafleur

2010 Pensées de Lafleur Pomerol, AOC

– Rarität –

■ 0,75 l € 242,00 (€ 322,67 / 1 l)

2010 Pensées de Lafleur Pomerol, AOC, Magnum

– Rarität –

■ 1,5 l € 475,00 (€ 316,67 / 1 l)

Ein intensiver Wein der Rive Droite aus 62% Merlot und 38% Cabernet Franc, 18 Monate in zu 50% neuen Eichenfässern gereift. Der Pomerol mit tief karminroter Farbe duftet nach Brombeeren, leicht floral, erinnert an Süßholz. Am Gaumen ist er jung, zeigt mit samtigen Tanninen und präsenter Mineralität noch Reifepotenzial. Er schließt mit schokoladigem Schmelz, der die im Finale präsente Beerenfrucht schön umrahmt und verlängert. Passt zu Gegrilltem, Wild, Entenbrust und Gans oder Wildgeflügel wie Fasan im Ganzen gebraten und mittelkräftigem Käse. Bewertungen: Jancis Robinson 18/20 Pkt., Falstaff 93/100 Pkt.

Bordeaux

Château Brane-Cantenac, 2ème Grand Cru Classé

2015 Margaux de Brane, Margaux AOP ■ 0,75 l € 25,90 (€ 34,53 / 1 l)

Für den seidig-fruchtigen „Margaux de Brane“ 2015 des renommierten Château Brane-Cantenac in Margaux, das seit 1855 als Deuxième Grand Cru Classé klassifiziert ist, werden 42% Cabernet Sauvignon und 58% Merlot Trauben verwendet. Die Reben gedeihen in Margaux, Médoc (Bordeaux linkes Ufer), in bester Lage auf tiefen Kiesböden. Der Rotwein reift 12 Monate in Barriques. Im Glas tiefes Rubinrot mit purpurnen Reflexen, in der Nase eine explosive Aromatik von roten Früchten, insbesondere Himbeeren und Kirschen, ergänzt durch florale Noten und etwas Vanille. Am Gaumen lebendig und rotfruchtig mit einer Spur Graphit, getragen durch eine feste Tanninstruktur, begeistert der Margaux de Brane mit seiner Eleganz das Herz des Weinkenners. Wunderbar harmonisch und vollmundig mit langem Nachhall. Passt bestens zu Fleischgerichten, insbesondere zu Roastbeef, Entrecôte und Rinderfilet mit Trüffeln, auch gut zu Lammfilet und Ente mit Blaukraut. Bewertungen: R. Parker 95/100 Pkt.

2015 Le Baron de Brane, Margaux AOP ■ 0,75 l € 35,00 (€ 46,67 / 1 l)

NEU – Zweitwein / Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Montrose

2012 Le Saint-Estèphe de Montrose, Saint-Estèphe AOP ■ 0,75 l € 26,50 (€ 35,33 / 1 l)

NEU – 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc. 12 Monate Lagerung im Eichenfass.

Château Calon-Ségur

2015 Saint-Estèphe de Calon-Ségur, Saint-Estèphe AOP ■ 0,75 l € 32,50 (€ 43,33 / 1 l)

NEU

Château Peybonhomme les Tours

2001 Quintessence de Peybonhomme, Côtes de Blaye, AOC – Rarität – ■ 0,75 l € 20,90 (€ 27,87 / 1 l)

65% Merlot mit beiden Cabernet. Schwarze Johannisbeeren und Kirschen vereinen sich mit aniswürzigen Eichennoten, Kräutern und Gewürzen. Ein eleganter, wunderbar gereifter Bordeaux, noch überraschend frisch trotz seines Alters.

Château Trotte Vieille

1997 Château Trotte Vieille, Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé, AOC – Rarität – ■ 0,75 l € 63,10 (€ 84,13 / 1 l)

Merlot und Cabernet Franc mit ausdrucksvollem Bouquet nah Backpflaumen, Kaffee, Leder, Eichenholz und Rosinenaromen im Geschmack, samtig weich, gut gereift.

Clos Floridène

2020 Clos Floridène, Graves AOP □ 0,75 l € 24,90 (€ 33,20 / 1 l)

NEU – Sauvignon blanc, Semillon | Bewertungen: Falstaff 91–93/100 Pkt.

Loire

Langlois-Chateau

Bio-Kontrollstelle FR-BIO-10

Crémant de Loire Brut, AOC

Eine Assemblage aus 6 Lagen nahe Saumur und aus 3 Rebsorten – Chenin Blanc, Chardonnay und Cabernet Franc – komponiert. Traditionelle Flaschengärung mit feiner Perlage. Vielschichtiger Duft mit Aromen von Wiesenblumen, Linde und Weißdorn mit einem frischen, köstlichen und feinem Geschmack.

□ 0,75 l € 17,90 (€ 23,87 / l)

Crémant de Loire Rosé Brut, AOP

Eleganter Crémant (Flaschengärung) aus 100% Cabernet Franc, lachsrote Farbe, sehr angenehmer Duft nach Himbeeren, Pfirsich und Johannisbeeren, der sich auch am Gaumen bis zum Ende sehr fruchtig durchzieht und von einer feinen Säure unterstützt wird.

▣ 0,75 l € 19,10 (€ 25,47 / l)

2018 Saumur Blanc, AOP

□ 0,75 l € 10,30 (€ 13,73 / l)

2020 Saumur Blanc, AOP, BIO

□ 0,75 l € 12,40 (€ 16,53 / l)

100% Chenin Blanc aus dem Anjou-Saumur, ab Jahrgang 2020 aus biologischem Anbau. In der Nase Orangenblüten und zitrische Aromen. Am Gaumen gelber Apfel, Quitte und Zitronenschale mit einem Hauch von Pink Grapefruit und Noten von Akazie. Ein frischer und sehr harmonischer Weißwein, der viel Trinkgenuss bietet. In der Reife entwickeln sich Ananas und Honigaromen. Passt gut zu Meeresfrüchten wie Venusmuscheln auf mediterrane Art und Carpaccio von Jakobsmuscheln, Fischgerichten, Geflügel, Käse und jung zum Spargel.

2021 Sancerre Blanc, Château de Fontaine-Audon „Terroir Silex“, AOP

□ 0,75 l € 22,80 (€ 30,40 / l)

Vom Oberlauf der Loire aus dem Herzstück der Sauvignon Blanc Produktion. Hier entsteht ein zitronengelber Weißwein, der durch seine Eleganz besticht. In der Nase finden sich florale Noten sowie Aromen von reifenden Stachelbeeren, Passionsfrucht, Grapefruit und ein Hauch von Heu. Angenehme Fülle am Gaumen, unterstützt von feiner Säure. Sehr erfrischend und mineralisch im Geschmack mit schönem Nachhall.

2019 Cabernet de Saumur Rosé, AOP

▣ 0,75 l € 12,30 (€ 16,40 / l)

Feiner Rosé aus 100% Cabernet Franc Trauben, die dem Wein eine gute Struktur und Eleganz verleihen. Zart lachsfarben im Glas, frisch und fruchtig mit feiner Aromatik von roten Früchten, Himbeeren, Steinfrüchten und Rosen, leicht mineralisch. Passt gut zu Barbecues und Salaten. Kühl getrunken ein perfekter Sommerwein!

2021 Chinon AOP

■ 0,75 l € 13,60 (€ 18,13 / l)

Chinon, ein historisches Städtchen am Ufer der Vienne in der Weinregion Touraine gelegen, ist Namensgeber der AOP und gilt als eines der besten Gebiete für Loire Rotweine. Der Cabernet Franc wächst in der Gemeinde Beaumont-en-Véron auf Kalkstein und Kieselerde. Mazeration und Ausbau erfolgen im Stahltank. Rubinrot im Glas, feine Nase nach roten Früchten, Himbeeren und Erdbeeren. Der Rotwein mit mittlerem Körper besticht durch seine harmonische Struktur und Komplexität, seinem geschmeidigen und fruchtigen Geschmack am Gaumen mit angenehm milden Tanninen. Ein wunderschöner Loire Rotwein. Passt gut zu herzhaften Salaten und gegrilltem Fleisch.

Didier Dagueneau

2018 Pouilly Fumé Pur Sang, AOC

□ 0,75 l € 109,00 (€ 145,33 / l)

Einzigtiger, rassischer Sauvignon Blanc der legendären Domaine Didier Dagueneau aus Saint Andelain im Anbaugebiet Pouilly sur Loire, der mit Feinheit, Struktur und Komplexität seinesgleichen sucht. Die Reben wachsen in Südlage auf reichhaltigen Tonböden mit Kalkstein und Silixeinlagerungen. Dieser im Holzfass ausgebaute Sauvignon im Stil der „Silex“ Cuvée ist von Sohn Louis-Benjamin gemacht, der das Weingut in den Fußstapfen seines 2008 verunglückten Vaters und Kultwinzers erfolgreich weiterführt. Leuchtend helles Grüngelb. In der Nase zeigt sich, noch etwas verhalten, eine komplexe, reife und exotische Aromatik von Zitrusfrüchten, Mango und getrockneten Blüten. Am Gaumen zunehmend ausdrucksstark und überwältigend kraftvoll mit einer opulenten Mineralik und beginnender Reife, wobei die Süße der Orangennoten von einer tiefgründigen Salzigkeit getragen wird. Im Finish elegant und trocken mit einer staubigen Mineralität. Großes Lagerpotenzial bis 2023. Passt exzellent zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, mittelreifem Käse und weißem Fleisch.

La Poussie

2023 Sancerre Blanc, AOC

□ 0,75 l € 35,90 (€ 47,87 / l)

NEU

Champagne

Bollinger

Bollinger Special Cuvée Brut, AOC Champagne

– ausverkauft –

□ 0,75 l € 57,90 (€ 77,20 / 1 l)

Eine einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie, Weinigkeit und Eleganz, sie ist besonders charakteristisch für den „Stil Bollinger“. Lange Reifezeit auf der Hefe (mind. 3 Jahre). Die Assemblage aus Pinot Noir (60%) mit Chardonnay (25%) und Pinot Meunier, zu 85% aus Grand und Premier Cru-Lagen, besticht durch eine goldene Farbe und eine außergewöhnlich feine Perlage. In der Nase besticht das Special Cuvée mit einer schönen Aromatik von reifen Früchten mit feiner Würzigkeit, es finden sich Anklänge an Bratapfel, Kompott und Pfirsich. Im Geschmack ist er cremig und gut strukturiert, mit Brioche-, Birnen- und Nussaromen, leicht würzig, kandierde Früchte im Abgang. Bewertungen: Jancis Robinson 17/20 Pkt. (9/2022), Falstaff 93/100 Pkt. (11/2021), Gilbert & Gaillard 94/100 Pkt. (1/2020)

Bollinger Rosé Brut, AOC Champagne

– ausverkauft –

▣ 0,75 l € 79,00 (€ 105,33 / 1 l)

Der Bollinger Rosé ist eine meisterliche Assemblage von über 85% Grand und Premier Crus, aus 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay und 14% Pinot Meunier – weiß gepresst. Der beigemengte Rotwein von 5–6% bestimmt Farbe, Stil und Struktur. Der noble Champagner leuchtet in hellem Lachsrosa mit goldenen Reflexen und hat ein feines Mousseux. Im Duft rote Johannisbeeren, Kirschen und Walderdbeeren mit einer würzigen Note und kandierten Orangenzesten. Am Gaumen Aromen von wilden Beeren, Birne und Edelpflaumen, wie Ringlotten und Renekloden. Eine frische Säure, leichte Salzigkeit und Mineralität begleiten den langen, lebendigen Abgang mit zartem Tannin. Bewertungen: Jancis Robinson 17/20 Pkt. (1/2022, 3/2019), Falstaff 93/100 Pkt. (11/2021), Gilbert & Gaillard 94/100 Pkt. (1/2020)

Louis Roederer

Collection 243 Champagner

NEU

□ 0,75 l € 55,90 (€ 74,53 / 1 l)

2016 Brut Rosé Champagner

NEU

▣ 0,75 l € 85,90 (€ 114,53 / 1 l)

Bourgogne (Burgund)

Chanson Père & Fils | Domaine Chanson

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <p>2021 Chablis Montmains Premier Cru, AOC</p> <p>Für diesen Premier Cru, einen der berühmtesten des Chablis, wurden zwei besonders gut orientierte Parzellen ausgewählt, auf denen der Chardonnay auf Kimmeridge Boden mit Ton und Austernschalen hervorragend gedeiht. Neun Monate im Eichenholz gereift, hat er eine schöne goldene Farbe und besticht durch eine wunderbare Frische und Aromatik im Glas. In der Nase ist er mineralisch nach Steinen und gleichzeitig Heu, mit einem verführerischen Duft nach getrockneten Früchten und Zitrusnoten, unterstützt durch sehr feine Vanilletöne. Am Gaumen entfaltet er sich druckvoll, klar und mit guter Struktur und Noten von Steinfrüchten. Ein perfekter Begleiter von Jakobsmuscheln und Edelfisch.</p> | <p>□ 0,75 l € 36,80 (€ 49,07 / l)</p> |
| <p>2017 Chablis Grand Cru Les Clos</p> <p>NEU – Chardonnay. „Les Clos“ ist einer der berühmtesten Grands Crus von Chablis. Vinifizierung und Reifung erfolgt für 10 Monate in Eichenfässern (Demi-muids) im Keller aus dem 15. Jahrhundert. Bewertungen 2016: Jancis Robinson 17/20 Pkt.</p> | <p>□ 0,75 l € 59,00 (€ 78,67 / l)</p> |
| <p>2019 Chassagne-Montrachet Les Chenevottes 1er Cru, AOC</p> <p>Der Chardonnay für den Premier Cru wächst auf steinigem, kalkigem Ton, der für die weltberühmte Weißwein-gegend um Montrachet (Côtes de Beaune) so stilgebend ist. Im Glas helles Gold. Aromen von Kernfrüchten, roten Äpfeln, frischem Honig und exotischen Früchten. Eine frische Säure stützt die Sensationen der gegendtypischen Mineralität, die Textur ist ausgesprochen dicht. Am Gaumen vollmundig und reich. Warmer, langer und dichter Abgang. Reichen Sie zum Wein idealerweise leichte bis mittelschwere Fischgerichte, Meeresfrüchte, Hartkäse, insbesondere Ziegenkäse, sowie Foie Gras. Bewertungen 2017: Jancis Robinson 16/20 Pkt.</p> | <p>□ 0,75 l € 69,50 (€ 92,67 / l)</p> |
| <p>2018 Nuits-Saint-Georges, AOC</p> <p>Im Herzen der Côte de Nuits gelegen reifen die Pinot Noir Trauben auf ausgewählten Weinbergparzellen im Süden der Gemeinde Nuits-Saint-George, angrenzend an die 1er Cru Lagen. Hier entsteht ein glasklarer Burgunder, 14 Monate im Eichenfass ausgebaut, der mit seiner Frische und Eleganz begeistert. Bestechend schöne rubinrote Farbe. Im Duft finden sich intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren gepaart mit Veilchen und feinen Vanillenoten. Am Gaumen tief, voluminös und konzentriert mit seidiger Textur und schönen, gut ausgebauten Tanninen. Langer Abgang. Passt zu hellen und dunklen Fleischgerichten, gegrillt oder gebraten, zu Wild und zu klassischen französischen Käsesorten. Bewertungen Jg. 2012: Wine Spectator 89-92 Pkt. Jg. 2014: Jancis Robinson 16/20 Pkt.</p> | <p>■ 0,75 l € 48,50 (€ 64,67 / l)</p> |

Domaine Seguin-Manuel

Bio-Kontrollstelle FR-BIO-01

- | | |
|---|---------------------------------------|
| <p>2019 Meursault „Les Clous“, AOP</p> | <p>□ 0,75 l € 50,90 (€ 67,87 / l)</p> |
| <p>2020 Meursault „Les Clous“, AOP, BIO</p> <p>Der Chardonnay für den „Les Clous“ wächst auf gelbem Mergel und Kalkstein in Hügellage mit Blick nach Osten auf das Dorf Meursault, Côte de Beaune. Die Trauben werden von Hand gelesen und sofort gekeltert mit anschließender langsamer Vergärung des Mostes in Eichenfässern. Über 12 Monate reift der Wein auf der Hefe unter kontinuierlicher Bâtonnage, dem Aufrühren der Hefe für mehr Schmelz und Körper. Helles Gold im Glas. Feine Aromatik von Sommerfrüchten in der Nase, ergänzt durch subtile Eichenholznoten. Am Gaumen ist der Meursault körperreich und konzentriert, ohne schwer zu wirken, mit angenehmer Frische und langem Nachhall. Mit zunehmender Reife entwickelt der Wein Haselnuss- und Honigaromen, die typisch für diese Appellation sind. Passt hervorragend zu feinem Schinken und Meeresfisch in Zitronensauce. Bewertungen 2016: 87 Pt. Robert Parker.</p> | <p>□ 0,75 l € 57,50 (€ 76,67 / l)</p> |

Domaine Servin

- | | |
|---|---------------------------------------|
| <p>2020 Chablis Premier Cru Vaillons, AOP</p> <p>NEU – Chablis aus ungeklonten Chardonnay-Reben von der Toplage „Vaillons“ mit einem Durchschnittsalter von rund 40 Jahren. Ein limitierter Wein mit schönem Fruchtspektrum nach kandierter Grapefruit, Melone und frischem Honig. Am Gaumen mineralisch und komplex. Gutes Reifepotenzial. Jg. 2015: 90-92 Pkt. Robert Parker; 2021: 93 Pkt. Robert Parker.</p> | <p>□ 0,75 l € 28,00 (€ 37,33 / l)</p> |
|---|---------------------------------------|

Bourgogne (Burgund)

Etienne Sauzet

2011 Chassagne-Montrachet Les Encégnières, AOC – ausverkauft – □ 0,75 l € 59,90 (€ 79,87 / 1 l)

Die Lage „Les Encégnières“ gilt als eine der herausragenden Qualitäten im Burgund. Gärung und Ausbau des Weins erfolgen wie üblich in Barriques, wo er noch etwa 12 Monate auf den Feinhefen reift. So entsteht ein geradliniger, sehr strukturierter Chardonnay, geprägt durch florale Aromen und einer überraschend intensiven seidigen Fruchtigkeit mit Pfirsichnoten und reifen Äpfeln am Gaumen. Die salzigen, mineralischen Noten machen ihn zu einem der außergewöhnlichsten Chassagne Montrachets. Lange und persistent mit schöner Frische und leichter Exotik im Abgang.

Méo-Camuzet

2020 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits „Clos Saint-Philibert“, AOC □ 0,75 l € 51,70 (€ 68,93 / 1 l)

Die Rebstöcke für diesen charakterstarken weißen Burgunder gedeihen, nur 300 m von der berühmten Lage Échezeaux entfernt, optimal nach Ost/Süd-Ost ausgerichtet und müssen auf kargem Boden tief wurzeln, um an Nährstoffe zu kommen. Es werden sehr gut gereifte Trauben mit einem natürlich hohen Säuregrad geerntet, der für die wunderbare Frische des Chardonnays sorgt. Das Traditionshaus Méo-Camuzet ist für seine hervorragende Arbeit in Weinberg und Keller bekannt. Langsam wird der „Clos Saint-Philibert“ in Holzfässern vergoren, regelmäßig aufgerührt und ungefiltert abgefüllt. In jungen Jahren ist seine Nase intensiv mit reichem, betörenden Duft, vorwiegend nach feinen tropischen Früchten, gepaart mit deutlicher Mineralität, wohingegen am Gaumen noch die Frische dominiert. Herrlich vielschichtig, cremig und harmonisch mit langem Abgang. Mit zunehmender Reife entwickelt der Einzellagenwein eine perfekte Balance zwischen Fülle und Frische und verfügt über ein hervorragendes Potenzial. Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, zu hellem Fleisch und Käse.

Bewertungen 2017: Jancis Robinson 16,5/20 Pkt., Falstaff 90 Pkt.

2019 Bourgogne Côte d'Or Rouge Cuvée Hémisphère Sud, AOC – ausverkauft – ■ 0,75 l € 39,90 (€ 53,20 / 1 l)

Die Pinot Noir Trauben für diese hervorragende Cuvée stammen von drei Parzellen aus der Region um Pomard in der Côte de Beaune. Die Vinifikation erfolgt nach den gleichen Prinzipien wie für die Spitzengewächse der Domäne, Holz wird dabei nur sparsam eingesetzt. So entsteht ein faszinierender Wein mit der typischen Charakteristik von Frische, Struktur, ja sogar Mächtigkeit, der die südliche Côte d'Or, die Côte de Beaune, sehr gut repräsentiert. Das Bouquet ist verführerisch mit einem Duft nach schwarzen Früchten, Feigen und leicht pflanzlichen Noten. Am Gaumen gut strukturiert mit mittlerer Säure, zeigt der Wein eine fleischige und runde Fülle, dicht und konsistent, mit einer warmen Aromatik nach Himbeeren, Erdbeeren, saftigen süßen und sauren Kirschen, einer schönen Würzigkeit und einem Hauch von Eukalyptus am Ende. Mit einem weicheren, fruchtigeren Abgang als beim Gegenstück aus dem Norden, dem „Hémisphère Nord“. Ein sehr schöner Wein, der eine deutliche Finesse zeigt. Er kann schon jetzt genossen werden und hält aufgrund seines guten Reifepotenzials problemlos die nächsten 10 Jahre. Passt zu Wildgeflügel und Schmorgerichten mit Rotweinsauce.

Bewertungen Jg. 2018: Wine Advocate 87-89 Pkt., Jancis Robinson 16/20 Pkt.

2020 Bourgogne Côte d'Or Rouge Cuvée Hémisphère Nord, AOC ■ 0,75 l € 45,90 (€ 61,20 / 1 l)

Die Pinot Noir Trauben kommen von eigenen Rebanlagen in Vosne Romanée und Flagey, die dem Burgunder eine höhere Konzentration und Komplexität verleihen, als es dem Niveau der Appellation entspräche, und meist von Weinbauern aus fünf Dörfern der Côte de Nuits: Marsannay, Fixin, Morey-Saint-Denise, Vosne und Nuits-Saint-Georges. Die Vinifikation erfolgt nach den gleichen Prinzipien, wie für die Spitzengewächse der Domäne, Holz wird dabei nur sparsam eingesetzt. So entsteht ein faszinierender Wein mit der typischen Charakteristik von Frische, Struktur und Straffheit, der die nördliche Côte d'Or, die Côte de Nuits, sehr gut repräsentiert. Das Bouquet beeindruckt durch seine Reife und dem verführerischen Duft nach roten, frisch zerdrückten Früchten, wie Sauerkirsche und Erdbeere, sowie frischen Feigen. Am Gaumen verspürt man ebenfalls diese deutliche Reife, ohne dass diese zu schwer wirkt. Der Abgang ist straffer als beim Gegenstück aus dem Süden, dem „Hémisphère Sud“, mit samtigen Tanninen, die den Wein sogar eher verlängern und von einer leichten Süße ummantelt sind. Dieser Burgunder stellt eine erstaunliche Mischung aus Zugänglichkeit, Lust auf mehr und Seriosität dar. Schon genussbereit und nicht mehr verschlossen, kann er aufgrund seiner Fruchtfülle trotz seiner leichten Straffheit bereits getrunken werden. Er hält sich aufgrund seines guten Reifepotenzials problemlos über die nächsten 10 Jahre. Passt zu Wildgeflügel und Schmorgerichten mit Rotweinsauce.

Bewertungen: Jg 2019: Cellar Tracer 89/100 Pkt. | Jg. 2021: Jancis Robinson 16/20 Pkt.

Méo-Camuzet

2017/18 NEU	Nuits-Saint-Georges, AOC	■ 0,75 l	€ 76,90	(€ 102,53 / 1 l)
2018 NEU	Vosne-Romanée Les Chaumes 1er Cru	■ 0,75 l	€ 187,00	(€ 249,33 / 1 l)

Trenel

Bio-Kontrollstelle FR-BIO-01

2019	Viré-Clessé, AOC	□ 0,75 l	€ 14,90	(€ 19,87 / 1 l)
<p>Frischer, eleganter Chardonnay aus dem Macônnais, im Stahltank gereift. In schönem Goldgelb besticht der Viré-Clessé mit einem komplexen Bouquet von Grapefruit, Passionsfrucht, Mango, Limette und weißem Pfeffer, ergänzt durch typische Noten von weißen Blüten und Pfirsich. Am Gaumen rund und gut balanciert mit cremiger Textur und lebendiger Frische. Schöner Trinkfluss. Passt gut zu Pasta und vegetarischen Gerichten, Muscheln mit Ingwer, gebratener Seezunge und Hühnchen in gelbem Curry.</p>				
2019 NEU	Saint-Véran Blanc, AOC	□ 0,75 l	€ 18,90	(€ 25,20 / 1 l)
2019	Pouilly-Fuissé, AOC	□ 0,75 l	€ 24,30	(€ 32,40 / 1 l)
<p>Ein eleganter Chardonnay aus der renommierten Appellation Pouilly-Fuissé im Macônnais. Er wächst auf Kalksteinformationen, die ihm eine schöne, ausgeprägte Mineralität verleihen. Gärung und Reife erfolgen in Stahltanks und nur zu 25% in Eichenfässern, damit die Typizität des Terroirs zur Geltung kommt. Der Burgunder präsentiert sich in leuchtendem Goldgelb mit einer fruchtigen Aromatik von Pfirsich, Zitrone und grünem Apfel, ergänzt durch zarte Noten von Jasmin und Akazienhonig sowie einer Spur Butter. Getragen wird der Wein durch die typische Mineralität des Kalkstein Terroirs, die lehmige Bodenaufgabe verleiht ihm Frucht und Fülle am Gaumen. Schöne Balance von Frische und vollem Körper, gefolgt von einem langen salzigen Finale mit viel Finesse, dem Qualitätsmerkmal von Pouilly-Fuissé Trenel. Passt perfekt zu Bresse Huhn mit Morcheln, Kalbfleischgerichten, Lachs Sashimi und Garnelen in exotischem Curry.</p>				
2018 NEU – Chardonnay	Les Quarts Blanc, AOP Pouilly-Vinzelles	□ 0,75 l	€ 28,50	(€ 39,33 / 1 l)

Trenel

Bio-Kontrollstelle FR-BIO-01

- 2020** **Saint-Véran, Climat „Clos des Poncets“, AOP/AOC, **BIO**** □ 0,75 l € 25,80 (€ 34,40 / 1 l)
- Die Lage Clos des Poncets, angrenzend an die Appellation Pouilly-Fuissé, wird als das beste „Climat“ in Saint Véran AOC eingestuft. Sie bringt aufgrund der Lehm-Kalk-Böden äußerst mineralische und feine Weine hervor, die zudem kraftvoll und unvergleichlich lang am Gaumen sind, was der direkten Südexposition der Reben zuzusprechen ist. Der Ausbau des aus biologischem Anbau stammenden Chardonnays erfolgt nach der sorgfältigen Vinifikation für 12 Monate in Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein überwältigender Burgunder, golden leuchtend im Glas, mit einem komplexen Bouquet und großartiger Finesse. Exquisiter Duft nach Blüten, Zitrus und exotischen Früchten, verfeinert mit weißem Pfeffer, Karamell und frischer Butter. Am Gaumen ist der Wein geschmeidig mit herrlicher Aromatik und schöner Frische, gut balanciert, mit lang anhaltendem Abgang. Passt bestens zu würzigen Gerichten wie z.B. Hühnchen mit Ingwer und Zitronengras oder Lamm Tajine mit Zitronen.
- 2021** **Bourgogne Pinot Noir** ■ 0,75 l € 22,90 (€ 30,53 / 1 l)
NEU
- 2016/17** **Juliéna „Les Capitans“, AOC, Cru du Beaujolais** ■ 0,75 l € 22,70 (€ 30,27 / 1 l)
- Maison Trenel ist für seine hervorragenden Beaujolais berühmt. Das Climat „Les Capitans“ ist zweifelsohne die renommierteste Lage in der Appellation Juliéna. Die Böden, eine Mischung aus Ton und Granit, sorgen für eine stabile Wasserversorgung der Gamay Noir Reben und dank der Südexposition können die Trauben optimal gedeihen. Der Wein ist 12 Monate gereift, je zur Hälfte im Tank und im Eichenfass, und präsentiert sich im Glas in dunkel leuchtendem Rubinrot. In der Nase ein tiefgründiges, leicht florales Bouquet, sehr komplex mit schwarzen Früchten, insbesondere Kirschen, Tabak und Lakritz, der typischen Aromatik des Terroirs. Am Gaumen offenbart der Beaujolais seine zahlreichen Vorzüge, die ihn als hervorragenden Cru auszeichnen. Bestehend in seiner fruchtigen Aromatik ist er saftig und kraftvoll mit geschmeidigen Tanninen, einer eleganten Frische und einem lang anhaltenden fruchtig-würzigen Abgang. Passt gut zu Wildgerichten und nicht zu dunklen Braten, zu kräftigen Gemüsegerichten wie Ratatouille sowie zu jungen Hartkäsen.

Rhône

Jean-Luc Colombo

- 2015** **Côtes du Rhône Les Abeilles Blanc, AOC** □ 0,75 l € 12,00 (€ 16,00 / 1 l)
- Ein wunderbar frischer Weißwein aus den Rebsorten Clairette, Grenache Blanc, Viognier und Roussanne. Les Abeilles – die Bienen – stehen Pate für diesen duftigen Wein mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, Honigmelone, Apfel, Pfirsich, Kräutern und floralen Noten nach weißen Blüten. Am Gaumen schöne Fülle und viel Frucht, feinwürzig und elegant mit leichten Noten nach Akazienhonig. Angenehm zu trinken mit langem Nachhall. Passt gut zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel. Bewertungen Jg. 2014: Wine Spectator 87 Punkte.
- 2014** **Cornas Les Ruchets, AOC** ■ 0,75 l € 68,00 (€ 90,66 / 1 l)
- Ein herausragender Cornas von Jean-Luc Colombo, einem der berühmtesten, visionärsten und einfallreichsten Weinmachern im Rhône-Tal mit hochkarätigen, verdienten Auszeichnungen. Les Ruchets ist ein großer Wein, ein außerordentlich kraftvoller und komplexer Wein aus der Rebsorte Syrah, die im Cornas ihren Ursprung hat und auf Steilterrassen einzigartige Gewächse hervorbringt. In der Farbe an schwarze Kirschen erinnernd, im Duft Aromen nach Veilchen und schwarzen Früchten mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt er seine Muskeln, ist eindrucksvoll konzentriert und gut strukturiert mit schöner Mineralik. Der Aromabogen spannt sich von Tabak, weißem Pfeffer und grünen Oliven zu fruchtigen Noten von Kirschen, Brombeeren und roten Johannisbeeren. Mit Luft entwickelt er würzige Noten, ist deutlich fokussiert. Staubige Tannine sorgen für ein erstklassiges Finish mit einem deutlichen Nachhall von Brombeeren. Vorzüglich passend zu Wild wie beispielsweise Ente, Hase oder Taube, aber auch perfekt zum Entrecôte. Bewertungen Jg. 2012: Robert Parker 91 Punkte, Wine Spectator 94 Punkte.

Rhône

M. Chapoutier

Bio-Kontrollstelle FR-BIO-01

2020	La Combe Pilate, IGP Collines Rhodaniennes, BIO	□	0,75 l	€ 13,90	(€ 18,53 / 1 l)
<p>Ein fruchtiger und terroir-geprägter Weißwein aus 100% Viognier, der auf sandigem Lehmboden, durchsetzt von großen, runden Kieselsteinen, die einst von den Alpenglaciers herangeschwemmt wurden, wächst. Die biodynamisch angebauten Trauben werden frühmorgens mit der Hand gelesen, die Vergärung des Mostes findet in 600 l Eichenholzfässen statt, in denen der Wein anschließend noch 8-9 Monate reift. Strohgelb mit anisgrünen Reflexen besticht der Viognier mit einer faszinierenden Aromatik nach Zitrusfrüchten, speziell Bergamotte, und nassem Kalkstein. Schöne Frische am Gaumen, geschmeidige Struktur und gute Balance zwischen der ausgeprägten Mineralität und der natürlichen Aromenvielfalt der Rebsorte, vor allem nach reifen Aprikosen, Pfirsich, Mango und Blüten. Im Abgang fruchtig und mineralisch. Passt gut zu milden, cremigen Curries, Süßkartoffeln, Gerichten mit Ingwer und Kokosnuss sowie zu saucenorientierten Speisen wie Zwiebelrostbraten mit Spätzle.</p>					
2018	Les Granilites Blanc, AOP St-Joseph, BIO	□	0,75 l	€ 34,00	(€ 45,33 / 1 l)
<p>NEU</p>					
2020/21	Yannick Alléno & Michel Chapoutier, Côtes du Rhône Rouge, AOP	■	0,75 l	€ 10,50	(€ 14,00 / 1 l)
<p>Syrahdominierte Assemblage von Yannick Alléno, 3-Sterne-Koch, und Michel Chapoutier, visionärer Rhône Winzer, die die Liebe zum Terroir verbindet. Gemeinsam kreieren Sie in den renommiertesten Weinlagen des Rhône als kulinarische Meisterwerke für Feinschmecker. Im Glas präsentiert sich dieser erstklassige Côtes du Rhône in tiefem, glänzendem Rubinrot und betört mit einem intensiven Bouquet nach roten Beeren, mediterranen Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen aromatisch und harmonisch mit eleganter Tanninstruktur und viel Finesse. Lang im Abgang mit einem Hauch von Lakritz. Unwiderstehlich und sehr ausgewogen – ein anregendes, sinnliches Geschmackserlebnis! Vielseitiger Essensbegleiter, passt gut zu Hähnchen mit einer Artischocken-Kartoffel-Kruste und Petersilie.</p>					
2014	Yannick Alléno & Michel Chapoutier, Guer-Van, Crozes-Hermitage AOP	■	0,75 l	€ 21,00	(€ 28,00 / 1 l)
<p>Ein kraftvoller Rotwein aus 100% Syrah von der Einzellage Guer-Van im Crozes-Hermitage, auf verwittertem Granit mit Braunerdeauflage gewachsen. Manuelle Lese vor dem Entrappen und einer 4-wöchigen Maischegärung im Zement mit Remontage sorgt für spontan einsetzende Vergärung und sanfte Extraktion. Ausbau in gebrauchten Holzfässern. Der Syrah leuchtet Rubinrot mit violetten Reflexen in der Jugend. Intensiv duftend nach schwarzen Beeren und vegetabilen sowie würzigen Noten. Am Gaumen frisch mit Aromen von schwarzen Beeren und dunklen Früchten wie Schwarzkirsche und Pflaume, etwas Rauch, Lakritz, schwarzer Pfeffer und ein Hauch Eukalyptus. Kräftiger Körper mit geschmeidigen Tanninen und langem Abgang. Passt zu kräftigen Fleischgerichten mit Gemüse und Gegrilltem; verträgt auch stark gewürzte Hamburger, Lamm, Wild, Spanferkelrücken mit Charcutière Sauce sowie kräftige Würste. Bewertungen Jg. 2012: Wine Spectator 90/100 Pkt.</p>					
2014/16	Yannick Alléno & Michel Chapoutier, Couronne de Chabot Rouge, Saint-Joseph AOC	■	0,75 l	€ 28,80	(€ 38,40 / 1 l)
<p>Kraftvoller Rotwein aus der renommierten Lage der Nordrhône, Lieu-dit Chabot, in der spätreifenden Zone von Tournon, im historischen Teil der Appellation Saint-Joseph. Manuelle Lese vor dem Entrappen und einer 4-wöchigen Maischegärung im Zement mit Remontage. Ausbau 16 Monate in französischer Eiche. Der tiefdunkel granatfarbene Wein aus 100% Syrah besticht durch seinen Duft nach Cassis und Brombeeren, Kakao, Zedernholz, Rauch und Graphitnoten. Im Geschmack bestätigen sich die vollreifen dunklen Beeren, getragen von einer dichten, kräftigen Tanninstruktur. Muskulöser Körper, sehr mineralisch durch den Granit, mit langem Abgang. Das zeichnet einen großen Saint-Joseph mit Lagerpotenzial aus. Passt hervorragend zu Wild und Roastbeef, kräftigen Braten, Lamm und würzigen Gerichten, auch nach französischer Art mit Senf. Bewertungen Jg. 2012: Wine Spectator 91/100 Pkt.</p>					
2016/18/19	Pie VI, Châteauneuf-du-Pape AOP, BIO	■	0,75 l	€ 41,50	(€ 55,33 / 1 l)
<p>Großartiger Châteauneuf-du-Pape aus 65% Grenache und 35% Syrah, die nahe der Rhône auf niedrigen Terrassen aus alten Alluvialböden mit Kieselsteinen auf Mergel aus der Kreidezeit wachsen. Nach der Handlese und Entrappung erfolgt die Vinifikation in rohen Zementtanks mit natürlichen Hefen und ansteigenden Temperaturen. Langsame passive Extraktion mit Aufrühren der Hefe in den letzten drei Wochen. Der Biowein reift dann weitere 18 Monate im Zement. Tiefes Rubinrot im Glas. Komplexe Aromatik von reifen Früchten, Gewürzen und bitterem Kakao, mit etwas Luft entwickeln sich animierende Noten von Brombeergelee und aromatischen Kräutern. Am Gaumen weich mit samtigen Tanninen zeigt der kraftvolle Rotwein eine wunderschöne Balance von Konzentration und Komplexität. Noten von Likeur und gehaltvollem Saft gehen über in feine Gewürze mit schwarzer Schokolade im Abgang. Passt bestens zu Confit von Schweinebäckchen mit Pfefferlingen, zu Gerichten mit Blutwurst, Wildschwein, Hasenpfeffer und Wildgeflügel. Bewertungen Jg. 2016: R. Parker – Wine Advocate 91-93/100 Pkt.</p>					

M. Chapoutier

2015/16/19 Quatuor, Côte-Rôtie AOP, **BIO**

■ 0,75 l € 69,00 (€ 92,00 / 1 l)

Der Syrah Trauben für diesen erstklassigen und außergewöhnlichen Côte-Rôtie stammen von vier unterschiedlichen Lagen, was einen unglaublich komplexen Wein entstehen lässt. Die Côte Brune mit ihrem verwitterten Glimmerschiefer sorgt für Struktur und Kraft. Die Côte Blonde, die sich auf eine Gneissader befindet, bringt Eleganz und Blüten. Die Trauben aus dem nördlich gelegenen Neve wachsen auf steinigem Glimmerschiefer, der dem Syrah Spannung und Mineralität verleiht. Tupin, im äußersten Süden der Appellation liegend, mit metamorphem Gestein und sandigem Lehmboden, fügt dunkle Frucht und würzige Noten hinzu. Die Trauben aus biodynamischem Anbau werden von Hand geerntet und in rohen Zementtanks auf den natürlichen Hefen vinifiziert. Der Ausbau erfolgt, inklusive malolaktischer Fermentation, im Fass, zu je 50% in teilweise neuen 228 l Barriques und 600 l Fässern. Nach dem Abziehen reift der Wein 12-18 Monate je nach Jahrgang und Verkostungsergebnis des Kellermeisters. Tiefes Purpurrot mit karminroten Reflexen. Die Nase ist komplex und deutlich floral mit einer Aromatik von roten Früchten, Gewürzen und Tapenade. Der erste Eindruck am Gaumen ist frisch und dynamisch mit seidigen Tanninen, gefolgt von süßen Gewürzen und Noten von Zedernholz im Abgang. Ein großartiger Syrah mit einem Reifepotenzial von 20-30 Jahren. Passt hervorragend zu gefüllten Wachteln mit Steinpilzen, gebratenem Wildgeflügel mit Trüffeln, Fleischgerichten vom Grill oder mit Sauce, Hirschpastete und Parmaschinken. Bewertungen Jg. 2015: R. Parker 97/100 Pkt. | 2016: R. Parker 93/100 Pkt., Jancis Robinson 17+/20 Pkt.

2018 Muscat de Beaumes de Venise, VDN

■ 0,375 l € 17,10 (€ 45,60 / 1 l)

Ein köstlicher, mäßig süßer Vin Doux Naturel (französischer Likörwein) aus vollreifen, in mehreren Durchgängen geernteten Muscat blanc à petits grains Trauben. Hierfür wird der Wein bei niedriger Temperatur vergoren, um den typischen blumig-fruchtigen Geschmack zu erhalten. Die Gärung wird bei Erreichung des gewünschten Restzuckers durch Zugabe von Alkohol gestoppt. Der Wein leuchtet in hellem Goldgelb. Intensiv, reichhaltig und elegant duftet er nach Blüten und kandierten Früchten. Am Gaumen ist der Muscat de Beaumes de Venise gut balanciert mit schöner, persistenter Aromatik nach Trockenfrüchten wie Pfirsich, Birne und Mango, etwas zittrisch mit großartiger Länge. Passt wunderbar zu Gänseleber, Käse, Fruchtsalat, Sorbet und Schokoladendesserts. Bewertungen Jg. 2016: VertdeVin 91/100 Pkt.

Côte de Provence

Mathilde Chapoutier

2021 Grand Ferrage, Côtes de Provence Sainte-Victoire Rosé AOC

□ 0,75 l € 14,50 (€ 19,33 / 1 l)

Erstklassiger Rosé aus Syrah, Cinsault, Rolle und Grenache Noir in dem für die Provence typischem blassem Pink. Aromen von weißem Pfirsich, Zitrus und tropischen Früchten in der Nase. Sehr seidig und delizios am Gaumen mit Aromen von Pfirsich und Aprikosen, ergänzt durch feine Himbeer- und Erdbeernoten, etwas Kirsche und einer leichten Würzigkeit mit schwarzen Pfeffer. Sehr elegant mit schöner frischer Säure. Passt zu Fischgerichten und Schalentieren, zu Vorspeisen, hellem Fleisch und Grilladen, exzellent zu Käse und als Aperitif. Bewertungen Jg. 2021: Wine Enthusiast 92/100 Pkt.

Languedoc-Roussillon

Domaine Lafage

2020/22 Centenaire, Côtes du Roussillon Blanc AOP

□ 0,75 l € 11,20 (€ 14,93 / 1 l)

Ein mineralischer Weißwein aus 80% Grenache Blanc und Gris sowie 20% Roussanne von ca. 90 Jahre alten Rebstöcken, die auf Weinbergen an der Steilküste gedeihen und von Hand gelesen werden. 30% des Weins reifen in französischen Eichenfässern mit wöchentlicher Battonage, 70% im Stahltank. Der Centenaire offeriert ein schönes Bouquet von Blüten, Zitrusnoten, weißen reifen Früchten, Feuerstein und einem Hauch Vanille. Köstlich frisch am Gaumen, reich und voll mit schöner Spannung und guter Länge. Passt bestens zu Fisch Carpaccio, Ceviche, Sushi, Geflügel mit Gratin Dauphinois, Ratatouille, Paella und Käse. Bewertungen Jg. 2020: Decanter World Wine Awards Silver 90 Pkt., Jancis Robinson 16,5 Pkt.

Domaine Lafage

2018/2022 Muscat de Rivesaltes „Grain de Vignes“, AOP

■ 0,75 l € 17,50 (€ 23,33 / l)

In einer schlanken, mit Glasverschluss versehenen Flasche präsentiert sich der Vin Doux Naturel (VDN) aus 90% Muscat Blanc à Petits Grains und 10% Muscat d'Alexandrie in blassem Zitronengelb. Die Trauben für diesen aromatischen „fortified wine“ (aufgespritzter Wein) werden im Roussillon in der Weinbauregion Rivesaltes per Hand gelesen und nach 24-stündiger Mazeration bei niedriger Temperatur vergoren und auf 15% Vol. aufgespritzt, um den typischen Charakter des Muscat für den VDN zu erreichen. In der Nase floral nach Rosen und Frühlingsblüten, Birnen, Litschi und warmen Gewürzen. Am Gaumen sehr aromatisch, süß und kräftig, würzig, salzig, hochkonzentriert, zitrisch, mit Noten von überreifen Birnen und Honig. Jung und kühl getrunken als Apertif passt der VDN auch zu Früchten, Tartes, z.B. Tarte au Citron, cremigen Desserts und zu gebratener Entenleber. Bewertungen: Concours Général Agricole Paris 2018 „Gold“. Guide Hachette des vins für 2020 2 Sterne.

2020 La Rétro, Vin de France

■ 0,75 l € 9,50 (€ 12,67 / l)

Ein hellroter, sehr fruchtiger Rotwein aus Carignan, Lladoner, Grenache Noir und Grenache Gris Trauben aus verschiedenen Terroirs des Roussillon. Die Trauben werden nicht entrappt und nur kurz mazeriert, um eine leichte Extraktion von Farbe und Tannin zu erzielen. Jean-Marc Lafage hat mit dem La Rétro die schöne, südfranzösische Tradition des Hausweins seines Vaters wieder aufleben lassen. Sehr frisch und leicht, mit delikaten Aromen von hellen Beeren, Kräuterwürze, schöne Balance. Ein perfekter Wein als Apéro und zu gegrilltem. Vor dem Genuss leicht kühlen. Bewertungen: Jancis Robinson 16,5 Pkt., Decanter: 92 Pkt.

2018/19 „La Caumette“ Côtes Catalanes IGP

■ 0,75 l € 23,30 (€ 31,07 / l)

Ein unglaublich mächtiger und vollmundiger Wein mit üppiger schwarzfruchtiger Aromatik! Die Trauben für diesen streng limitierten Topwein „La Caumette“ aus 80% Mourvèdre, 10% Grenache und 10% Carignan wachsen nahe dem Dorf Maury, ca. 40 km vom Meer entfernt, auf Böden aus Schiefer und schwarzem Tonmergel. 70% des Weins reift für 6-9 Monate in Barriques. Tiefdunkel, beinahe schwarz in der Farbe, duftet der La Caumette verführerisch nach unglaublich dunklen, reifen schwarzen Früchten, Brombeeren und Kirschen, gepaart mit warmen Gewürzen, etwas Rauch und Noten von Süßholz und Thymian. Am Gaumen druckvoll, intensiv und komplex mit viel reifer Frucht, würzigen Rumnoten und einem Hauch von Vanille. Gut strukturiert mit beachtlichem Tannin und schöner Frische. Passt zu kräftigen Eintöpfen mit und ohne Fleisch, zu Rinderbraten und Lammgerichten mit Ratatouille. Bewertungen Jg. 2016: Robert Parker 94 Pkt.

Domaine de Bila-Haut

2017 Occultum Lapidem Blanc, Côtes du Roussillon AOP

□ 0,75 l € 17,80 (€ 23,73 / l)

Charaktervoller Weißwein aus vorwiegend Grenache Blanc mit Grenache Gris und Vermentino. Die Trauben stammen hauptsächlich aus der Zone Latour de France von Gneiss-Böden. Nach der manuellen Lese und einer Kühlung auf 10° C erfolgt die Fermentation von 70% des Mosts bei 18° C in Edelstahltanks und 30% in 600 l Holzfässern, ohne malolaktische Gärung. Anschließend weitere 9 Monate Reifung mit Batonnage. Der Wein besticht durch seine schöne goldene Farbe mit einem Bouquet nach Steinfrüchten, vor allem Aprikosen und Pfirsiche, und einem Hauch von Blüten mit feinen Röstnoten. Schöne Frische am Gaumen mit reifen Fruchtnoten, eleganter Körper mit viel Mineralität und Komplexität und einer Spur Vanille; gut balanciert durch die Frische und Kraft der weißen Grenache. Passt gut zu Tajine mit Huhn und Aprikosen, Canard à l'Orange und weiteren fruchtbetonten oder asiatisch gewürzten Gerichten. Bewertungen: The Wine Advocate 91-93 Punkte

2018 Chrysopée Blanc, Collioure AOP

□ 0,75 l € 54,00 (€ 72,00 / l)

Exzellenter Weißwein der Linie Sélection Parcelle von M. Chapoutier aus 90% Grenache Gris und 10% Grenache Blanc Trauben, die auf sehr alten Schieferböden des Erdzeitalters Devon wachsen. Geerntet wird von Hand in den frühen Morgenstunden, um die Frische des Meeres zu nutzen, mit anschließender Ganztraubenpressung. Die alkoholische Gärung wie auch die 6-monatige Reifung des Weins mit Batonnage während der ersten zwei Monate, erfolgt in „Demi-Muid“, den typischen 600 l Eichenfässern des Rhône Tals. Intensiv schimmerndes Gold im Glas, wunderbar komplexer Duft in der Nase mit Noten von saftigen Früchten wie Pfirsiche und Aprikosen, feine Röstaromen, Limette und Orangenzesten, abgerundet durch ein florales Bouquet. Am Gaumen reich und opulent mit mittlerem Körper und einer enormen Frische und Salzigkeit, mineralisch im Finish. Trinkreif mit Lagerpotenzial von 10+ Jahren. Der Chrysopée passt bestens zu Risotto mit Muscheln oder Meeresfrüchten. Bewertungen Jg. 2016: R. Parker/Wine Advocate 92/100 Pkt., Jancis Robinson 16/20 Pkt.

Domaine de Bila-Haut

2016 Occultum Lapidem Rouge, Côtes du Roussillon Villages Latour de France AOC ■ 0,75 l € 14,90 (€ 19,87 / 1 l)

Delikate Assemblage aus Syrah, Grenache Noir und Carignan, die auf Gneiss und Schieferböden aus dem Devon und Kalkgestein aus der Kimmeridge Periode wachsen und von Hand geerntet werden. Die Reife der Weine findet abhängig vom Ernteergebnis je zur Hälfte in Bottichen und Fässern statt. Dunkel Granatrot im Glas duftet der Rotwein anfangs deutlich nach Graphit und Leder, gefolgt von einer intensiven Aromatik nach schwarzen Früchten, Pfeffer und Sträuchern. Der erste Eindruck am Gaumen ist griffig und dicht. Mit fleischigem Körper, sonnenverwöhnter Schwarzbeerigkeit und Gewürzen sorgt der Wein für saftigen Trinkfluss, begleitet von feinen Tanninen und einer großartigen Frische im Abgang. Passt gut zu südfranzösischen Lammgerichten, Wurst, Schinken und Gemüsegerichten wie z.B. Ratatouille; auch zu der dort ebenfalls geschätzten katalanischen Küche. Bewertungen Jg. 2016: Robert Parker 91 Punkte

2017 Collioure Rouge, Collioure AOC ■ 0,75 l € 28,50 (€ 38,00 / 1 l)

Mit dieser Cuvée aus Grenache Noir und Mourvèdre Trauben, die von alten terrassierten Weinbergen mit Mica-Schiefer stammen, ist es M. Chapoutier erneut gelungen, einen außergewöhnlichen Rotwein im Roussillon zu kreieren. Ein Sélection Parcellaire Wein, der nur in kleinsten Mengen hergestellt wird. Nach über 4 Wochen Extraktion auf den Schalen erfolgt der Ausbau zu 30% in Demi-Muids (600 l Eichenfässer) und 70% im Zement für 15-18 Monate. Im Glas mittleres Granatrot, verströmt der Wein einen verführerischen Duft nach schwarzen Beeren, Blaubeeren und Himbeeren, ergänzt durch leichte Noten nach Graphit und öffnet sich dann mit einem Hauch von Gewürzen wie Zimt und Piment, Geranienblüten und Veilchen. Am Gaumen erstaunlich viel Tannin, betörende Noten von Blaubeeren, blauen Pflaumen, süßen Kirschen, gefolgt von den Gewürzen, auch etwas Lorbeer, die sich in einem langen salzigen Finish mit einer Spur Jod vereinen. Großartige Finesse und Klarheit. Jetzt trinkreif mit einem Lagerpotenzial von ca. 15 Jahren. Passt gut zu Kalbskotelett mit Waldpilzen, Lammrücken mit Rosmarinkartoffeln, gegrilltem Thunfisch und Pasta mit kräftigen Saucen. Bewertungen Jg. 2016: R. Parker 91-93/100 Pkt.

2017 V.I.T., Sélection Parcellaire, Côtes du Roussillon Village Latour de France AOC ■ 0,75 l € 61,00 (€ 81,33 / 1 l)

V.I.T. – visitare interiore terrae – ist das Ergebnis von 6 Jahren intensiver Arbeit mit dem Terroir, die einen wertvollen und raren Wein hervorgebracht hat. Eine Cuvée aus 65% Grenache Noir, gewachsen auf Gneiss, und 35% Syrah Trauben von Kalk-Lehm-Böden, die reif von Hand gelesen werden. Nach einer langsamen Extraktion auf den Schalen für vier Wochen erfolgte die Reifung je zur Hälfte in Betontanks und Demi-Muids, den typischen 600 l Eichenfässern der Rhône. Im Glas tief leuchtendes Granatrot. Komplexe Nase mit expressiver Aromatik von sehr reifen schwarzen Früchten wie Hollunderbeeren und Brombeeren, Cassis, würzige Noten nach Pfeffer und Garrique, erdigen Noten und getrockneten Blüten. Kraftvoll und elegant am Gaumen mit festen, seidigen Tanninen, reichhaltig mit guter Struktur und deutlicher Würzigkeit. Wunderbare Länge mit einem ätherischen Finish. Ein ausdrucksstarker und komplexer Wein mit einem Lagerpotenzial von rund 10 Jahren. Passt gut zu Steaks und Fleischgerichten. Bewertungen Jg. 2013: Wine Advocate Parker 94-96/100, Jancis Robinson 17/20 Pkt.

M. Chapoutier

2014 Banyuls Rouge Rimage, Vin Doux Naturel (VDN/Süßwein), AOC – aus – ■ 0,5 l € 14,00 (€ 28,00 / 1 l)

Köstlicher Vin Doux Naturel aus 90% Grenache und 10% lokalen Rebsorten, die in äußerst heißem Klima in Hanglage auf uralten Schieferböden wachsen. Die Trauben werden in sehr reifem Zustand von Hand geerntet und anschließend entrappt. Lange Mazeration auf den Schalen mit Zugabe von Alkohol, der die Extraktion von Aromen und Tanninen unterstützt und die Gärung stoppt. Der Wein reift 16-20 Monate in Bottichen. In der Farbe Granat bis Mahagoni, je nach Alter und Reife. Kräftige Aromatik in der Nase, die von schwarzen Früchten bis Fruchtkompott mit zarten Kakaonoten reicht. Am Gaumen üppig mit gekochten Früchten und Gewürzen, gestützt durch ein feinmaschiges Tanningerüst und ausreichend Süßzucker. Ein Banyuls mit großer Länge und verführerischer Süße. Passt zu Desserts mit Pflaumen und Datteln, zu getrockneten oder frischen Früchten, zu süß-sauren asiatischen Gerichten und zu Wachteln mit Feigen.

2001 Banyuls Terra Vinya Rouge, Vin Doux Naturel (VDN/Süßwein), AOC ■ 0,5 l € 23,50 (€ 47,00 / 1 l)

2020 Banyuls Terra Vinya Rouge, Vin Doux Naturel (VDN/Süßwein), AOC ■ 0,5 l € 32,00 (€ 64,00 / 1 l)

Außergewöhnlicher Vin Doux Naturel aus 100% Grenache, die in Hanglage auf sehr alten, äußerst kargen und heißen Schieferböden wächst. Die Trauben werden in sehr reifem Zustand von Hand geerntet, sobald sie einen natürlichen Alkoholgehalt über 15% enthalten. Lange Fermentation des Mostes mit Zugabe von Alkohol, der die Extraktion von Aromen und Tanninen unterstützt und die Gärung stoppt. Anschließend reift der Wein 16 Monate in Eichenfässern. Kräftiges Granatrot im Glas mit sehr intensiver Aromatik von gekochten Früchten, in Armagnac eingelegten Pflaumen, geröstetem Kaffee und Kakao, Trockenfrüchten und Nüssen. Am Gaumen entfaltet der Banyuls zusätzlich eine perfekte Balance von Alkohol und Süße mit lang anhaltendem Geschmack. Wunderbar gereift ist der Terra Vinya Rouge eine köstliche Rarität und regionale Spezialität. Lange lagerfähig. Passt zu Gänseleber, Blauschimmelkäse, Schokoladen- und Kaffee-Desserts oder zu einer Zigarre.

Languedoc-Roussillon

Domaine Gayda

Bio-Kontrollstelle FR-BIO-10

2021	Flying Solo, Grenache Blanc & Viognier, I.G.P. Pays d'Oc	□	0,75 l	€	7,70	(€ 10,27 / 1 l)
2022/23	Flying Solo, Grenache Blanc & Viognier, I.G.P. Pays d'Oc	□	0,75 l	€	8,70	(€ 11,60 / 1 l)

Die Trauben für diese wunderbare Cuvée aus 85% Grenache Blanc und 15% Viognier wachsen auf Kalkstein-Lehm-Terrassen und werden schonend gepresst. Der Wein reift im Stahltank auf der Feinhefe. Aromatisch nach Zitrusfrüchten duftend, bietet der Flying Solo am Gaumen viel Frische und eine knackige Frucht und ist sehr ausgewogen im Abgang. Ein rundes und lebendiges Geschmackserlebnis, das Freude bereitet. Passt gut zu leichten Vorspeisen, Suppen, Gemüse, Fisch und Geflügelgerichten.
Bewertungen Jg. 2018: Wine Spectator 88 Pkt.

2019	Figure Libre Freestyle Blanc, I.G.P. Pays d'Oc, BIO	□	0,75 l	€	13,50	(€ 18,00 / 1 l)
------	--	---	--------	---	-------	-----------------

Eine reichhaltige, komplexe Cuvée aus handgelesenem Traubengut – 55% Grenache Blanc, 20% Maccabeu, 20% Marsanne, 5% Roussanne – gereift im Eichenfass, das dem Wein Tiefe verleiht. Hell golden leuchtend im Glas, sehr aromatisch mit frischer Säure und Zitrusnoten, im Bouquet Apfelaromen, weiße Blüten und Stachelbeeren. Am Gaumen Grapefruit, gelbes Steinobst und reife Stachelbeeren, kräftiger Körper, cremig und leicht mineralisch im Abgang. Ein unkonventioneller und charaktervoller Weißwein. Passt hervorragend als Aperitif, zu cremigen Hühnchen- oder Fischgerichten, zu Vitello Tonnato und gegrillter Seezunge.

2016/18	Cépage Syrah, I.G.P. Pays d'Oc	■	0,75 l	€	9,20	(€ 12,27 / 1 l)
---------	--------------------------------	---	--------	---	------	-----------------

Ein körperreicher Syrah mit sehr dunkler opaker Farbe. Im Duft schwarzer Pfeffer, Lakritz und verschiedene Gewürze. Am Gaumen vielfältige schwarze und blaue Früchte, moderate Tannine. Insgesamt erfreulich frisch und konzentriert tendiert er im Stil zu den eher kühleren Syrahs der Nördlichen Rhône.

2019/20/21	Figure Libre Freestyle Rouge, I.G.P. Pays d'Oc, BIO	■	0,75 l	€	13,50	(€ 18,00 / 1 l)
------------	--	---	--------	---	-------	-----------------

Eine außergewöhnliche Rotwein-Cuvée aus 45% Syrah, 25% Grenache Noir, 10% Mouvèdre, 10% Carignan und 10% Cabernet Franc, inspiriert von der Verschiedenartigkeit des Terroirs mit seiner wundervollen Aromatik, die den Anspruch, einen „Freestyle“ Wein mit der typischen Gayda Charakteristik zu kreieren, reflektiert. Tief Rubinrot im Glas, lebendige, ausdrucksstarke Aromatik von roten und schwarzen Früchten, Pfeffer, gepaart mit einer süßen Würzigkeit. Voller Körper mit gut integrierten Tanninen und einem langen, seidigen Finish.

Bewertungen Jg. 2017: 2 Sterne im Guide Hachette | 2018: Mundus Vini Biofach Gold.

2016	Chemin de Moscou, I.G.P. Pays d'Oc, BIO	■	0,75 l	€	24,90	(€ 33,20 / 1 l)
2018	Chemin de Moscou, I.G.P. Pays d'Oc, BIO	■	0,75 l	€	25,70	(€ 34,27 / 1 l)
2021	Chemin de Moscou, I.G.P. Pays d'Oc, BIO	■	0,75 l	€	26,90	(€ 35,87 / 1 l)

Komplexer Rotwein von tief violetter Farbe aus rund 70% Syrah mit Grenache und etwas Cinsault Trauben, die in mediterranem Klima bestens ausreifen und mit der Hand gelesen werden. 21 Monate in französischen Eichenfässern gereift. Expressive Aromatik von dunklen Beeren, Pfeffer, Zimt und Veilchen im Duft. Verführerisch am Gaumen mit Aromen von reifen Brombeeren und Kräutern, ergänzt durch elegante Reifennoten und Mineralität. Ein körperreicher Wein mit harmonischer Struktur und weichem Tannin. Passt hervorragend zu Lambraten mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille.

Bewertungen Jg. 2014: Intl. Gold Medal Mundus Vini | 2017: Mundus Vini Biofach Gold „Best organic red wine France 2020“, Decanter: 93 Pkt., Wine Spectator: 91 Pkt.

Südwest

Lionel Osmin

- 2022 La Baie Orientale, IGP Comté Tolosan Blanc** □ 0,75 l € 10,30 (€ 13,73 / 1 l)
- Eine völlig neuartige Weißwein-Cuvée im Südwesten aus Muscat, Gewürztraminer, Riesling, Viognier und Muscadelle, die mit exotischen und floralen Aromen überrascht. Zwei Hektar wurden in den 1980er Jahren aus experimentellen Gründen im Herzen der Region Gers mit diesen im Osten Frankreichs verbreiteten Rebsorten bepflanzt. Alle Trauben wachsen unter Meereseinfluss auf Kalkstein-Ton-Böden, die eine langsame Reifung und perfekte Aromenbildung ermöglichen. Nach der temperaturgesteuerten Gärung erfolgt gekonnt der Verschnitt der einzelnen Teile. La Baie Orientale ist ein trockener, aromatischer Weißwein in hellem Zitronengelb, der mit intensivem Duft nach Rose, Lychee, Jasmin, Orangenblüte und Aromen von Melone, Nektarinen und grünen Pflaumen verführt. Am Gaumen besticht der Wein mit der Kraft des Viogniers, feinen Muscat Fruchtnoten, Limette, etwas Exotik und einer großartige Frische, die die Meeresnähe verspüren lässt, cremig, erfreuliche Länge. Passt bestens zu Meeresfrüchten, Austern, Fischsuppe, Maledivischem Gemüsecurry mit Garnelen und Kokosmilch, Räucherlachs, Sushi, Spargel und scharfwürzigen Gerichten wie auch Ziegenkäse oder als Aperitif.
- 2016/18 Cahors AOP** ■ 0,75 l € 11,20 (€ 14,93 / 1 l)
- Dieser fast schwarze Wein aus Malbec Trauben, die auf terrassierten Lagen entlang des Flusses Lot reifen, zeigt in der Nase Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brom- und Heidelbeeren, sowie Zimt und Vanille. Am Gaumen werden die präsen Säure und das gut strukturierte Tannin von Kakao- und Zigarren-Noten untermauert. Langer, reichhaltiger Nachhall. Trinkreif mit Lagerpotenzial 5+ Jahre. Passt perfekt zur rustikalen französischen Küche von Enten-Rillettes bis Coq au Vin.
- 2020 Coeur de Malbec, AOP Cahors** ■ 0,75 l € 11,60 (€ 15,47 / 1 l)
- In den Flusswindungen des Lot, der einen ausgleichenden Einfluss auf das lokale Klima hat, befindet sich die Cahors AOP, das Herzgebiet der Malbec Traube, aus der tiefdunkle, fast schwarze Rotweine mit kraftvollem und komplexen Aromenprofil von schwarzen Früchten und Gewürzen entstehen. Die Trauben stammen von den besten Terrassen im Lot Tal und dem Kalksteinplateau. Besonderen Wert wird auf eine sanfte, kontrollierte Extraktion der Tannine vor und nach der Gärung gelegt. Die 12-monatige Reifung erfolgt zu einem Viertel in Holz. Der Malbec leuchtet in tiefem Purpurrot, fast schwarz, und duftet intensiv nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Blaubeeren, Veilchen, süßen Gewürzen wie Zimt und Vanille, mit einem Touch Kakao und Zigarrenbox. Üppig am Gaumen mit mittlerer Komplexität und samtigem Tannin, gut balanciert. Schöner Abgang, der die Reichhaltigkeit des Weins noch unterstreicht. Passt gut zu gebratenen Pilzen, Fleischfondue, Hühnchen mit Trüffel, Ente, gegrillten Steaks, gereiften Käsen und Camembert.
- 2016/17/19 Le Roi Boeuf, IGP** ■ 0,75 l € 16,80 (€ 22,40 / 1 l)
- „Le Roi Boeuf“, den König der Rinder, nennen die Leute im Südwesten Frankreichs die Tiere der stattlichen und alten Rasse „La Bazadaise“. Die charaktervolle und wertige Ausstattung der Flasche in Form einer Plakette, mit der die schönsten Tiere prämiert werden, ist eine wunderschöne Reminiszenz an La Bazadaise. Der Wein ist eine ertragsreduzierte und für die Region typische Cuvée aus 75% Merlot, 15% Tannat und 10% Cabernet Franc. Tiefrot in der Farbe mit einem Duft nach Veilchen und saftigen blauen Pflaumen, sauren Kirschen und Zwetschgen mit leichter Würzigkeit und vegetabilen Noten in der Nase. Am Gaumen eine direkte, lebendige Säure gepaart mit kräftigem und weichen Tannin. Der Wein begeistert mit der Würze und Kraft des Tannat, der Frucht des Merlot und der würzig-kräutrigen Aromatik des Cabernet Franc, die nach einigen Jahren der Reifung perfekt verschmelzen! Aromen von dunklen blauen Früchten, gepaart mit schwarzem Pfeffer und leichten Walnussaromen junger Schälüsse mit der typischen Bitterkeit der Nusshaut. Frisch und flüssig im Trinkgenuss. Passt super zu kräftigem Fleisch und Grilladen, zu Wildterrine und Budin Noir (französische Blutwurst und Kartoffelpüree).
- 2015 Clos Cancailläu, Le Dernier Carré, AOP Jurançon** □ 0,75 l € 17,00 (€ 22,67 / 1 l)
- Diese frische Süßweinspezialität aus dem Jurançon präsentiert sich golden durch den Föhn-Effekt (trockener heißer Wind aus Spanien wehend) und besteht aus den Rebsorten Petit Manseng (60%) und Gros Manseng (40%), die auf amphitheaterähnlichen, südlich ausgerichteten Terrassen ausgewählter Hügelparzellen im Pyrenäen Vorgebirge wachsen. In kühlem Klima mit maritimen Einflüssen, aber meist trockenem, heißem Herbst aufgrund der südlichen Winde entwickeln die Trauben eine hohe Konzentration durch Trocknung am Rebstock. Sehr spät werden gesunde Trauben, ohne Botrytis, geerntet. Es folgt eine langsame, sanfte Pressung, das bedeutet puren Saft und ausdrucksvolle Aromatik. Reifung auf der Feinhefe, teilweise im Fass, für 18 Monate. Der Süßwein leuchtet in schönem, brillanten Gold. Ausdrucksstarker Duft nach exotischen Früchten wie frischer Ananas und Mango, mit Notem von weißem Trüffel und einem Hauch Vanille. Am Gaumen bestätigt sich die Aromatik. Gute Balance zwischen Süße und Säure verleihen dem Wein eine wunderbare Frische. Lebendig, elegant, frisch und luftig mit exotischer Aromatik charakterisiert diese Köstlichkeit. Passt hervorragend zu Foie Gras, Hühnchen mit Ananas oder gebraten, Curry, Käse, vielen Desserts und Tartes mit frischen Früchten oder auch als Aperitif. Reifepotenzial: 10 Jahre. Bewertung: Wine Enthusiast 90 Pkt.

Domaine Berthoumieu (Lionel Osmin)

Bio-Kontrollstelle FR-BIO-10

- 2021 La Fé Blanc, AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec, **BIO**** □ 0,75 l € 13,50 (€ 18,00 / 1 l)
- „La Fé“, der Name dieses intensiven und trockenen Weißweins zeugt von der Geschichte des Ortes Viella, dem Sitz des Weinguts, als die Bewohner im 18. Jht. ihr Dorf voller Mut und Vertrauen auf einem Hügel neu aufbauen mussten. Den Weg dorthin nannten sie La Fé (Vertrauen). Die im Schnitt 30 Jahre alten Reben des „Vignoble Historique“ wachsen auf Ton-Kalkstein-Böden in heißem Mikroklima mit kühlendem Meeresinfluss und sind seit 2021 biozertifiziert. Die Trauben der Rebsorte Gros Manseng, ergänzt durch etwas L'Arrufiac, einer lokalen Rebsorte, reifen langsam, wodurch sie eine schöne exotische Fruchtaromatik und Frische ausbilden. Die malolaktische Gärung wird vermieden, um diese Frische zu erhalten. 6 Monate Reifung, zu 20% in Eichenfässern. Der Wein leuchtet in hellem Gelb und verströmt delikate Zitrusaromen, ergänzt durch exotische Frucht, speziell Ananas, Stachelbeeren, grünem Apfel, feinen Küchenkräutern und Noten von Akazienblüten. Am Gaumen frisch mit fruchtbetontem und vollem Körper mit leichter Würzigkeit von weißem Pfeffer, perfekt balanciert und harmonisch in seiner Lebendigkeit, Kraft und Komplexität. Der Wein hat ein gutes Reifepotenzial. Passt gut zu Meeresfrüchten, Muscheln, gebratenem Hühnchen und Schweinefleisch, wie auch zu Ziegen- und Schafskäse.
- 2019 La Fé Madiran, AOP** ■ 0,75 l € 13,50 (€ 18,00 / 1 l)
- Der Name „La Fé“, was Vertrauen bedeutet, leitet sich ab aus der Geschichte des Ortes Viella, in dem sich die Domaine Berthoumieu befindet, als im 18. Jahrhundert aufgrund einer Epidemie die Bewohner ihr Dorf niedergebrannt und es mit Mut und Vertrauen auf einem Hügel neu erbaut haben. Den Weg dort hinauf nannten sie La Fé. Der Wein stammt von 50 Jahre alten Reben, die das außergewöhnliche Terroir widerspiegeln, zu 100% von der Rebsorte Tannat. Sie hat die Glut, Intensität, Frische und Reichhaltigkeit, um daraus diesen einzigartigen Wein ohne zugesetztem Schwefel zu machen. Der La Fé reift für 12 Monate in Eichenfässern. Tiefes Granatrot im Glas mit intensivem und komplexem Duft nach reifen Früchten mit Vanille und Lakritz. Mit etwas Luft entwickeln sich Tabak- und Waldbodennoten, die die Feinheit des Weins unterstreichen. Am Gaumen vielseitig, fleischig und reichhaltig mit der gleichen aromatischen Komplexität wie in der Nase. Das feingliedrige Tanningerüst sorgt für einen seidigen Eindruck und eine schöne Kraft und Länge. Passt gut zu Fleischgerichten von Rinderfilet, Ente bis Lamm. Bewertungen Jg. 2017: Wine Enthusiast: 92 Pkt.
- 2016/17 Charles de Batz Madiran, AOP** ■ 0,75 l € 16,50 (€ 22,00 / 1 l)
- Die Domaine Berthoumieu befindet sich in der Gascogne, der Geburtsstätte der berühmten Musketiere in der Zeit von Louis XIV. Es war Charles de Batz, der als Inspiration für den Charakter von D'Artagnan diente. Dieser Wein aus 90% Tannat und 10% Cabernet Sauvignon ist kraftvoll und elegant zugleich, einzigartig, dicht und langanhaltend. Die 50 Jahre alten Reben wachsen auf Ton und Kieselböden, durchsetzt mit großen Flusststeinen, die Trauben werden von Hand geerntet. Die Kaltmaceration vor der Gärung und auch danach erhöht die Aromentiefe und extrahiert die besten Tannine aus den Schalen, gefolgt von einer 12-monatigen Reifung in neuen Eichenfässern. Rubinrot im Glas mit würzigem Duft nach Brombeeren, Pflaumen, Cassis, Piment, etwas Tomatenblatt, unterlegt von feinen Holznoten. Kraftvoll am Gaumen mit gut erhaltener Primäroromatik und deutlicher Tanninkonzentration, die viel Finesse von den alten Rebstöcken aufweist. Ein Rotwein mit erstaunlicher Vielschichtigkeit, der jedoch das Terroir des Madiran mit seinen dunklen Früchten und würzigen Noten bestens zur Geltung bringt. Gutes Reifepotenzial bis zu 15 Jahre. Passt wunderbar zu Fleischgerichten wie Hase, Ente, Tournedos vom Rind, Lamm. Bewertungen Jg. 2015: Wine Enthusiast 93 Pkt., Decanter: 91 Pkt., Vinum 4/2021 17 Pkt.
- 2016 Vitis MCM, AOP Madiran** ■ 0,75 l € 29,00 (€ 38,67 / 1 l)
- Intensiver, kräftiger Spitzenwein aus der außergewöhnlichen Rebsorte Tannat von rund 100 Jahre alten Rebstöcken, die in der Gascogne auf Ton und Kieselböden, durchsetzt mit großen Flusststeinen, bestens gedeihen. Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig verarbeitet mit Kaltmazeration, um eine größere Aromentiefe zu erreichen und die besten Tannine aus den Schalen zu extrahieren. 18 Monate reift der Rotwein in neuen Eichenfässern, um eine seidige Qualität der Tannine zu erreichen. Sehr dunkle, fast schwarze, brillante Farbe im Glas. Im Duft eine Aromatik von roten und schwarzen Früchten, von Blaubeeren, Brombeeren bis Kirsche, ergänzt durch einen Hauch von Mokka. Konzentriert und kraftvoll am Gaumen, wo sich die Aromatik der Nase bestätigt. Ein intensiver Rotwein mit der Finesse eines Grand Crus. Passt bestens zu Lammschwein, konfiert Ente, Steinpilzomelett, Wildterrine, Rindfleischgerichten und französischem Kuhmilch-Weichkäse wie Pont-l'Évêque oder einem Tomme Schafskäse aus den Pyrenäen. Bewertung: Wine Enthusiast 95 Pkt.

Südwest

Didier Dagueneau

2015 Les Jardins de Babylone Sec

□ 0,75 l € 74,00 (€ 98,67 / l)

Trockener, sehr eleganter und schlanker Weißwein aus 100% Petit Manseng, der nur in geringer Menge produziert wird. Die Reben gedeihen in einem terrasierten, nach Süden ausgerichteten Amphitheater, das an „Les Jardins de Babylone“ erinnert. Der Wein entstammt einem langfristigen Kooperationsprojekt von Louis-Benjamin Dagueneau, der auch das renommierte Weingut in Pouilly-Fumé betreibt und Guy Pautrat, der Rebflächen im Jurançon am Fuße der Pyrenäen bewirtschaftet. Die handgeernteten Trauben werden in Barrique fermentiert. Es folgen mindestens 6 Monate im Stahltank, anschließend Ausbau in gebrauchten Demi-muids (600 l) und Barriques. Der Wein duftet köstlich nach kandierten Früchten und weißen Blüten. Am Gaumen tiefgründig mit herrlicher Mineralität, großer Klarheit und eleganter Säure. Im Geschmack grüne und gelbe Früchte wie Pflaumen, Pfirsich und Mango. Langer und frischer Nachhall. Passt gut zu opulenten, leicht salzigen Gerichten mit Krustentieren, Garnelen in Curry, gegrilltem Hummer.

Alsace/Elsass

Marc Kreydenweiss – BIO –

Bio-Kontrollstelle FR-BIO-01

2013 Riesling Andlau, AOC, biodynamisch, **BIO**

– Rarität –

□ 0,75 l € 19,40 (€ 25,86 / l)

Ein traumhafter Riesling, angebaut im rosa Sandsteingebiet der Vogesen am Fuße der Wiebelsberg Grand Cru Lage und biodynamisch zertifiziert. Elegant, trocken und sehr mineralisch mit kräftigem Körper. Im Duft weiße Blüten, speziell Lindenblüten, Zitrusnoten, gelbe Früchte und Aprikosen. Am Gaumen Apfel, Limone, Stachelbeeren, reife Fruchtaromen mit Exotik und Honig, gepaart mit feinen Salznoten und einer rassigen Säure, die dem Wein eine extreme Frische verleiht. In der Reife wird er opulent. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Geflügel und speziell zu scharfen asiatischen Gerichten und Blauschimmelkäse.



ehrliche münchener

WEINBOUTIQUE & WEININSTITUT



Österreich

Niederösterreich/Kremstal

Burgenland

Niederösterreich/Kremstal

Vitkultur Moser / Sepp Moser – BIO –

Bio-Kontrollstelle AT-BIO-302

2022 Grüner Veltliner Ried Gebling, 1ÖTW, Kremstal DAC, Demeter **BIO** □ 0,75 l € 21,80 (€ 29,07 / l)

Die Lage Gebling wurde bereits 1284 urkundlich erwähnt. Der Grüne Veltliner wächst hier auf bis zu 700 m langen, südlich exponierten Terrassen mit einer Hangneigung von 45 Prozent auf Löss mit teilweise massiven Konglomerat-Felsen im Untergrund. Spontangärung im Edelstahltank, im dem auch der 8-monatige Ausbau auf der Freihefe erfolgt. Der Wein ist mineralisch geprägt und ausdrucksvoll und auch bei hoher Reife nie schwer. Mittleres Grüngelb im Glas, in der Nase feinwürzig mit schöner Aromatik nach sanften Wiesenkräutern mit feinem Apfel und leichten Zitrusnoten. Am Gaumen kräftig, Aromen von gelben Früchten mit tropischen Nuancen gepaart mit cremiger Eleganz, etwas Pfeffer, langer mineralischer Abgang – ein feiner Grüner Veltliner aus biodynamischem Anbau. Der perfekte Begleiter zum Wiener Schnitzel und zu Fischgerichten mit feinwürzigen Saucen. Reifepotenzial: 2032.

2021 Grüner Veltliner Ried Breiter Rain, 1ÖTW, Kremstal DAC, Demeter **BIO** □ 0,75 l € 25,50 (€ 34,00 / l)

Der Grüne Veltliner wächst auf den südlich exponierten Terrassen der Lage Breiter Rain auf Lössboden. Die Lage ragt aus dem Weinberg heraus, wodurch die Rebstöcke gut durchlüftet werden und die Trauben auf natürliche Weise länger gesund bleiben und eine hohe Konzentration erreichen. Die Gärung erfolgt spontan in gebrauchten 2500 l und 500 l Eichenfässern. Der Wein reift anschließend acht Monate im Holzfass auf der Feinhefe. Goldgelbe Farbe im Glas, intensive Aromatik nach exotischen Früchten und würzigem Tabak. Am Gaumen voluminös, vielschichtig und gut strukturiert, mineralisch und seidig-salzig im Abgang. Passt gut zu Kalbsteak und Wiener Schnitzel, Pasteten und zur asiatischen Küche. Reifepotenzial: 2041.

Burgenland

Sepp Moser – BIO –

Bio-Kontrollstelle AT-BIO-302 (Jg. 2021) / AT-BIO-301

2014 Pinot Blanc, Demeter **BIO** □ 0,75 l € 12,90 (€ 17,20 / l)

2021 Pinot Blanc, Demeter **BIO** □ 0,75 l € 16,90 (€ 22,53 / l)

Feiner Weißburgunder aus bio-dynamisch bewirtschafteten Weingärten in Apetlon im sonnenverwöhnten Neusiedlersee-Gebiet. Er stammt vom zweiten Weingut der Familie Sepp Moser mit Hauptsitz im Kremstal. Die Reben stehen in pannonischem Flachland auf tiefgründigen „Tschernosem“ (Schwarzerde), die teils stark mit Wärme speicherndem Schotter durchzogen ist. Nach der Spontanvergärung im 250 l Eichenfass erfolgt der Ausbau in Holz und Edelstahl. Der Wein leuchtet grüngelb im Glas und verströmt einen feinen Duft nach Heublumen, Biskuit und Haselnuss. Am Gaumen ist der Pinot Blanc elegant mit viel Schmelz, harmonisch, feinfruchtig und erfreut mit einem schönen langen Abgang. Passt gut zu gebratener Hühnerbrust, Flusskrebse und grünen Gemüsegerichten.

2017 Schilfwein, Süßwein, Demeter **BIO** □ 0,375 l € 26,80 (€ 71,47 / l)

Eine Spezialität vom Neusiedlersee aus biodynamischer Landwirtschaft. Die 100% gesunden Sauvignon Blanc Trauben wurden sorgfältig auf Schilfmatten aufgelegt und waren nach drei Monaten stark eingetrocknet, d.h. rosiniert. Die Spontanvergärung und der Ausbau erfolgte im Edelstahltank. Der in hellgelbem Glanz viskos im Glas liegende, köstliche Wein mit einer Restsüße von 208,4 g/l duftet nach exotischen Früchten wie Ananas und Maracuja. Weich am Gaumen mit kerniger, lebendiger Struktur, gepaart mit großer Eleganz und sehr langem, fruchtbetonten Abgang. Reifepotenzial 2037. Passt bestens zu Fruchtsalaten und Sorbets sowie leichten Desserts mit Biskuit.

2005 Sämpling Essenz, konventionell, Süßwein □ 0,375 l € 75,00 (€ 200,00 / l)
NEU

Burgenland

Schmelzer's Weingut – BIO –

Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301



- 2017 Weißburgunder, unfiltriert, biodynamisch, Demeter **BIO**** □ 0,75 l € 16,40 (€ 21,87 / 1 l)
- Der Weißburgunder dieses Naturweins wächst auf geschichteten Böden aus Sand und Lehm. Natürlich Handlese. Es wird ausschließlich Seihmost verwendet. Die Reifung erfolgt 18 Monate in gebrauchten Eichenfässern. Der Wein des Jahrgangs 2015/16 präsentiert sich in leicht naturrübem, hellen Orangegelb und duftet herrlich nach frischen Brot und nach reifen exotischen Früchten wie Banane und Maracuja. Am Gaumen viel Schmelz mit gut eingebundener Säure. Langanhaltender Abgang mit feinen Brotnoten und Karamelltönen. Trinkreif mit einem Potenzial von 5-8 Jahren. Passt gut zu hellen, kräftig gewürzten Fleischgerichten, und zu vielerlei Fischgerichten; ebenso zur Brotzeit oder zu Käse.
- 2016-17 Früherer Veltliner „Schlicht und ergreifend orange“, biodynamisch, Demeter **BIO**** □ 0,75 l € 22,50 (€ 30,00 / 1 l)
- Die zarte Färbung des Früherer Veltliners, auch Malvasier genannt, entsteht durch eine lange Maischezeit von 3 Wochen im kleinen Eichenfass. Dafür wird nur Seihmost verwendet, der spontan durch seine eigenen Wildhefen vergärt. Reifung 18 Monate im kleinen Holzfass ohne Zusatz von Schwefel. Unfiltrierter Abfüllung in die Flasche wiederum ohne Schwefelzugabe. Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt nur durch Muskelkraft und Schwerkraft! Ein „orange“ Wein mit feinem Duft nach Kräutern, reifem Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen finden sich Noten von Hibiskus, Hagebutten, reifen gelben Früchten und Zitronenschale, harmonisch balanciert, tiefgründig und intensiv, gepaart mit frischer Säure, langer Abgang. Passt hervorragend zu hellen Fleisch- und Gemüsegerichten sowie Fisch und Pasta mit hellen Saucen. Der Jahrgang 2015 wurde in Österreich als „Best of Bio Wine 2017“ ausgezeichnet.
- 2018 Rosé, biodynamisch, Demeter **BIO**** □ 0,75 l € 10,00 (€ 13,33 / 1 l)
- Erfrischender Rosé aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon der Riede Heideboden, nicht auf den Schalen vergoren. Der Wein zeigt eine hellrote Farbe, ist feingliedrig mit fruchtiger Frische und enthält kaum Tannine. Duft nach Wald-, Erd- und Stachelbeeren und reifer Grapefruit. Am Gaumen sehr harmonisch mit viel Schliff und einem frischen, fruchtigen Abgang, der viel Trinkvergnügen bereitet. Der Wein passt gut zu Wiener Schnitzel, zu gebratenem oder gebackenem Huhn, zu Gemüse und Pilzen in allen Variationen.
- 2017 Zauber des Verzichts, Rosé, biodynamisch, Demeter **BIO**** □ 0,75 l € 23,90 (€ 31,87 / 1 l)
- Außergewöhnlicher, kompromissloser Naturwein aus Zweigelt (48%), Cabernet Sauvignon (48%) und einer Wildrebe (4%) aus nachhaltig biodynamisch bewirtschafteten Weingärten, der spontan durch eigene Wildhefen vergärt. Nur der Seihmost wird verwendet. Die Reifung erfolgt im kleinen Eichenfass. Der Wein wird unfiltriert auf die Flasche gezogen. Im Glas helles Purpurrot, im Duft sehr fruchtig nach roten Johannisbeeren. Am Gaumen Grapefruitnoten mit gut eingebundener, feiner Säure. Schöne Frucht im Abgang. Der Wein ist trinkreif mit Lagerpotenzial von ca. 5 Jahren. Passt wunderbar zu Pastagerichten, Salaten und Fisch, auch zu fruchtigen Desserts und Mousse au Chocolat oder einfach solo.
- 2013 Zweigelt Reserve, biodynamisch, Demeter **BIO**** ■ 0,75 l € 22,00 (€ 29,33 / 1 l)
- 2015 Zweigelt Reserve, biodynamisch, Demeter **BIO**** ■ 0,75 l € 23,90 (€ 31,87 / 1 l)
- Für diesen Zweigelt werden nur die besten Trauben aus unterschiedlichen Weingärten per Hand geerntet. Bei der Rebsorte Zweigelt handelt es sich um eine Kreuzung von Saint-Laurent und Blaufränkisch. Es wird nur der Seihmost verwendet, der spontan mit den eigenen Wildhefen vergärt. Nach der Reifung von ca. 36 Monaten im neuen Eichenfass wird der Wein unfiltriert abgefüllt. Tiefdunkel präsentiert sich die Zweigelt Reserve im Glas, im Duft bukettreich nach Zwetschgen und Beeren. Am Gaumen fruchtig, dicht und extraktreich, mit reifen Heidelbeer-Zwetschgen-Aromen, leichten Kakaonoten, warmen Gewürzen und einem Hauch Vanille, sehr harmonisch mit gut eingebundenen, präsenten Tanninen. Langer intensiver Abgang. Ein erstaunlich kraftvoller Zweigelt mit hohem Genusspotenzial. Trinkreif, kann aber noch ca. 15 Jahre lagern. Passt hervorragend zu dunklen Fleischgerichten mit kräftigen Saucen, zu Wild und auch zu Schokolade.

Schmelzer's Weingut – BIO –

Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301

- 2012 Welschriesling Spätlese, Süßwein, biodynamisch, Demeter **BIO**** □ 0,375 l € 11,50 (€ 30,67 / l)
- Der Welschriesling, nicht mit dem Riesling verwandt, wächst auf Schotterböden, wird von Hand spät geerntet und äußerst schonend abgepresst. Klares, strahlendes Goldgelb im Glas, feiner und sauberer Duft nach reifen Trauben mit feinwürziger Note. Harmonische Süße am Gaumen mit feiner Säurenote. Langanhaltender würziger Abgang. Sofort zu genießen, kann aber noch ca. 15+ Jahre gelagert werden. Passt wunderbar zu Käse, vor allem scharfen und Blauschimmel, sowie Desserts wie z.B. Sachertorte oder Schokolade.
- 2000 Welschriesling Trockenbeerenauslese (TBA), Süßwein** □ 0,375 l € 37,50 (€ 100,00 / l)
- Köstliche, aromatische Trockenbeerenauslese aus vollreifen, eingeschrumpften, hochkonzentrierten Welschriesling-Beeren mit Edelfäule, die sehr spät geerntet werden. Die Ausbeute entspricht nur ca. 10% einer normalen Ernte. Goldenes Honiggelb, Duft nach reifen Zitrusfrüchten, Vanille und Honig. Am Gaumen verführerisch und vollmundig mit harmonischem Süße-Säurespiel. Langanhaltender feinwürziger Abgang. Der Süßwein mit 152 g/l Restzucker kann noch bis ca. 2035 gelagert werden. Genussvoll zu würzigen Weich- oder Blauschimmelkäsen, Desserts mit Schokolade, zu Eis, zum Kaffee, manche mischen ihn mit Gin – oder einfach pur zur Meditation.

Thomas Lehner

- 2012 No 2 Zweigelt** ■ 0,75 l € 9,50 (€ 12,67 / l)
- Der Zweigelt aus dem Garagenweingut am Neusiedlersee überrascht. Durch minimale Erträge, unkonventionelle Ansätze im Keller und auf dem Weg zur Biodynamik produziert Tom erstaunliche Qualitäten. Saftige Weichsel- und rote Beeren-Aromen in der Nase vermengen sich am Gaumen mit einer enormen Fruchtigkeit, roten Johannisbeeren, weichen Tanninen.
- 2009 No 21 Merlot panAroma** ■ 0,75 l € 47,50 (€ 63,33 / l)
- Hohe Reduktion (4 Trauben pro Weinstock), eine lange Maischstandzeit und 24 bis 36 Monate Reifung in französischen 500 l Eichenfässern geben diesem Wein eine enorme Kraft und Finesse. Aus dem tiefdunklen Rot im Glas duften Cassis- und Blaubeeraromen, Rauch und Zigarrenkiste. Am Gaumen entwickeln sich rote und schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Leder, Holz, vegetabile, würzige und kräuterige Noten zu einem komplexen Körper. Mit der Zeit ergänzt durch Kakaonoten. Im langen und kräftigen Abgang kommen die würzigen, pfeffrigen und rassigen Noten stark zur Geltung. Insgesamt ein schlanker, pointierter Wein, der sich erfreulicherweise weit von der sonst üblichen Merlot-Rumtöpf-Stilistik abhebt. Wichtig: Dieser Wein braucht ein sehr großes Glas, viel Luft und Zeit. Auch am nächsten Tag wunderbar zu trinken. Solche Weine machen nur 'Junge Wilde'. Lassen Sie sich keinesfalls vom Etikett abschrecken – don't judge the egg by the shell!

Kollwentz

- 2018 Chardonnay Leithakalk** □ 0,75 l € 26,00 (€ 34,67 / l)
- Auf den sandigen Lehmböden mit Kalk und Schiefer des Leithagebirges gedeiht der Chardonnay im pannonischen Klima besonders gut. Die vollreifen Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Die Reifung erfolgt in großen Holzfässern aus österreichischer Eiche (Stockinger). So entsteht ein vollmundiger, eleganter und feiner Wein in kräftigem Strohgelb mit würzigen Aromen von gelben Früchten, Aprikosen und Mirabellen, ergänzt durch feine Kräuter und einen Hauch von Exotik. Mineralisch, leicht salzig, kraftvoll und geschmeidig am Gaumen, sehr harmonisch, zusätzlich Orangenzesten und Maracuja. Schönes Finale mit langem Abgang. Passt hervorragend zu Pasta, Risotto, Krustentieren, Fisch und hellem Fleisch. Bewertungen Jg. 2018: 92 Pkt. Falstaff, 16,5 Punkte im Gault Millau.
- 2017 Chardonnay Tatschler** – ausverkauft – □ 0,75 l € 55,00 (€ 73,33 / l)
- In geschützter Südostlage auf kalkhaltigen Schieferverwitterungsböden der Riede Tatschler reift der Chardonnay zu höchster Qualität. In kleinen Eichenfässern spontan vergoren und ausgebaut bestricht er durch vollreife Fruchtaromen, Kraft und Eleganz. Intensives Grüngelb im Glas; würziges Bouquet von gelben Früchten, Brioche und Vanille; am Gaumen ausgewogen mit leicht herbalen Noten, fein strukturiert mit schöner Länge. Ein vornehmer und vielseitiger Speisenbegleiter, der mit Meeres- und Krustentieren, Pasta und hellem Fleisch bestens harmoniert. Bewertungen Jg. 2011: 94-96 Punkte im Falstaff Weinguide 2013.

Kollwentz



- | | | | | | |
|--|---|---|---------|---------|------------------|
| 2009 | Blaufränkisch Leithagebirge | ■ | 0,75 l | € 20,50 | (€ 27,33 / 1 l) |
| 2013 | Blaufränkisch Leithakalk | ■ | 0,75 l | € 23,00 | (€ 30,67 / 1 l) |
| <p>Als traditionsreichste Rotweinrebe des Burgenlandes reift der Blaufränkisch optimal an den Südhängen des Leithagebirges. Ausgebaut in Eichenfässern wird er ungefiltert in Flaschen gefüllt. In kräftigem Purpurrot besticht er durch seine schöne Beerenfrucht, Sauerkirschen und elegante Würze. Am Gaumen Gewürze, Pfeffer und vegetabile Noten. Die Tannine sind kräftig und reif. Ein gehaltvoller, weicher und markanter Rotwein mit langem Abgang. Passt hervorragend zu gegrilltem und kräftig gewürztem Fleisch, gebratener Ente, Wildgerichten und geschmortem Gemüse. Bewertungen Jg. 2009: 92 Punkte Falstaff Rotweinverkostung 2012.</p> | | | | | |
| 2007 | Blaufränkisch Setz | ■ | 0,75 l | € 52,00 | (€ 69,33 / 1 l) |
| 2012/14 | Blaufränkisch Setz | ■ | 0,75 l | € 57,00 | (€ 76,00 / 1 l) |
| <p>Die Blaufränkischtrauben erreichen in der sonnenverwöhnten Riede „Setz“ die höchsten Reifegrade und werden selektiv von Hand gelesen. Der Wein reift 30 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche und wird anschließend ungefiltert in Flaschen gefüllt. In dunklem Rubingranat besticht dieser große Wein durch eine saftige Kirschen- und Lakritzaromatik, Minze und Gewürze. Am Gaumen zusätzlich rote und blaue Beeren, Speck und rauchige Noten. Extraktreich und dicht, mit schöner Fruchtsüße und reifen, perfekt eingebundenen Tanninen ist er ein idealer Begleiter zu gegrilltem Fleisch. Ein langer und nachhaltiger Abgang. Bewertungen Jg. 2007: 94 Punkte Falstaff Weinguide 2012: 96 Punkte Falstaff Weinguide 2014: 18/20 Pkt. Gault Millau, 93 Pkt. Falstaff</p> | | | | | |
| 2014 | Blaufränkisch Point | ■ | 0,75 l | € 62,00 | (€ 82,67 / 1 l) |
| <p>Die Weingärten der Riede Point, einem ehemals herrschaftlichen Weinberg der Fürsten Esterházy, befinden sich seit 1848 in Familienbesitz. Der Blaufränkisch gedeiht hier in reiner Südlage auf kalkhaltigem Lehmbo-den. Es werden nur vollreife, gesunde Trauben selektiv von Hand gelesen, die Ernte ist gering. 30 Monate reift der Wein in französischen Barriques. Im Glas dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern. Betörende Aromatik nach reifen Brombeeren, gepaart mit dezenten Sauerkirschen und kräftigen warmen Gewürzen. Am Gaumen sehr stoffig, kraftvoll und harmonisch mit schöner Fruchtsüße und reifem, fein eingebundenen Tannin. Ein großer Blaufränkisch, charaktervoll und extraktreich, mit fruchtsüßem Nachhall nach dunklen Beeren. Langes Lagerpotenzial. Passt exzellent zu Pasteten, kräftiger Pasta und Fleischgerichten wie Braten oder gegrillten Steaks. Bewertungen Jg. 2014: 19/20 Pkt. Gault Millau, 94 Pkt. Falstaff</p> | | | | | |
| 2014 | Chardonnay Beerenauslese, Süßwein | □ | 0,375 l | € 29,00 | (€ 77,33 / 1 l) |
| <p>Die Chardonnay Trauben gedeihen in bester Südlage am Leithagebirge auf Kalkboden. Spontangärung und Reifung im alten Barrique. Goldgelb leuchtend präsentiert sich diese ausdrucksstarke Beerenauslese mit feiner Botrytisnase, am Gaumen reife gelbe Früchte und Honigaromen, gepaart mit einer schön balancierten Säure und elegant eingebundener Süße, lang im Nachhall. Köstlich als Aperitif, zu Gänseleber, Blauschimmelkäse und leichten Desserts oder einfach pur zum Genuss.</p> | | | | | |
| 2014 | Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese, Süßwein | □ | 0,375 l | € 72,00 | (€ 192,00 / 1 l) |
| <p>Eine exzellente Trockenbeerenauslese der Riede Steinmühle, die vollmundige Süße und ausgeprägte Honigaromen mit Finesse und Pikanz vereint. Der Wein besticht durch kräftiges Goldgelb und einer köstlichen Aromatik nach Honig, exotischen Früchten und Brioche. Würzig und tiefgründig am Gaumen, dennoch fein und leichtfüßig, präsentiert er sich mit einer vollen, eleganten Süße und einem endlos langen Abgang. Perfekt als Aperitif oder zu Gänseleber, Blauschimmelkäse, üppigen Desserts oder als krönender Abschluss eines guten Menüs. Sehr langes Lagerpotenzial. Bewertungen Jg. 2014: 95 Pkt. Falstaff</p> | | | | | |



Spanien

D.O. Campo de Borja
D.O.Ca. La Rioja
D.O. Ribera del Duero
D.O. Rueda
D.O. Rías Baixas
D.O. Somontano

D.O. Cava
D.O.Ca. Priorat
D.O. Montsant
Almería/Andalusía
D.O. Málaga
Jerez/Sherry

D.O. Campo de Borja

Alto Moncayo



2018 Alto Moncayo Veratón, D.O./DOP Campo de Borja

Von den mindestens 40 Jahre alten Garnacha Reben, die in Berglagen auf Kalk- und Sandsteinverwitterungsböden wachsen und extrem niedrige Erträge liefern, werden nur perfekt gereifte Trauben selektiert. Der Ausbau erfolgt in französischen und amerikanischen Eichenfässern bevor der Veratón ungefiltert abgefüllt wird. So entsteht ein einzigartiger, sehr konzentrierter und harmonischer Wein von schöner granatroter Farbe mit explosiven Noten von Schwarzkirschen, reifen Erdbeeren, Lavendel und Frühlingsblüten, die im Geschmack durch edle Gewürznoten, feine Röstaromen und einem Anflug von Rauch abgerundet werden. Am Gaumen viel Volumen mit seidigem Tannin und erfrischender Säure. Schöner Trinkfluss und ein von kühlen Fruchtnoten getragener Nachhall. Ein äußerst beeindruckender und verführerischer Wein! Bewertungen: Guía Peñín 94 Pkt. 2015, 2016; Robert Parker 91 Pkt. 2015, 2016.

■ 0,75 l € 26,50 (€ 35,33 / 1 l)

2019/21 Alto Moncayo, D.O. Campo de Borja

Ein sehr konzentrierter Wein von bis zu hundertjährigen Garnacha Reben, die auf rotem Schiefer wachsen und minimale Erträge liefern. Die Reifung erfolgt in französischer Eiche, bevor der Wein ungefiltert abgefüllt wird. Tiefrot im Glas mit granatroten Reflexen und einer sehr komplexen Nase mit Aromen von Kirschlikör, Thymian und Rumtopf ist der Alto Moncayo eine Sensation. Am Gaumen zeigen sich vielschichtige Beereneromen, eine schöne Mineralität und Lakritzcharakteristik. Sehr intensiv, körperreich und harmonisch mit körnigem Tannin und einer pikanten Säure. Den langen Nachhall begleiten Eindrücke von reifen Brombeeren und Bitterschokolade. Ein grandioser Garnacha – das Flaggschiff von Alto Moncayo, einem der edelsten spanischen Weingüter. Bewertungen: Guía Peñín 95 Pkt. 2016 | Robert Parker 100 Pkt. 2009 | 92 Pkt. 2016.

■ 0,75 l € 37,90 (€ 50,53 / 1 l)

Bodegas Borsao

2020 Tres Picos, DOP Campo de Borja

Ausdruckvoller Rotwein aus der Rebsorte Garnacha von einem in den Moncayo-Bergen hoch gelegenen Weinberg mit 35 bis 60 Jahre alten Rebstöcken und geringem Ertrag. Je zur Hälfte im Stahltank und in französischer Eiche (5 Monate) ausgebaut. Im Glas leuchtendes Kirschrot mit dunkelvioletten Tönen, im Duft intensive Aromen nach roten Beeren, reifen roten Früchten und Schwarzkirschen, ergänzt durch florale und würzige Noten. Am Gaumen sehr reichhaltig, stoffig, mit mittlerem Körper, schön strukturiert und geschmacksintensiv, mit wunderbarer Fruchtigkeit nach Heidelbeeren und süßen Aromen von Kirschlikör, Lakritze, weißem Pfeffer, einer Spur Zimt und Nelke, abgerundet durch Vanille. Schön balancierter Rotwein mit angenehmen Tanninen und einem erfreulich lang anhaltenden Nachhall. Passt sehr gut zu Iberico Schinken, Hülsenfrüchten, Gebratenem, rotem Fleisch und Wild.

Bewertungen 2014: Wine Spectator 91 Pkt., Mundus Vini Goldmedaille + Sonderauszeichnung „Best of Show Campo de Borja“ | 2019: James Suckling 90 Pkt. und Guía Peñín 2022 92 Pkt.

■ 0,75 l € 16,50 (€ 22,00 / 1 l)

D.O.Ca. La Rioja

Hacienda Grimón

2015 Hacienda Grimón Reserva, DOP Rioja

■ 0,75 l € 17,90 (€ 23,87 / 1 l)

2018 Hacienda Grimón Reserva, DOP Rioja

■ 0,75 l € 18,90 (€ 25,20 / 1 l)

Hochwertige Reserva aus 85% Tempranillo, 10% Garnacha und 5% Graciano Trauben (Jg. 2018), die in der Rioja Baja auf Kalk-/Sandböden auf einer Höhe von 600 m hervorragend gedeihen. Der Wein wurde für 24 Monate in Barriques amerikanischer und französischer Herkunft gelagert und reifte danach für weitere 24 Monate auf der Flasche. In modernem Stil ausgebaut, zeigt sich die Reserva weich bei solider Struktur und Säure. Im Glas tiefes Purpurrot, fein duftend nach Brombeere, Vanille und Tabak. Am Gaumen erfreuen Aromen nach Pflaume, Röstbrot, Zimt und Vanille. Runder Gesamteindruck, voll und opulent, verhaltene Gerbstoffe, gut lagerfähig. Passt hervorragend zu kurzgebratenem Fleisch und Barbecue, köstlich zu Lammcarré und Ibérico Kotelett, zu spanischen Tapas mit Jamón Ibérico, Chorizo und Manchego Käse, auch zu Parmesan.

D.O.Ca. La Rioja

La Rioja Alta

<p>2015</p> <p>Viña Ardanza Rioja Reserva</p> <p>Perfekt balanciert, seidig und kraftvoll am Gaumen – eine großartige Rioja Reserva der äußerst renommierten Bodega La Rioja Alta aus 78% Tempranillo von 30 Jahre alten Rebstöcken, die in Weinbergen in Rioja Alta, und 22% Garnacha Trauben, die in La Pedriza, Rioja Oriental, unter perfekten Bedingen reifen. Nach optischer Selektion und Spontangärung wurden die Rebsorten getrennt in Eichenfässern aus Amerikanischer Eiche für 36 bzw. 30 Monate ausgebaut mit anschließender Assemblage. Granatrot im Glas mit betörendem Duft, intensiv mit hochkomplexem Aromaprofil mit Gewürzen, voll reifen roten Früchten und balsamischen Noten, süßes Lakritz, Gebäck, Vanille, Zimt, Kakao, Kaffee, Muskatnuss und mediterranen Kräutern. Außergewöhnliche Balance am Gaumen, angenehm frisch und gut strukturiert mit feinen, runden Tanninen. Ein langer Nachhall mit würzigen Noten, süßem Lakritz und reifer Frucht macht Viña Ardanza 2015 zu einem großartigen Wein mit einem außerordentlichen Potenzial und einen der besten Jahrgänge der letzten 20 Jahre. Passt zu Fleischgerichten, Eintöpfen und Desserts mit Schokolade oder zum solitären Genuss. Bewertungen: Robert Parker/Wine Advocate 94/100 Pkt., James Suckling 96/100 Pkt., Decanter 93/100 Pkt.</p>	<p>■ 0,75 l € 27,90 (€ 37,20 / l)</p>
<p>2011</p> <p>Rioja Gran Reserva 904</p> <p>Exzellente Gran Reserva von der traditionsreichen Bodega La Rioja Alta, die weltweit höchste Bewunderung genießt. Subtil, elegant, delikat und finessenreich präsentiert sich die Gran Reserva 904 aus 89% Tempranillo von über 60 Jahre alten Rebstöcken der besten Lagen in Rioja Alta und 11% Graciano. Die perfekt gereiften Trauben wurden in kleinen Boxen gekühlt zur Bodega transportiert und mit höchstem Qualitätsanspruch weiterverarbeitet. Die Reifung erfolgte für 4 Jahre in 4,5 Jahre alten Amerikanischen Eichenfässern eigener Herstellung, anschließend weitere Jahre in der Flasche. Der Wein leuchtet in dunklem Kirschrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensiv und komplex in der Nase mit viel Frucht, vor allem vollreifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Orangenzesten, unterlegt mit würzigen und balsamischen Noten von Lakritz, Zigarrenkiste, Nelken, Minzschokolade, Rosmarin und Röstaromen. Elegant und harmonisch am Gaumen mit Aromen von vollreifen Früchten und seidigem, perfekt integriertem Tannin, gut balanciert und gereift mit einem äußerst delikaten Geschmack. Extrem langer fruchtiger Abgang mit Sauerkirschen, Kräutern und balsamischen Noten, die für ein komplexes Genusserlebnis sorgen. Großartiges Potenzial zum Lagern. Passt zu den unterschiedlichsten Eintöpfen, zu Fleischgerichten, Ibérico Kotelett, spanischem Hartkäse sowie Desserts mit Schokolade, auch ideal zum Genuss nach dem Essen. Bewertungen: Guía Penin 96/100 Pkt., James Suckling 96/100 Pkt., Decanter 97/100 Pkt.</p>	<p>■ 0,75 l € 53,90 (€ 71,87 / l)</p>

Bodegas Roda

<p>2020</p> <p>Roda I Blanco</p> <p>NEU</p>	<p>□ 0,75 l € 65,00 (€ 86,67 / l)</p>
<p>2021</p> <p>Sela</p> <p>NEU</p>	<p>■ 0,75 l € 22,50 (€ 30,00 / l)</p>
<p>2018</p> <p>Roda I Reserva</p> <p>NEU</p>	<p>■ 0,75 l € 59,90 (€ 79,87 / l)</p>

D.O.Ca. La Rioja

Bodegas Vallemayor

2001 Rioja Reserva, D.O.Ca. – Rarität – ■ 0,75 l € 15,50 (€ 20,67 / 1 l)

Eleganter Rioja mit reichem Bouquet nach Erdbeeren, Weißdorn, Vanille und Caramel, schöne Komplexität, kräftiger Körper mit ausgewogenen reifen Tanninen, persistenter Abgang. Für Liebhaber gereifter Weine.

D.O. Ribera del Duero

Dominio del Soto – M. Chapoutier

Bio-Kontrollstelle ES-ECO-016-CL

2016 Dominio del Soto, Ribera del Duero DO, **BIO** ■ 0,75 l € 11,80 (€ 15,73 / 1 l)

Authentischer Tempranillo des 2005 im Herzen der Appellation Ribera del Duero gegründeten und biologisch mit biodynamischen Praktiken bewirtschafteten Weinguts. Die Trauben stammen von alten Terrassenweingebirgen aus den höchsten Lagen (850 bis 900 Meter ü. NN). Der Ausbau erfolgt in französischen Barriques. Dunkelrot im Glas mit purpurnen Reflexen. Im Duft Aromen von wilden Brombeeren, Kirschen, Cassis, warmen Gewürzen und feinen Vanillenoten. Am Gaumen markant mit weichen, seidigen Tanninen und schöner Konzentration. Die dunkle Beerenaromatik wird im Geschmack durch Piment ergänzt. Im Finale fruchtig und würzig mit dezenten Holznoten. Ein kühler Wein, der viel Trinkfreude bietet.

D.O. Rueda

Javier Sanz Viticultor

2017 Verdejo „Villa Narcisa“ □ 0,75 l € 10,50 (€ 14,00 / 1 l)

Der Verdejo wird in bodennaher Buscherziehung kultiviert, wodurch die Trauben vor zu starker Sonne geschützt werden. Geerntet wird von den 40 Jahre alten Reben von Hand. Sorgfältig verarbeitet entsteht ein feiner, fruchtiger Verdejo in hellem Strohgelb mit leichten grünen Reflexen und einer frischen, intensiven Aromatik von reifer Grapefruit und Ananas, ergänzt durch feine Anis- und Fenchelnoten wie auch Blüten. Am Gaumen zusätzlich Pfirsicharomen und eine zarte, leicht bittere Würzigkeit. Sehr trocken im Geschmack mit mittlerem Körper und erfrischender Säure. Kalt getrunken ein exzellenter Begleiter zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Ceviche, Sashimi. Bewertungen 2014: Guía Peñin 92 Punkte.

D.O. Rías Baixas

Bodegas Mar de Frades

2014 Albariño Mar de Frades „Val do Salnés“ □ 0,75 l € 18,30 (€ 24,40 / 1 l)

Frischer, körperreicher und konzentrierter Albariño mit Aromen von reifen Früchten, Birnen, grünen Äpfeln, Zitronenschalen und Eukalyptusnoten, der mit seiner feinen Salzigkeit perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten passt. Ein sehr charaktvoller Weißwein, warm und köstlich mit langem, leicht salzigem Abgang, der an Ingwer, Lychees und andere exotische Früchte erinnert. Trinkreif mit Lagerpotenzial (Jahrgang 2014 bis 2022). Bewertungen 2011: Guía Peñin 91 Pkt.

D.O. Rías Baixas

Bodega Eulogio Gondar Galiñanes

2017	Lukka Vintage Albariño	□ 0,75 l	€ 12,90	(€ 17,20 / 1 l)
2019	Lukka Vintage Albariño	□ 0,75 l	€ 14,20	(€ 18,93 / 1 l)

Frischer Albariño aus der wichtigen Subregion Val do Salnés, direkt an der Küste. Die sehr alten Reben wachsen an hohen Parras. Die Trauben werden vorsichtig per Hand geerntet. Das rauhe Klima des Atlantik schafft ein „cool climate“, welches die Weine aus der Rías Baixas so begehrt macht. Kräftiges Grüngelb im Glas. Delikate Aromatik von reifen gelben Früchten, Küchenkräutern, welken Blüten, ergänzt durch leichte Hefenoten in der Nase. Am Gaumen frisch mit guter Säure, dicht und herzhaft, salzig und kühl, Aromen von grünem Apfel und Birne, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Geißblatt. Schöner Nachhall. Köstlich zu Fischgerichten und Meeresfrüchten, vor allem zu Muscheln und Austern, sowie zu gedünstetem Gemüse. Bewertungen 2015: Guia Peñin 92 Pkt.

D.O. Somontano

Bodegas Fábregas

2017	Mingua Tinto	■ 0,75 l	€ 6,90	(€ 9,20 / 1 l)
------	--------------	----------	--------	----------------

Junger, eleganter Wein mit rubinroter Farbe aus Garnacha, Syrah und Moristel. Im Duft finden sich reife rote Früchte, ergänzt durch die für Moristel typische leichte Würzigkeit. Am Gaumen frisch und lebendig, sehr saftig mit weichen Tanninen und einer angenehmen unterstützenden Säure. Ein schöner Wein, der zu vielen Gerichten passt und auch leicht gekühlt getrunken werden kann. Nach der Tradition der Bodegas Fábregas bestimmt der abnehmende Mond – Mingua – die günstigste Zeit, den neuen Wein in den Fässern noch etwas reifen zu lassen.

D.O. Cava

Miquel Pons

Bio-Kontrollstelle ES-ECO-019-CT

2020	Cava Brut Reserva, BIO	□ 0,75 l	€ 12,50	(€ 16,67 / 1 l)
------	-------------------------------	----------	---------	-----------------

Eleganter, frischer Bio-Schaumwein aus 45% Xarel-lo, 45% Macabeo, 10% Parellada mit mind. 24 Monaten Flaschengärung in der Kellerei. Degorgiert 12/2023. Blasses Gelb mit goldenen Nuancen. In der Nase überzeugt der Cava mit einem intensiven und würzigen Aroma nach reifen Früchten, getrockneten Aprikosen und Brioche, das auf eine schöne Reife schließen lässt. Sehr feine, unaufdringliche und cremige Perlage, gut integriert und von milder Säure unterstützt. Dichte Fruchtnoten am Gaumen und ein langer Abgang mit feiner Säure geben dem Cava eine sehr charakteristische Note. Hervorragend als Aperitif oder zu Fischgerichten, Pasteten und Dessert, ganz wunderbar auch zu Gänseleber.

2019/20	Cava Brut Nature Reserva, BIO	□ 0,75 l	€ 12,90	(€ 17,20 / 1 l)
---------	--------------------------------------	----------	---------	-----------------

Frischer, für spanische Verhältnisse trockener, eleganter Bio-Schaumwein ohne dosage d'expédition (Brut Nature) aus 45% Xarel-lo, 45% Macabeo, 10% Parellada mit mind. 24 Monaten Flaschengärung in der Kellerei. Blasses Gelb mit goldenen Nuancen. In der Nase überzeugt der Cava mit delikatem Duft nach Apfel, Birne und Brioche. Sehr feine, unaufdringliche und cremige Perlage, gut integriert und von frischer Säure unterstützt. Sehr harmonisch am Gaumen mit feiner Aromatik von Kernobst mit einem Hauch von Anis, Anklänge von Lakritz, Haselnuss und Hefezopf. Ein langer Abgang mit angenehmer Säure geben dem Cava seine sehr persönliche Note. Hervorragend als Aperitif oder zu Krusten- und Schalentieren, auch gerne roh á la Siciliana, und zur Fisch-Kasserolle.

2015	Cava Brut Nature Gran Reserva Vintage	□ 0,75 l	€ 15,80	(€ 21,07 / 1 l)
------	---------------------------------------	----------	---------	-----------------

Das Topprodukt des Hauses. Jahrgangselektion nur bei sehr guten Jahren. Frischer, eleganter und hochkomplexer Cava ohne dosage d'expédition (Brut Nature) aus ca. 55% Xarel-lo, 30% Macabeo, 15% Parellada aus dem Penedès. Degorgiert 12/2021. Mindestens 42 Monate auf der Flasche geben dem Wein eine wunderbare Cremigkeit und feinste Briochenoten. Sehr feine Perlage. In der Nase Apfelblüten, reife, getrocknete Früchte. Am Gaumen cremig, mit Noten von Brioche, Toast, feine Akazienhonignoten, Gebäck aus Blätterteig und Früchtekompott, vorwiegend Apfel. Reife, frische Säure. Im Abgang sehr elegant und lang. Insgesamt ein sehr gelungenes und qualitativ hochwertiges Produkt. Hervorragend, wie Champagner, geschmeidig zu allen Speisen. Bewertungen: Guia Peñin 90 Pkt.

D.O.Ca. Priorat

Merum Priorati

2021 Destí, DOP

■ 0,75 l € 34,90 (€ 46,53 / l)

Die Trauben für diesen erstklassigen Wein reifen auf Schiefer-Steillagen, als Licorella bekannt, unter kargen Bedingungen. Die Wurzeln müssen bis zu einer Tiefe von 15 m durchdringen, um an Nährstoffe zu gelangen, was hilft die heißen Sommer gut zu überstehen. Die perfekt gereiften Trauben werden von Hand geerntet. Mazeration auf der Maische für drei Wochen, Reifung in französischen Barriques 12-14 Monate. Der Wein aus 55% Garnacha Negra, 15% Carignan, 10% Syrah und 10% Cabernet Sauvignon hat eine dunkle kirschrote Farbe mit einem komplexen Duft nach roten Früchten, insbesondere Himbeeren und Johannisbeeren, mit etwas Cassis und würzigen Noten. Am Gaumen elegant, seidig und gut balanciert mit runden, süßen Tanninen. Balsamischer Geschmack mit Noten von Granatapfel und Schlehe. Sehr angenehmer, langer Nachhall. Der Wein ist trinkreif und sehr lange lagerfähig. Passt zu gegrilltem Fleisch mit aromatischen Kräutern, zu Rohschinken, aber auch zu Hummer oder Steinbutt mit Kartoffelgratin.
Wine Spectator: 94 Punkte für Jg. 2020 ; Guia Peñin 2023: 92 Punkte für Jg. 2020.

D.O. Montsant

JMF – Martin Freixa

2021 Martin Freixa Old Vines

■ 0,75 l € 18,90 (€ 25,20 / l)

Die Trauben für diesen feinen Rotwein aus der Rebsorte Samsó (Cariñena), stammen von ca. 50-70 Jahre alten Rebstöcken, die in Buscherziehung auf Böden mit Lehm und kalkhaltiger Erde auf 270 m über dem Meeresspiegel gedeihen und per Hand geerntet werden. Der Wein des kleinen Familienweinguts ist 14 Monate in französischen Eichenfässern gereift. In der Nase frisch mit intensivem Duft nach roten Früchten. Harmonisch und elegant am Gaumen mit schöner Fruchtaromatik, ergänzt durch warme Gewürze. Ein wunderbar komplexer Rotwein mit seidigen, geschliffenen Tanninen und langem Abgang, der durch den Charakter des Terroirs und der alten Reben besticht.

Almería/Andalucía

Finca Ánfora

2000 Vega Enix Aristeo, Vino de la Tierra – Ribera del Andarax

■ 0,75 l € 19,50 (€ 26,00 / l)

Charakterstarke Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot Trauben, im Einklang mit der Natur in der Sierra Enix / Ribera del Andarax auf 750 m Höhe erzeugt. 20 Monate in kleinen Allier-Eichenfässern und weitere 18 Monate auf der Flasche gereift. Im Glas dunkles Kirschrot mit leuchtendem Saum, in der Nase feine und würzige Aromen nach eingelegten, konfitierten Früchten mit einem Hauch Lavendelhonig und gut integriertes Eichenholz. Am Gaumen erfreut der Wein mit schöner Konzentration und Fülle, er ist ausgewogen mit fruchtiger Aromatik von roten und schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, warmen Gewürzen und etwas Bitterschokolade, umhüllt von Röstaromen der Fassreife. Passt gut zu traditionellen Fleischgerichten wie z.B. Rinderbraten mit Pfifferlingen oder Wildgerichten mit Preiselbeeren.
Bewertungen: Goldmedaille „AWC Vienna 2011 – Wien“.

2006 Vega Enix Laurenti, Vino de la Tierra – Ribera del Andarax

■ 0,75 l € 38,80 (€ 51,73 / l)

Ein in der wärmsten Region Spaniens auf ca. 750 m Höhe in der Sierra Gador im Einklang mit der Natur erzeugter Rotwein der Spitzenklasse, der kompromisslos das Terroir widerspiegelt. Ein unglaublich komplexer und langlebiger Wein aus 100% Cabernet Sauvignon, nachts per Hand gelesen und nach überlieferter traditioneller Art entrappt und gemischt. Die Reifung erfolgte 18 Monate in 225 l Fässern aus Allier-Eiche und 24 Monate in der Flasche. Im Glas präsentiert sich der Wein in dunklem Kirschrot und duftet verführerisch nach reifen Beeren, Likör von Trockenfrüchten, Bitterschokolade und Eichenholz, komplex und mineralisch. Am Gaumen cremig mit anregender Schwarzfruchtaromatik, vermählt mit kräftigen Röstaromen und einer wuchtigen Tanninstruktur mit süßen Anklängen. Ein sehr konzentrierter Wein, der gut zu Rindersteaks und Wildgerichten passt.
Bewertungen: Silbermedaille bei „Der Große Internationale Weinpreis Mundusvini 2010“.

D.O. Málaga

Jorge Ordoñez & Co.

2011 N° 1 Selección Especial (Süßwein)

□ 0,375 l € 18,90 (€ 50,40 / 1 l)

Aromatischer, rassiger Süßwein mit beeindruckender Aromenvielfalt aus sonnengereiften, spät gelesenen Moscatel de Alejandria Trauben von ca. 40 Jahre alten Rebstöcken. Helles Goldgelb leuchtet im Glas. Duftige Nase mit intensivem Bouquet von Orangenblüten, exotischen Gewürzen und Karamel. Im Geschmack tropische Früchte mit deutlichen Ananasnoten, die von harmonischer Süße umspielt werden. Gut gekühlt zu genießen. Passt exzellent zu Käse wie z.B. Roquefort, Tomme de Savoie, zu Gänseleberpastete, zu Obst, sahnigen Desserts und Schokolade. Einfach köstlich!

Bewertungen: Guía Peñín 92 P., Robert Parker's Wine Advocate 90 P.

Jerez / Sherry

González Byass

Apóstoles Palo Cortado

– ausverkauft –

■ 0,375 l € 25,90 (€ 69,06 / 1 l)

Seltener Palo Cortado Sherry aus 87% Palomino und 13% Pedro Ximenez Trauben, vor Abfüllung dem Solera System folgend 30 Jahre in Holzfässern aus amerikanischer Eiche gereift. Diese Solera wurde 1862 erstmalig angelegt, als die spanische Königin Isabel II. die Bodega besuchte. Dunkel Bernsteinfarben, intensiv nussig und fruchtig, sehr harmonisch mit Noten von Karamell und Eichenholz, tiefgründig und sehr nachhaltig, halbtrocken. Apóstoles ist ein Sherry der seltenen Art „Palo Cortado“, die zwischen Amontillado und Oloroso liegt. Durch seine enorme Geschmacksfülle bringt er dem Genießer einen langen Nachklang.

Emilio Lustau

Fino del Puerto Sherry 1/143, Solera matured by José Luis Gonzales Obregon
NEU

■ 0,5 l € 17,90 (€ 35,80 / 1 l)

Amontillado del Puerto Sherry 1/10, Almacenista Gonzales Obregon
NEU

■ 0,5 l € 28,00 (€ 56,00 / 1 l)



ehrliche münchner
WEINBOUTIQUE & WEININSTITUT



Portugal

Douro
Porto
Madeira

Douro

Quinta do Roriz

2009 Prazo Roriz, DOC Douro

■ 0,75 l € 12,90 (€ 17,20 / 1 l)

Kräftige Cuvée aus den typischen Rebsorten Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca und Trouriga Nacional, die viel Trinkgenuss verspricht; 7 Monate in französischen Eichenholzfässern gereift; mit feiner Aromatik von Blaubeeren, Gewürzen und Süßholz, dichter Körper, dennoch frisch und saftig, mit noch leicht jugendlichen Tanninen. Jetzt trinkreif (bis 2015 optimal).

Poças Junior

2005 Poças Reserva Red/Tinto, DOC Douro

■ 0,75 l € 26,00 (€ 34,67 / 1 l)

Elegant und gereifter Rotwein aus Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Barroca Trauben des renommierten Portwein Produzenten Poças Junior. Die Trauben stammen aus alten Rebanlagen von 40-60 Jahren und werden mit der Hand geerntet. 12 Monate in französischen „Allier“ Eichenfässern gereift. In der Nase finden sich Noten von Kirschlikör und deutliche Tertiäraromen wie Datteln und Trockenfrüchte sowie Waldboden und Pfeffernoten. Am Gaumen sehr komplex mit wuchtigen blauen Beeren, schwarzen Kirschen, Lakritz und Muskatnoten. Erdige Geschmäcker, hohe Reife, dichte überreife Früchte und weiches, morbides Tannin sorgen für einen genussvollen, langen Abgang, gestützt von einer lebendigen Säure. Die Ähnlichkeit dieses Weins zu einem Port ist unverkennbar. Passt bestens zu Wildgerichten, zu Grilladen und Geräuchertem z.B. Wacholderschinken.

Porto

Fonseca

2008 Late Bottled Vintage Port (LBV), unfiltered

■ 0,75 l € 21,90 (€ 29,20 / 1 l)

Die Weine für den Fonseca LBV stammen aus einer Selektion der besten körperreichen roten Ports, produziert aus Trauben von Fonsecas eigenen und Top-Lagen in Cima Corgo und Douro Superior des Douro. Reifung in großen Holzfässern, nach 5 Jahren in Flaschen gefüllt. Im Duft ist der LBV dicht und sehr intensiv, mit Aromen von schwarzen Früchten, dunkler Schokolade und einem Hauch Lakritz. Am Gaumen großartig, gut strukturiert mit schöner Textur und Volumen. Beim Genuss eröffnen sich immer mehr Schichten von Aromen. Wundervolles Mundgefühl und langes Finish. Ein perfekter Abschluss eines Menüs und zu Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort; auch köstlich zu Desserts aus Schokolade oder Beerenfrüchten. Alkoholgehalt 20% Vol. Da der Port nicht gefiltert ist, empfehlen wir ihn zu dekantieren. Bewertungen: Wine Spectator, Port Wine Report, February 2014 – 93 Points

Ramos Pinto

Tawny 10 Years Port, Quinta de Ervamoira
NEU

■ 0,75 l € 33,20 (€ 44,27 / 1 l)

2018 Late Bottled Vintage Port (LBV), unfiltered
NEU

■ 0,75 l € 23,00 (€ 30,67 / 1 l)

Porto

Poças Junior

Poças 10 years Port Tawny

Eleganter Tawny aus einem Verschnitt von verschiedenen Weinen bester Qualität aus den Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Tinto Cão und verschiedenen Ernten mit einem durchschnittlichen Alter von 10 Jahren. Die 20-40 Jahre alten Rebstöcke wachsen in der Subregionen Cima Corgo und Douro Superior auf Glimmerschiefer. Die kontrollierte Gärung wird mit der Zugabe von Weinbrand gestoppt; die Reifung erfolgt anschließend im Eichenfass. In der Farbe typisch „tawny“ (lohfarn), im Duft ein tiefes Bouquet von getrockneten Früchten und Rosinen, fruchtig und gut balanciert mit den feinen Holznoten. Am Gaumen voll und körperreich, unwiderstehlich und komplex, mit Datteln, Feigen, Nüssen und sehr reifen dunkelroten und blauen Früchten, mit einem lang anhaltenden Nachhall von getrockneten blauen Pflaumen. Köstlich als Dessert, ein purer Genusswein; passt auch hervorragend zu Käse, Gebäck, Süßigkeiten, Nüssen und Kuchen. Mehrfach ausgezeichnet, u.a. mit Mundus Vini Gold, Wine Enthusiast 91 Punkte

■ 0,75 l € 27,20 (€ 29,20 / l)

Poças 20 years Port Tawny

Eleganter Tawny aus einem Verschnitt von verschiedenen Weinen bester Qualität aus den Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Tinto Cão und verschiedenen Ernten mit einem durchschnittlichen Alter von 20 Jahren. Die über 40 Jahre alten Rebstöcke wachsen in den Subregionen Cima Corgo und Douro Superior auf Glimmerschiefer. Die kontrollierte Gärung wird mit der Zugabe von Weinbrand gestoppt; die Reifung erfolgt anschließend im Eichenfass. In der Farbe zwischen „tawny“ und Bernstein; im Duft ein tiefes Bouquet von getrockneten Früchten und Korinten, süßfruchtig und gut balanciert mit feinen Tabaknoten. Am Gaumen voll und körperreich mit seidiger Struktur, unwiderstehlich und komplex, mit Geschmack nach gedörrten Datteln und Feigen, gerösteten Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und Butterscotch (Buttertoffee); lang anhaltender Nachhall von Backpflaumen. Ein purer Genusswein, köstlich als eigenständiges Dessert; passt auch zu Käse, Gebäck, Süßigkeiten, Nüssen und Kuchen.

■ 0,75 l € 51,00 (€ 68,00 / l)

1997 Poças Colheita 1997 Port

Colheita ist ein süßer Tawny Port von feinsten Qualität und einer einzigen Ernte, hergestellt aus einem Verschnitt von Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Tinto Cão. Die 40-60 Jahre alten Reben wachsen auf Glimmerschiefer im Cima Corgo und Douro Superior und werden von Hand geerntet. Die kontrollierte Gärung wird mit der Zugabe von Weinbrand gestoppt; die Reifung erfolgt anschließend für mindestens sieben Jahre in Eichenfässern, während dessen sich der Wein durch die Oxidation ähnlich wie Old Port Wines entwickelt. Abfüllung in Flaschen nach Bedarf. Vorzüglicher Jahrgangs-Port, in der Farbe mittleres „tawny“ (Bernstein), mit elegantem und komplexem Bouquet nach Trockenfrüchten, Nüssen und Mandeln, Toast und Vanilleschoten. Am Gaumen mit seidiger Textur und komplexem vollem Körper, feinem Traubentannin, schön eingebundene Holznoten. Lang anhaltender, harmonischer Nachhall. Ein exzellenter Digestiv-Wein, hervorragend auch zu Käse, Gebäck, Nüssen und Süßem wie Kuchen. Bewertungen: Wine Enthusiast 92 Pkt. Editor's Choice

■ 0,75 l € 57,00 (€ 76,00 / l)

Madeira

Henriques & Henriques

Sercial 10 Years – Finest Dry Madeira

NEU

■ 0,75 l € 36,90 (€ 49,20 / l)

Boal 10 Years – Finest Medium Rich Madeira

NEU

■ 0,75 l € 36,90 (€ 49,20 / l)



ehrliche münchner

WEINBOUTIQUE & WEININSTITUT



Georgien

Kachetien

Imereti

Kachetien

Shaloshvili

2018 Saperavi Qvevri

■ 0,75 l € 14,50 (€ 19,33 / l)

Die ausgereiften Trauben werden nach der sanften Anpressung ohne jegliche Zusätze in die im Boden eingelassenen, frisch gereinigten, Qvevri gefüllt. Nach der Spontanvergärung verbleiben die Beeren in der Maische und werden gelegentlich mit einem Ast umgerührt und der Tresterhut wird dabei untergestoßen. Die Kühle des Winters beendet die Gärung, die schweren Teile, Kerne und Trester, sinken ab, und im Frühjahr kann der neue Wein von oben abgeschöpft werden. Der Wein ist von dichter dunkelroter Farbe. In der Nase ein Bouquet von reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen dunkle Waldbeeren wie Blaubeeren und Brombeeren, reife Kornellkirschen, Sauerkirschen, Pflaumen und Gewürze. Ein sehr kräftiger Körper, unterlegt mit einer erstaunlichen Frische, fließt in einen sehr langen Abgang. Passt zu Grilladen, kräftigen, auch gut gewürzten Speisen, typischen georgischen Gerichten wie Chanaki (Lamm) oder Chakhokhbili (Hühnereintopf), geröstetem Schinken und auch Bohnensuppe.

Bewertungen 2015: Wine Award International Gold, Robert Parker 94 Pkt.

2017/18/20 Kindzmarauli

■ 0,75 l € 13,90 (€ 18,53 / l)

Kindzmarauli ist eine Gegend und ein halbsüßer Weinstil. Die Rebsorte Saperavi reift in dem besonders feuchten Klima von Kindzmarauli hervorragend. Tiefes Granat im Glas, rote Kirschen in der Nase und eine wunderbare Süße im Mund. Der Geschmack, extrem vielfältig und komplex, von roten Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren usw., begleitet von einer leichten Würzigkeit von süßen Gewürzen und dezent unterstützenden Tanninen. Mit einem dichten Körper und einem langen Abgang auch zum Espresso am Nachmittag auf der Terrasse wunderbar. Dieser Wein passt hervorragend zu Speisen aus Georgien: zu Churcchkhela (eine längliche Haselnuss), der großen Varietät von georgischen Käsen, natürlich auch zum Khachapuri und zu süßen Desserts.

Qvevriseuli

2019 Rkatsiteli Qvevri

□ 0,75 l € 21,00 (€ 28,00 / l)

NEU – ungefilterter, trockener Weißwein, Rebsorte Rkatsiteli, traditionelle Qvevri Herstellungsweise, 14 Monate gereift

Imereti

Baia's Wine

2021 Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna Qvevri □ 0,75 l € 21,00 (€ 28,00 / 1 l)
NEU – Mittelkräftiger Weiß- bzw. Orangewein aus den imeretischen, autochthonen Rebsorten Tsitska (20%),
Tsolikouri (60%) und Krakhuna (20%). 15 Tage Mazeration auf den Schalen. Bernsteinfarbig.

Gvanta's Wine

2021 Otskhanuri Sapere Qvevri ■ 0,75 l € 24,00 (€ 32,00 / 1 l)
NEU – Otskhanuri Sapere (autochthon), unfiltriert



Übersee

Australien – Mc Laren Vale | Central Victoria | Barossa
Neuseeland – Marlborough | Hawke's Bay | Waipara
Argentinien – Mendoza | Neuquén Patagonia
Chile – Maule Valley | Colchagua Valley | Valle Central
USA – Kalifornien | Washington
Kanada – Ontario
Südafrika – Constantia | Stellenbosch

Australien – McLaren Vale

d'Arenberg



2017 The Footbolt Shiraz

Ein delikat nach Veilchen und Lavendel duftender Syrah mit intensivem, sortentypischen Fruchtbukett nach Brombeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren und angenehm würzigen Noten. Am Gaumen öffnet er sich fruchtbetont mit etwas Schokolade und warmen Gewürzen, Pfeffer, Zimt und Zeder. Schöner Körper mit gutem Säuregerüst und samtigen Tanninen, saftig und konzentriert mit schöner Länge im Abgang. Passt hervorragend zu BBQ, feinen Braten und Lammgerichten.

Der Name des Footbolt Shiraz ist eine Hommage an das legendäre, preisgekrönte Rennpferd der Familie Osborn, das mit dem PferdSTALL 1912 schweren Herzes verkauft wurde, um das Weingut zu gründen.

■ 0,75 l € 14,40 (€ 19,20 / 1 l)

2010/15 The Laughing Magpie, Shiraz Viognier

„Die lachende Elster“ als Namensgeberin, schwarz und weiß, verrät schon die Mischung aus Rot- und Weißweinträumen: Shiraz (Syrah) mit 6 bzw. 7% weißem Viognier. Die Fermentation der Trauben erfolgt gemeinsam in offenen Gärständern, die Maische wird nach 2/3 der Zeit behutsam mit den Füßen in der Korbpresse gepresst. Der Wein reift anschließend für bis zu 10 Monaten in französischen und amerikanischen Eichenfässern. In dunklem Purpur- bis Rubinrot präsentiert sich der Wein mit floralen und fruchtigen Aromen von Brombeeren, Blaubeeren, Aprikosen, Nektarinen, ergänzt durch würzige Ingwernoten, Pfeffer, Schokolade und Kaffee und Leder. Reich und üppig am Gaumen sorgt er für feinen Trinkgenuss mit einem lang anhaltenden Abgang. Hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten.

■ 0,75 l € 21,90 (€ 29,20 / 1 l)

2010 The Coppermine Road, Cabernet Sauvignon

2016 The Coppermine Road, Cabernet Sauvignon

Ausdrucksstarker Cabernet Sauvignon, benannt nach der Straße zur Kupfermine, die entlang des Weinbergs verläuft. Nur von den besten Trauben und überwiegend von einem raren Klon, traditionell in der Korbpresse verarbeitet, 22 Monate in französischen Eichenfässern gereift, wenig gefiltert. Im Glas leuchtet tiefes Violettrot. Im Duft spannt sich der Aromabogen von schwarzen Johannisbeeren, Maulbeeren und reifen Pflaumen zu Zimt, Minze und einem Hauch von Veilchen. Im Geschmack vollmundig mit fruchtigen Aromen von Blaubeeren und Rhabarber, getrockneten mediterranen Kräutern, kombiniert mit einem rauchigen Barriquecharakter. Festes, körniges Tannin und erfrischendes Säuregerüst. Langes Finale nach schwarzer Johannisbeere und feinen Kräutern. Die Cabernet Sauvignon Ikone von Chester Osborn, d'Arenberg! Passt bestens zu Lammgerichten, Wild und Wurst, aber auch zu Ziegenkäse und Brie.

Bewertungen 2010: Gold Mundusvini 2014. Robert Parker 88 Punkte.

■ 0,75 l € 43,00 (€ 57,33 / 1 l)

■ 0,75 l € 40,90 (€ 54,53 / 1 l)

2016 The Dead Arm Shiraz

NEU

■ 0,75 l € 40,90 (€ 54,53 / 1 l)

Australien – Central Victoria

Aberdeen

2017 Angus The Bull, Cabernet Sauvignon

Die Philosophie hinter Angus The Bull ist, den optimalen Rotwein für Prime Beef Steaks zu kreieren. Dafür werden die besten Cabernet Sauvignon Trauben aus Spitzenlagen in Central Victoria (2017: Goulburn Valley 50%, Heathcote 27%, Strathbogie Ranges 23%) per Hand selektiert und stilsicher kombiniert, um jedes Jahr im Blend den gewünschten, typischen Angus The Bull Stil zu erreichen. Intensives Rubinrot mit pupurnen Reflexen im Glas und ein dynamisches Aromenprofil von schwarzen Früchten mit dunkler Schokolade und subtilen Vanillenoten lassen Freude aufkommen. Am Gaumen ist der Wein gut strukturiert mit mittlerem bis vollen Körper und kräftigem Tannin, gefolgt von einem den Appetit anregendem maskulinen Finish. Ein idealer Begleiter zu feinen Steaks. Der Cabernet Sauvignon ist trinkreif, wird sich aber in den nächsten 4-6 Jahren noch weiter entwickeln. Bewertungen Jg. 2016: Dan Murphy's Wine Panel 93 Pkt.

■ 0,75 l € 17,50 (€ 23,33 / 1 l)

Australien – Barossa

Henschke

2017 NEU	Keyneton Euphorium	■ 0,75 l	€ 53,00	(€ 70,67 / 1 l)
2018 NEU	Mount Edelstone	■ 0,75 l	€ 205,00	(€ 273,33 / 1 l)

Neuseeland – Marlborough

Clos Henri – Bourgeois Vineyards

2009	Pinot Noir Clos Henri	■ 0,75 l	€ 29,50	(€ 39,33 / 1 l)
------	-----------------------	----------	---------	-----------------

Hervorragender Pinot Noir, 14 Monate in französischen Eichenfässern gereift. Sehr komplex im Duft mit Aromen von süßen schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, Pilzen, Mocca und feinen Röstaromen. Am Gaumen vielschichtig mit dunklen Beerenfrüchten, Kirschen, etwas Lakritze und reifen, gut eingebundenen Tanninen. Ein sehr eleganter, dichter Pinot Noir mit einem langen und leicht würzigem Abgang. Jetzt trinkreif.

Neuseeland – Hawke's Bay

Te Mata Estate

2019	Sauvignon Blanc Estate Vineyards	□ 0,75 l	€ 19,90	(€ 26,53 / 1 l)
------	----------------------------------	----------	---------	-----------------

Der Sauvignon Blanc stammt ausschließlich von weingutseigenen Rebanlagen in nachhaltiger Bewirtschaftung und ist repräsentativ für die Hawke's Bay, die mit ihrem warmen Klima für einen durch frische Säure balancierten, reifen Fruchtcharakter steht. Die Trauben werden gekühlt und sanft gepresst, die Fermentation erfolgt in Edelstahl. Die hervorragende Traubenqualität ermöglicht eine Weinbereitung unter minimalem Eingriff des Weinmachers, wodurch die feine Aromatik erhalten bleibt. Kristallklar mit limonengrünen Reflexen zeigt sich der Sauvignon Blanc super frisch, vielschichtig und ungemein anziehend. In der Nase betört eine Aromatik von Ananas, Zitrus, Zitronengras und weißer Nektarine, die am Gaumen durch Mango, Maracuja, Stachelbeere und einer Spur Dill und Thaiminze ergänzt wird. Reife tropische Frucht, feine Textur und eine erfrischende Balance verleihen dem Wein eine unwiderstehliche Knackigkeit und elegante Länge. Gut gekühlt passt der Sauvignon Blanc bestens als Aperitif, zu Salaten und Gerichten mit Meeresfrüchten und zu leicht scharfen asiatischen Speisen.

Neuseeland – Waipara

Main Divide by the Donaldson Family

2018 Pinot Noir

■ 0,75 l € 32,00 (€ 42,67 / 1 l)

Main Divide ist der lokale Name für die Südalpen, die das Rückgrat der Südinsel darstellen. Ausschließlich von ausgewählten Weinbergen dieser Region stammen die Trauben für den Pinot Noir des gleichnamigen Weinguts Main Divide, die in mehreren Durchgängen über drei Wochen geerntet werden. Um diesen Wein herzustellen werden die traditionellen Weinbereitungsmethoden aus dem Burgund angewandt, die eine Spontanvergärung des Mosts einschließen. Der Wein reift für 18 Monate in Burgundischen Eichenfässern. Im Glas leuchtet er in tiefem Rubinrot. Es entströmt ein verführerischer Duft nach roten Früchten, vor allem Pflaumen, Himbeeren und Sauerkirschen, ergänzt durch Noten von warmen Gewürzen, Vanille und Schokolade mit leicht pikanten Untertönen und Kräutern am Gaumen. Der Wein ist elegant mit mittlerem Körper, fein balanciert mit samtigen Tanninen, gut strukturiert mit erfrischender Säure und erfreulich langem Abgang. Passt gut zu feinen Wildgerichten, Rinderfilet und Entenbrust à l'Orange.
Bewertungen Jg.2016: James Suckling 92/100 Pkt.

Argentinien – Mendoza

Catena Zapata

2018 Catena Alta Malbec

■ 0,75 l € 38,30 (€ 51,07 / 1 l)

Ein Top Malbec vom Vorzeigeweingut in Argentinien, nach höchsten Qualitätsmaßstäben hergestellt. Die Trauben für den Catena Alta Malbec „Historic Rows“ stammen von vier unterschiedlichen Einzellagen in Luján de Cuyo und Valle de Uco auf Höhen von 920 bis 1450 m und werden streng selektiert. Auch die Fermentation findet individuell für jedes Lot zu optimalen Bedingungen und mit wilden Hefen statt. Die Reifung erfolgt für 18 Monate in französischen Eichenfässern; der Wein wird ungefiltert auf die Flasche gefüllt. Der Malbec glänzt in intensivem Rubinrot. Verführerischer Duft nach zarten Kirschblüten, dunklen Kirschen, Pflaumen, roten und schwarzen Beeren, würzigen Noten und Röstaromen. Am Gaumen rotfruchtig, reife Schwarzkirschen, süße Gewürze, Küchenkräuter, Süßholz. Kräftiger Körper mit reifer Tanninstruktur und gutem Säuregerüst, was für eine schöne Frische sorgt. Langer Nachhall mit Bittermandel. Jetzt bereits trinkreif, aber gut lagerfähig bis 2029+. Passt gut zu T-Bone-Steak, Lamm- und Schmorgerichten sowie kräftigen Eintöpfen.

2020 Catena Zapata Malbec Argentino

■ 0,75 l € 88,50 (€ 118,00 / 1 l)

NEU – 100% Malbec

Andeluna Cellars

2021 Torrontéz Andeluna 1300, Tupungato Mendoza

□ 0,75 l € 12,50 (€ 16,67 / 1 l)

NEU

2021 Malbec Andeluna 1300, Tupungato Mendoza

■ 0,75 l € 11,90 (€ 15,87 / 1 l)

NEU

2018 Pasionado Malbec, Tupungato Mendoza

■ 0,75 l € 37,90 (€ 50,53 / 1 l)

NEU

Chile – Maule Valley | Colchagua Valley

TerraNoble

<p>2018/19 Carmenère Reserva</p> <p>100% Carmenère aus dem Colchagua Valley. 25% des Weins ist in französischer und amerikanischer Eiche gereift. Im Glas leuchtet der Wein purpurrot mit blauen Reflexen. Frische und intensive Aromen nach schwarzen Früchten wie Pflaumen und Kirschen, ergänzt durch Mocca und würzigen Noten. Am Gaumen weich mit mittlerem Körper, runden Tanninen und einem Hauch Schokolade im Geschmack. Ein sehr harmonischer Wein, angenehm im Genuss. Passend zu vielerlei Gelegenheiten, sehr gut auch zu rotem Fleisch und Lammgerichten.</p>	<p>■ 0,75 l € 8,80 (€ 11,73 / 1 l)</p>
<p>2019 Carmenère Gran Reserva</p> <p>Weicher, sehr angenehmer Rotwein aus 95% Carmenère und 4% Cabernet Sauvignon Trauben aus dem Maule Valley, die mit der Hand geerntet werden. 8-10 Monate in Barriques aus französischer Eiche gereift, danach noch ein Jahr Flaschenreife. Intensiv rubinrote Farbe mit purpurnen Reflexen. In der Nase komplexe und harmonische Aromen von reifer Feige und dunklen Beerenfrüchten, würzige Noten von Kaffee und schwarzem Pfeffer, Toastnoten im Hintergrund. Im Geschmack sehr konzentriert, ausgeprägte Struktur und voller Körper mit runden Tanninen und guter Balance zwischen Frucht, Schokoladennoten und Gewürzen. Passt perfekt zu Fleischgerichten wie Wild, Lamm und Rinderfilet. Bewertungen 2018: James Suckling 91/100 Pkt., Wine Spectator 90/100 Pkt., Wine Enthusiast 90/100 Pkt., Tim Atkin 92/100 Pkt. 2019: Tim Atkin MW 92/100, Vinous 92/100 Pkt.</p>	<p>■ 0,75 l € 15,90 (€ 21,20 / 1 l)</p>
<p>2020 Azara Carmenère NEU</p>	<p>■ 0,75 l € 15,90 (€ 21,20 / 1 l)</p>
<p>2012/15/18/19 Cabernet Sauvignon Gran Reserva</p> <p>Großartiger Cabernet Sauvignon aus dem Colchagua Valley mit 10% Carménère, 8-10 Monate in Barriques aus französischer Eiche gereift. In der Nase umwerfend konzentriert mit feinsten Aromen nach Brombeeren, roten Johannisbeeren, Cassis, Bitterschokolade und Tabak, dazu perfekt eingebundene Holznoten nach Kaffee, Vanille und Toast, die sich im Geschmack bestätigen. Schöner, eleganter Körper, sehr komplex, mit idealer Frucht. Am Gaumen mit zusätzlichen Noten von schwarzen Kirschen, weiche Tannine und langes, würziges Finale. Ein hervorragender Begleiter zu hochwertigen Grilladen, langsam geschmorten Fleischgerichten und gereiften Käse. Trinkreif, aber noch lagerfähig 12+ Jahre. Bewertungen 2012: James Suckling 91/100, Wine Spectator 90/100 2017: James Suckling 92/100 2018: Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Wine Enthusiast 90/100 Pkt.</p>	<p>■ 0,75 l € 15,50 (€ 20,67 / 1 l)</p>

Chile – Aconcagua Valley | Aconcagua Region

Errazuriz

<p>2022 Max Chardonnay, D.O. Region de Aconcagua NEU</p>	<p>□ 0,75 l € 17,50 (€ 23,33 / 1 l)</p>
<p>2019 Kai Carmenère, Valle de Aconcagua NEU – 95% Carmenere und 5% Syrah, Bewertungen: Robert Parker 92/100 Pkt., James Suckling 94/100 Pkt., Tim Atkin 95/100 Pkt.</p>	<p>■ 0,75 l € 79,00 (€ 105,33 / 1 l)</p>

USA – Kalifornien

Woodhaven Cellars

2013 Cabernet Sauvignon

■ 0,75 l € 8,80 (€ 11,73 / l)

Eleganter Rotwein aus der Anbauregion Monterey in modernem, europäisch geprägtem Stil mit angepasstem Holzeinsatz. Im Glas Granatrot mit violetten Reflexen, im Bouquet schöne Aromatik nach Brombeeren, Zedernholz und einem Hauch von schwarzen Kirschen. Am Gaumen körperreich und fruchtig mit Aromen nach Brombeeren, Pflaumen, getrockneter Feige und etwas Vanille, sehr geschmeidig mit sanften Tanninen, abgerundet durch feine Toastnoten. Passt wunderbar zu Steaks, gegrilltem Lamm und kräftigen Pastagerichten.

Brazin

2019/20 Old Vine Zin, Lodi

■ 0,75 l € 18,90 (€ 25,20 / l)

Dieser Top-Zinfandel von Brazin stammt aus Lodi, einem der ältesten Weinanbaugebiete Kaliforniens mit besten Bedingungen dank des heißen, mediterranen Klimas. Sandige Böden zwingen die Wurzeln der 35 bis 80 Jahre alten Rebstöcke in die Tiefe. Aus den kleinen, äußerst geschmacksintensiven Trauben entsteht ein vollmundiger, würziger Rotwein, der 10 Monate in französischer und amerikanischer Eiche reift. Konzentriertes dunkles Rot im Glas. Sehr intensive, typische Nase nach Gewürzen und Mokka. Am Gaumen voll und samtig, intensive Aromatik nach Pflaumen und Schokolade, reiche Tanninstruktur und als Abrundung des Geschmacks feine Röstaromen wie Vanille und Mokka. Ein Wein mit lang anhaltendem Abgang, der viel Trinkfreude bereitet. Passt perfekt zu saftigen Pfeffersteaks und Grilladen mit Barbecue-Sauce wie auch zu kräftigen, würzigen Pastagerichten. Bewertungen Jg. 2017: Mundus Vini 2020 Gold.

USA – Washington

Columbia Crest

2017 Reserve Cabernet Sauvignon, Cold Creek District
NEU

■ 0,75 l € 32,50 (€ 43,33 / l)

Kanada – Ontario

Pillitteri Estates Winery

2015 Exclamation Merlot

■ 0,75 l € 44,00 (€ 58,67 / l)

Exzellenter Merlot aus der Weinregion Niagara on the Lake. Die Trauben stammen von fünf sanft hügeligen Parzellen und werden offen in Edelstahl tanks vergoren. Die Reife erfolgt für 24 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern. Der Exclamation Merlot zeigt in der Nase eine schöne Komplexität und wirkt dennoch geradlinig mit einer Aromatik nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeerkompott mit subtilen würzigen Noten von Nelken und frischer Minze. Mit etwas Luft kommen feine Noten von Zedernholz, Wacholderbeeren und Vanille hinzu. Am Gaumen spiegelt sich die Aromatik, erweitert durch Lakritz, dunkle Schokolade, Muskatnuss und einem fruchtigem Rückgrat von Kirschen, Pflaumen und Brombeermarmelade als geschmackliche Vollendung. Gut balanciert und strukturiert, mit frischer Säure und rundem Tanningeüst ausgestattet, erfreut der Merlot mit seiner primären Frucht auch im Abgang. Passt gut zu gegrillten Lammkotelets, Wildgerichten, Ente mit Pflaumen und geröstetem Wurzelgemüse. Bewertungen: Emozioni dal Mondo, Italy 2018 – Gold.

Südafrika – Constantia

Constantia Glen

2022 Sauvignon Blanc

□ 0,75 l € 15,80 (€ 21,07 / l)

In hellem Gelbgrün leuchtet der Sauvignon im Glas. Beim ersten Schwenken betört ein frischer Duft nach Limettenschale, Stachelbeeren und grüner Melone, gefolgt von einer komplexen, kühlen und delikaten würzigen Aromatik nach weißem Pfeffer, Fenchelsamen und Kardamom, die durch Nuancen von Hollunderblüten und Mandarinen noch betont werden. In der Reife können sich exotische Aromen nach Grapefruit und weißem Pfirsich, ergänzt durch schwarze Johannisbeeren und Sternanis, entwickeln. Am Gaumen sehr lebendig mit Zitrusaromen und ausgeprägter Mineralität, gute Struktur und cremige Textur, die zurückzuführen sind auf 5 Monate Reifung auf der Hefe im Stahltank und einer Beimischung von 2% Semillon. Die rässige Säure verleiht dem klassischen Constantia Sauvignon Frische, Eleganz und ein gutes Alterungspotenzial. Passt hervorragend zu Garnelen mit Mango und Avocado, Ceviche, Feigen mit Ziegenkäse, vietnamesischen Nudelgerichten mit Zitronengras und Koriander oder Kalmar mit Chili und Wasabi Aioli.
Bewertungen 2019: Tim Atkin SA Report 2020 90 Pkt. | 2020: John Platter's Wineguide 2021 4,5 Sterne, Decanter Awards 2021 Silber, Falstaff 5/2021 91 Pkt.

2017/18 Two

□ 0,75 l € 20,40 (€ 27,20 / l)

Elegante Cuvée von ca. 70% Sauvignon Blanc und 30% Semillon Trauben, die in maritim geprägtem Klima im Ward Constantia südlich von Kapstadt an der False Bay bestens reifen. Im Glas helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Wein duftet nach Mandarine, Nektarine und Papaya, unterlegt mit feinen Holznoten. Am Gaumen lebendig mit grandioser Frische, unglaublich intensiv mit konzentrierter Aromatik nach Früchten und Kräutern, salzig, harmonisch mit cremiger Textur, schöne Struktur. Langer Nachhall. Trinkreif mit Potenzial 10+ Jahre. Perfekter Begleiter zu Sashimi, geräucherter Entenbrust und gegrilltem Thunfisch mit Kapern und grünem Spargel.

2018/20 Three

■ 0,75 l € 22,90 (€ 30,53 / l)

Frische, moderne Interpretation einer klassischen Bordeaux-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot Trauben, die in der vergleichsweise kühlen Anbauregion Constantia, Nähe Kapstadt, hervorragend gedeihen. Im Duft vielschichtige Noten von Heidelbeeren, dunkler Schokolade, Räucherschinken und Zedernholz. Am Gaumen zeigen sich samtige Tannine bei fester Struktur. Mineralisch frisch, mit Aromen nach roten Johannisbeeren und Lakritze. Ein eleganter, komplexer Wein mit schönem Trinkfluss und gutem Alterungspotenzial. Der Wein passt, wie alle ähnlichen Bordeauxverschnitte, sehr gut zu geröstetem oder gebratenem Rindfleisch und Wild, kräftigen Gemüsegerichten und auch gehaltvollen Pasteten ohne Ente oder Gans. Bewertungen Jg. 2015: Tim Atkins MW, 90 Pkt. | 2016: Tim Atkins MW, 93 Pkt. | 2017: Tim Atkin SA Report 2021 93 Pkt. | 2018: Decanter Awards 2021 Silber.

2019 Five

■ 0,75 l € 33,90 (€ 45,20 / l)

Definitiv das Flaggschiff von Constantia Glen. Ein Bordeauxblend mit den typischen Eigenschaften des im Rive Gauche erweiterten Rebsortenspiegels: 30% Cabernet Sauvignon, 29% Cabernet Franc, 23% Merlot, 12% Petit Verdot und 6% Malbec. Auch hier in der Region Constantia herrscht ein kühles, maritimes Klima, ähnlich wie im Bordeaux, vor. Die Trauben stammen aus den besten Parzellen Constantias und werden von Hand in reifem Zustand geerntet und nach Sorten einzeln vergoren. Ausbau in französischem Holz ca. 18 Monate. Im Glas ein brillantes, dunkles Rubinrot. In der Nase würzig, dunkle Kirschen, Pflaumen, Cassis, Zigarrenkiste. Am Gaumen erfreut der Five gut balanciert und strukturiert, mit seidigen Tanninen, durch eine Aromatik von dunklen Beeren, einem Hauch Graphit, etwas Waldboden und Pilzen, Zedernholz und in der Reife einer leichten Nussigkeit. Ein kühler Wein, schwarzbeerig mit etwas Mineralität im Abgang. Er verzichtet auf die Opulenz von südafrikanischen Rotweinen, zugunsten eines cool climate orientierten europäischen Rotweins der Oberklasse. Passt sehr gut zu gebratenem Rindfleisch, Wild und Lamm, z.B. langsam gegrillter Lammschulter mit Waldpilzen und Kartoffelgratin, oder zu kräftigen Gemüsegerichten und gehaltvollen Pasteten.
Bewertungen Jg. 2016: John Platter's Wineguide 2021 4,5 Sterne | 2018: John Platter's Wineguide 2022 4,5 Sterne, Tim Atkin SA Report 2021 93 Punkte.

Südafrika – Stellenbosch

Kaapzicht Estate

2017 NEU	Chenin Blanc	□	0,75 l	€ 7,50	(€ 10,00 / 1 l)
2015	Merlot	■	0,75 l	€ 15,80	(€ 21,07 / 1 l)
<p>Ein äußerst spannender und opulenter Merlot, intensiv und fruchtig, mit Aromen von roten Johannisbeeren und Kirschen, ergänzt durch Schokolade, Kaffee und Rauch. Am Gaumen rebsortentypisch und komplex, mit feinen Zedernholznoten. Reifungspotenzial ca. 5 Jahre. John Platter: 4 Sterne für 2015. Passt gut zu Rindfleisch, Wild und Lamm mit würzigen Saucen, aber auch herzhaften Vorspeisen und Pizza mit Salami.</p>					
2020	Rooiland Pinotage	■	0,75 l	€ 16,90	(€ 22,53 / 1 l)
<p>Die 19 Jahre alten Pinotage Rebstöcke wachsen auf verwitterten Granitböden in Buscherziehung, es ist trockenes Land ohne künstliche Bewässerung. Die vollreifen Trauben werden schonend gepresst und im Stahltank vergoren. Der Ausbau des Weins erfolgt für 24 Monate in französischen Eichenfässern. Intensive Frucht in der Nase, Himbeeren, Pflaumen und Bananen, gepaart mit Noten von Muskat, Toast, Vanille und Rauch. Der erste Eindruck am Gaumen ist rassig mit einer Aromatik nach roten Früchten. Dann entwickelt der Pinotage eine eindrucksvolle Komplexität mit Noten von Sauerkirschen, grünen Oliven, etwas Rauch und festen Tanninen, sehr gut balanciert mit schönem Finale nach roter Frucht und Kaffee. Trinkreif mit Potenzial von ca. 5 Jahren. Passt hervorragend zu gegrillten Steaks vom Strauß und Wild. Bewertungen Jg. 2013: John Platter's Wineguide: 4,5 Sterne. 2017: Tim Atkin SA Report 91 Punkte.</p>					
2018	Cabernet Sauvignon	■	0,75 l	€ 22,80	(€ 30,40 / 1 l)
<p>Der Cabernet Sauvignon des südafrikanischen Spitzenweinguts wächst in Stellenbosch auf Granitböden mit nördlicher Ausrichtung, die den Trauben trotz des heißen Klimas beste Bedingungen verschafft. Ausgebaut wurde der kraftvolle Wein für 24 Monate in französischen Barriques. Tief rubinrot im Glas verführt er mit einem konzentrierten Bukett von reifen Johannisbeeren, Maulbeeren, Kirschen, Fenchel, Zimt, Nelken und Zeder, ergänzt durch Vanillenoten und einem Hauch Minze. Im Geschmack rebsortentypisch, sehr fruchtig und vielschichtig mit Aromen von Cassis, Kaffee und warmen Gewürzen. Dicht und komplex am Gaumen mit samtigen Tanninen und schokoladigen Noten im Abgang. Passt gut zu würzigen Schinken, Rindfleisch vom Grill, Lammschulter mit schwarzen Oliven und Kräutern oder kräftigem Käse.</p>					
2018 NEU	Steytler Pinotage	■	0,75 l	€ 46,90	(€ 62,53 / 1 l)
<p>– Tim Atkin SA Report 2021 92 Pkt. John Platter's Wineguide 2022 4,5 Sterne.</p>					

DeMorgenzon

2023	DMZ Chenin Blanc	□	0,75 l	€ 11,90	(€ 15,87 / 1 l)
<p>Frischer Chenin Blanc von alten Reben in Buscherziehung, die in kühler Lage mit Seebrisen auf verwittertem Granit und Sandstein gedeihen. Die leicht gekühlten Trauben werden entrappt und auf den Beerenschalen mazeriert. Der Most wird durch Weinbergs-eigene Hefen, sowohl im Edelstahltank als auch gebrauchten französischen Eichenfässern, vergoren. Der Wein reift 4-6 Monate auf der Hefe, bevor er abgefüllt wird. Grüner Apfel, Aprikose, Pfirsich, Noten von Honig und floralen Aromen charakterisieren eine frische und vornehme Nase. Am Gaumen ist der Chenin Blanc reich und gut integriert mit langem Nachgeschmack. Bewertungen Jg. 2017: 4 Sterne John Platter's Wineguide.</p>					
2018/20	DeMorgenzon Reserve Chenin Blanc	□	0,75 l	€ 33,90	(€ 45,20 / 1 l)
<p>Die Trauben für den Reserve Chenin Blanc stammen von Rebstöcken mit niedrigem Ertrag, die 1972 auf verwitterten Granitböden auf ca. 250 – 300 m Höhe über dem Meeresspiegel gepflanzt wurden. Die Nähe zur False Bay sorgt für kühle Meeresbrisen in den warmen Sommermonaten. Die in drei Durchgängen per Hand gelesenen Trauben werden sanft gepresst. Die Gärung erfolgt natürlich in französischen Eichenfässern, der Wein reift auf der eigenen Hefe für 11 Monate im Fass ohne Batonage. Der Chenin Blanc schimmert in Gold mit grünen Reflexen. Er verstößt einen überschwänglichen Duft nach weißen Blüten, reifer Sternfrucht, Nuancen von Honig und Toast, der sich am Gaumen mit opulenten Aromen von Birnen, Orangenblüte, Karamell und Gewürzen vermählt. Geschmacklich hat der Wein Weltklasseformat und ist sehr ausgeglichen und gut strukturiert. Elegant meistert er die Balance von üppiger, reifer Frucht mit einer frischen knackigen Säure. Großes Genießerpotenzial! Bewertungen Jg. 2017: Platinum Decanter World Wine Awards „Seamless and sexy“ 97 Pkt.; Gold Medal Old Mutual Trophy Wine Show 2018 2018: Tim Atkin SA Report 2020 96 Punkte, Decanter Gold, Intern. Wine Challenge 2020 Gold für Jg. 2018 – „Best Stellenbosch White Wine“ & „Best Stellenbosch Chenin Blanc“.</p>					

DeMorgenzon

2018/19 DeMorgenzon Reserve Chardonnay

□ 0,75 l € 33,90 (€45,20 / 1 l)

Der Chardonnay wächst in vertikal ausgerichteten Weinbergen mit leichter Hangneigung auf verwitterten Granitböden. Die Lage profitiert von der kühlen Morgensonne und milden Brisen, die aus Richtung der False Bay kommen. Die Erträge sind gering bis mäßig und die mit dem Hand gelesenen Trauben sehr hoch konzentriert mit gutem natürlichem Säuregehalt. Die natürlich einsetzende Gärung des Mosts erfolgt in französischen Eichenholzfässern mit einem Neuholzanteil von 30%. Während der 10-monatigen Lagerung auf der Vollhefe im Holzfass, haben zwei Drittel des Weins einen biologischen Säureabbau durchlaufen. Sowohl die Hefelagerung als auch der Säureabbau geben dem Wein eine komplexe Struktur und Mundfülle. Der Wein ist von goldener Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase sehr expressiv und komplex. Eichenwürze harmonisiert mit viel Zitrusfrucht, Geißblatt, etwas floralen Anklängen und Gewürznelke, aber auch ganz klassischen Gerüchen wie Haselnuss und einer typischen Brioche note. Am Gaumen ist er saftig mit viel Länge, erneut bieten sich weiße Blüten und eine feine Kräuternote. Ein sehr komplexer Chardonnay.
Bewertungen Jg. 2018: John Platter's Wineguide 2022 4,5 Sterne, Tim Atkin SA Report 2019 95 Punkte, Robert Parker 93 Punkte, Decanter 2019 Gold, Weinwelt 3/2020 90 Punkte.



Feinkost

Kaffee
Olivenöl
Essig
Traubensaft
Alkoholfreie Getränke

Kaffee – Caffè Vergnano 1882, Italien

Italienischer Espresso

Espresso Ricco 700, Caffè Vergnano 1882 (ganze Bohnen)

1 kg € 24,90

Eine ausgezeichnete Mischung von Arabica (70 %) und kleinerem Robusta Anteil mit besonders intensivem Geschmack. Ganze Bohnen.

Im Geschmack cremig und intensiv, gehaltvoll und fruchtig. Eine stabile Crema und leichte Bitternoten von der langsamen Röstung sorgen für ausgewogenen und langanhaltenden Kaffeegenuss. Die Arabica Rohkaffees für diese unübertrefflich gehaltvolle Mischung stammen von den besten brasilianischen Plantagen.

Haltbarkeit ab Röstdatum: 24 Monate

Hersteller: Casa del Caffè Vergnano S.p.A., 10026 Santena (TO), Italien

Olivenöl – Sassicaia, Tenuta San Guido, Italien

Natives Olivenöl Extra aus der Toscana

Olio Extra Vergine di Oliva, Sassicaia, Tenuta San Guido

0,75 l € 30,50 (€ 40,67 / l)

Hochwertiges Olivenöl erster Güteklasse, Qualität „extra vergine“, von der Tenuta San Guido, weltweit bekannt für die Herstellung des Sassicaia Weins. Die Oliven stammen aus den Hügeln in der Nähe von Bolgheri in Livorno. Das Olivenöl, per Kaltextraktion direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen, hat ein naturtrübes Aussehen, eine gelbe Farbe mit grünen Reflexen und einen zarten Duft nach Olivenöl mit Aromen von getrockneten Kräutern. Im Geschmack ist es fruchtig mit leicht pfeffrigen Noten und erinnert an Salbei und Tomaten.

Es ist bestens geeignet zur Zubereitung von frischen Salaten und Marinaden, auf Bruschetta, zu Suppen, Eintöpfen, Gemüse, gegrilltem Fisch und vielen feinen italienischen Gerichten, welchen es eine besondere Würzung verleiht. Aufgrund seines hohen Rauchpunktes ist es auch zum sanften Braten geeignet. Vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren.

Hersteller: Tenuta San Guido, 57022 Bolgheri, abgefüllt in Castagneto Carducci, Via del Casone Ugolino, 2, Italien

Olivenöl – Laudemio, Frescobaldi, Italien

Feinstes natives Olivenöl Extra aus der Toscana

Olio Extra Vergine di Oliva, Laudemio 2020

0,5 l € 26,90 (€ 53,80 / l)

Laudemio von Frescobaldi, ein herausragendes Olivenöl. Raccolto 2019.

Auf einer Höhe von 200-500 Metern stehen auf ca. 300 ha die Olivenhaine der Familie Frescobaldi in der Toscana, die für Ihre Weine weltweit berühmt ist. Geerntet Ende Oktober bis Anfang November, um die smaragdgrüne Farbe und die aromatische Frische zu erhalten, innerhalb weniger Stunden nach der Ernte in der hauseigenen Ölmühle gepresst, garantiert dieses Vorgehen hochwertige, extra vergine Qualität. Für Laudemio wird nur das qualitativ hochwertigste extra native Olivenöl verwendet.

Das Laudemio Frescobaldi ist ein kräftiges Olivenöl, natürlicherweise reich an Polyphenolen. Es glänzt Smaragdgrün, duftet nach gemähem Gras und Artischocke und schmeckt intensiv und angenehm pikant.

Der Jahrgang zeigt einen besonders breiten Aromafächer. In die Nase steigen typisch toskanische Düfte, angefangen mit Artischockenherz und grüner Olive, gefolgt von frisch gemähem Gras. Der Geschmack zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Note zwischen bitter, pikant und fruchtig aus. Lichtgeschützt und trocken lagern.

Internationale Awards – 2019: GOLD AWARD – New York International Olive Oil Competition. SILVER MEDAL – Extra Virgin Olive Oil Competition “Olive Japan”.

Hersteller: Marchesi de' Frescobaldi, Via di Santo Spirito 11, 50125 Firenze, Italien

Feinkost

Essig – Gegenbauer, Wiener Essig Brauerei, Österreich

Hersteller: Gegenbauer Essigbrauerei, Waldgasse 3, A-1100 Wien

Weißweinessig

Weißweinessig Riesling Auslese

– ausverkauft –

250 ml € 19,50 (€ 78,00 / 1 l)

Durch einen natürlichen Restzuckergehalt weist der GEGENBAUER Weißwein-Essig der Sorte Riesling Auslese ein wunderbar harmonisches süß-saures Aroma auf. Der Wein wird mit der vorher daraus gezüchteten reinsortigen Essigbakterienkultur geimpft. Die Essigfermentation findet unter kontrollierter Gärung statt, wobei Temperatur und Sauerstoffzufuhr ständig beobachtet werden, um den Bakterien optimale Lebensbedingungen zu gewähren und eine hohe Qualität zu erzielen. Nach Ende der Gärung wird der Jungessig in kleinen Eichenfässern gelagert, mehrmals vom Trub abgezogen und anschließend in Glasballons gereift. 6% Säure.

Weißweinessig Muskat-Ottonel TBA

– ausverkauft –

250 ml € 28,50 (€ 114,00 / 1 l)

Essig aus einem Süßwein, wie aus der Prädikatsstufe Trockenbeerenauslese der Sorte Muskat Ottonel, fasziniert durch sein harmonisches Spiel von sauer und süß. Der reinsortige Wein aus Apetlon im Burgenland wurde nach den Vorgaben der Essigbrauerei im Weingut Velich vergoren. Daraus hat Gegenbauer eine Essigbakterienkultur gezüchtet, mit der der Wein in späterer Folge geimpft wurde. Die Essigfermentation findet unter kontrollierter Gärung statt, wobei Temperatur und Sauerstoffzufuhr ständig beobachtet werden, um den Bakterien optimale Lebensbedingungen zu gewähren und eine hohe Qualität zu erzielen. Nach Ende der Gärung wird der Jungessig in kleinen Eichenfässern gelagert, mehrmals vom Trub abgezogen und anschließend in Barrique-Fässern gereift. 6% Säure.

Fruchtessig

Fruchtessig Tomate

– ausverkauft –

250 ml € 17,50 (€ 70,00 / 1 l)

Intensiv, mit frischem Tomatenaroma. Reife, handverlesene Tomaten aus dem Burgenland wurden sehr schonend gepresst und der weiße Saft zur geistigen Gärung geführt. Nach der Gärung und einer Reifephase wurde der Wein mit einer reinsortig gezüchteten Essigbakterienkultur geimpft. Die Essigfermentation findet unter kontrollierter Gärung statt, wobei Temperatur und Sauerstoffzufuhr ständig beobachtet werden, um den Bakterien optimale Lebensbedingungen zu gewähren und eine hohe Qualität zu erzielen. Nach Ende der Gärung wird der Jungessig in Glasballons gelagert. 5% Säure.

Essig Box – hervorragend als Geschenk geeignet

Weinessig Box mit 5 kleinen Essigflaschen mit Pipette

150 ml € 19,00 (€ 126,67 / 1 l)

Neuburger Spätlese, Zweigelt Spätlese, Riesling Auslese, Bouvier Beerenauslese, Bouvier TBA – Fläschchen à 30 ml.

Ein kleines Set, um sich durch die Nuancen der einzelnen Weinessige von Gegenbauer zu probieren. Für alle Essigfans ein Muss und für alle, die sich mehr mit den in der Stadt Wien handgebrauten Essigen der Familie Gegenbauer vertraut machen wollen, um die für die Eigenanwendung optimalen Essige zu finden. 6% Säure.

Fruchtessig Box mit 5 kleinen Essigflaschen mit Pipette

150 ml € 19,00 (€ 126,67 / 1 l)

Himbeere, Quitte, Johannisbeere, Tomate, Paprika – Fläschchen à 30 ml.

Ein kleines Set, um sich durch die Nuancen der einzelnen Fruchtessige von Gegenbauer zu probieren. Für alle Essigfans ein Muss und für alle, die sich mehr mit den in der Stadt Wien handgebrauten Essigen der Familie Gegenbauer vertraut machen wollen, um die für die Eigenanwendung optimalen Essige zu finden. 5% Säure.

Feinkost

Traubensaft – Weingut Schmelzer, Österreich

Bio-Kontrollstelle AT-BIO-301

Traubensaft naturtrüb, Demeter **BIO**

Schmelzers naturtrüber Traubensaft Welschriesling, alkoholfrei, **BIO** – ausverkauft – 0,75 l € 7,90 (€ 10,53 / 1 l)
Reiner Traubensaft aus biodynamisch erzeugten Weintrauben – eine Seltenheit!

Im Traubensaft offenbaren sich ähnliche Merkmale wie in einem Wein aus Welschriesling, was wenig verwundert. In der Nase floral und am Gaumen leicht aromatisch, gelbfruchtig, nussig mit erstaunlicher Mineralität, im Abgang ein Hauch von Exotik. Der Saft hat eine kräftige Struktur, ausreichend Fruchtzucker und hat eine dichte, goldgelbe Farbe. Frisch aus dem Kühlschrank oder aufgespritzt mit Soda ein wahrer Genuss.

Schmelzers naturtrüber Traubensaft Zweigelt, alkoholfrei, **BIO** 0,75 l € 7,90 (€ 10,53 / 1 l)

Reiner Traubensaft aus biodynamisch erzeugten Weintrauben – eine Seltenheit!

Im Traubensaft offenbaren sich ähnliche Merkmale wie in einem Wein aus Zweigelt, was wenig verwundert. Im Vordergrund Kirschen, gefolgt von Cassis-Noten, im Abgang eine leichte Pfeffrigkeit. Der Saft hat eine kräftige Struktur, ausreichend Fruchtzucker und ist tief dunkelrot, fast schwarz. Frisch aus dem Kühlschrank oder aufgespritzt mit Soda ein wahrer Genuss.

Alkoholfreie Getränke – Red Moon

Red Moon Sparkling

Red Moon Sparkling, Apfelspekt alkoholfrei 0,75 l € 9,50 (€ 12,67 / 1 l)

Alkoholfreies, mit Kohlensäure versetztes, pasteurisiertes Getränk auf Apfelbasis.
Hergestellt aus 99,6 % Red Moon Äpfeln.



Medien

- Leitfäden
- Bücher
- Filme/DVD
- Wine Maps & Charts

Medien

Verkosten mit System – Umfassender Leitfaden zur professionellen Weinverkostung

Verkosten mit System

Umfassender Leitfaden

Ehrliche Münchner Weininstitut

Format: DIN A4 | Sprache: Deutsch

Inhalt: 1 Aromarad mit Anleitung, 1 TasteEasy™ Anleitung, 2 TasteEasy™ Bögen, 10 Rebsortenblätter

Sie wollen einen Wein verkosten, beurteilen und beschreiben können? Mit unserem umfassenden Leitfaden zur professionellen Weinverkostung trainieren und vertiefen Sie diese Fähigkeiten.

Unser System TasteEasy™ macht es Ihnen leicht und hilft Ihnen bei der Beurteilung und Weinbeschreibung. Das Aromarad unterstützt Sie bei der Bestimmung von Geruch und Geschmack eines Weines. Zusammen bieten beide Instrumente die Möglichkeit der qualitativen Beurteilung eines Weines. Das Allerwichtigste sollte nicht vergessen werden: Man kann auch einfach nur Spaß mit seinen Sinnen haben, denn Wein berührt alle Sinne!

Für die zehn wahrscheinlich wichtigsten Rebsorten finden Sie Geschmacksprofile, mit deren Hilfe Sie die fantastische Welt der jeweiligen Rebsorte entdecken können.

Gedruckt auf hochwertigem Papier, eignet sich „Verkosten mit System“ auch als perfektes Geschenk für Weinliebhaber.

Der Leitfaden zur Weinverkostung besteht aus:

1 Aromarad mit den 100 wahrscheinlich wichtigsten Weinaromen und rückseitigen Anwendungs- und Verkostungshinweisen

1 TasteEasy™ Anleitung als hilfreicher Leitfaden zum Verkosten mit allen Schritten und Zielen

2 TasteEasy™ Bögen zum Ausfüllen und als Kopiervorlage für weitere Verkostungen

10 Rebsortenblätter „Der Geschmack des Weins“ der prominentesten Rebsorten der Welt als Anregung zur Entdeckung deren möglicher Aromatik

€ 25,00



Verführerischer Taschenführer

Mehr Genuss von Wein zu Wein

Brendt Wucherer

HozoFactory Verlag, München

52 Seiten | 12 x 22 cm | Taschenbuch, dt.

2. überarbeitete und erweiterte Auflage 2003

ISBN: 3-9808269-1-0

Der Pocket Guide enthält eine komplette Anleitung, um mit dem System TasteEasy™ seine eigenen Verkostungsnotationen aufzubauen; Tipps zum Servieren, zur Speisenzuordnung, u.v.m. Mehrfarbig mit diversen Fotos und ausklappbaren Schautafeln.

€ 9,90



Medien

Buch „München First Class“

München First Class

Heiderose Engelhardt, Wilfried Baatz | Fotografien von Daniel Schvarcz

Umschau Verlag, Neustadt/Weinstraße

152 Seiten | 23,5 x 27 cm | Hardcover, dt./engl.

ISBN: 978-3-86528-888-2

Das spannende Nebeneinander von Moderne und Tradition, gepflegtem Snobismus und Bodenständigkeit prägt das Bild Münchens in der Welt. Genau diese einzigartige Mischung ist es, die den Reiz der bayerischen Metropole ausmacht. In der „Weltstadt mit Herz“ vereinen sich ein ausgeprägter Sinn für Exklusivität und ein geradezu beharrliches Qualitätsbewusstsein mit hoher Lebensqualität.

Dieses Buch stellt Ihnen die erstklassigsten Destinationen vor und gibt Einblicke in den facettenreichen Lifestyle der Großstadt. Entdecken Sie die besten Seiten dieser außergewöhnlichen Stadt!

Aufgrund der hochwertigen Ausführung mit großformatigen, eindrucksvollen Bildern ist das Buch „München First Class“ auch ein perfektes Geschenk.

€ 34,95



Film (DVD) „Mondovino“

Mondovino – Die Wahrheit liegt im Wein

Ein Film von Jonathan Nossiter (DVD), Prädikat besonders wertvoll

Eine Veröffentlichung von CONCORDE, München

Offizieller Wettbewerbsbeitrag der Filmfestspiele Cannes 2004.

Dokumentation | Laufzeit ca. 131 Min. | OV/UT (Frz., It., Engl., u.a.) DD 2.0

„Das ist doch keine Dokumentation, das ist ein Abenteuerfilm! Das würde die An- und Einsichten eines jeden Weinliebhabers bereichern. Der Michael Moore des Weins“ – Brendt Wucherer auf der Premiere.

€ 14,50



Weinlandkarten / Wine Maps – De Long

12 verschiedene De Long Wine Maps

Format: ca. 61 x 91,5 cm | Sprache: Englisch

Einzeln erhältlich, pro Weinkarte

€ 30,00

Die äußerst sorgfältig recherchierten und detailreich gestalteten Weinlandkarten sind nicht nur schön anzusehen, sie sind ein Weinatlasersatz und eine hervorragende Informationsquelle für Weinspezialisten und Weinliebhaber. Die Serie umfasst die wichtigsten Weinländer der Welt und wird noch erweitert.

In allen Karten sind die Weinbaugebiete eingezeichnet, die wichtigsten Weinorte benannt und die besten Lagen hervorgehoben. Abhängig der gesetzlichen Bestimmungen werden die wichtigsten Gebietsbezeichnungen (DOC, AOC, usw.) aufgelistet oder die Qualitätsstrukturen erklärt. Zur besseren Orientierung sind alle Karten in der Mercator-Projektion angelegt und mit Längen- und Breitengraden ausgestattet. Kleine Kästchen zeigen Weingebiete anderer Länder auf dem gleichen Breitengrad.

Die De Long Wine Maps sind gefragte Objekte für Sammler und auch hervorragend als besonderes Geschenk für passionierte Weinliebhaber geeignet. Gerahmt nicht nur eine Zierde an der Wand, sondern auch ein sofortiger Überblick über die Weinwelt.

Alle Karten sind professionell gedruckt auf hochwertigem Papier.

Autor: Steve De Long, USA

Abbildungsbeispiele: De Long's Wine Map of Italy, Wine Map of France und Wine Map of South America.

> Wine Map of Germany

Anhand dieser hervorragend recherchierten und hochgradig detaillierten Karte lassen sich die komplexen Strukturen der deutschen Weinlandschaft bestens studieren und die Zusammenhänge in der Geologie erkennen. Alle Gebiete sind gegeneinander abgegrenzt und die besonderen Lagen hervorgehoben. Enthalten sind auch Detailkarten der Weingebiete Mosel (Mittelmosel) und Rheingau mit den Lagen unter besonderer Hervorhebung der Cru bzw. GG (Großes Gewächs) Lagen.

> Wine Map of Italy

Die einzige up to date Wine Map Italiens der letzten 20 Jahre! Kein anderes weinproduzierendes Land, auch nicht Frankreich, kann die Vielfalt an Weinstilen, Rebsorten und geografischen Bedingungen Italiens übertreffen. Die Karte umfasst alle Weinregionen Italiens mit den DOC und DOCG Gebieten im Detail und auch die angrenzenden Gebiete in Frankreich, der Schweiz, Slowenien, Kroatien und Tunesien. Es sind außerdem Detailkarten von Piemonts DOC und DOCG Gebieten und den Chianti Unterregionen enthalten.

> Wine Map of France

Eine ausführlichere, exaktere und besser gestaltete Wine Map von Frankreich ist nicht zu finden. Die De Long Karte beinhaltet neben den französischen Weinregionen mit den AOC Gebieten auch Teile der angrenzenden Gebiete von Deutschland, der Schweiz, Italien und Spanien. Sie enthält außerdem Detailkarten von Bordeaux, Côte d'Or und Beaujolais. Inklusive Index Booklet.

> Wine Map of the Iberian Peninsula – Spain and Portugal

In dieser De Long Karte sind alle Weinregionen von Spanien und Portugal detailliert dargestellt mit Zusatzkarten von Rioja und Priorat. In Spanien sind die DO de Pago einzeln eingezeichnet und ein alphabetischer Index der DOC und DOCa erleichtert in beiden Ländern das Auffinden. Zusätzlich sind angrenzende Teile von Frankreich, Marocco und Algerien mit enthalten. Inklusive Index Booklet.

> Wine Map of Austria & Hungary

Österreich und Ungarn, früher einmal ein Kaiserreich, verfügen jeweils über eine lange Weintradition. Die Karte zeigt alle offiziellen Weinregionen der beiden Nationen sowie angrenzende Regionen in Tschechien, der Slowakei, in Rumänien, Serbien, Kroatien und Slowenien. Detailkarten der Wachau, des Kremstals und Kamptals sowie der Region Tokaj sind ebenfalls enthalten.

> Wine Map of Greece

Bereits seit Jahrtausenden wird in Griechenland Wein angebaut und ist nach wie vor untrennbar in der Kultur des Landes und im täglichen Leben der Griechen verankert. Die Qualität der Weine war im Laufe der äußerst turbulenten Geschichte zwar sehr unterschiedlich, heute produziert Griechenland jedoch einige der besten Weine der Welt. Diese Karte ist die einzige derzeit verfügbare Karte und zeigt sämtliche Weinregionen Griechenlands, einschließlich 33 PDOs und 120 PGIs. Außerdem sind Detailkarten von Nemea und Santorini enthalten. Inklusive Index Booklet.



Weinlandkarten / Wine Maps – De Long

> Wine Map of California

Die Weinregionen von Kalifornien haben sich seit der offiziellen Anerkennung als AVA (American Viticultural Area) in 1981 stark entwickelt. Mittlerweile gibt es 120 AVAs. Die Karte stellt eine wichtige Referenz dar und beinhaltet alle kalifornischen AVAs inklusive detaillierter Karten des Napa Valley und Sonoma Valley.

> Wine Map of the Pacific Northwest

Die hervorragenden klimatischen Bedingungen des pazifischen Nordwestens begünstigen die Herstellung von qualitativ hochwertigen Weinen. Die Karte zeigt alle Weinregionen von Oregon, Washington und British Columbia wie auch Detailkarten des Walla Walla Valley und Northern Willamette Valley. Inklusive statistischen Informationen zur Rebenverteilung und der Hauptrebsorten.

> Wine Map of South America

Südamerika ist weltweit der zweitgrößte weinproduzierende (Halb-)Kontinent nach Europa. Diese einzigartige De Long Karte umfasst alle weinproduzierenden Länder Südamerikas und deren Regionen. Im Fokus liegen dabei Argentinien und Chile sowie Brasilien und Uruguay. Eine Detailkarte zeigt das argentinische Mendoza, eine andere gibt einen Überblick über alle Weinanbaugebiete des Halbkontinents.

> Wine Map of Australia

Australien ist die siebtgrößte Weinnation der Welt hinsichtlich der Produktion. Die Karte informiert über die Eingliederung der Weinzonen in die Staaten des Kontinents und umfasst alle offiziellen Weinregionen und Weingebiete sowie eine Detailkarte von Adelaide und die Weinanbaugebiete Tasmaniens. Sie beinhaltet außerdem statistische Informationen zu Weinanbauflächen und den Hauptrebsorten.

> Wine Map of New Zealand

Dies ist tatsächlich die erste detaillierte Karte von Neuseelands Weinregionen. Sie ist sowohl eine exzellente Informationsquelle als auch höchst attraktiv als Wandgestaltung. Die Karte umfasst alle Weinregionen und Unterregionen sowie Detailkarten von Central Otago, Marlborough, Wairarapa, Hawke's Bay und Gisborne. Ferner sind Statistiken zu den Anbauflächen und den Hauptrebsorten der jeweiligen Regionen enthalten.

> Wine Map of South Africa

Südafrika ist die achtgrößte weinproduzierende Nation weltweit. Die ersten Rebanlagen wurden bereits 1655 angepflanzt. Die Karte umfasst alle offiziellen Weinregionen gemäß der „Wine of Origin“ Bezeichnung: Geografische Einheiten, Regionen und Distrikte. Ferner sind eine Detailkarte von Stellenbosch und Produktionsstatistiken enthalten.



Detailkarten Champagne / Mapping Champagne – De Long

3 verschiedene De Long Champagne Maps

Format: ca. 30,5 x 38 cm | Sprache: Englisch

Einzeln erhältlich, pro Karte

€ 30,00

> Cramant Grand Cru, Côte des Blancs

> Avize Grand Cru, Côte des Blancs

> Chouilly Grand Cru, Côte des Blancs

„Mapping Champagne“ ist eine neue Kartenserie von Steve De Long and Charles Curtis MW. Es handelt sich dabei um das erste moderne Update inklusive Erweiterung der Pionierarbeit von Larmat aus den 1940er Jahren. Cramant, Avize und Chouilly sind Grand Cru Champagner Dörfer im Gebiet der Côte des Blancs und die ersten Karten der neuen Serie.

Die Karten werden jeweils ergänzt durch ein zweisprachiges Französisch-Englisches Booklet, das eine Tour durch das spezifische Terroir der Dörfer mit ihren einzigartigen Weinen, eine komplette Liste der bepflanzten Lagen in der Kommune und einen Überblick zu den Winzern beinhaltet.

Autoren: Steve De Long und Charles Curtis MW, USA

Metro Wine Maps – De Long

2 verschiedene Metro Wine Maps

Format: ca. 45,7 x 61 cm | Sprache: Englisch

Einzeln erhältlich, pro Weinkarte

€ 25,00

Das Faszinierende an diesen grafisch gestalteten und hervorragend strukturierten Wine Maps ist wie übersichtlich und klar sie komplexe Weinregionen darstellen. Entwickelt von Architekturhistoriker und Weinspezialist Dr. David Gissen sind sie äußerst informativ, gut aussehend und machen Spaß.

Perfekt geeignet für unterschiedliche Wissenslevels sind die Karten ein ausgezeichnetes Unterrichtsmaterial für Anfänger und ein super Geschenk für passionierte Weingenießer und Experten.

Die Metro Wine Maps sind gerahmt nicht nur eine Zierde an der Wand, sondern bieten einen sofortigen Überblick über die jeweilige Weinwelt.

Alle Karten sind professionell gedruckt auf hochwertigem Papier.

Autor: Dr. David Gissen, USA

Abbildungsbeispiel: Metro Wine Map of France



> Metro Wine Map of France

Dr. Gissen hat bei dieser komplett neuen Darstellung die Hauptweinregionen Frankreichs und Ihre Appellationen grafisch klar in Bezug zueinander gesetzt. Die Hauptrebsorten sind den jeweils korrespondierenden Regionen zugeordnet und wichtige geographische Besonderheiten wie auch Bezugspunkte sind integriert.

> Metro Wine Map of California

Als zweite Karte ihrer Art hat Dr. Gissen die Metro Weinkarte Kaliforniens herausgegeben. Die wichtigsten Weinregionen Kaliforniens, die AVAs und Bezirke sind perfekt zueinander in Bezug gesetzt. Die Hauptrebsorten sind den 17 offiziellen Distrikten zugeordnet.

Rebsorten Chart – De Long

Wine Grape Varietal Table – 184 Rebsorten auf einen Blick

Format: ca. 61 x 91,5 cm | Sprache: Englisch

€ 25,00

Mit dem Rebsorten Chart von De Long verschaffen Sie sich visuell einen Rebsorten-Überblick. Die in hervorragender Qualität gedruckte Tabelle eignet sich bestens zum Aufhängen, wo auch immer Sie gerne Wein genießen und dabei Ihr Wissen über Rebsorten erweitern möchten. 184 der weltweit wichtigsten Rebsorten sind hier systematisch nach Körper und Säure aufgeführt und in Beziehung zueinander gesetzt.

Jede Rebsorte wird durch ihren Charakter und die grundsätzlichen Geschmacksaromen, ihre wichtigsten Anbaugeländer und Länder sowie deren bedeutungsvollsten Weinnamen im Detail beschrieben. Das Chart ist äußerst hilfreich zur Bestimmung von rebsortenreinen oder rebsortengemischten (Assemblage) Weinen und zur Beantwortung der Frage: Was habe ich gerade im Glas?

Der „Wine Grape Varietal Table“ ist eine attraktive Ergänzung für jeden Verkostungsraum oder Weinkeller. Auch hervorragend als Geschenk für passionierte Weinliebhaber geeignet.

Der „Wine Grape Varietal Table“ ist professionell gedruckt auf hochwertigem Papier.

Autor: Steve De Long, USA



Weinlandkarten / Wine Maps der Welt in attraktiver Box – De Long

12 verschiedene De Long Wine Maps in einer Box

Format: ca. 15 x 16,5 x 12,7 cm | Sprache: Englisch

Box

€ 150,00

Inhalt der Box: Wine Maps of France, Italy, Spain & Portugal, Germany, Austria & Hungary, Greece, California, The Pacific Northwest, South America, Australia, New Zealand und South Africa.

Die Box mit der wunderschönen Weinlandkarten-Kollektion passt perfekt ins Bücherregal und ist auch als Geschenk hervorragend geeignet.

Autor: Steve De Long, USA





Weinzubehör

ZALTO Weingläser
CORAVIN™ Weinsysteme
DropStop

Kochzubehör

MEATER Fleischthermometer

Weinzubehör

ZALTO Weingläser

Zalto – der perfekte Interpret von hochwertigen Weingläsern

Denk'Art – Handarbeit. Mundgeblasen.

ZALTO steht für feinste Gläser, überlegen in Design und Funktion. Klares Kristallglas ohne Bleizusatz, ausschließlich mundgeblasen, federleicht und spülmaschinenfest.

Schon beim Berühren unterscheiden sich die Meisterstücke von Zalto von allen anderen Gläsern. Was sofort auffällt, ist die ausgewogene Balance und die außerordentliche Dünnwandigkeit der Denk'Art Linie. Die Gläser erscheinen zart und elegant.

Stellen Sie sich ein mehrgängiges Menü vor, zu dem Sie verschiedene Weine brauchen, um die einzelnen Gänge in ihrer Charakteristik hervorzuheben. Mit Zalto Gläsern können Sie das großartige Experiment wagen, nur einen Wein zu allen Gängen zu servieren. Nehmen wir einen schönen gereiften Champagner aus einem großen Haus und servieren diesen als Aperitif im Süßwein-Glas. Das enge, dichte Glas bringt konzentriert die säuerlichen Noten des Champagners hervor und wir haben einen wunderbar erfrischenden Aperitif. Zur Suppe nehmen wir das Weißwein-Glas, welches die Säure etwas mildert und uns einen kleinen Hauch von der Fruchtigkeit des Champagners erahnen lässt. Zur Vorspeise gönnen wir uns im Universal-Glas, was den Champagner bereits in seiner Vollendung zeigt, ein Spiel zwischen Säure, Brioche-Noten und Fruchtigkeit. Zum Hauptgang holen wir mit dem Burgunder-Glas die reiferen Fruchtnoten und noch mehr Brioche hervor, wobei die Säure fast nicht mehr zu spüren ist. Zum Dessert tauchen wir in sehr reife Fruchtnoten und überbordende Brioche-Töne ein und verspüren einen Hauch von Süße.



Zalto Denk'Art Universal, 1 Glas (Einzelpreis ohne Karton)	€ 45,90
1 Zalto Denk'Art Universal Glas im Geschenkkarton	€ 47,10
2 Zalto Denk'Art Universal Gläser im 2er Designkarton à € 46,50	€ 93,00
6 Zalto Denk'Art Universal Gläser im 6er Karton à € 45,90	€ 275,40

Für mittelkräftige bis kräftige Weine, die ausdrucksstark aber auch mineralisch und fein sind. Betont die Vielschichtigkeit und Finesse. Glashöhe 235 mm. Besonders für: Chardonnay, Riesling, Grüner Veltliner, Roséweine, Chianti, leichte Rotweine.

Zalto Denk'Art Weißwein, 1 Glas (Einzelpreis ohne Karton)	€ 44,90
1 Zalto Denk'Art Weißwein Glas im Geschenkkarton	€ 46,10
2 Zalto Denk'Art Weißwein Gläser im 2er Designkarton à € 45,50	€ 91,00
6 Zalto Denk'Art Weißwein Gläser im 6er Karton à € 44,90	€ 269,40

Für elegante, klassisch fruchtbezogene Weißweine aber auch mittelgewichtige Rotweine ohne Barriqueausbau. Glashöhe 230 mm. Besonders für: Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Frizzante, Sangiovese, St. Laurent, Blaufränkisch und auch für Champagner!

Zalto Denk'Art Bordeaux, 1 Glas (Einzelpreis ohne Karton)	€ 46,90
1 Zalto Denk'Art Bordeaux Glas im Geschenkkarton	€ 48,10
2 Zalto Denk'Art Bordeaux Gläser im 2er Designkarton à € 47,50	€ 95,00
6 Zalto Denk'Art Bordeaux Gläser im 6er Karton à € 46,90	€ 281,40

Für charaktervolle und tanninreiche Rotweine. Betont Kraft, Dichte, Extrakt und Tannin. Glashöhe 240 mm. Besonders für: Bordeaux, Rioja, Brunello, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Blaufränkisch, Zweigelt

Zalto Denk'Art Burgunder, 1 Glas (Einzelpreis ohne Karton)	– ausverkauft –	€ 49,90
1 Zalto Denk'Art Burgunder Glas im Geschenkkarton		€ 51,10
2 Zalto Denk'Art Burgunder Gläser im 2er Designkarton à € 50,50		€ 101,00
6 Zalto Denk'Art Burgunder Gläser im 6er Karton à € 49,90		€ 299,40

Für kraftvolle und ausdrucksstarke Weine über 13° Alkohol. Integriert die Säure in die Frucht. Verstärkt Frucht und süße Komponenten. Glashöhe 230 mm. Besonders für: Pinot Noir, Nebbiolo, Barbera, konzentrierter Chardonnay und Grüner Veltliner

ZALTO Weingläser

Zalto Denk'Art Süßwein, 1 Glas (Einzelpreis ohne Karton)	€ 44,90
1 Zalto Denk'Art Süßwein Glas im Geschenkkarton	€ 46,10
2 Zalto Denk'Art Süßwein Gläser im 2er Designkarton à € 45,50	€ 91,00
6 Zalto Denk'Art Süßwein Gläser im 6er Karton à € 44,90	€ 269,40
Unterstreicht Eleganz und Feinheit. Balanciert Kraft und Süße. Glashöhe 230 mm. Besonders für: Sauternes, Auslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein, Port, Sherry, Madeira, Single Malt Whisky	
Zalto Denk'Art Karaffe No 150 (verpackt im Geschenkkarton)	€ 79,90
Füllmenge 1600 ml, Glashöhe 300 mm. Für frische Weißweine, Wasser und Fruchtsäfte.	
Zalto Denk'Art Dekanter Axiom (verpackt im Geschenkkarton)	€ 98,90
Füllmenge 1450 ml, Glashöhe 204 mm. Für Rotweine und gehaltvolle Weißweine.	
Zalto W1 Becher Kristall Klar, 1 Glas (Einzelpreis ohne Karton)	€ 29,90
Zalto W1 Becher Kristall Klar, 1 Glas, einzeln verpackt im Geschenkkarton	€ 31,10
Zalto W1 Becher Kristall Klar, 6 Gläser im 6er Designkarton	€ 179,40
Füllmenge: 380 ml, Glashöhe 98 mm. Für Wasser und alkoholfreie Getränke.	

Weinzubehör

CORAVIN™ Weinsysteme



CORAVIN™

Mit CORAVIN™ ersetzen Sie den durch das System ausgeschenkten Wein in der Flasche durch das inerte Edelgas Argon durch den Korken oder den ausgetauschten Schraubverschluss. Die Flasche bleibt verschlossen und es findet keine Oxidation statt, die auf die Dauer den Wein ungenießbar machen würde. Nach unserer Erfahrung hält CORAVIN™ den Wein bei korrekter Lagerung im gleichen Zustand bis mindestens zwei Jahre.

CORAVIN™ Model Three – Black

– ausverkauft –

€ 194,00

Das Model Three ist perfekt für den täglichen Weingenuss mit seinem einfachen und funktionellen Design. Neue und verbesserte SmartClamps™ ermöglichen es dem System, Ihnen jeden Wein einfach auszuschenken. Das Model Three umfasst einen Coravin Schraubverschluss, mit dem Sie das System auch mit Schraubverschlussweinen anwenden können, sowie zwei Coravin Patronen, mit denen Sie bis zu 30 Gläser (150 ml) ausgießen können. Einfach einstechen, kippen und ausgießen – und dann den Rest der Flasche für Wochen, Monate oder sogar Jahre aufbewahren!

Zubehör: 2 Coravin Patronen, 1 Coravin Schraubverschluss

CORAVIN™ Model Six Limited Edition – Mica

– ausverkauft –

€ 299,00

In der limitierten Sonderedition:
– Mica / Grey

Das Model Six vereint Eleganz und Technologie mit luxuriösen Farben, eleganten Chromakzenten und den einfach zu bedienenden SmartClamps™. Die limitierte Mica Sonderedition ist in einem schönen grau erhältlich. Diese Packung enthält zwei Schraubverschlüsse, damit Sie das System auch für Ihre Weine mit Schraubverschluss verwenden können, drei Coravin Patronen, mit denen Sie bis zu 45 Gläser à 150 ml ausgießen können und eine Aufbewahrungstasche, damit Sie Ihr System überall hin mitnehmen können. Einstechen, kippen und ausgießen – so viel oder wenig wie Sie und Ihre Gäste wünschen – und der Rest der Flasche bleibt für Wochen, Monate oder sogar Jahre frisch!

Zubehör: 3 Coravin Patronen, 2 Coravin Schraubverschlüsse, 1 Aufbewahrungstasche

CORAVIN™ Patronen

Die Coravin Patronen wurden speziell für das Coravin System entwickelt. Ihre absolut dichte Konstruktion garantiert perfektes Ausschenken – jedes Mal. Die Coravin Patronen setzen die Flaschen mit Argongas unter Druck, so dass der Wein Glas für Glas ausgeschenkt werden kann. Sie sind nicht nur die Energiequelle des Coravin Systems, sondern auch eine elementare Komponente der Coravin Wine Access Technologie.

CORAVIN Pure™ Argon-Patrone 1 Stück (lose)

€ 9,00

CORAVIN Pure™ Argon-Patronen 2 Stück (2er-Pack)

€ 18,00

CORAVIN Pure™ Argon-Patronen 12 Stück (lose)

€ 97,00

CORAVIN™ Weinsysteme

CORAVIN™ Zubehör

CORAVIN™ Needle Kit – Nadelsortiment (3 verschiedene Nadeln)

€ 68,00

Das Coravin Nadelsortiment enthält alle drei Ausschenknadeln sowie ein Nadelreinigungsgerät. Damit sind Sie bestens auf jede Flasche und Situation vorbereitet. Alle Coravin Ausschenknadeln bestehen aus Edelstahl und sind Antihaft beschichtet. Dadurch sind sie besonders haltbar, so dass Sie damit Hunderte von Gläsern ausschenken können.

Die drei Nadeln sind farbcodiert und haben folgende Funktionen:

- Die Nadel ohne farbigem Ring, die Standardnadel, ist für den täglichen Gebrauch gedacht.
- Die Nadel mit dem silbernem Ring, die Vintage Nadel, ist sehr dünn und für ältere, fragile Korken gedacht.
- Die Nadel mit dem roten Ring, die Schnellausschenknadel, ist dicker und kann somit den Wein schneller ausschenken.

Alle Nadeln sind mit allen Coravin Weinsystemen kompatibel.

CORAVIN™ Pedestal Base – Podest

– ausverkauft –

€ 68,00

Das neue Coravin Podest* bietet Ihnen die eleganteste Weise Ihr Coravin Weinsystem aufzustellen, während es Coravin Patronen und Nadeln auf Knopfdruck parat hält. Es bewahrt Ihr Coravin System, drei Nadeln, das Nadelreinigungsgerät wie auch drei Coravin Patronen bestens auf. Mit robuster Konstruktion und elegantem Design ist dies die ultimative Art, Ihr Coravin System stolz zu präsentieren.

* Die Patronen, Nadeln und das Coravin System sind nicht im Kaufpreis des Coravin Podests enthalten.

CORAVIN™ Screw Caps 6-pack, Standard Size – Schraubkappen 6er Pack, Standardgröße

€ 29,00

Dieses Zubehör ermöglicht Weinliebhabern, ihre Weine mit Schraubverschluss bis zu drei Monate nach dem ersten Ausschank mit ihrem vorhandenen Coravin System zu genießen. Entfernen Sie den Schraubverschluss von der Flasche und ersetzen Sie ihn so schnell wie möglich mit einem Coravin Schraubverschluss. Sobald dieser angebracht ist, können Sie wie gewöhnlich mit Ihrem Coravin System ausschenken.

CORAVIN™ Carry Case – Tragetasche

€ 39,90

Diese robuste und ansprechende Tragetasche wurde extra für das Coravin Weinsystem entwickelt und ermöglicht den bequemen Transport Ihres Coravin Systems zu jedem Ort. Diese Tragetasche mit sanften Linien ist kompakt für den einfachen Transport Ihres Coravin Systems und hat zwei Innentaschen, um zwei Gaspatronen als Reserve mitzunehmen.

Weinzubehör

DropStop

DropStop in Ehrliche Münchner Faltkarte

Hilfreich & lehrreich

1 DropStop, verpackt in hochwertiger Faltkarte

Unser Ehrliche Münchner DropStop kommt in einer praktischen Faltkarte daher. Im Inneren der Karte ist eine Übersicht der wichtigsten Rebsorten enthalten – aufgeteilt von schlank bis körperreich und fruchtig bis würzig.

Die DropStop Disc wird zusammengerollt und in den Flaschenhals aufgesteckt. So wird unnötiges Kleckern und Tropfen beim Einschenken verhindert. Perfekt für jede Gelegenheit! Der DropStop kann selbstverständlich wieder verwendet werden: einfach mit klarem Wasser abspülen und mit weichem Tuch abtrocknen. Bitte in der Faltkarte oder plan lagern.

Perfekt als kleines Geschenk zusammen mit einem Wein!

€ 3,00



Kochzubehör

MEATER Fleischthermometer

MEATER

Smartes, kabelloses Fleischthermometer.

Der MEATER ist das erste komplett kabellose smarte Fleischthermometer. Mit der zusätzlichen MEATER App (iOS / Android) gelingen saftigste Steaks, Hähnchen, Truthahn, Fisch oder anderes jedes Mal perfekt und das bei jedem Anlass. Auch für Sous-Vide geeignet.

MEATER Plus

€ 109,00

Mit dem MEATER+ Plus haben Sie bis zu 50 Meter kabellose Reichweite. Dual-Temperatursensoren überwachen die Kerntemperatur sowie die Umgebungstemperatur des Garguts. Ab jetzt gelingt jedes Steak!

Zubehör: 1 MEATER Ladestation (Integrierter Bluetooth-Repeater mit bis zu 50 Meter Reichweite)



Konditionen und allgemeine Angaben zu dieser Preisliste

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Mit Erscheinen dieser Preisliste werden alle früher erschienenen Preislisten ungültig.
Das Angebot ist freibleibend.
Jahrgänge können durch Folgejahrgänge ersetzt werden.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Keine Abgabe von Wein oder branntweinhaltenen Getränken an Personen unter 18 Jahren
gemäß den Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Zahlungsbedingungen Weinboutique / Laden in München: Zahlung sofort nach Warenerhalt.

Weinboutique & Weininstitut Ehrliche Münchner
Wucherer & Joas GbR
Hohenzollernstraße 146 Rückgebäude
80796 München

Inhaber:
Renate Joas – Dipl. Sommelière (UIW), WSET Level 3
Brendt Wucherer – DipWSET (Diploma in Wines & Spirits),
Weinakademiker, Dipl. Sommelier (UIW)

Tel +49 89 30 77 60 30
Fax +49 89 30 77 60 99

info@ehrlichemuenchner.de

Ust.-ID-Nr. DE212859443

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-001

Stadtsparkasse München
IBAN: DE64701500000018224444
BIC: SSKMDEMM