

Cuvée Blanc 2003 (CD x WB) Reserve

12,5 % Alc. / 23,2 g/l TE / 7,3 g/l Sre. / 1,7 g/l RZ

- Farbe:** gold-gelb, intensive Farbe, klar, strahlend, sehr extraktreich
- Geruch:** Starker Blütenduft von Linden und Weißdorn, leicht-flüchtiger Duft von Kräutern, trockene Früchte, Honig-Duft
- Geschmack:** Zum Anfang vorne Chardonnay als reife Birne, ab der Mitte bis hinten Weißer Burgunder als reifer Pfirsich mit Rosinen im Abgang, langer Nachgeschmack und breites Aroma am Gaumen den ganzen Mund füllend
- Charakter:** Ein auf der Maische zur Gänze vergorener Weißwein mit biolog. Säureabbau ergibt einen sehr ausgefallenen, vollmundigen Wein, der alleine und zu Speisen Würze und Tiefe erkennen läßt, eine echte Überraschung

Blauer Portugieser 2004 barriqué

12,2 % Alc. / 24,0 g/l TE / 5,0 g/l Sre. / 1,3 g/l RZ

- Farbe:** Mittel bis dunkles rubin-granat, strahlend rot, jugendlich-frisch.
- Geruch:** Fruchtig-blumig, Kirsche-Weichsel, Würzkräuter, Rote Ribiseln, Teeblatt, frische Marille.
- Geschmack:** Frisch-zart, lebendige Säure, aromatisch nach Beeren, Erdbeeren – Himbeeren, zimtig – fruchtig, noch sehr jung, sehr zartes Holz im Hintergrund.
- Charakter:** Angenehmer Essens-Begleiter für den Mittag und Abend mit zarter Leichtigkeit, sehr fruchtig, aromatisch mit burgundischen Noten, sehr elegant, komplex, fein würzig, ... ein Wein zum Gespräch auch ohne Speisen.

Blaufränkisch 2003 (Tradition)

13,5 % Alc. / 24,8 g/l TE / 5,0 g/l Sre. / 0,7 g/l RZ

- Farbe:** Granat – rubin, mit dunklem Granat im Kern, strahlend – funkelnd, sehr dichte Farbstruktur
- Geruch:** Milch, Joghurt, zarte Kräuter und Tabak, Blumen, zarte Weichsel, intensiv schwarze Kirschen, Brombeere im Kern, zart Maraschino, Marzipan, Teeblatt, Walnuss
- Geschmack:** cremig, fruchtig, voller Gaumen, fleischig, vollreife Kirschen, zart rauchig, frisch, zart schmelzend, noch sehr jung, intensive Frucht von Rote Ribisel bis Heidelbeere, nussig, Haselnuss, im Abgang zarte Himbeere
- Charakter:** Kirsche perfekt, fruchtig, frisch, voll- mundig, jung jedoch schon elegant, ein klassischer Blaufränkisch

Blaufränkisch 1996 barrique Große Reserve

12,7 % Alc. / 22,7 g/l TE / 5,9 g/l Sre. / 1,3 g/l RZ

- Farbe:** Rubin am Rand – Granat im Kern, klar–strahlend, extraktreich
- Geruch:** fruchtig, Waldbeeren, tiefer Rosenduft, Zeder–Harz, zarte Cognac–Nase, exotisch, Nelken, Kakao, schöne Holznote, zarte Tabakdüfte, Rauchig, Tabak, Leder, Pfeffer, Trockenfrüchte (Marille), Lebkuchen, Kräuter und Wildbret, schwarze Kirsche, Weichsel, sehr dunkler Blütenduft, exotisch nach Feige–Dattel–Banane, Balsamiko–Duft, rote Ribisel, Waldboden (Pfifferling), Zimt, Kakao–Kaffee–Pralinen, Cognac, sehr vielschichtig, Teeblatt, Rosen
- Geschmack:** voll, wärmend, fruchtig, sehr extraktsüß, harzig, dicht, Blüten–Nektar, fruchtig–süßer Abgang, zart rauchig, Rum, Gewürze (Nelken, Zimt), ätherisch (Tee, Weihrauch), perfekt, rote Ribisel, leichtes Petrol, zarte Kräuter (Rosmarin, Koriander), rauchig, fruchtig voll und intensiv, süß–sauer, elegant feine Morbidezza, schmelzend weich im Abgang, Würze, süßliche Extrakte, langer Abgang mit Wiederkehr auf der Zunge
- Charakter:** voll, harmonisch, zart und doch kräftig, elegant, dicht, intensiv, vielseitiger Essens–Begleiter, fein würziges Fleisch, Preiselbeere, weiße Milkschokolade, cremiges Risotto, ... sehr bekömmlich, Festwein, Rarität

Blaufränkisch 1997 barrique Große Reserve

12,6 % Alc. / 27,4 g/l TE / 6,2 g/l Sre. (?) / 1,9 g/l RZ

- Farbe:** tiefdunkel, rubin–granat, dunkler Kern, strahlend, funkelnd, edel, sehr extraktreich
- Geruch:** Vanille, Zimt, Weichsel, reife schwarze Herzkirsche, exotisch, intensiver Waldbeerenduft, reife Himbeere und z.T. Erdbeere, Kräuterwürze, Orangenblüte, Teeblatt, Zedernholz, Tannine von floralen Düften überdeckt, Wallnuss–Blatt, Oliven–Öl, edles Holz im Finale anklingend
- Geschmack:** voll, samtig, wärmend, anhaltend, sehr jung, noch verschlossen, zart bitter, Fruchtrops, dichte reife Tannine, aber nicht hart, Teeblatt, sehr fruchtig intensives Beerenaroma, rauchig, zart–herb, Vanille–Joghurt, cremig, vielschichtig, braucht viel Luft zum Entwickeln, dezentes Holz im Abgang, extraktreich, fruchtsüß, jedoch trocken, kompakt, Rum–Cognac–Cocos–Aromatik
- Charakter:** voll und kräftig, harmonisch, elegant, sehr dicht und intensiv, vielseitiger Essens–Begleiter, sehr bekömmlich, Festwein, großes Potential, Rarität, Meditationswein

Blaufränkisch 1999 **barriqu  Große Reserve**

15,0 % Alc. / 28,9 g/l TE / 5,8 g/l Sre. / 3,2 g/l RZ

- Farbe:** Dunkel rubin–granat mit lila Rand, dichter Kern, strahlend, sehr extraktreich.
- Geruch:** Würzig, zarte Holznoten, Rosinen, Staubzucker–Extrakt, reife Feigen–Datteln, malzig starkes Teeblatt, Rosenduft, schwer exotisch, Pfeffer– und Tabak– Noten, muß kalt gelüftet werden.
- Geschmack:** Voll, süß– aromatisch, Vanille und Zimt, Kirschen und Weichseln, exotisch, dicht intensiv, komplex, enormes Frucht–Aroma–Spiel, zarte Nuß mit Rosinen und langer Abgang.
- Charakter:** Ein ausgefallener Rotwein mit enormen Potential. Aromatisch und dicht, sehr extrakts , einem Amarone ähnlich, weil hochreife Trauben in BA–Qualität geerntet und durchgegoren wurden. Ein Wein zum Finale auch zu süß–sauren Speisen. Ein perfekter Essens-Begleiter zu Wild und dunklem Fleisch.

St. Laurent 1996 **barriqu  Große Reserve**

12,8 % Alc. / 22,9 g/l TE / 5,4 g/l Sre. / 1,1 g/l RZ

- Farbe:** hell Granat, ziegelroter Rand, klar, strahlend, extraktreich
- Geruch:** fruchtig–exotische Nase, Bananen, Feigen, Dörrobst, Rosinen, blumig, Staubzucker–Nuancen, Würze, Nelken, Rum–Whisky–Nase, Zimt–Reis, Pralinen, Milkschokolade, Kirsche, Nektar–Honig, sehr komplex, Malz
- Geschmack:** süß, trocken–fest, elegant–voll, weich–reif, gezähmte Wildheit, sehr intensiv,  berreife Früchte, Feigen– Datteln–Rosinen, Kirsche, brotig, trockene Marille, feiner Abgang, Morbidezza,
- Charakter:** elegant, überreif, fast süß, ein Wein für Kenner und Genießer, als Essens-Begleiter, aber auch ohne Speisen harmonisch, ein Abendwein zum Meditieren

St. Laurent 1997 **barriqu  Große Reserve**

13,0 % Alc. / 24,8 g/l TE / 6,1 g/l Sre. / 0,9 g/l RZ

- Farbe:** dunkel Granat im Kern, Rubin am Rand, strahlend, klar, sehr extraktreich
- Geruch:** Petrol, phenolische Nase, braucht viel Luft, Zedernholz, Pfeffer, Balsamiko, Rum–Früchte–Cocktail, fleischig (Steak), Leder, Maraschino–Kirschlikör, Weichsel, Kräuter–Würze, Erdbeere, exotische Frucht, Zitrus–Mandarine, schwerer Blütenduft, Holunder–Flieder–Freesien, vollreife HerzKirsche, sehr komplex und nuancenreich

- Geschmack:** Blutorange, elegante Säure, fruchtig-süß-sauer, weich-zart, vollkräftig, schöner Abgang, reifer Weingarten-Pfirsich, Tannin-Struktur wie Marillen und Rote Ribiseln, schmelzend, enorme Vielfalt, Preiselbeeren und zarte Paprika im Abgang
- Charakter:** eleganter Wein mit viel Potential, zum Beleben der Sinne, eine Herausforderung für den Koch, braucht viel Luft und kreative Genießer, herrlicher Essens-Begleiter, ein großer Wein nach burgunderischer Art

St. Laurent 2001 barrique Große Reserve

13,8 % Alc. / 21,9 g/l TE / 6,5 g/l Sre. (?) / 4,1 g/l RZ

- Farbe:** Granat, im Kern dunkel aber klar und funkelnd, lila Reflexe mit Ziegelrot am Rand, schillernd, sehr extraktreich
- Geruch:** Kräuter mit zarter Lakritze, Minze – Kirschen, rote Waldbeeren, Himbeere, Walderdbeeren, Rosenduft, sehr vielschichtig floral, schwerer Nektar-Duft
- Geschmack:** Enorme Fruchtdichte von Quitten und Kirschen, Walderdbeeren und Kompott-Aromen mit Rosen, zarte aber intensive Tannine, elegante Frucht-Blüten-Aromen, sehr komplex, weites Geschmacks – Erlebnis, zarter aber langer Abgang, deutliche TrockenObst-Aromen mit Rosinen im Abgang
- Charakter:** Klar, frisch und lebendig, sehr eleganter Burgunder-Typ mit femininer Struktur, feiner Essens-Begleiter mit zarter eleganter Säure, würzige-kräuterreiche Speisen, Festtagswein und zur Meditation

Blauer Burgunder 2002 barrique Große Reserve

13,1 % Alc. / 26,8 g/l TE / 5,9 g/l Sre. / 0,6 g/l RZ

- Farbe:** Granat im Kern mit Ziegelrot am Rand, klar, strahlend-funkelnd, sehr extraktreich
- Geruch:** Kräuter und schwarze Beeren, Walderdbeere und Himbeere, trockenen Früchte, Blütenhonig-Duft
- Geschmack:** Nektar- und Früchte-Coctail, Quitte und Himbeere am Gaumen, in der Mitte reife-fruchtige Walderdbeeren, Himbeere im Abgang, feine Tannine und sehr komplexe florale Aromen am ganzen Gaumen, sehr vielschichtig, Rosenaromen
- Charakter:** Sehr eleganter Blauer Burgunder, von der Tanninstruktur her ein maskuliner Wein seiner Spezie, feiner Essens-Begleiter, sehr bekömmlich mit eleganter Säure, zu würzigen Speisen besonders geeignet, Festtagswein

Blauer Burgunder 1997 **barriqu  Große Reserve**

11,9 % Alc. (?) / 28,9 g/l TE / 5,9 g/l Sre. / 2,3 g/l RZ

- Farbe:** dunkel, rubin im Kern, leichtes kaminrot am Rand, strahlend, funkelnd, edel, sehr extraktreich
- Geruch:** Vanille, Zimt, Kirsche, Waldbeeren, tiefe Frucht, aromatisch, Himbeere, Erdbeere, Cognac–Rum–Nase, feinwürzig, sehr elegant, zart floral
- Geschmack:** voll, weich, samtig, vollmundig, sehr fruchtig und extraktreich, intensiv und anhaltend, jedoch schmeichelnde Tannine, zart und frisch, jugendlich, noch verschlossen, reife Tannine mit Länge, jedoch ohne Aufdringlichkeit, schöne Beerenfrucht der Burgunder–Traube, Waldbeeren, Erdbeeren, elegantes Spiel zwischen süß und zart sauer, Orangen–Zitronen–Aroma, feine Rosinen im Gaumen, braucht viel Luft zur Entwicklung
- Charakter:** voll, harmonisch, zart und kräftig zugleich, elegant, dicht, sehr intensiv, vielseitiger Essens-Begleiter, sehr bekömmlich, Festwein, Meditations-Wein, Rarität, ein perfekter Blauer Burgunder

PAPILLON 1996 **Cuvée (CS x SY) Große Reserve**

13,2 % Alc. / 27,6 g/l TE / 5,6 g/l Sre. / 3,2 g/l RZ

- Farbe:** dunkel granat mit schwarzem Kern, dicht, funkelnd, klar
- Geruch:** intensive Frucht, Waldbeeren, florale Noten, Rosen, Würze, Minze, Nelke–Zimt, zarte Vanille, Fell–Seide, exotisch, Kirsche–Weichsel
- Geschmack:** fruchtig, komplex, Kirsche, Johannisbeere (Ribiseln), blumig nach Flieder und Holunder, dunkle Waldbeeren, Kirschen intensive Frucht–Würze, braucht Zeit zum Entwickeln bis die Tannine die Frucht freigeben, langer Abgang, im Gaumen weite Frucht lange verweilend, lebendig aber doch sehr harmonisch
- Charakter:** voll, elegant, intensiv, sehr vielseitig durch st ndigen Wechsel der Frucht–Aromen, markant, perfekter Essens-Begleiter, auch zum Abschluss zu kräftigem Käse oder beim Dessert zu Pikantem passend, harmonisch

FANFARE 1997 **Cuvée (CS x ME x BF) Große Reserve**

13,7 % Alc. / 25,0 g/l TE / 5,6 g/l Sre. / 1,7 g/l RZ

- Farbe:** dunkel granat mit fast schwarzem Kern, dicht, klar, dick d.h. extraktreich ... starke Schlieren am Glas, rinnt fast wie Öl
- Geruch:** starker Blütenduft, exotisch, Vanille–Milch–Schokolade, Zimt, Waldbeeren, reife Johannisbeeren (Ribiseln), Nelken und Rosen, Honig–Melone

- Geschmack:** braucht viel Luft, schwarze Johannisbeeren (= Chassis), kernig, zarter Pfeffer, leicht malzig, reife Pflaumen–Mirabellen, voll und intensiv mit festen Tanninen und einer eleganten, harmonischen Säure, reife Herzkirschen–Nuancen, im Finale füllt die Frucht den ganzen Gaumen aus, sehr komplex, mineralisch–pikant
- Charakter:** charaktvoller, komplexer Abendwein, als Essens-Begleiter von pikanten aber auch zart gewürzten Speisen, zum Käse-Dessert, zu fruchtige Nachspeisen, ein krönender Abschluss der Tafelrunde mit vielen Gesichtern