

# Teil 3: Das Finale



Niko Brandner, Betriebsleiter bei Griesel & Compagnie, kann zu recht die Korken knallen lassen. Seite 92.



Die große SAVOIR-VIVRE-Degustation 2017 – Teil 3

# Dialog im Dunkeln

Und wieder gab es Blindverkostungen für unsere SAVOIR-VIVRE-Expertenjury. Dieses Mal war sie im Reich der Schaum-, Rot- und Süßweine auf Entdeckungstour. Die besten möchten wir Ihnen vorstellen. Alle Tipps sind mit mindestens zwei SAVOIR-VIVRE-Sonnen ausgezeichnet. Die (Schaum-)Weine im Test stammen alle aus Deutschland, Österreich und Luxemburg.

Wie gewohnt sind SAVOIR-VIVRE-Empfehlungen ausschließlich durch Blindverkostungen ermittelt worden. Auch handelt es sich hierbei nicht um Anzeigen, Advertorials oder dergleichen. Sie können die Weingüter direkt kontaktieren und die Weine aus erster Hand beziehen. Damit Sie auf den folgenden Seiten einen guten Überblick haben, achten Sie einfach auf folgende Restzuckergehalt-Symbole: ■ (trocken) ▼ (halbtrocken oder feinherb) ◆ (süß). Eine genaue Beschreibung finden Sie im Bewertungsschema. So können Sie schnell und einfach Ihre Weine finden. Die Weine sind in Gruppen bis und über zehn Euro eingeteilt.

## Die Übersicht:

**Schaumweine** Seite **92**  
Im ersten Teil unserer Degustationsreihe (Ausgabe 7/8) waren Seccos auf dem Prüfstand. Nun wird es wesentlich edler im Glas. Freuen Sie sich auf fantastische Zungenprickler.

**Spätburgunder** Seite **96**  
Der Rotwein für feine Ansprüche. Je nach Geschmack finden Sie hier saftige, fruchtige oder wuchtige, körperbetonte Vertreter vom Pinot noir.

**Frühburgunder** Seite **102**  
Eine Mutation vom Spätburgunder.

**St. Laurent** Seite **102**  
Ein weiterer roter Vertreter aus der Burgunderfamilie. Wir haben wirklich gute ausgewählte Empfehlungen für Sie.

**Blafränkisch/Lemberger** Seite **102**  
In Österreich genießt er schon lange einen sehr hohen Status. Aber auch in Deutschland findet diese charakterstarke Rebsorte immer mehr Fans.

**Zweigelt** Seite **103**  
Genau wie der Blafränkisch ist der Zweigelt in Österreich sehr beliebt. Er ist dort sogar die häufigste rote Rebsorte.

**Blauburger** Seite **103**  
Eine Kreuzung aus Blauem Portugieser und Blaufränkisch

**Merlot** Seite **104**  
Ein Klassiker unter den Roten.

**Cabernet Mito** Seite **104**  
Eine neuere deutsche Rebsorte, einer Kreuzung aus Blaufränkisch und Teinturier du Cher.

**Dornfelder** Seite **104**  
Eher ein unkomplizierter, einfacher Wein. Häufig ein Massenwein. Durch Mengenreduzierung und andere qualitätssteigernde Maßnahmen gibt es aber auch sehr empfehlenswerte Dornfelder.

**Schwarzriesling** Seite **105**  
Wird auch Pinot Meunier genannt und zählt zu den Burgundersorten.

**Rote Piwis** Seite **105**  
Piwis = **pilz**widerstandsfähige Sorten. Unter Piwis werden Reben bzw. Sorten von Reben verstanden, die nicht oder nur in geringem Umfang mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden müssen.



Die Jury:  
1: Kristina Klahn,  
2: Marion Boehm,  
3: Maria-Anna Wimmer,  
4: Daniel Krüger,  
5: Torge Thies,  
6: Johannes Kröger,  
7: Lisa Varnholt,  
8: Dr. Niclas Dzikus,  
9: Ed Richter,  
10: Martin Borth.

**Rote Cuvées** Seite **106**  
Verschnitt mehrerer Rebsorten. Hier wird's bunt und spannend.

**Dessertweine** Seite **108**  
Süßweine und Edelsüße Weine, aufgeteilt in Qualitätswein, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.

## BEWERTUNGSSCHEMA: WEINE



90–100 Punkte: Herausragende Qualität, reserviert für internationale Spitzenweine – alle Komponenten müssen perfekt zusammenwirken.



80–89 Punkte: Ausgezeichnete Qualität, alle Komponenten müssen harmonisch zusammenwirken.



Sehr gute Qualität.

Die Zahlen unter der Weinbeschreibung, hier ein Beispiel:

1. 2. 3. 4. 5.  
14,0 % | 1,8 g/l | 4,2 g/l | 0,75 l | 12,95 €

1. Alkoholgehalt in Prozent

2. Restzucker in Gramm pro Liter

3. Gesamtsäure in Gramm pro Liter

4. Flascheninhalt in Liter

5. Bruttopreis in Euro

mit Holzeinfluss veredelte Weine, etwa Barrique oder Holzfass

■ trocken  
0 bis 9,9 g/l  
Restzucker

▼ halbtrocken  
ab 10 g/l bis 18 g/l  
Restzucker

◆ süß  
ab 18,1 g/l  
Restzucker

## Geschmacksrichtungen beim Schaumwein

- ■ ■ ■ 0 bis unter 3 g/l Restzucker: naturherb (brut nature)
- ■ ■ ■ ab 3 bis unter 6 g/l: extra herb (extra brut)
- ■ ■ ■ ab 6 bis unter 12 g/l: herb (brut)
- ■ ■ ■ ab 12 bis unter 17 g/l: extra trocken (extra dry)
- ■ ■ ■ ab 17 bis unter 32 g/l: trocken (dry)
- ▼ ab 32 bis unter 50 g/l: halbtrocken (medium dry, demi-sec)
- ◆ ◆ über 50 g/l: mild (sweet, doux)





94 Punkte 94 Punkte 93 Punkte 92 Punkte 92 Punkte 91 Punkte 91 Punkte 91 Punkte 90 Punkte 90 Punkte 90 Punkte 90 Punkte 89 Punkte 89 Punkte 88 Punkte

SCHAUMWEINE

Empfehlungen bis 25 Euro

94 Punkte **Symphonie en Bulles – Millésime 2015 Crémant de Luxembourg**  
55 % Chardonnay, 30 % Pinot blanc, 15 % Riesling  
12,9 % | 4,5 g/l | 7,4 g/l | 0,75 l 12,20 €  
Farbe: Blasses Strohgelb.  
Nase: Intensiv nach Stachelbeere und Himbeere. Birne, Aprikose. Etwas Brioche. Gaumen: Kitzelt die Rezeptoren. Kraftvoll und ausladend rund. Brioche-Aromen und eine feine Fruchtigkeit machen diesen Sekt zum Erlebnis. Nachhall: Langanhaltend, vielschichtig und harmonisch. Gern ein zweites Glas. Top Preis! Im Barrique ausgebaut.  
*Moselle luxembourgeoise*  
*SCHLINK domaine viticole*  
Tel. 00352-758468  
[www.caves-schlink.lu](http://www.caves-schlink.lu)

94 Punkte **2014 Griesel Sekt Pinot Pestige Brut nature | Spätburgunder**  
12,5 % | 0,0 g/l | 7,0 g/l | 0,75 l 22,50 €  
Farbe: Blassgelb mit Goldreflexen.  
Nase: Vielschichtig u. intensiv. Eine schöne Mineralik. Knusprige Brotkruste (auch Brioche), kräftige, reife Birne, gelber Apfel. Gaumen: Druckvoll mit einem cremigen, muskulösen Körper. Ein kräftiges Birnenaroma, auch Aromen von Stachelbeere u. Weißer Johannisbeere. Unterlegt mit ganz feiner Röstaromatik. Nachhall: Lang, geschmeidig und elegant. Top Schaumwein für elegante Aperitifs u. zu Meeresfrüchten. Mit Holzeinfluss.  
*Griesel & Compagnie, siehe unten*

93 Punkte **2014 Griesel Sekt Tradition Blanc de Blancs Brut | Chardonnay**  
12,5 % | 5,0 g/l | 7,7 g/l | 0,75 l 16,00 €  
Farbe: Blasses Strohgelb.  
Nase: Elegant nach feinen Wiesen- und Waldkräutern. Nelke. Paprika. Holzeinfluss ist spürbar – feine Röstaromatik.  
Gaumen: Ein fruchtiges Netz aus Hefe, Torf und Quitte legt sich auf den gespannten Gaumen. Eine lebhaft Eleganz mit maskulinem Körper. Nachhall: Cassis bleibt haften. Wunderbar! Mit Holzeinfluss.  
*Hessische Bergstraße*  
*Griesel & Compagnie*  
Tel. 06251-8696891, [www.griesel-sekt.de](http://www.griesel-sekt.de)

92 Punkte **2015 Riesling Sekt b.A. extra brut klassische Flaschengärung**  
12,5 % | 2,2 g/l | 7,3 g/l | 0,75 l 12,50 €  
Farbe: Blassgelb mit Goldreflexen.  
Nase: Quitte, Holunder, Blaubeere, angenehmer Brioche, Zitrusnote mit grünem Apfel, gelbe Früchte.  
Gaumen: Angenehm und geschmeidig am Gaumen. Säurebetont und feincremig. Grapefruit, Birne, Aprikose und Mirabelle setzen sich durch.  
Nachhall: Elegant mit guter Länge.  
*Pfalz, Wein- und Sektgut Wilhelmshof*  
Tel. 06345-919147, [www.wilhelmshof.de](http://www.wilhelmshof.de)

92 Punkte **2014 Griesel Sekt Prestige Rosé extra Brut | Spätburgunder u. Schwarzriesling**  
12,5 % | 4,0 g/l | 7,0 g/l | 0,75 l 20,50 €  
Farbe: Aprikot. Blasse, helle Kupferreflexe.  
Nase: Sauber und frisch. Sehr feine Frucht: Ein Gläschen Kirschlikör, Erdbeeren, gefolgt von Hibiskusaromen, Honigmelone. Unterlegt mit floralen Noten.  
Gaumen: Frische Würzigkeit: Grapefruit, Limette und weißer Pfeffer in schöner Harmonie.  
Nachhall: Überdurchschnittlich mit eleganter Leichtigkeit. Mit Holzeinfluss.  
*Hessische Bergstraße*  
*Griesel & Compagnie*  
Tel. 06251-8696891, [www.griesel-sekt.de](http://www.griesel-sekt.de)

91 Punkte **2015 Goldmuskateller Sekt b.A. trocken**  
12,9 % | 20,4 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 10,50 €  
Farbe: Helles, klares Goldgelb.  
Nase: Intensiv nach Litschi und Aprikose mit etwas Zimt. Gaumen: Tolles Aromenspektrum. Ein ausdrucksstarker Sekt mit guter Würze (Koriander, Petersilie) und Aromen von Ananas, Mirabelle mit deutlich floralen Noten und feiner Säure. Nachhall: Langanhaltend. Bittere Aprikosenmarmelade.  
*Hessische Bergstraße*  
*Bergsträßer Winzer eG*  
Tel. 06252-79940  
[www.bergstraesserwinzer.de](http://www.bergstraesserwinzer.de)

91 Punkte **2015 Riesling Sekt „Brut“**  
11,5 % | 10,0 g/l | 7,5 g/l | 0,75 l 12,50 €  
Farbe: Klares Strohgelb.  
Nase: Intensiv floral und würzig. Etwas Hibiskus und Litschi.  
Gaumen: Eine sanfte, fruchtige Aromatik. Trotz Säurebetonung sehr geschmeidig. Insgesamt ein optimales Verhältnis von Frucht, Zucker und Säure.  
Nachhall: Überdurchschnittlich mit feiner, animierender Bitterkeit und etwas Pfeffer.  
*Württemberg, Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
Tel. 0711-336381-0  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

91 Punkte **2015 Kerner brut**  
13,4 % | 8,4 g/l | 6,5 g/l | 0,75 l 13,80 €  
Farbe: Trübes Stroh- bzw. Hellgelb.  
Nase: Elegantes Bukett nach Ananas, Aprikose, Brioche. Angenehm animierend.  
Gaumen: Im Mund frisch, feinkörnig, lebhaft und animierend. Aprikose, Melone mit einer mineralischen Note unterlegt.  
Nachhall: Mittel bis lang und elegant.  
*Württemberg*  
*Wein- und Sektgut Christel Currle*  
Tel. 0711-34271733  
[www.weingut-currle.de](http://www.weingut-currle.de)

90 Punkte **2015 Kreuznacher Riesling Winzersekt brut**  
12,5 % | 12,7 g/l | 7,8 g/l | 0,75 l 12,50 €  
Farbe: Helles, klares Strohgelb.  
Nase: Ein Duft nach Rosen, Brennnesseln und Brioche, mit feiner Mineralik.  
Gaumen: Die Nase bestätigt sich. Druckvoll am Gaumen mit lebhafter Geschmeidigkeit. Zu Brioche-, Aprikose- und Pfirsich- gesellen sich feine Röstaromen.  
Nachhall: Elegant, anregend und lang.  
*Nabe, Weingut S. J. Montigny*  
Tel. 0671-48313040  
[www.weingut-montigny.de](http://www.weingut-montigny.de)

90 Punkte **2015 Muskateller Trocken Sekt**  
12,0 % | 17,0 g/l | 6,5 g/l | 0,75 l 13,80 €  
Farbe: Metallisches Blassgelb.  
Nase: Sehr intensive Muskatellernase.  
Rose. Blumige, nektarreiche Kräuterwiese mit kräftigem Aprikosenaroma.  
Kurkuma-Noten.  
Gaumen: Aprikose, Muskatnuss und feine Mineralik. Sehr geschmeidig, cremig, elegant und finessenreich.  
Nachhall: Exotisches, florales Finale mit Schwung. Sehr animierend.  
*Württemberg, Wein- und Sektgut Christel Currle*  
Tel. 0711-34271733  
[www.weingut-currle.de](http://www.weingut-currle.de)

90 Punkte **2015 Blanc de Blancs**  
12,0 % | 8,4 g/l | 7,2 g/l | 0,75 l 15,00 €  
Farbe: Helles Goldgelb.  
Nase: Etwas Rosenduft, zarte Limette. Dazu herbe Noten wie dunkle Erde, Herbstlaub und schöne Kräuternuancen.  
Gaumen: Mitteltewichtig in Körper und Extrakt. Feiner Mousseux. Schönes Säureskelett. Grapefruit und Nusschale bis ins Finale. Nachhall: Mittel bis lang.  
*Rheinhessen*  
*Weingut Scherner-Kleinhanß*  
Tel. 06243-435  
[www.scherner-kleinhanss.de](http://www.scherner-kleinhanss.de)

90 Punkte **2015 Pinot Rosé „extra Trocken“**  
Spätburgunder  
12,5 % | 13,5 g/l | 6,9 g/l | 0,75 l 11,90 €  
Farbe: Rosé/Bronze.  
Nase: Himbeerbombon, Rote Johannisbeere. Florale Anklänge.  
Gaumen: Himbeeren und eine schöne Mineralität. Kräftig muskulös mit würzigen Kräuternoten. Nachhall: Mittel. Leicht zugänglich. Ideal als Partyaperitif.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
Tel. 0711-336381-0  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

89 Punkte **2015er Gewürztraminer Sekt b. A. Pfalz**  
13,0 % | 15,3 g/l | 4,8 g/l | 0,75 l 7,50 €  
Farbe: Blasses Goldgelb.  
Nase: Feine florale Düfte mit einer zarten Mineralik und Aprikosenaroma.  
Gaumen: Feinperlig mit schöner Mineralik (Salz). Kandierter Orangenzesten und zarte Aromen von Steinobst. Eine angenehme Stilistik.  
Nachhall: Bitteraromen setzen sich durch und bleiben lang.  
*Pfalz, Weinhaus Hermann Zöller*  
Tel. 06321-58287  
[www.weinhaus-zoeller.de](http://www.weinhaus-zoeller.de)

89 Punkte **2013 Pinot B brut klassische Flaschengärung**  
50 % Blanc de Noirs, 50 % Weißburgunder  
12,0 % | 4,2 g/l | 6,4 g/l | 0,75 l 21,00 €  
Farbe: Blassgelb mit grünen Nuancen.  
Nase: Komplex und ansprechend durch Aromen von Quitte, Holunder, grünem Apfel. Subtil eine leichte Zimtnote mit vegetabilen Anklängen. Gaumen: Feinperliges und feinfruchtiges Erlebnis mit ausgeprägtem Säureskelett auf der Zunge. Feine Muskataromen und etwas Nusschale bis ins Finale. Nachhall: Mittel bis lang. Mit Holzeinfluss.  
*Pfalz, Wein- und Sektgut Wilhelmshof*  
Tel. 06345-919147, [www.wilhelmshof.de](http://www.wilhelmshof.de)

88 Punkte **Schilcher Sekt Engelweingarten Alte Reben**  
11,5 % | 4,0 g/l | 7,3 g/l | 0,75 l 11,50 €  
Farbe: Bronze- bis kognakfarben.  
Nase: Erdbeere, Pflaume, Rote Johannisbeere, Orangenaromen. Sauber. Wunderbar! Gaumen: Druckvoll am Gaumen. Nase setzt sich fort. Säure gut eingebunden. Angenehme Bitternoten (rote Grapefruit) bis ins Finale. Nachhall: Nach vollem Eindruck am Gaumen bleibt ein frischer, mittlerer Nachgang. Ausgewogen. Ein guter Speisebegleiter.  
*Weststeiermark, Weingut Christian Reiterer*  
Tel. 0043-3465-3950  
[www.weingut-reiterer.com](http://www.weingut-reiterer.com)

88 Punkte  
**Rosé Schilcher Sekt**  
 Blauer Wildbacher  
 11,5 % | 15,0 g/l | 8,0 g/l | 0,75 l 11,50 €  
 Farbe: Leuchtendes Erdbeerrot.  
 Nase: Rhabarber, Erdbeere. Dazu Himbeere, Schwarze Johannisbeere u. Minze.  
 Gaumen: Nase setzt sich fort mit gutem Volumen und etwas Pfeffer bis zum Finale.  
 Nachhall: Lang und extraktreich.  
*Weststeiermark*  
*Weingut Christian Reiterer*  
 Tel. 0043-3465-3950  
 www.weingut-reiterer.com

88 Punkte  
**2015 Riesling Sekt brut** | Riesling  
 12,0 % | 12,1 g/l | 7,7 g/l | 0,75 l 14,90 €  
 Farbe: Helles, klares Strohgelb.  
 Nase: Feine florale Aromen. Aprikose, Pfirsich, Stachelbeere. Etwas Karamell.  
 Sehr angenehm.  
 Gaumen: Mineralische und würzige Noten mit leichter Fruchtigkeit.  
 Nachhall: Überdurchschnittlich.  
*Pfalz, Weingut am Nil*  
 Tel. 06322-8011, www.weingutamnil.de

87 Punkte  
**2015 Scheurebe brut Sekt b.A. Baden Dertinger Mandelberg**  
 12,5 % | 11,2 g/l | 5,0 g/l | 0,75 l 10,50 €  
 Farbe: Klares Strohgelb.  
 Nase: Heu, Apfel, weiße Blüten, Galiamelone mit Brioche-Aromen.  
 Gaumen: Frisch, sanft und leicht cremig. Birne, gelber Apfel, Honig und eine kräutrige Note bestimmen den Charakter.  
 Nachhall: Nusschale, mittellang.  
*Baden | Tauberfranken*  
*Weingut Oesterlein, Tel. 09397-259*  
 www.weingut-oesterlein.de

86 Punkte  
**Crémant de Luxemburg**  
 70 % Burgunder, 20 % Riesling, 10 % Pinot Noir  
 12,5 % | 8,0 g/l | 6,0 g/l | 0,75 l 10,20 €  
 Farbe: Helles Strohgelb mit leichten Silberreflexen. Nase: Würzig-florale Note mit intensivem Steinobst u. exotischen Früchten. Gaumen: Leichte Würzigkeit mit Mineralik (subtile Torfnote) u. fruchtigen Akzenten. Nachhall: Fruchtsüße und Muskataromen. Mittellang. Leicht zugänglich.  
*Moselle Luxembourgeoise*  
*Keyser-Kobll By Kobll-Reuland*  
 Tel. 00352-621235278  
 www.kobll-reuland.lu



88 Punkte

88 Punkte

87 Punkte

86 Punkte

96 Punkte

86 Punkte (ohne Abb.)  
**2014 Gewürztraminer Sekt**  
 11,5 % | 18,2 g/l | 5,3 g/l | 0,75 l auf Anfrage  
 Farbe: Kräftiges Goldgelb.  
 Nase: Grüner Apfel, Holunderblüten, Waldhonig. Gaumen: Sehr feine Perlage. Saftig, elegant. Angenehme Fruchtsüße mit eleganter Zitrusfrische.  
 Nachhall: Muskat und Limette bleiben.  
*Pfalz, Wein- u. Sektgut Rosenhof*  
 Tel. 06349-8125  
 www.rosenhof-steinweiler.de

85 Punkte (ohne Abb.)  
**2015 Fürst von Metternich Prestige-Cuvée Riesling Sekt b.A. Rheingau Brut**  
 12,5 % | 8 bis 10 g/l | k. A. g/l | 0,75 l 16,50 €  
 Farbe: Helles Strohgelb. Nase: Wie nach einem Regen (Mineralik). Quittenmus, florale Noten, eingeweckte Litschi. Typische Rieslingnase. Gaumen: Restzucker, getragene weiße Früchte, kräftiger Körper mit eleganter Struktur und Finesse. Nachhall: Dominant stoffig. Mittellang.  
*Rheingau*  
*Fürst von Metternich Sektellerei*  
 siehe nächste Spalte

80 Punkte (ohne Abb.)  
**2015 Fürst von Metternich Prestige-Cuvée Spätburgunder Sekt b.A.**  
 12,5 % | 8 bis 10 g/l | k. A. g/l | 0,75 l 16,50 €  
 Farbe: Apricot – helles Kupfer.  
 Nase: Etwas schüchtern. Wilderdbeere und Johannisbeere. Dezent Süßholz.  
 Gaumen: Druckvoll. Typische Spätburgunderaromatik mit passendem Säureskelett u. Bitternis bis zum Finale.  
 Nachhall: Mittel.  
*Rheingau*  
*Fürst von Metternich Sektellerei*  
 siehe unten

80 Punkte (ohne Abb.)  
**2015 Fürst von Metternich Prestige-Cuvée Chardonnay Sekt b.A.**  
 12,5 % | 8 bis 10 g/l | k. A. g/l | 0,75 l 16,50 €  
 Farbe: Blasses Strohgelb.  
 Nase: Saurer Apfel, Zitrus, Litschi, dezent Birne. Sanfte florale Note.  
 Gaumen: Nase setzt sich fort. Frisch und säurebetont.  
 Nachhall: Eher kürzer.  
*Pfalz, Fürst von Metternich Sektellerei*  
 Tel. 0611-63-215  
 www.fuerst-von-metternich.de

Empfehlungen über 25 Euro

96 Punkte  
**2008 PATINA Blanc de Noirs brut klassische Flaschengärung**  
 Spätburgunder  
 12,0 % | 4,3 g/l | 6,7 g/l | 0,75 l 44,00 €  
 Farbe: Helles Strohgelb. Nase: Intensiv nach Nüssen, Brioche mit eleganter Röstaromatik und leichten oxidanten Noten. Gaumen: Sehr mineralisch, dezente Honignote, Karamell. Pekannüsse. Dazu gesellen sich Paprika und Pfeffer als Würze. Eine schöne Cremigkeit bei einem maskulinen Körper.  
 Nachhall: Bleibt lang.  
 Stilistik ähnlich Champagner.  
*Pfalz*  
*Wein- und Sektgut Wilhelmshof*  
 Tel. 06345-919147  
 www.wilhelmshof.de

Die Roth-Methode

Die „methode champenoise“ ist das älteste Verfahren, um die zweite Gärung bei der Herstellung von Schaumweinen erreichen. Dieses Verfahren pflegt Barbara Roth auf ihre eigene Art und Weise auf dem Wilhelmshof in Siebeldingen.

Entscheidend bei diesem Verfahren für die Qualität im Sektkelch ist die zweite Gärung in der Flasche. Nach der Zugabe der Fülldose wird der Wein bei etwa 10 Grad Celsius etwa drei bis vier Monate zum Gären gebracht. Bei diesem Prozess entsteht natürliche Kohlensäure. Nach der Gärung lässt der Winzer den Wein noch mindestens ein Jahr auf der Hefe reifen. Bei hochwertigen Schaum-

weinen kann dieser Prozess schon mal fünf Jahre dauern. Nicht so auf dem Wilhelmshof und nicht so beim „Patina Pinot B brut 2005“. „Patina“, die Roths haben sich diesen Ausdruck gesetzlich schützen lassen, reifte acht Jahre auf der Hefe sowie in der Flasche und wurde Ende August 2014 schluckfertig gemacht.

Der Grund: Je länger ein Sekt Zeit hat auf der Hefe zu reifen, um so hochwertiger und bekömmlicher wird er. Dies gilt ganz besonders für fruchtbetonte Burgundersekte. Bei dem ausgeprägten Kontakt mit der Hefe werden die feinen Aroma- und Mineralstoffe von dieser Hefe auf den Schaumwein übertragen und die Kohlensäure wird feinerlicher. So

weit, so gut. Aber Barbara Roth hat sich noch einen „zweiten Geck“ erlaubt. Die Grundweine für solch einen Glamour-Schoppen müssen aus gesundem Lesegut stammen, in schonendem Pressvorgang gewonnen werden und sorgfältig im Fass ausgebaut werden: Barbara Roth gönnte den Grundweinen eine sechs monatige Reifezeit im kleinen Eichenfass – im Barrique!

Das mag nicht jedermanns Sache sein. Aber im Glas prickelt ein ungemein spannender und komplexer Spaß. Und diesen Spaß werden höchstens 600 Edeltrinker genießen – denn es gibt nicht mehr von diesem außergewöhnlichen Stoff.

Aus SV/11/12-2014 Rüdiger Albert

Geschmacksrichtungen beim Schaumwein

- 0 bis unter 3 g/l Restzucker: naturherb (brut nature)
- ab 3 bis unter 6 g/l: extra herb (extra brut)
- ab 6 bis unter 12 g/l: herb (brut)
- ab 12 bis unter 17 g/l: extra trocken (extra dry)
- ab 17 bis unter 32 g/l: trocken (dry)
- ab 32 bis unter 50 g/l: halbtrocken (medium dry, demi-sec)
- über 50 g/l: mild (sweet, doux)



Kein Zufall, sondern eine Mischung aus Bauchgefühl und Erfahrung: Niko Brandner (Griesel & Compagnie) trifft Entscheidungen. Die Richtigen, meint die SAVOIR-VIVRE-Jury.



89 Punkte 89 Punkte 89 Punkte 88 Punkte 85 Punkte 84 Punkte 80 Punkte 80 Punkte 94 Punkte 94 Punkte 93 Punkte 93 Punkte 93 Punkte 93 Punkte 92 Punkte 92 Punkte

**SPÄTBURGUNDER**

Empfehlungen bis 10 Euro

89 Punkte **2015 Spätburgunder Barrique Conder Nikolausberg**  
13,5 % | 0,4 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 9,80 €  
Nase: Leichte Kognak-Nase, frische Wiese, Maulbeeren, frische Kirschen.  
Gaumen: Feiner Trinkfluss durch elegante Gerbstoffe, lebendige Säure und tolle Fruchtaromatik.  
Nachhall: Nussig.  
Gut zu Käse und leichten Speisen.  
*Mosel, Weingut Ulrich Göbel*  
Tel. 02671-7365  
[www.ferienweingut-goebel.de](http://www.ferienweingut-goebel.de)

89 Punkte **2016 Meersburger Spätburgunder Rotwein trocken**  
13,0 % | 6,1 g/l | 4,5 g/l | 0,75 l 8,50 €  
Nase: Kühläromatik, Marmelade, Meer-salz. Gaumen: Saftig nach eingekochter Sauerkirsche mit zarten Gerbstoffen und gut eingebundener Säure.  
Nachhall: Salz, Pfefferschärfe. Nusschale. Gute Länge. In sich sehr stimmig.  
*Baden|Bodensee, Weingut Peter Krause*  
Tel. 07532-5057  
[www.weingut-krause.com](http://www.weingut-krause.com)

89 Punkte **2015 Spätburgunder QbA trocken**  
13,0 % | 2,5 g/l | 5,2 g/l | 0,75 l 8,80 €  
Nase: Kompott aus roten Früchten, Nugat, Karamell, Mocca, Rosmarin, Sandelholzöl, Tabak. Gaumen: Ein Karame-ll-Sahnebonbon auf der Zunge und eingekochte Marmelade. Feine Röstaromen, dazu ein schöner Säurefaden (Sauerkirsche) mit sehr zarten Tanninen. Sehr gut balan-ciert mit schöner Schärfe hinten raus.  
Nachhall: Gute Länge mit beerigen Aromen und Nusschale. Sehr süffig. Im großen Holzfass gelagert.  
*Württemberg*  
*Wein- und Sektgut Christel Currie*  
Tel. 0711-34271733  
[www.weingut-currle.de](http://www.weingut-currle.de)

88 Punkte **2015 Blauer Spätburgunder trocken**  
13,0 % | 0,5 g/l | 4,8 g/l | 0,75 l 8,50 €  
Nase: Brombeere, Pflaumenkompott, Zimt. Gaumen: Puristisch-kühler Pinot-Typ mit selbstverständlicher Holzwürze und betörender Kirsche und Beerenfrucht.  
Nachhall: Apfelmus und Bittermandel. Potenzial. Passt zu Wildspeisen.  
Im großen Holzfass gelagert.  
*Rheinessen*  
*Weingut Scherner-Kleinhanß*  
Tel. 06243-435  
[www.scherner-kleinhanss.de](http://www.scherner-kleinhanss.de)

85 Punkte **2016er Gimsheimer Spätburgunder Rotwein Trocken**  
13,1 % | 0,7 g/l | 4,3 g/l | 0,75 l 5,40 €  
Nase: Rote Grüte, eingekochte Erdbeeren, Kräuterwiese.  
Gaumen: Extrem weich, saftig mit elegan-tem Touch. Zarte Gerbstoffe.  
Nachhall: Gut mit subtiler Schärfe.  
Sehr süffig und leicht zugänglich.  
*Rheinessen, Weingut Karsten Belzer, Guntersblum*  
Tel. 06249-905210  
[www.weingut-belzer.de](http://www.weingut-belzer.de)

84 Punkte **2014 Casteller Kirchberg Spätbur-gunder Spätlese trocken**  
12,5 % | 0,3 g/l | 5,0 g/l | 0,75 l 7,50 €  
Nase: Pomelo, Sauerkirsche, Holunder, etwas Kohl.  
Gaumen: Weiches trockenes Mundgefühl. Brombeere, Kirsche, Blaubeere.  
Schöne Tanninstruktur mit passender Säurebegleitung.  
Nachhall: Mittellang. Leicht cremig. Dunkle Schokolade.  
2 Jahre im Holzfass gelagert.  
*Franken, Weinbau Hofmann GbR*  
Tel. 09325-6871  
[www.weinbau-hofmann.de](http://www.weinbau-hofmann.de)

80 Punkte **2016 Meersburger Fohrenberg Spätburgunder trocken**  
13,0 % | 4,9 g/l | 5,1 g/l | 0,75 l 7,90 €  
Nase: Kühläromatik, Geleebananen, Gräser, Rosen.  
Gaumen: Weiches Mundgefühl mit kräftigen, fast künstlich wirkenden Fruchtaromen.  
Nachhall: Mandel, ganz leichte Schärfe.  
*Baden|Bodensee*  
*Winzerverein Meersburg eG, siehe unten*

80 Punkte **2016 Meersburger Sängeralde Spätburgunder Rotwein feinherb**  
12,5 % | 15,5 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 7,90 €  
Nase: Eingekochte rote und weiße Früchte, Erdbeerbonbon, Brioche.  
Gaumen: Nase bestätigt sich.  
Nachhall: Fruchtig mit leichter Schärfe.  
Wer fruchtige süffige Weine mit etwas mehr Fruchtzucker mag, ist mit diesem gut beraten. Passt zu scharfem Essen.  
*Baden|Bodensee*  
*Winzerverein Meersburg eG*  
Tel. 07532-43160  
[www.meersburger.de](http://www.meersburger.de)

Empfehlungen über 10 Euro

94 Punkte **2014 Spätburgunder Reserve Eichenlaub**  
13,5 % | 3,1 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 40,00 €  
Nase: Kraftvoll mit extraktreicher, Frucht (Beeren und Kirschen) und kräutriger Aromatik.  
Gaumen: Ausdruck von der Nase spiegelt auch der Gaumen wider.  
Nachhall: Transzendente Länge. Barriquefass, unfiltriert.  
*Baden|Kaiserstuhl*  
*Arndt Köbelin Weingut*  
Tel. 07663-1414  
[www.weingut-koebelin.de](http://www.weingut-koebelin.de)

94 Punkte **2014 Spätburgunder Alte Reben Wilhelm Siebeldingen Im Sonnenschein, Spätlese trocken**  
13,5 % | 0,4 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 35,00 €  
Nase: Herbe Würze mit delikater Melange aus kühler gereifter Kirsch- und Himbeer-frucht bei subtil gezeichneter Holzwürze.  
Gaumen: Straff und geschlossen mit erfris-chender Art, druckvoll mit richtungswei-sender Säure und feinkörnigen Tanninen.  
Nachhall: Sehr gute Länge, Barrique.  
*Pfalz, Wein- und Sektgut Wilhelmshof*  
Tel. 06345-919147  
[www.wilhelmshof.de](http://www.wilhelmshof.de)

93 Punkte **2015 POETA Spätburgunder trocken**  
14,0 % | 2,0 g/l | 5,0 g/l | 0,75 l 15,50 €  
Nase: Kirschsafft, Leder, Tabak, dezente Marzipan. Gaumen: Sehr beerenfruchtbe-tonter Auftakt. Gut integrierte Säure und ein dezenter, aber anhaltend die Frucht begleitender Holzton. Etwas Rauch und Würze bis ins Finale.  
Nachhall: Roter Pfeffer. Gute Länge. Süffig. Teils Holzfass-, teils Barriquelagerung.  
*Baden, Weingut Markus Hafner*  
Tel. 07253-954661  
[www.weinguthafner.de](http://www.weinguthafner.de)

93 Punkte **2015 Monzinger Frühlingsplätzchen Spätburgunder trocken**  
13,5 % | 1,2 g/l | 5,6 g/l | 0,75 l 18,90 €  
Nase: Harmonische, schmusige Nase. Rote Früchte, etwas Zement, Karamell, Waldboden, Kräuter. Edelholznancen.  
Gaumen: Warme, angenehme Aromatik mit spannenden rauchigen Noten. Ausge-prägte Mineralik. Nussig bis ins Finale.  
Nachhall: Lang.  
Ein Jurymitglied schreibt „Lässig für Fort-geschrittene mit Sinn für feine Weine.“  
*Nabe, Weingut Udo Weber*  
Tel. 06751-3278  
[www.weingut-udo-weber.de](http://www.weingut-udo-weber.de)

93 Punkte **2015 Pinot noir, Spätlese**  
13,5 % | 0,7 g/l | 5,5 g/l | 0,75 l 32,00 €  
Nase: Deutlich nach Cassismarmelade. Vanille, Erdbeere, Kirsche und Süßholz. Gaumen: Feinstes Waldbeerkonfit. Erdige, waldbodige Attribute am Gaumen. Kräf-tige Mineralik. Gut integrierte Gerbstoffe mit elegantem Säurefaden. Viel Extrakt. Packende Eleganz.  
Nachhall: Sehr gute Länge. Nuancen von Mocca und Nüssen. Sehr großes Potential.  
Tolle Farbe: Dunkles Rubinrot. Barrique.  
*Rheinessen, Weingut Dr. Hinkel*  
Tel. 06733-368  
[www.hinkelwein.de](http://www.hinkelwein.de)

93 Punkte **2015 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken -im Barrique gereift-, Spätlese**  
12,5 % | 5,7 g/l | 5,9 g/l | 0,75 l 15,00 €  
Nase: Einladende Aromatik. Feine Erdbeerkonfitüre, rauchig.  
Gaumen: Sehr saftig und stoffig. Lecker auf eine sehr elegante, aristokratische Art.  
Nachhall: Gute Länge. Verkosternotiz: „Rutscht schön runter“.  
*Rheingau, Weingut Meine Freiheit*  
Tel. 06723-9980420  
[www.weingutmeinefreiheit.de](http://www.weingutmeinefreiheit.de)

92 Punkte **2015 Meersburger Fohrenberg Spätburgunder trocken „aus dem Holzfass“ Edition**  
13,0 % | 5,8 g/l | 5,2 g/l | 0,75 l 15,50 €  
Nase: Cassis, Erdbeere, Pläumen, Edelholz. Sehr sauber.  
Gaumen: Brillanter Sortenausdruck mit klarer Kirschfrucht, salziger Mineralik und frischen Tanninen. Ein Wein für Fortgeschrittene.  
Nachhall: Langes Finale. Noch mehr Potential – ab in den Weinkeller!  
*Baden|Bodensee, Weingut Geiger*  
Tel. 07532-9856, [www.weingut-geiger.de](http://www.weingut-geiger.de)

92 Punkte **2015 Meersburger Mocken Spätburgunder Isabel 3 Lilien**  
13,4 % | 5,6 g/l | 6,9 g/l | 0,75 l 40,00 €  
Nase: Tannenzapfen, Waldboden, Rhabar-ber, Rote Bete. Tolle Nase!  
Gaumen: Fruchtig, Johannisbeergelee. Frische, freche Säure. Nussaromen. Sehr stoffig mit guter Tanninstruktur.  
Nachhall: Animierende Bitterkeit (Nuss-schale) mit schöner Schärfe.  
Sehr gut zum Essen. Mit Holzeinfluss.  
*Baden|Bodensee, Weingut Aufricht*  
Tel. 07532-2427, [www.aufricht.de](http://www.aufricht.de)



92 Punkte 92 Punkte 92 Punkte 92 Punkte 91 Punkte 91 Punkte 90 Punkte 90 Punkte 90 Punkte 90 Punkte



90 Punkte 90 Punkte 89 Punkte 89 Punkte 89 Punkte 89 Punkte 89 Punkte

92 Punkte  
**2015 Spätburgunder Spätlese**  
 14,0 % | 2,1 g/l | 5,0 g/l | 0,75 l 16,50 €  
 Nase: Brombeere, vegetabile und herbe Aromen, Fleischbrühe. Kirsche, Preiselbeeren.  
 Gaumen: Macht den Zugang leicht. Rund. Harmonische Extraktsüße. Schöner Spannungsbogen mit Säure und aufkommender Schärfe bis zum Finale.  
 Nachhall: Gute Länge. Im Holzfass gelagert.  
*Baden|Bodensee*  
 Spitalkellerei Konstanz  
 Tel. 07531-128760  
 www.spitalkellerei-konstanz.de

92 Punkte  
**2015 Spätburgunder\*\*\*trocken „im Holzfass gereift“**  
 13,0 % | 3,0 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 18,50 €  
 Nase: Wunderbar! Marzipan, Mocca, Kirsche, Anis, Kräuter, Leder.  
 Gaumen: Schöne Kaffeeröstaromen, saftige Kirsche, zarte Gerbstoffe und eine feine Restsüße. Insgesamt sehr harmonisch.  
 Nachhall: Gute Länge.  
*Württemberg*  
 Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

92 Punkte  
**2015 Spätburgunder\*\*\*trocken „im Barrique gereift“**  
 13,0 % | 3,2 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 26,00 €  
 Nase: Kaffeebohne, Schokolade, Pistazien, Nelke, Sauerkirsche. Schöner Säurefaden und deutliche Mineralik bis ins Finale.  
 Nachhall: Gute Länge.  
*Württemberg*  
 Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

92 Punkte  
**2012er Spätburgunder Rotwein QbA trocken im Barrique gereift, Kirrweiler Römerberg**  
 14,1 % | 0,0 g/l | 5,2 g/l | 0,75 l 16,80 €  
 Nase: Gesetzte herbe Aromen. Champignon, Kräuter, Rote Bete, Kaminfeuer, subtil Kaffee.  
 Gaumen: Am Gaumen Marzipan, Kaffee, Karamell, Kirsche und Beerenfrüchte. Erfrischende Art, druckvoll mit richtungsweisender Säure, feinkörnigen Tanninen und transzendentaler Länge.  
 Nachhall: Chili und Pfeffer.  
*Pfalz*  
 Weinbaus Hermann Zöller  
 Tel. 06321-58287  
 www.weinhaus-zoeller.de

91 Punkte  
**Pinot Noir Eisenhut Reserve 2013**  
 13,5 % | 1,0 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l 13,80 €  
 Nase: Komplex nach Roter Johannisbeere, Kirsche, Cassis, Kakao, etwas Brioche, Spargel, Leder. Gaumen: Sehr angenehmer Auftakt. Rotbeerig, kühle animierende Säure rund und ausgeglichen. Die zarte Extraktsüße macht diesen Wein süffig.  
 Nachhall: Gute Länge.  
 In gebrauchtem Barrique ausgebaut.  
*Wagram, Weingut Familie Schuster*  
 Tel. 0043-2279-7203  
 www.weingut-schuster.at

91 Punkte  
**2014 Spätburgunder Siebeldingen Im Sonnenschein, Spätlese trocken**  
 13,0 % | 0,4 g/l | 5,6 g/l | 0,75 l 21,00 €  
 Nase: Sauerkirsche, Muskat, Nelke. Kräuterbrühe. Ein Hauch Tabak.  
 Gaumen: Straff, kühl und fordernd. Komplex am Gaumen. Kirsch- und Pflaumenaroma. Sandelholz, Bittermandel.  
 Nachhall: Gute Länge. Etwas weißer Pfeffer. Ein Wein mit Potenzial und consequentem Charakter. Barrique.  
*Pfalz, Wein- und Sekigut Wilhelms Hof*  
 Tel. 06345-919147  
 www.wilhelmshof.de

90 Punkte  
**2014 Blauer Spätburgunder trocken TURMALIN**  
 13,5 % | 0,6 g/l | 4,8 g/l | 0,75 l 15,00 €  
 Nase: Frische fruchtige Noten wie Erdbeere, Netzmelone. Würze wie Zimt, schwarzer Pfeffer. Deftiges wie Bratensauce, Champignon. Wunderbar! Gaumen: Schöne Fruchtaromen (Kirsche, Erdbeere) untermauert von feinem Holz u. Gerbstoffen mit passendem Säurefaden. Aromen wie dunkle Schokolade, Kaffee u. Karamell komplettieren diesen Wein. Nachhall: Paprika, schwarzer Pfeffer. Gute Länge.  
 Im Barriquefass gelagert.  
*Rheinhesen*  
 Weingut Scherner-Kleinhanß  
 Tel. 06243-435  
 www.scherner-kleinhanss.de

90 Punkte  
**2015 Spätburgunder trocken**  
 13,5 % | 0,3 g/l | 6,0 g/l | 0,75 l 12,50 €  
 Nase: Etwas reduktive Aromen. Kautschuk. Süßkirsche, subtil Erdbeere.  
 Gaumen: Ambitionierte Frucht und deutliche Tanninstruktur. Präzise junge und fidele Säure.  
 Nachhall: Langanhaltend. Gutes Potenzial. Im Barrique ausgebaut.  
*Pfalz, Weingut am Nil*  
 Tel. 06322-8011, www.weingutamnil.de

90 Punkte  
**2015 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken, Spätlese**  
 12,5 % | 5,0 g/l | 5,6 g/l | 0,75 l 12,00 €  
 Nase: Weich und zart. Apfelstrudel und Herbstlaub.  
 Gaumen: Eine schöne feminine Aromatik mit dezenter Mineralik und einem sehr schmackhaften süß-sauren Apfel.  
 Nachhall: Apfelschale im Finale mit einem Hauch Chilischärfe  
*Rheingau*  
 Weingut Meine Freiheit  
 Tel. 06723-9980420  
 www.weingutmeinefreiheit.de

90 Punkte  
**2016 Meersburger Rotwein trocken im Barrique gereift**  
 13,0 % | 2,8 g/l | 4,6 g/l | 0,75 l 17,90 €  
 Nase: Duft nach Vanille, rote Grütze, Marzipan, Kardamom, Zimt.  
 Gaumen: Sehr stimmig. Holzeinfluss lässt der Frucht (saftig) ihren Freiraum. Feine Gerbstoffe.  
 Nachhall: Salz, Muskat. Gute Länge.  
*Baden|Bodensee*  
 Winzerverein Meersburg eG  
 Tel. 07532-43160  
 www.meersburger.de

89 Punkte  
**2014er Spätburgunder Rotwein Roter Bur Pinot Noir Qualitätswein trocken**  
 13,0 % | 3,5 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 10,20 €  
 Nase: Kühle, rote Beeren. Rosenaroma. Gaumen: Weich und fruchtig (Cassis) mit feiner Gerbstoffaromatik.  
 Ein Körper mit Sexappeal.  
 Nachhall: Schöne Länge mit Anspruch.  
*Baden|Glotttaler|Roter Bur, Hotel & Restaurant Hirschen*  
 Tel. 07684-810  
 www.hirschen-glotttaler.de

89 Punkte  
**Pinot Noir „Arômes et Couleurs“ 2015 Machtum Ongkaf**  
 12,5 % | 0,0 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l 12,00 €  
 Nase: Erdbeere, leicht süßes Himbeergelee, Nelke, Pfeffer, frische Blumen, leichte Holzwürze.  
 Gaumen: Sauber, saftig, lecker. Entpannt entfaltet er sein typisches Pinot-Noir-Aroma. Klassisch.  
 Nachhall: Feine Säure bis zum Finale. Leichte Schärfe. Ein lässiger Spätburgunder, so wie er sein soll. Im Barrique gelagert.  
*Moselle, luxembourgeoise*  
 SCHLINK domaine viticole  
 Tel. 00352-758468  
 www.caves-schlink.lu

89 Punkte  
**2015 Kallstadter Saumagen Spätburgunder trocken**  
 13,5 % | 1,0 g/l | 5,7 g/l | 0,75 l 24,90 €  
 Nase: Herbe Nuancen (Kautschuk), würzige Kräuteraromen, vegetabile Note, Hopfen.  
 Gaumen: Eine Mischung aus herb-deftigen Aromen (Champignon, Kräuterwürze) und Waldbeerennoten mit einer lebhaften Säure. Mit abgestimmten Gerbstoffen untermauert. Nicht Everybody's Darling - hatte aber große Fans in der Jury. Nachhall: Salz. Sehr gut. Potenzial. Barrique.  
*Pfalz, Weingut am Nil*  
 Tel. 06322-8011  
 www.weingutamnil.de

89 Punkte  
**2015 Ahr Spätburgunder QbA trocken Dagernova No 1**  
 12,3 % | 6,8 g/l | 5,2 g/l | 0,75 l 12,90 €  
 Nase: Erdbeermarmelade, Rose, etwas vegetabil. Subtile Kräuterwürze.  
 Gaumen: Insgesamt sehr aromatisch mit Frucht, animierender Säure und trockenen Tanninen. Holz gut eingebunden.  
 Nachhall: Gute Länge. Mit Holzeinfluss.  
*Ahr, Abr-Winzer eG|Dagernova Weinmanufaktur*  
 Tel. 02641-94720, www.dagernova.de

88 Punkte (ohne Abb.)  
**2012 Spätburgunder Spätlese**  
 12,2 % | 5,5 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l auf Anfrage  
 Nase: Getrocknetes Obst, rote Grütze, etwas Minze, Eisen, Rinderbrühe.  
 Gaumen: Saftig im Auftakt. Feine Tannine. Getrocknete Feigen, Kirsche, Brombeere.  
 Sehr rund und ausgeruht.  
 Nachhall: Mittel.  
 Teils Barrique, teils Holzfass.  
*Rheinhesen*  
 Weingut Jung & Knobloch  
 Tel. 06731-6661  
 www.weingut-jung-knobloch.de

88 Punkte (ohne Abb.)  
**2015 Meersburger Fohrenberg Spätburgunder Rotwein trocken**  
 13,1 % | 5,1 g/l | 5,3 g/l | 0,75 l 11,50 €  
 Nase: Cassis, leicht marmeladig. Rote Früchte.  
 Gaumen: Voll im Mund mit feinen Gerbstoffen und schöner dunkler Beerenfrucht – wirkt noch etwas jung.  
 Nachhall: Nusschale, Mandelaroma.  
*Baden|Bodensee*  
 Weingut Geiger  
 Tel. 07532-9856  
 www.weingut-geiger.de

87 Punkte (ohne Abb.)  
**2014 WEINART Pinot Noir Spätlese trocken**  
 13,0 % | 0,3 g/l | 5,2 g/l | 0,75 l 10,50 €  
 Nase: Marzipan, rote Grütze, Kirsche. Ein Hauch Tabak.  
 Gaumen: Weicher Extrakt im Antrunk. Druckvoll mit feinkörnigem Tannin. Eine angenehme kühle Säure animiert zum zweiten Glas.  
 Nachhall: Gute Länge.  
 2 Jahre im Holzfass gelagert.  
*Franken*  
 Weinbau Hofmann GbR  
 Tel. 09325-6871  
 www.weinbau-hofmann.de



**Die Erfolgs-Verantwortlichen:**  
Harald und sein Bruder Horst Bretz mit seiner Frau Heike.  
Gleich mehrfach mindestens zwei SAVOIR-VIVRE-Sonnen:  
St. Laurent Seite 102, Dornfelder Seite 104, Rote Cuvée Seite 107, Spätlese Seite 110, Auslese Seite 112, Eiswein Seite 113.

Eine Entdeckung in der Verkostung: SCHLINK domaine viticole aus Luxemburg. Drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen für den „Symphonie en Bulles – Millésime 2015 Crémant de Luxembourg“ (Seite 92). Zwei SAVOIR-VIVRE-Sonnen für den „Pinot Noir ‘Arômes et Couleurs’ 2015 Mactum Ongkaf“ (Seite 99). Rechts im Bild: Jean-Marc Schlink testet seinen Pinot Noir.



**Weinbau-Idyll in Rheinhessen:** Angela und Eckehart Gröhl mit ihren Kindern Franziska und Johannes sowie Hund Franka vom Weingut Eckehart Gröhl in Weinsheim. Probieren Sie unbedingt ihre extrem delikaten Eisweine (Seite 113).



Markus Kirnbauer (Winemaker und Junior Chef) nimmt eine Probe seiner Arbeit. Das tat auch die SAVOIR-VIVRE-Jury vom 2015er „7301“ Blaufränkisch (Seite 102) und vom 2015er „Das Phantom“ (Seite 107).





90 Punkte



89 Punkte



84 Punkte



92 Punkte



91 Punkte



89 Punkte



93 Punkte



92 Punkte



90 Punkte



87 Punkte



85 Punkte



92 Punkte



90 Punkte



89 Punkte

## ST. LAURENT

Empfehlungen bis 10 Euro

89 Punkte  
**2015 Saint Laurent**  
 13,0 % | 7,1 g/l | 5 g/l | 0,75 l 6,50 €  
 Nase: Eine Mischung aus Apfel, Beerenfrüchten und geräuchertem Schinken.  
 Gaumen: Auf der Zunge ein Spiel von intensiver roter Frucht, Salz und samtigen Tanninen. Nachhall: Nussaromen bleiben lang. Toller Preis!  
*Pfalz, Wein- und Sektgut Schneider*  
 Tel. 06345-3645  
 www.weingut-eugen-schneider.de

84 Punkte  
**2015er Guntersblumer Saint Laurent Rotwein Trocken im Holzfass gereift**  
 13,2 % | 0,4 g/l | 5,0 g/l | 0,75 l 5,40 €  
 Nase: Preiselbeeren, Rotkohl, Tabak, Fleischbrühe.  
 Gaumen: Deutliche saftige Kirsch- und Beerenfruchtaromen. Hat eine angenehme leichte Alkoholsüße mit etwas Leder auf dem Gaumen. Wirkt dennoch etwas unruhig – etwas zu jung.  
 Nachhall: Geröstete Aubergine. Wein mit guter Perspektive und sehr gutem Preis.  
*Rheinessen, Weingut Karsten Belzer, Guntersblum, Tel. 06249-905210*  
 www.weingut-belzer.de

Empfehlungen über 10 Euro

92 Punkte  
**2015 St. Laurent Altenberg Reserve**  
 13,0 % | 3,3 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l 21,00 €  
 Nase: Attraktives Bukett nach Nougat, Marzipan, Orangenzesten, Walnuss Sandelholz, Tabak.  
 Gaumen: Dichter, saftiger Körper mit straffen Tanninen. Schiefermineralität bis ins Finale.  
 Nachhall: Hafet gut. Barrique.  
*Niederösterreich*  
*Weingut R&A Pfaffl*  
 Tel. 0043-2262-673423  
 www.pfaffl.at

91 Punkte  
**2014 Bechtolsheimer Petersberg St. Laurent trocken, im Barrique gereift**  
 14,0 % | 2,4 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 13,10 €  
 Nase: Waldbeerkonfitüre, Kaffee, etwas frisch gemähter Rasen, Milchschokolade, Noten von Unterholz.  
 Gaumen: Rotbeerige Frucht, feinwürzige Tannine, frisch und mineralisch (Salz). Begleitende Nougataromen bis ins Finale.  
 Nachhall: Leichte Chilischärfe, Nusschale. Gute Länge.  
*Rheinessen, Weingut Ernst Bretz*  
 Tel. 06733-356  
 www.weingutbretz.de

## BLAUFRÄNKISCH/ LEMBERGER

Empfehlungen bis 10 Euro

89 Punkte  
**2015 „7301“ Blaufränkisch**  
 13,5 % | 1,0 g/l | 5,6 g/l | 0,75 l 9,40 €  
 Nase: Blau- und Brombeeren.  
 Zarte Holzwürze. Ein Hauch Tabak und Lakritze. Gaumen: Saftig, schwarze Kirschen. Anklänge von dunkler Schokolade und Kaffee. Gut integrierte Tannine.  
 Nachhall: Vanille, Pfeffer. Gute Länge. Teilweise Barrique.  
*Mittelburgenland*  
*WG K+K Kirnbauer eGen*  
 Tel. 0043-2613-89722, www.phantom.at

Empfehlungen über 10 Euro

93 Punkte  
**2015 Lemberger\*\*\*trocken „im Barrique gereift“**  
 13,5 % | 3,6 g/l | 5,3 g/l | 0,75 l 27,00 €  
 Nase: Weißer Pfeffer, Vanille, Boskopapfel. Beerenaromatik.  
 Gaumen: Präzise verwobene Gerbstoffe in feinsaftigem Fruchtkern. Straff und pikant.  
 Nachhall: Lang anhaltende Delikatesse.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

92 Punkte  
**2013 KULT Lemberger trocken Réserve**  
 14,0 % | 2,8 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 22,00 €  
 Nase: Kirsche, Himbeere, Kaffee, Mousse au Chocolat, Lakritze, feine Holzwürze.  
 Gaumen: Saftiger Auftakt, ein Tannin wie Samt und Seide mit gehaltvollem Extrakt.  
 Nachhall: Eleganz mit Länge, Holzeinfluss.  
*Württemberg*  
*Collegium Wirtemberg*  
 Tel. 0711-32777580  
 www.collegium-wirtemberg.de

90 Punkte  
**2015 Lemberger\*\*\*trocken „im Holzfass gereift“**  
 13,5 % | 2,4 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 18,50 €  
 Nase: Heidelbeere. Anis, Rosmarin, Pumpernickel. Leicht nach geräuchertem Schinken.  
 Gaumen: Kühle, angenehme Aromatik. Feine Röststoffe begleiten jugendlich frische Früchte.  
 Nachhall: Kaffee, Nusschale.  
 Gute Länge.  
 Prägnanter Wein mit guter Perspektive.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

## ZWEIGELT

Empfehlungen bis 10 Euro

87 Punkte  
**2016 Zweigelt\*\*trocken „im Holzfass gereift“**  
 13,0 % | 4,0 g/l | 5,2 g/l | 0,75 l 9,90 €  
 Nase: Brombeere und Kirschkonfitüre, Pfeffer, Wacholder und Nelke.  
 Gaumen: Saftiger Fruchtgeschmack mit feiner Säure und erfrischender Struktur. Gut eingebundene sanfte Tanninstruktur.  
 Nachhall: Eine animierende Schärfe.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

85 Punkte  
**2015 Zweigelt Reserve**  
 14,5 % | 1,0 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l 6,70 €  
 Nase: Tabak, Vanille, Waldbeermarmelade.  
 Gaumen: Süß-saftig im Auftakt. Kirsche und Orange. Präzente Tannine und Säure.  
 Nachhall: Angenehme süßliche Nussaromen bleiben. Leicht zugänglich.  
*Burgenland, Burda Weine*  
 Tel. 0043-2173-2131  
 www.burda-weine.at

Empfehlungen über 10 Euro

92 Punkte  
**2015 Zweigelt Burggarten Reserve**  
 13,5 % | 4,2 g/l | 5,1 g/l | 0,75 l 21,00 €  
 Nase: Grießpudding, Nougat, rote Grütze, Kaffee, Tabak. Ein Hauch Zimt.  
 Gaumen: Präsent Cassis- und Brombeerfrucht. Orangenzesten, Haselnuss.  
 Nachhall: Tief verankerte Tannine mit Aromen schwarzer Erde bis ins lange Finale. Im Barrique ausgebaut.  
*Niederösterreich*  
*Weingut R&A Pfaffl*  
 Tel. 0043-2262-673423  
 www.pfaffl.at

## BLAUBURGER

89 Punkte  
**2014 Wiesenbronner Wachtügel Blauburger**  
 12,5 % | 0,1 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l 7,50 €  
 Nase: Trockenpflaumen, Kirsche, Sandelholz. Weihnachtsgewürze wie Zimt, Nelke, Vanille.  
 Gaumen: Schönes weiches Mundgefühl im Auftakt. Saftig, dunkelbeerig mit polierten Tanninen.  
 Nachhall: Leicht samtig und rauchig. 2 Jahre im Holzfass gelagert.  
*Franken*  
*Weinbau Hofmann GbR*  
 Tel. 09325-6871  
 www.weinbau-hofmann.de



91 Punkte

86 Punkte

86 Punkte

84 Punkte

83 Punkte

82 Punkte

86 Punkte

81 Punkte

87 Punkte

90 Punkte

89 Punkte

88 Punkte

## MERLOT

☀☀☀ 91 Punkte    
**2015 Merlot\*\*\*trocken**  
 „im Holzfass gereift“  
 14,0 % | 1,7 g/l | 6,2 g/l | 0,75 l 18,50 €  
 Nase: Opulente Nase, Bratenfond, Kaffee, Beeraromen.  
 Gaumen: Im Auftakt weiches Mundgefühl mit leichter Fruchtsüße. Dann schwarze Kirschen, Pflaumen, feine Edelholzwürze. Kaffearomen gewinnen immer mehr an Bedeutung.  
 Nachhall: Pfeffer, Nussschale.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

☀☀ 86 Punkte    
**2015er Merlot QbA Rotwein trocken Kirrweiler Römerweg**  
 14,1 % | 0,1 g/l | 5,6 g/l | 0,75 l 6,80 €  
 Nase: Pflaume, Cranberry und Leder.  
 Gaumen: Saftiger Auftakt gefolgt von reifen Gerbstoffen und lebendigem Säureskelett. In sich stimmig.  
 Nachhall: Gute Länge. Mit Barriqueanteil.  
*Pfalz, Weinhaus Hermann Zöller*  
 Tel. 06321-58287  
 www.weinhaus-zoeller.de

## CABERNET MITOS

☀☀ 86 Punkte    
**2016 Meersburger Cabernet Mitos trocken**  
 13,0 % | 5,1 g/l | 4,6 g/l | 0,75 l 8,80 €  
 Nase: Stark nach mit Pflaumenmus gefüllten Germknödeln, Marzipan, geröstete Aubergine.  
 Gaumen: Anfangs saftig und prickelnd auf der Zunge. Aromen der Nase auch auf der Zunge.  
 Nachhall: Trockene Tannine mit leichter Bitterkeit.  
*Baden|Bodensee, Weingut Peter Krause*  
 Tel. 07532-5057  
 www.weingut-krause.com

## DORNFELDER

Empfehlungen bis 10 Euro   
 ☀☀ 84 Punkte    
**2015 Dornfelder\*\*trocken**  
 „im Holzfass gereift“  
 13,0 % | 2,9 g/l | 5,2 g/l | 0,75 l 8,90 €  
 Nase: Rauch – auch Schinken; eingelegte Kirschen, dezente Marzipan.  
 Gaumen: Trockenes Mundgefühl. Ausgeprägte Tannine, leichte Säure, schwarzer Pfeffer, etwas salzig.  
 Nachhall: Länger haftend. Nussschale. Im Holzfass ausgebaut.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

☀☀ 83 Punkte    
**2016 Dornfelder trocken**  
 13,5 % | 5,6 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 6,10 €  
 Nase: Pflaume und Holz, etwas Liebstockel, Schokolade, Edelholznancen.  
 Gaumen: Sehr saftig. Blaubeere, Brombeere. Geschmeidig, elegant, sehr zartes Tannin. Nachhall: Kürzer, aber animierend. Tonneaux ausgebaut.  
*Pfalz, Weingut Fritz Walter*  
 Tel. 06343-936550  
 www.fritz-walter.de

☀☀ 82 Punkte    
**2015er Guntersblumer Dornfelder Rotwein Trocken im Holzfass gereift**  
 13,2 % | 0,1 g/l | 5,5 g/l | 0,75 l 5,30 €  
 Nase: Ein komplettes Germknödelgericht mit Pflaumen und Kirschen.  
 Gaumen: Frucht und Säure paaren sich. Leichte Chilischärfe und feine Tannine bleiben bis zum Finale.  
 Nachhall: Mittel. Nussschale und Pfeffer.  
*Rheinbessen*  
*Weingut Karsten Belzer, Guntersblum*  
 Tel. 06249-905210  
 www.weingut-belzer.de

Empfehlungen über 10 Euro   
 ☀☀ 86 Punkte    
**2016 Bechtolsheimer Petersberg Dornfelder trocken, im Barrique gereift**  
 13,0 % | 3,9 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 16,50 €  
 Nase: Er braucht viel Luft! Dann Sauerkirsche und Preiselbeere mit Kakao-Aroma unterlegt. Etwas Rotkohl.  
 Gaumen: Deutliche Sauerkirscharomen. Etwas Pflaume. Holznuancen umgeben von leicht karamelligem Schmelz.  
 Nachhall: Länger. Feine Tannine bleiben.  
*Rheinbessen, Weingut Ernst Bretz*  
 Tel. 06733-356, www.weingutbretz.de

## SCHWARZRIESLING

Empfehlungen bis 10 Euro   
 ☀☀ 81 Punkte    
**2016 Schwarzriesling Hillesheim Altenberg Spätlese**  
 11,1 % | 20,2 g/l | 5,9 g/l | 0,75 l 7,00 €  
 Nase: Fruchtereife, Mandeln, Holunder, Flieder, subtil etwas Pfeffer.  
 Gaumen: Holunder, Erdbeere. Wildpflirsich mit angenehmem, süffigem Karamellton.  
 Nachhall: Kürzer. Ein fruchtiger Terrassenwein.  
*Rheinbessen, Weingut H. Engelhard*  
 Tel. 06733-6013  
 www.engelhard-wein.de

## PIWI

Empfehlungen bis 10 Euro   
 ☀☀ 87 Punkte    
**2016 Regent, trocken**  
 12,5 % | 8,4 g/l | 5,6 g/l | 0,75 l 6,00 €  
 Nase: Germknödel mit eingelegten Kirschen, Tannenwald.  
 Gaumen: Gut ausbalanciert mit feiner Frucht und sanftmütigen Gerbstoffen.  
 Nachhall: Leichte, animierende Bitternis, Pfeffer. Mittellang.  
*Rheinbessen*  
*Weingut Klaus u. Judith Wendel*  
 Tel. 06247-1536  
 www.wein-wendel.de

## Empfehlungen über 10 Euro

☀☀☀ 90 Punkte    
**2016 Ahr Rotwein QbA trocken Edition -R- | Regent**  
 12,7 % | 2,0 g/l | 5,5 g/l | 0,75 l 14,50 €  
 Nase: Breit gefächert. Potpourri von Kräutern, Brombeere, Mineralik, Rauchnoten.  
 Gaumen: Kräftiger Auftakt. Etwas beerig, Kaffee, dunkler Kakao, zarte Unterholznoten mit schönen Tanninen. Immer stärker auftretende Chilinoten bis zum Finale.  
 Nachhall: Mittel bis lang. Sehr extraktreich, aber nicht ganz so schwerfällig.  
 Zu 20 % in französischer Eiche ausgebaut.  
*Ahr, Ahr-Winzer eG/Dagernova*  
*Weinmanufaktur*  
 Tel. 02641-94720, www.dagernova.de

☀☀ 89 Punkte    
**2013 ArcanoX3 | Cabertin**  
 15,5 % | 1,0 g/l | 5,0 g/l | 0,75 l 15,00 €  
 Nase: Duftet nach geschmorten und gebratenen Paprika. Schokolade. Tabak.  
 Gaumen: Frischer Auftakt. Kirsche und dunkle Schokolade. Schöne Mineralik mit trocknenden Tanninen. Nachhall: Salz und Bitternis. Barrique ausgebaut.  
*Wagram, Wein- & Obsthof Schneider*  
 Tel. 0043-2279-7556  
 www.weinobsthof-schneider.at

☀☀ 88 Punkte    
**2016 Emperor | Regent**  
 14,0 % | 1,9 g/l | 4,0 g/l | 0,75 l Auf Anfrage  
 Nase: Vanille, Schattenmorellen, etwas Pflaumenkompott.  
 Dazu ein schöner Kräuterduft.  
 Gaumen: Weiches Mundgefühl mit cremiger Fruchtfülle. Sehr saftig mit animierender Säure und Fruchtsüße. Süffig.  
 Nachhall: Mittel. Leichte Pfefferschärfe.  
*Pfalz*  
*Wein- u. Sektgut Rosenhof*  
 Tel. 06349-8125  
 www.rosenhof-steinweiler.de



91 Punkte

89 Punkte

87 Punkte

87 Punkte

87 Punkte

87 Punkte

83 Punkte



94 Punkte

92 Punkte

91 Punkte

90 Punkte

89 Punkte

89 Punkte

ROTE CUVÉES

Empfehlungen bis 10 Euro

**91 Punkte**  
**2014 Syrah-Merlot trocken**  
 85 % Syrah, 15 % Merlot  
 14,5 % | 5,4 g/l | 5,7 g/l | 0,75 l 9,90 €  
 Nase: Sehr angenehm. Heidelbeere, Pflaume, Vanille, Holunderblüte, Zimt. Gaumen: Nase wird bestätigt. Saftig, animierend, mit feinen Gerbstoffen. Ein kühler Säureschwung sorgt für Nachschub im Glas. Nachhall: Pfeffer, angenehme Bitternis. Lang.  
 24 Monate Tonneauxfasslagerung.  
*Pfalz*  
*Weingut Fritz Walter*  
 Tel. 06343-936550  
 www.fritz-walter.de

**87 Punkte**  
**2015 James Rotwein**  
 60 % Dornfelder, 30 % Dunkelfelder, 10 % Spätburgunder  
 12,0 % | 11,2 g/l | 5,0 g/l | 0,75 l 7,50 €  
 Nase: Cassis, etwas Holunder und rote Paprika. Chili. Gaumen: Unaufdringlich, butterig mit dezenter Fruchtsüße. Später kommt eine wohltuende frische Säure hinzu. Nachhall: Weich mit leichter Chili-/Pfefferschärfe. Kein opulenter Körper, aber in sich sehr stimmig. Schöner Terrassenwein.  
*Nabe, Weingut S. J. Montigny*  
 Tel. 0671-48313040  
 www.weingut-montigny.de

**87 Punkte**  
**2014 Cuvée „CMC“ trocken**  
 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 20 % Cabernet Franc  
 14,5 % | 6,6 g/l | 5,7 g/l | 0,75 l 9,90 €  
 Nase: Mineralik, Leder, Tabak, würzige Noten. Apfel, Vanille, Himbeeren. Gaumen: Weicher Auftakt. Ein mittlerer Körper mit roten Beerenfrüchten, delikater Körper mit roten Beerenfrüchten, delikater Körper mit roten Beerenfrüchten, delikater Körper mit roten Beerenfrüchten, Säure und trockenen Gerbstoffen. Nachhall: Lang anhaltend.  
*Pfalz, Weingut Fritz Walter*  
 Tel. 06343-936550  
 www.fritz-walter.de

**83 Punkte**  
**2015 „AMARENO“**  
**Rotwein-Cuvée Ortswein Zornheim/**  
**Rotwein trocken**  
 40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Dorsa  
 13,5 % | 0,0 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l 6,90 €  
 Nase: Beerig, etwas Fleischbrühe, lehmig, Gehölz, Moos. Gaumen: Sehr trockener, aber leicht zugänglicher Wein mit etwas beeriger Frucht, gutem Säureskelett und zarten Tanninen. Nachhall: Pfeffer, Salz. Mittellang.  
*Rheinbessen, Weingut Münzenberger*  
 Tel. 06136-44573  
 www.weingut-muenzenberger.de

**89 Punkte**  
**2015 „INFINITY“ Rotwein-Cuvée**  
**Gutswein/Rotwein trocken**  
 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot u. je 5 % Cabernet Dorsa, Saint Laurent, Dunkelfelder, Acolon  
 13,0 % | 0,0 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l 8,90 €  
 Nase: Dunkle Aromakirsche, Mineralik und Laubblätter wie beim Spaziergang im Herbstwald. Gaumen: Frischer, ausgewogener u. leichterer Körper. Feines Säurespiel. Feinfruchtig (Cassis) mit mineralischen Akzenten. Nachhall: Langanhaltend. Viel Pfeffer. Im Holzfass ausgebaut.  
*Rheinbessen, Weingut Münzenberger*  
 Tel. 06136-44573  
 www.weingut-muenzenberger.de

**87 Punkte**  
**2015 Mönch Berthold\*\*trocken**  
**„im Holzfass gereift“**  
 50 % Lemberger, 30 % Spätburgunder, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Cubin  
 13,0 % | 5,0 g/l | 5,1 g/l | 0,75 l 9,90 €  
 Nase: Balsamisch, vegetabil, leicht beerig. Gaumen: Kirschtig, frische Noten und leichte Tannine. Nachhall: Gute, frische Länge. Erwas Pfeffer.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

**87 Punkte**  
**2015 Linemops**  
 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Mitos  
 13,0 % | 2,3 g/l | 5,5 g/l | 0,75 l 6,50 €  
 Nase: Erwas Kirsche, Cassis, Raucharoma, subtil nasser Waldboden. Gaumen: Ein leichter, frischer Rotwein. Brombeere und etwas Pumpernickel. Nachhall: Zarte Tanninstruktur kommt zum Schluss zum Tragen. Leicht zugänglich. Ein guter Anfängerwein.  
*Tonneau, Barrique.*  
*Pfalz, Weinhaus Franz Hahn*  
 Tel. 06345-3421  
 www.weinhaus-franzhahn.de

Empfehlungen über 10 Euro

**94 Punkte**  
**2013 Monzinger Frühlingsplätzchen**  
**Frühburgunder & Regent trocken**  
 13,5 % | 0,7 g/l | 4,7 g/l | 0,75 l 15,80 €  
 Nase: Eine feine dunkle Waldbeeraromatik. Kaffee, Pumpernickel, Walnüsse, feine Holznoten. Gaumen: Wunderbar ausgewogen mit weichen Tanninen. Dunkle Beeren, Kaffee. Eine zarte Restsüße mit feiner Säurebegleitung. Nachhall: Vanille und etwas Pfeffer. Sehr harmonisch.  
 Im Barriquefass ausgebaut.  
*Nabe, Weingut Udo Weber*  
 Tel. 06751-3278  
 www.weingut-udo-weber.de

**92 Punkte**  
**2015 Excellent Reserve**  
 60 % Zweigelt, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot  
 13,0 % | 4,1 g/l | 4,5 g/l | 0,75 l 21,00 €  
 Nase: Dunkle Beeren und Nüsse mit einer feinen Pilzaromatik. Gaumen: Ein angenehmer, kurzer und weicher Auftakt mit einer zarten Fruchtsüße. Gefolgt von kräftigen Beeren- und Kirschnoten, dunkler Schokolade und an Gewicht zunehmenden Tanninen mit feiner Mineralik. Nachhall: Lang anhaltende Würze. Sehr gutes Reifepotenzial. Ab in den Weinkeller. Im Barriquefass ausgebaut.  
*Niederösterreich, Weingut R&A Pfaffl*  
 Tel. 0043-2262-673423, www.pfaffl.at

**91 Punkte**  
**2014 Cabernet Cuvée\*\*\*trocken**  
**„im Holzfass gereift“**  
 65 % Cabernet Franc, 35 % Cabernet Cubin  
 13,5 % | 1,2 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 19,50 €  
 Nase: Sehr ausdrucksstarke, schöne dunkelbeerige und kräftige Nase mit leichter Holznote. Gaumen: Rundes Mundgefühl durch deutliche, aber weiche Tannine mit Aromakirsche und etwas roter Grütze. Holz ist sehr gut eingebunden. Insgesamt ein stimmiger Wein.  
 Nachhall: Langer Abgang.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 siehe unten

**90 Punkte**  
**2015 Mönch Berthold\*\*\*trocken**  
**„im Barrique gereift“**  
 35 % Lemberger, 25 % Cabernet Cubin, 25 % Cabernet Franc, 15 % Syrah  
 13,5 % | 3,0 g/l | 5,5 g/l | 0,75 l 25,00 €  
 Nase: Edelholznancen. Dunkelbeerig, Schwarzkirsche, Cassis. Erwas Lagerfeuer. Gaumen: Druck am Gaumen. Dunkle Gerbstoffe mit schöner zarter Restsüße. Deutliche Brombeeraromen. Nelken und Pfeffer bis zum Finale. Nachhall: Langanhaltend.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

**89 Punkte**  
**2015 Cuvée J**  
 Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos  
 13,0 % | 1,2 g/l | 4,4 g/l | 0,75 l 12,00 €  
 Nase: Pflaumenkompott, Schattenmorellen, Zimt. Gaumen: Von Beginn an ein trockenes Mundgefühl. Maskuline Tannine mit dezentem, aber delikater Säure und langem Finale. Nachhall: Nusschale. Leichte Schärfe. Geradlinig, ohne Fisimatenten.  
 Im Barriquefass ausgebaut.  
*Rheinbessen,*  
*Weingut Scherner-Kleinhanß*  
 Tel. 06243-435  
 www.scherner-kleinhanss.de

**89 Punkte**  
**2015 Das Phantom**  
 43 % Blaufränkisch, 25 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, 12 % Syrah  
 13,5 % | 1,0 g/l | 5,6 g/l | 0,75 l 21,00 €  
 Nase: Kirschkompott, Edelholzaromatik und Tabak. Gaumen: Nase bestätigt sich. Holz, Kirsche mit feinen Tanninen. Insgesamt eine gute Balance. Nachhall: Etwas Zitrusfrische mit Pfeffer.  
 16 % Französische Eiche (Barrique).  
*Mittelburgenland*  
*WG K+K Kirnbauer eGen*  
 Tel. 0043-2613-89722  
 www.phantom.at

**89 Punkte (ohne Abb.)**  
**2015 Cuvée Concilium\*\*\*trocken**  
**„im Holzfass gereift“**  
 55 % Merlot, 20 % Cabernet Cubin, 15 % Cabernet Franc, 10 % Spätburgunder  
 13,5 % | 1,6 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 18,50 €  
 Nase: Kirscharoma, dunkle Waldbeeren, herbe Frucht. Gaumen: Frischer und weicher Auftakt. Etwas herbe Würze. Säure gut eingebunden. Robust und frisch anmutend. Dunkelbeerig. Nachhall: Leichte Bitternis und Pfeffer im Abgang.  
*Württemberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim e. G.*  
 Tel. 0711-336381-0  
 www.weinmanufaktur.de

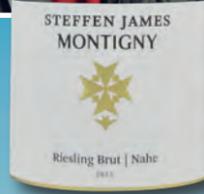
**88 Punkte (ohne Abb.)**  
**2013 Bechtolsheimer Petersberg**  
**Cabernet Sauvignon & Merlot trocken, im Barrique gereift**  
 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot  
 13,5 % | 2,9 g/l | 5,1 g/l | 0,75 l 17,30 €  
 Nase: Milchkaffee, grüne Paprika, Zimt, Rumpkugel. Gaumen: Rote Johannisbeere trifft Kaffee. Untermalt mit weichen Tanninen und etwas Vanille. Nachhall: Kaffee, vegetative Aromen, leichte Würze.  
*Rheinbessen, Weingut Ernst Bretz*  
 Tel. 06733-356, www.weingutbretz.de

**86 Punkte (ohne Abb.)**  
**2015 Imperia**  
 je 1/3 Regent, Cab. Mitos, Spätburgunder  
 13,5 % | 3,4 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 13,50 €  
 Nase: Abgerundet weich. Voll an Beeren. Vanillnoten. Gaumen: Weicher, angenehmer Auftakt. Mittlerer Körper. Feine Beerenaromatik, Zimt, weiche Tannine. Nachhall: Normale Länge. Im Barriquefass ausgebaut.  
*Baden|Bodensee, Spitalkellerei Konstanz*  
 Tel. 07531-128760  
 www.spitalkellerei-konstanz.de

**86 Punkte (ohne Abb.)**  
**2015er Cuvée Lea QbA**  
**Rotwein trocken Pfalz**  
 je 1/3 Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc  
 13,7 % | 1,1 g/l | 5,5 g/l | 0,75 l 12,00 €  
 Nase: Nasser Waldboden, Kirschsaff, Tabak, Leder. Gaumen: Beerenaromen. Feine Gerbstoffe mit milder Kräuterwürze und süßholzwürzigen Anklängen. Mittlerer Körper. Nachhall: Mittel. Im Barriquefass ausgebaut.  
*Pfalz, Weinhaus Hermann Zöller*  
 Tel. 06321-58287  
 www.weinhaus-zoeller.de

Steffen James Montigny vom Weingut Montigny, Nahe: „Es war mein Vater, der als Winzermeister Ende der 1950er Jahre als Rebveredler gearbeitet hat und später mit dem Weinbau begann. Mich hat dieses faszinierende Handwerk von Kindesbeinen an in seinen Bann gezogen.“

- 2015 Kreuznacher Riesling Winzersekt brut, Seite 93.
- 2015 „INFINITY“ Rotweincuvée Gutswein/Rotwein trocken, Seite 106.
- 2015 Kreuznacher Riesling „11-26“



Das Weingut Albert Kallfelz ist eine Institution von der Mosel. Rechts im Bild: Andrea und Albert Kallfelz.

- 2016 Merler Fettgarten Riesling, Seite 110.
- 2016 Merler Königslay-Terrassen Riesling, Seite 111.
- 2016 Merler Königslay-Terrassen Riesling Auslese, Seite 112.



Volkacher Mainschleife, Blick auf die Vogelsburg (Fränkisches Weinland).  
(C)FRANKENTOURISMUS/FWL/HUB



83 Punkte



90 Punkte



89 Punkte



87 Punkte



86 Punkte



81 Punkte



89 Punkte



86 Punkte



85 Punkte



92 Punkte



92 Punkte



89 Punkte



85 Punkte

Geschmacksrichtungen beim Süßwein

- ◆ bis unter 100 g/l Restzucker
- ◆ ab 100 bis unter 200 g/l
- ◆ ab 200 g/l Restzucker

DESSERTWEINE

über 45 g/l Restzucker

QUALITÄTSWEIN

Empfehlungen bis 10 Euro

83 Punkte  
**2016 Merler Fettgarten Riesling**  
 9,0 % | 64,4 g/l | 7,6 g/l | 0,75 l 8,35 €  
 Farbe: Helles Blassgelb.  
 Nase: Eisbonbon, Honig, dezente Litschi-Noten.  
 Gaumen: Leicht moussierend auf der Zunge. Minerale. Pfirsich, Litschi, Ananas bis ins Finale.  
 Nachhall: Normale Länge.  
*Mosel*  
*Weingut Albert Kallfelz*  
 Tel. 06542-9388(0)-26  
 www.kallfelz.de

Empfehlungen über 10 Euro

90 Punkte  
**2016 Muskateller Wein aus eingetrockneten Trauben**  
 11,5 % | 87,0 g/l | 8,2 g/l | 0,375 l 30,00 €  
 Farbe: Helles Goldgelb.  
 Nase: Nektarfrische, blumige Aromen. Brioche, Meersalz.  
 Gaumen: Pampelmuse-, Orangenesten, Mandarine- und Muskataromen mit schöner Schärfe im Finale.  
 Nachhall: Haftet gut.  
*Weingut Peter Krause*  
 Tel. 07532-5057  
 www.weingut-krause.com

SPÄTLESE

Empfehlungen bis 10 Euro

89 Punkte  
**2016 Alsheimer Frühmesse Gewürztraminer Spätlese**  
 8,0 % | 77,3 g/l | 6,3 g/l | 0,75 l 7,00 €  
 Farbe: Blumenwiese, Klee, Kamille, Crème brûlée, Holunderblütensirup, Wildpfirsich, Brausepulver.  
 Gaumen: Sehr cremig und haftend. Schöner Spannungsbogen mit erst zurückhaltender Säure.  
 Nachhall: Lang haftend. Macht Spaß!  
*Rheinessen, Weingut H. L. Menger*  
 Tel. 06246-298  
 www.weingut-menger.de

87 Punkte  
**2016 Siegerrebe Spätlese**  
 10,0 % | 64,0 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 6,50 €  
 Farbe: Strohgelb.  
 Nase: Fruchthige Aromen wie reife Äpfel, Litschi, Mango, Honig.  
 Gaumen: Im Mund opulent und exotisch mit guter Säure. Nachhall: Süße Bittermandel. Lang haftend. Angenehm.  
*Rheinessen*  
*Weingut Klaus u. Judith Wendel*  
 Tel. 06247-1536  
 www.wein-wendel.de

86 Punkte  
**2016 Rheinhessen Scheurebe Spätlese**  
 8,5 % | 68,1 g/l | 7,0 g/l | 0,75 l 9,20 €  
 Farbe: Goldgelb.  
 Nase: Frisch nach Schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere, Holunderblüte und Griefspudding.  
 Gaumen: Cremig auf dem Gaumen, Pampelmuse. Ausgeprägte Mineralität und schönes Säureskelett.  
 Nachhall: Eine zarte Bitternis (Grapefruit) wirkt animierend.  
*Rheinessen, Weingut Ernst Bretz*  
 Tel. 06733-356  
 www.weingutbretz.de

81 Punkte  
**2016 Sauvignon Blanc Spätlese Dertinger Mandelberg**  
 9,0 % | 60,0 g/l | 7,4 g/l | 0,75 l 9,70 €  
 Farbe: Helles Blassgelb.  
 Nase: Dezent Pfirsich- und Quittennoten, Petersilie.  
 Gaumen: Pfirsich- und Birnenaroma. Mandeln bis ins Finale. Säure tritt erst spät und untergründig auf.  
 Nachhall: Mittellang, leichte Schärfe.  
*Baden|Tauberfranken*  
*Weingut Oesterlein, Tel. 09397-259*  
 www.weingut-oesterlein.de

Empfehlungen über 10 Euro

89 Punkte  
**2016 Merler Königsly-Terrassen Riesling**  
 7,5 % | 88,6 g/l | 7,6 g/l | 0,75 l 10,45 €  
 Farbe: Blassgelb.  
 Nase: Eine leichte Meeresbrise, subtil gelbe Früchte, Hefekuchen, Holundersirup.  
 Gaumen: Reife Ananas, Orangenmarmelade. Sehr cremig mit zartem, aber bis zum Finale beständigem, Säureskelett.  
 Nachhall: Gute Länge. Süßer Pfirsich, Mandel.  
*Mosel, Weingut Albert Kallfelz*  
 Tel. 06542-9388(0)-26  
 www.kallfelz.de

86 Punkte  
**2016 Alte Reben Riesling Spätlese Oberemmel Altenberg**  
 8,0 % | 70,3 g/l | 8,8 g/l | 0,75 l 12,80 €  
 Farbe: Helles Blassgelb.  
 Nase: Mirabelle und Honig.  
 Gaumen: Süßer Eisbonbon, schöne Honignote. Fein integrierte Säure. Nachhall: „Steht seinen Mann.“  
 Mineralik und Apfelschale.  
*Mosel|Bereich Saar*  
*Saarweingut Agritushof*  
 Tel. 06501-14350  
 www.saarweine.com

85 Punkte  
**2016 Huxelrebe Spätlese**  
 8,8 % | 96,4 g/l | 8,8 g/l | 0,75 l 7,00 €  
 Farbe: Blasses Goldgelb.  
 Nase: Deutlich nach Stachelbeere. Sandelholzöl, Apfelstrudel mit Rosinen.  
 Gaumen: Ein süßer Saft aus Stachelbeer und etwas Orange mit angenehmer Mineralität und einer lebhaften Säure.  
 Nachhall: Haftet gut. Einfach zugänglich.  
*Rheinessen*  
*Weingut Jung*  
 Tel. 06737-246  
 www.wein-macht-jung.de

AUSLESE

Empfehlungen bis 10 Euro

92 Punkte  
**2015 Königschaffhauser Vulkanfelsen Cabernet Sauvignon-Rosé-Auslese**  
 7,0 % | 231,0 g/l | 8,6 g/l | 0,375 l 9,95 €  
 Farbe: Kognakfarben.  
 Nase: Nektarfrische Aromen, Blumenwiese. Getrocknete Pflaumen, Preiselbeeren, süße Melone, dezente Minze. Gaumen: Dicht und stoffig. Eine gewaltige Kraft vom Rosinennektar mit perfekt harmonisierender Säure.  
 Nachhall: Milchreisaromen. Sehr lang.  
*Baden|Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen eG*  
 Tel. 07642-90410  
 www.königschaffhauser-wein.de

92 Punkte  
**2016 Heppenheimer Stemmler Muscaris Auslese**  
 8,6 % | 94,5 g/l | 8,3 g/l | 0,5 l 7,90 €  
 Farbe: Goldgelb.  
 Nase: Sehr vielschichtig nach frischer Minze, ätherische Noten, Kräuter, Kastanie, Rose, Leder. Gaumen: Komplex wie die Nase. Ein voller Körper. Er präsentiert sich dicht und straff mit toller Säure. Nachhall: Haftet gut. Jury-Notiz „Geiles Zeug!“  
*Hessische Bergstraße*  
*Bergsträßer Winzer eG, Tel. 06252-79940*  
 www.bergstraesserwinzer.de

89 Punkte  
**2016er Scheurebe Auslese Venninger Doktor**  
 7,8 % | 104,8 g/l | 8,4 g/l | 0,75 l 9,00 €  
 Farbe: Sehr helles Blassgelb.  
 Nase: Gezuckertes Rhabarberkompott. Weiße und Rote Johannisbeeren.  
 Gaumen: Hält was die Nase verspricht. Frischer Säurebogen.  
 Nachhall: Im Abgang etwas Honig und zitronig.  
*Pfalz, Weinhaus Hermann Zöller*  
 Tel. 06321-58287  
 www.weinhaus-zoeller.de

85 Punkte  
**2015 Ingelheimer Steinhacker Ruländer Auslese**  
 13,1 % | 68,5 g/l | 7,6 g/l | 0,75 l 8,20 €  
 Farbe: Goldgelb.  
 Nase: Dezent gelbe Früchte. Leichte Uhu-Note.  
 Gaumen: Schöner abwechselnder Mix aus süßen und herben Noten.  
 Nachhall: Bleibt gut.  
*Rheinessen, Weingut Saalwächter*  
 Tel. 06132-2328  
 www.weingut-saalwachter.de



91 Punkte 90 Punkte 90 Punkte 89 Punkte 90 Punkte 94 Punkte 92 Punkte 94 Punkte 94 Punkte 93 Punkte 93 Punkte 92 Punkte 92 Punkte 91 Punkte

Empfehlungen über 10 Euro

91 Punkte **2011 Bechtolsheimer Klosterberg Chardonnay Auslese „Cold Harvest“**  
 7,5 % | 173,8 g/l | 9,3 g/l | 0,375 l 17,50 €  
 Farbe: Kräftiges Goldgelb.  
 Nase: Getrocknete Pflaumen, Waldhonig, getrocknete Mandeln, Kräuter, Kapern.  
 Gaumen: Kräuterwiese auf der Zunge. Feine Röstaromen. Dicht und opulent mit zartem Säureskelett.  
 Nachhall: Haftet lang. Zuckerrübensirup.  
*Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz*  
 Tel. 06733-356  
 www.weingutbretz.de

90 Punkte **2015 Kreuznacher Riesling „11-26“**  
 8,0 % | 113,2 g/l | 8,4 g/l | 0,75 l 18,00 €  
 Farbe: Goldgelb.  
 Nase: Schöne Muskatnote mit Brioche, Ananas, Holunderblütensirup.  
 Gaumen: Exotische Früchte mit extrem stark ausgeprägter Mineralik. Weich und ausgeglichen.  
 Nachhall: Lang anhaltend. Potential!  
*Nabe, Weingut S. J. Montigny*  
 Tel. 0671-48313040  
 www.weingut-montigny.de

90 Punkte **2015 Grauer Burgunder Auslese**  
 11,0 % | 130,0 g/l | 5,5 g/l | 0,5 l 14,50 €  
 Farbe: Goldgelb.  
 Nase: Exotische und ätherische Aromen. Eher unaufdringlich.  
 Gaumen: Ein dichter und kompakter Körper. Eingelegte Feigen, reife Mango, Litschi aus der Dose.  
 Nachhall: Sehr gute Länge. Süße Bittermandel, Mocca, Schokolade. Ein opulenter Süßwein.  
*Baden/Kaiserstuhl*  
*Arndt Köbelin Weingut*  
 Tel. 07663-1414  
 www.weingut-koebelin.de

89 Punkte **2016 Merler Königsly-Terrassen Riesling Auslese**  
 7,5 % | 105,0 g/l | 8,2 g/l | 0,5 l 21,35 €  
 Farbe: Strohgelb.  
 Nase: Typische Rieslingnase – sehr mineralisch, Himbeeren, Grüner Tee.  
 Gaumen: Schöne Süße (Apfelkompott) mit herrlich salziger Note.  
 Nachhall: Gute Länge.  
*Mosel, Weingut Albert Kallfelz*  
 Tel. 06542-9388(0)-26  
 www.kallfelz.de

BEERENAUSLESE

90 Punkte **2015 Ortega Beerenauslese**  
 9,2 % | 176,2 g/l | 9,2 g/l | 0,5 l 10,00 €  
 Farbe: Goldfarben.  
 Nase: Sehr komprimierte homogene Süßweinaromatik. Potpourri diverser Früchte mit Streuselkuchen, Bisquitboden und Zimt.  
 Gaumen: Getrocknete Mangoschnitzerkandierte Trauben am Stiel. Wunderbares Säureskelett.  
 Nachhall: Zuckerwatte und Aprikosenkonfitüre.  
*Rheinhessen*  
*Weingut Residenz Bechtel*  
 Tel. 06241-33034  
 www.weingutbechtel.de

TROCKENBEEREN-AUSLESE

94 Punkte **2015 Riesling\*\*\* Trockenbeerenauslese**  
 10,0 % | 202,6 g/l | 7,9 g/l | 0,375 l 42,00 €  
 Farbe: Ein wunderschönes Gold.  
 Nase: Naschibirne, Mandarine, Ananas, Rose. Gaumen: Eine vibrierende Säure, nahtlos eingebundene Süße, opulent und dennoch mit Zug und Spannung. Sehr mineralisch.  
 Nachhall: Bleibt lang.  
*Württemberg, Weinmanufaktur Untertürkheim e. G., Tel. 0711-336381-0*  
 www.weinmanufaktur.de

92 Punkte **2015 Ortega Trockenbeerenauslese**  
 9,5 % | 204,9 g/l | 8,9 g/l | 0,5 l 16,50 €  
 Farbe: Helles Goldgelb.  
 Nase: Dunkle Waldbeeren, Quarkkuchen, Mandarine, Vanille.  
 Gaumen: Kandierte gelbe Früchte. Rosinen und etwas Ingwer auf der Zunge.  
 Durchdringende Säure mit lang anhaltender Konzentration.  
 Nachhall: Bitterorangen und Datteln.  
*Rheinhessen, Weingut Residenz Bechtel*  
 Tel. 06241-33034  
 www.weingutbechtel.de

EISWEINE

94 Punkte **2016 Heppenheimer Maiberg Riesling Eiswein**  
 5,7 % | 272,4 g/l | 13,8 g/l | 0,375 l 23,50 €  
 Farbe: Dunkles Kupferrot.  
 Nase: Angenehm nach Wildkräutern, Leder, Kastanien und einem Hauch Zitrone.  
 Gaumen: Der stoffige Fruchtzucker wird von einer brillanten Säurestruktur gekontert.  
 Nachhall: Mineralische Schieferanklänge mit feinen Orangen- und Zitrusnoten.  
*Hessische Bergstraße*  
*Bergsträßer Winzer eG*  
 Tel. 06252-79940  
 www.bergstraesserwinzer.de

94 Punkte **2015 Grüner Veltliner Eiswein**  
 10,4 % | 156,9 g/l | 6,6 g/l | 0,75 l 15,00 €  
 Farbe: Metallisches Goldgelb.  
 Nase: Kandis, geröstete Mandeln und Haselnüsse, Champignon, feuchter Waldboden.  
 Gaumen: Melisse, Brennessel. Starke mineralische Substanz. Holznuancen.  
 Dicht und sehr komplex.  
 Nachhall: Fest und viskos. Mazerierte Früchte. Leichte Bitternes. Toll!  
 Komplex und vielschichtig mit Potenzial für 100 Jahre.  
*Niederösterreich, Weingut Norbert Bauer*  
 Tel. 0043-2944-2565  
 www.bauer-wein.com

93 Punkte **2015 Gewürztraminer Eiswein**  
 8,6 % | 137,6 g/l | 8,2 g/l | 0,375 l 21,00 €  
 Farbe: Helles Goldgelb.  
 Nase: Sehr klar. Rosen, Anis, Latschenkiefer, Sandelholzöl.  
 Gaumen: Sehr elegant. Auf der Zunge ein Potpourri aus Maulbeeren, Litschi und Akazienhonig mit Begleitung von Camembert- und Moosaromen.  
 Nachhall: Tolle bleibende Säure.  
*Rheinhessen, Weingut Residenz Bechtel*  
 Tel. 06241-33034  
 www.weingutbechtel.de

93 Punkte **2016 Heppenheimer Eckweg Roter Riesling Eiswein**  
 5,7 % | 226,0 g/l | 16,6 g/l | 0,375 l 29,00 €  
 Farbe: Stumpfes, warmes Rot mit Kupfertouch.  
 Nase: Mocca, reife Bananen, diverse getrocknete Früchte. Bisschen wie ein Bockbier.  
 Gaumen: Eingelegter Pfirsich. Saftig, gut integrierte Süße mit einem feinen verspielten Säurebogen. Stoffig, elegant, finessenreiche Struktur.  
 Nachhall: Bleibt sehr gut haften. Ein angenehmer Colageschmack (Orange, Säure).  
*Hessische Bergstraße*  
*Bergsträßer Winzer eG*  
 Tel. 06252-79940  
 www.bergstraesserwinzer.de

92 Punkte **2016 Bechtolsheimer Petersberg Spätburgunder Rosé Eiswein**  
 6,5 % | 183,3 g/l | 9,1 g/l | 0,375 l 32,70 €  
 Farbe: Klar leuchtende Farben im Glas. Helles Kupfergold.  
 Nase: Schüchtern, aber angenehme Gerüche nach Rosen, Leder und zarte Röstaromen.  
 Gaumen: Sehr saubere Aromatik. Crème brûlée und Himbeer-Baiser.  
 Nachhall: Fast unendliches, animierende Finale.  
*Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz*  
 Tel. 06733-356  
 www.weingutbretz.de

92 Punkte **2016 Riesling Eiswein**  
 7,0 % | 235,7 g/l | 12,9 g/l | 0,375 l 24,50 €  
 Farbe: Kräftiges Goldgelb.  
 Nase: Feine Tropenfruchtexotik, Orangenesten, Birne. Feine Nuancen von Ananas und Anis. Ein zarter floraler Touch.  
 Gaumen: Saftig, komplex, seidige Süße, weiße Tropenfrüchte. Finessenreicher Säurebogen bis ins lange Finale.  
 Nachhall: Elegant und anhaltend. Blitzsauber vinifiziert – ein tolles Trinkdessert.  
*Rheinhessen, Weingut Eckehart Gröhl*  
 Tel. 06249-93988  
 www.weingut-groehl.de

91 Punkte **2016 Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein**  
 8,5 % | 233,4 g/l | 11,5 g/l | 0,375 l 24,50 €  
 Farbe: Kräftiges Goldgelb.  
 Nase: Typische Rieslingnase mit weißen Früchten und salziger Meeresbrise.  
 Gaumen: Macht sich sofort breit im Mund. Eine gewaltige Fruchtvielfalt mit schöner Mineralik und finessenreichem Säurebogen.  
 Nachhall: Lang anhaltend.  
*Rheinhessen*  
*Weingut Eckehart Gröhl*  
 Tel. 06249-93988  
 www.weingut-groehl.de