



Weinpreisliste 2021

Dirk Prautzsch



+49. (0) 4264 . 8375 911



weinfinder.eu
info@weinfinder.eu

Für Sie gefundene Weine:



Rotwein:

Artikel	Jahrgang	Bezeichnung	€ Preis/l	€ Preis 0,75/l
Nr.R1	2015-2017	Cuvée Hirsch „Aged Reserve“ 13,5 Vol.	17,20	12,90
<p>Im Barrique gereift. Aroma: Kirsche, Brombeere, zarte Cassisnote, Kirsche, etwas Vanille, leicht würzig. Am Gaumen: Glatte Säure – Tanninstruktur, die den Wein zu guter mittlerer Länge trägt. Verschiedene dunkle Früchte mit leichter Würze. Passend zu dunklem Fleisch und Wildgerichten, gebratener Kalbsleber, Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Pinkel, scharf angebratenem Knipp, mildem Käse, dunklem Geflügel, Bratwurst, Pilzgerichten. Fazit: Ein druckvoller Wein, der sich zunächst noch etwas verschlossen an der Nase zeigt, sich mit Zugabe von Luft im Glas dann aber rasch sehr gut entwickelt. Herkunft: Württemberg</p>				
Nr.R2	2018	Blauer Spätburgunder „Turmalin“ 13Vol.	18,67	14,90
<p>Im Barrique gereift. Aroma: Erdbeere, Himbeere, Süßkirsche, leichte Röstaromen mit etwas Vanille. Am Gaumen: Eingebundene und glatte Säure, weich mit feiner typischer roter Frucht, bei guter mittlerer Länge. Passend zu hellem und dunklem Geflügel, mildem Weichkäse, Schmorbraten, gegrilltem Fleisch. Fazit: Ein harmonischer Spätburgunder, der trotz Holzfassausbau den rebsortentypischen Charakter nicht verloren hat. Herkunft: Rheinhessen</p>				
Nr.R3	2018	Cuvée „Traumzeit“ 14Vol.	22,53	16,90
<p>Komplexe Rotwein-Cuvée aus vier verschiedenen Cabernet-Sorten. Aroma: Animierend nach reifen Beeren und Früchten. Heidelbeere, Brombeere, Amarena-Kirsche, Pflaume, leicht marmeladig, gepaart mit einer kräuterigen Pfeffernote. Am Gaumen: Sich wiederholende dunkle Früchte mit zarten Röstaromen und leichter Pfeffernote unterlegt. Die harmonisch eingebundene Säure-Tanninstruktur trägt den Wein zu guter mittlerer Länge mit leichter Würze im Finale. Passend zu gegrillten oder scharf angebratenen Fleischgerichten: Roastbeef, Ribeye, Rinderfilet, alle Arten von Steaks, Knipp mit Bratkartoffeln, Frikadellen, Rouladen, Gulasch, Linsensuppe, Grünkohl, Schmorbraten. Außerdem zu saisonalen Wildgerichten (Hasenrücken/Keule) oder dunklem Geflügel wie Gans oder Ente. Alternativ auch zu vielerlei Käsesorten, von mild bis herzhaft. Fazit: Ein wahrer Alleskönner mit der nötigen Kraft und Dichte ausgestattet, der auch solo vorm Kamin viel Freude bereiten kann. Herkunft: Württemberg</p>				
Nr.R4	2016	Shiraz 14Vol.	33,20	24,90
<p>Im Barrique gereift. Aroma: Würzige Kraft, Pfeffer, Holz, Vanille, Pflaumenmus, Zimt, Erdbeermarmelade, Mokka, getoastetes Brot. Am Gaumen: Glatt und geschmeidig bei harmonischer Tanninstruktur, die trägt. Würzig mit Brombeere, im Finale bei guter mittlerer Länge. Passend zu gebratenem Fleisch wie z.B. Roastbeef, Rinderfilet, Kalbsleber, Enten- und Gänsebraten, Hasenrücken, Kalbsbäckchen, dunklen Saucen, Wild, geröstetem Brot, Schwarzbrot mit erhitzter Blutwurst, Schmorbraten, Frikadellen, Knipp, kräftigem Käse. Fazit: Ein toller Essensbegleiter, der hält was er verspricht. Herkunft: Württemberg</p>				
Nr.R5	2017	Syrah 13Vol.	36,00	27,00
<p>Im Barrique gereift. Aroma: Vanille, Brombeere, Holunder, dunkle Kirsche, Pflaumenmus, Veilchen, etwas Pfeffer. Am Gaumen: Kirsche, Brombeere mit leichten Röstaromen im Nachhall, verbunden mit zarter Süße. Die milden, weichen Tannine tragen zu guter mittlerer Länge. Passend zu allen kräftigen Fleisch - und Geflügelgerichten, Kalbsbäckchen, Lammbraten, mildem Weichkäse, geräuchertem Tofu, gezuckerten Blaubeerpfannkuchen, Schokoladenmousse, Nougatpralinen, Schokoladenpudding. Fazit: Ein dichter, dunkler und weicher Rotwein, bei dem man sich fragt, ob er zum Essen nicht zu schade ist. Herkunft: Württemberg</p>				



Nr.R6 2018 Malbec 14Vol. 36,00 27,00

Im Barrique gereift. Aroma: Explosive Frucht, Amarena-Kirsche, Brombeere, leichter Cassis, Pflaume, Pfeffer, Vanille, leichte Würze, mit Luft etwas dunkle Schokolade. Am Gaumen: Schmeichelnd weich und verspielt, mit runder abgepufferter Säure, bei guter mittlerer Länge. Passend zu Spaghetti Bolognese oder Nudeln mit Rahmpilzsauce, gegartem, dunklem gegarten oder gegrillten Fleisch, scharf angebratenem Knipp, Rouladen, Gulasch, geräuchertem Aufschnitt, dunklem Geflügel, Krustengraubrot, weich-und mittelkräftigem Käse, aber auch zu Schokolade, Schokoladenmousse - oder Kuchen mit flüssigem Kern. Fazit: Ein wunderbarer Alleskönner und konzentrierter Rotwein. Viel Aroma und Körper, der auch sehr gut solo zu genießen ist! Herkunft: Württemberg

Nr.R7 2015 Pinot Noir 13,5Vol. 39,87 29,90

Im Barrique gereift. Aroma: Vanille, Zeder, Pfeffer, Erdbeere, Preiselbeeren, Nougat, Schokolade, leicht rauchig, Tabak, getoastetes Eichenholz, geröstetes Schwarzbrot, Wacholder. Am Gaumen: Glatt, weich, schmeichelnd, mit harmonischem Säurespiel unterlegt. Gute mittlere Länge mit verschiedenen würzigen Röstaromen. Passend zu dunklem Fleisch, Leber, Kalbs- oder Ochsenbäckchen, Roulade, dunklem Geflügel, falschem Hasen usw. Aber als reiner Essensbegleiter zu schade. Deshalb unbedingt auch solo genießen! Fazit: Ein sehr charaktvoller Spätburgunder auf höchstem Niveau, der keinen Vergleich zu scheuen braucht. Von Beginn an ein Fächer mit explosiven und animierenden Aromen im Glas und sehr zugänglich am Gaumen. Herkunft: Württemberg

Nr.R8 2017 Cabernet Franc 14,5Vol. 39,87 29,90

Im Barrique gereift. Aroma: Zunächst noch relativ verschlossen. Dann dunkle Früchte wie Heidelbeere, Fliederbeere, Cassis, Brombeere/-Gelee. Später hinzukommende Röstaromatik. Dann Lakritz mit prägnantem Strauß dunkler Frucht gepaart mit leichtem Nougat. Am Gaumen: Rund und glatt mit sehr harmonisch eingebundener Tanninstruktur, die zu guter mittlerer Länge trägt. Unbedingt solo genießen! Fazit: Noch schlafender Riese und noch zu jung zum Trinken. Wer nicht warten möchte, mind. zwei Stunden lang dekantieren oder die Entwicklung dieses Weines, täglich über viele Tage hinweg, aus der geöffneten Flasche heraus beobachten. Das macht richtig Spaß, ist sehr interessant und faszinierend. Nachfolgewein des Siegerweins Jahrgang 2016 des deutschen Meininger Rotweinpreises 2020, Kategorie „Internationale Rebsorten“. Herkunft: Württemberg

Höchstabgabemenge/Kunde = 6 Fl.

Nr.R9 2016 Cabernet Sauvignon 14Vol. 53,20 39,90

Im Barrique gereift. Aroma: Kraftvolle, deutliche würzige Röstaromen mit Vanille dominieren. Mokka, dunkles Brot /- Kruste, Toast, geröstetes Eichenholz, Malz, Bitterschokolade, Rübensirup, Cassis. Am Gaumen: Wunderbare weiche und zugängliche Säure - Tanninstruktur, welche die volle Aromatik zu langanhaltender Länge trägt. Passender Begleiter und Gegengewicht zu allem denkbaren Bratenfleisch aus der Pfanne, Grill oder Ofen, kombiniert mit dunklen Saucen, Knipp mit Bratkartoffeln, Hasen - oder Lammrücken, Frikadellen, Kalbsbäckchen, Wildfleisch aller Art, dunklem und kross gebratenem Geflügel, alten gereiften Käsesorten, geräucherter Wurst oder geräuchertem Schinken. Alternativ natürlich mit diesem Rotwein - Schwergewicht den Winter vorm Kamin genießen. Fazit: Ein absolutes Kraftpaket, das alle Erwartungen eines Barriqueweins in jeder Hinsicht erfüllt. Drittplatzierter Rotwein des Meininger Rotweinpreises 2020, Kategorie „Internationale Rebsorten“. Herkunft: Württemberg

Höchstabgabemenge/Kunde = 3 Fl.

Für Sie gefundene Weine:



Weißwein - Riesling:

Artikel	Jahrgang	Bezeichnung	€ Preis/l	€ Preis 0,75/l
Nr.W1	2019	Rg. Niederflörsheimer Spätlese trocken	12,5Vol. 10,00	7,50
<p>Aroma: Frische helle Zitrusfrucht, Apfel, Birne, Aprikose, rote Grapefruit, Mandarine, Ananas. Am Gaumen: Harmonische und knackig frische Säure, saftiger Schmelz mit Zitrusaroma und angenehm leichter Bitternis im Finale, bei mittlerer Länge. Passend und ideal zur Spargelzeit, allen Arten von Fisch - gegrillt, gebraten, geräuchert oder gegart, Königsberger Klopse, Tafelspitz, Hochzeitssuppe, Hühnerfrikassee, gedünstetem Gemüse, Nudelauflauf. Fazit: Ein wunderbar erfrischender Sommerwein und zu leichten mediterranen Speisen ein guter Begleiter. Herkunft Rheinhessen</p>				
Nr.W2	2018	Rg. Kaseler Nies`chen Kabinett feinherb	12Vol. 12,67	9,50
<p>Aroma: Frisch und leicht mineralisch. Dezent Zitrusaromen, unreife Ananas, Kiwi, grüner Apfel und etwas Aprikose. Am Gaumen: Frische und gut eingebundene Säure, welche die Aromatik zu mittlerer Länge am Gaumen trägt. Passend zu Fischgerichten, gedünstet oder gebraten (Forelle, Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch), mediterranem Gemüse, Sushi, Spargel, Kaninchen, Schweinefilet mit heller Sauce, Tafelspitz. Fazit: Ein gefällig frischer Riesling, der mit etwas Wärme im Glas aromatisch noch etwas zulegt. Herkunft: Mosel</p>				
Nr.W3	2018	Rg. Kaseler Nies`chen Kabinett Faß 8	8,5Vol. 12,67	9,50
<p>Aroma: Zunächst dezent verspielt nach verschiedenen Zitrusfrüchten mit einer schönen - leicht mineralisch nassen - Schiefernote, welche sich unter Zugabe von Luft im Glas verstärkt. Am Gaumen: Mineralisch mit leichtem Süße - Säurespiel , bei guter mittlerer Länge. Passend zu Kaninchenbraten, Königsberger Klopse, hellem Geflügel wie Hühnerfrikassee oder Hähnchen vom Grill, Spargel, Weichkäse, Obstsalat. Fazit: Ein interessanter Riesling mit zarter Restsüße, der sich gut solo trinken lässt oder als dankbarer Essensbegleiter einsetzbar ist. Herkunft: Mosel</p>				
Nr.W4	2019	Saar Riesling	10,5Vol. 13,07	9,80
<p>Aroma: Zunächst dezent nach grünem Gras, getrockneter Aprikose, weißem Pfirsich, Apfel, Birne, Kiwi, Ananas mit etwas Wärme und Luft im Glas. Am Gaumen: Glatt mit weicher Säure und verspielter, sich wiederholender Aromatik. Passend zu allen Arten von Meeresfrüchten und Fisch, Thunfischsalat, Krustentiere, Spargel, Nudelgerichten mit hellen Saucen oder Auflauf. Fazit: Ein tolles Preis - Leistungsverhältnis für noch unter der zehn Euro Schallmauer für einen langlebigen Riesling von der Saar. Herkunft: Mosel</p>				
Nr.W5	2018	Rg. Kaseler Nies`chen Spätlese feinherb	12Vol. 16,67	12,50
<p>Aroma: Animierende Pfirsichnote, Aprikose, Ananas, Birne, unterlegt mit leichtem Petrol. Am Gaumen: Wunderbar glatt und weich schmeichelnd, mit zarter Säure unterlegt. Leichte Süße nach Honig und gelber Melone bei guter mittlerer Länge. Passend zu Obstsalat, milden Käsesorten, Kartoffelgratin mit hellem Geflügel, Nudelauflauf, Schnitzel, geräuchertem Tofu, Fischgerichte. Fazit: Ein schon entwickelter, harmonisch zugänglicher Riesling, der viel Schmelz auf der Zunge entwickelt und gefährlich zum Weitertrinken animiert.... Herkunft: Mosel</p>				

Nr.W6 2017 Rg. Badstube Kabinett 9,5Vol. 18,67 14,00

Aromen: Mineralisch nach Schiefer, Ananas, Apfel, Birne, Mirabelle. Am Gaumen: Saftig zarte Süße mit passender leicht adstringierender Säure bei voller Mineralität und voller Frucht mit sehr guter Länge und Nachhall. Passend zu hellen Geflügelgerichten, cremigem Weichkäse aus unterschiedlicher Milchsorten, Schweinefilet mit heller Sauce, gegrillter oder gekochter Banane, Crème Brûlée oder einfach nur solo genießen und sich freuen! Fazit: Ein facettenreicher Riesling, der am Gaumen fast stärker ist als an der Nase.

Nr.W7 2018 Rg. Wiltinger Alte Reben 12Vol. 21,07 15,80

Aroma: Animierend nach Honigmelone, Zitrus, grüner Apfel, Birne, Pfirsich. Am Gaumen: Knackig präsen Säure, aber dabei nicht ruppig unangenehm, dann saftig, volle Fruchtaromen, bei guter mittlerer Länge. Passend zu Spargel, Fisch (Lachsfilet) - und Krustentiergerichten in allen Zubereitungsformen, Thunfischsalat oder einfach nur solo. Fazit: Ein ausdruckstarker, haltbarer Riesling für alle, die etwas mehr Säure bevorzugen, ohne befürchten zu müssen, daß die Speiseröhre reißt oder die Säure zu sehr auf den Magen schlägt. Herkunft: Mosel

Nr.W8 2018 Rg. Bockstein Kabinett 8Vol. 22,40 16,80

Aroma: Sehr animierend nach reifer Ananas, reifem Pfirsich, reifer Mango, Apfel, reifer Birne. Am Gaumen: Facettenreiche Restsüße mit leicht herber Note im Wechsel und saftigem Körper mit verspielter Frucht, bei guter mittlerer Länge. Passend zu allen klassischen Weißweinempfehlungen und Gelegenheiten, vorzugsweise aber solo in Ruhe und wenn man es schafft, beobachtend über 10 Tage hinweg gut zu genießen. Fazit: Ein sehr aromatischer Kabinett, der hält was er verspricht, mit sehr gutem Alterungspotential! Herkunft: Mosel

Nr.W9 2018 Rg. Lay Spätlese 8Vol. 23,33 17,50

Aroma: Hell mineralisch, nasser Schiefer, nasse Wolle, grüner Apfel, Kiwi, Rhabarber. Am Gaumen: Glatt und cremig weicher Charakter mit sehr milder Säure. Deutliche Honignote und prägnant tragende Süße. Gute mittlere Länge und das Verlangen nach mehr. Passend zu mildem und kräftig würzigen Käse, asiatischen Nudelgerichten aus dem Wok, gegrillter Banane, Obstsalat mit Vanilleeis, Crème Brûlée , Apfeltarte. Fazit: Ein druckvoll, faszinierender Riesling mit Auslesecharakter, der ein aromatisch sehr konträres Wechselspiel zwischen Nase und Gaumen repräsentiert. Herkunft: Mosel

Nr.W10 2016 Rg. Kaseler Nies`chen Spätlese Alte Reben 8Vol. 24,00 18,00

Aroma: Reife Frucht nach Apfel, Quitte / Quittenkompott, Ananas, Banane, Birne / eingelegten Birnen. Am Gaumen: Saftig weich, leichte Süße und mineralisch, zart und verspielt bei guter mittlerer Länge. Im Finale angenehm herb. Passend zu asiatischer Nudelpfanne süß-sauer, hellem und dunklem Geflügel, Toast Hawaii, mildem Weichkäse, Pfannkuchen oder Waffeln mit Apfelmus, Brioche, Kürbisbrot. Fazit: Ein wunderbarer, schon etwas gereifter Wein ohne jegliche Alterserscheinungen. Herkunft: Mosel

Nr.W11 2019 Rg. Kaseler Nies´chen GG trocken Faß12 13Vol. 28,67 21,50

Aromen: Aufgrund des jungen Alters zunächst noch verschlossen und dezent. Quitte, Zitrus, Apfel, weißer Pfirsich, Aprikose, Birne, Melone. Am Gaumen: Weich und cremig mit präsen Säure, bei (noch) mittlerer Länge. Schon mit einer gewissen Saftigkeit ausgestattet, die zum zweiten Schluck animiert. Passend zu Käse, Geflügel, Fisch / Lachsfilet usw., wobei eine gezieltere Empfehlung noch zu früh erscheint. Prognose: Wahrscheinlich später zum Essen zu schade! Fazit: Sicherlich ein großes Gewächs mit Klasse und viel Potential, aus einer exponierten Lage des Weingutes. Schon jetzt gut zu trinken, aber eigentlich noch „Kindermord“. Mit Luft und Wärme im Glas offenbart dieser Riesling noch mehr sein Potential und lässt seine später zu erwartende Größe erahnen. Tip: Jedes Jahr eine Flasche genießen und die Entwicklung dieses Weines beobachten. Herkunft: Mosel



Nr.W12 2019 Rg. Doctor Kabinett 9,5Vol. 33,33 25,00

Aroma: Zarte Mineralität gepaart mit Honig, Honigmelone, reifem Apfel, Mirabelle, Birne, Pfirsich, reifer Ananas. Am Gaumen: Zunächst angenehm eingebundene Säure unterlegt mit leichter Süße. Viel Schmelz und saftig, bei guter mittlerer Länge. Im Finale dann ein tragend forderndes Säurespiel. Passend zu Spargel, Fisch in allen Zubereitungsformen, Sushi, cremigem Weichkäse, hellem Geflügel, Nudeln mit heller Sauce, asiatischen Gerichten z.B. Pekingente. Fazit: Heute schon zugänglich, aber sicher noch etwas zu jung für vollendeten Genuss. Gutes Lagerpotential ist vorhersehbar. Herkunft: Mosel

Nr.W13 2016 Rg. R! GG „trocken“ 13,5Vol. 33,33 25,00

Aroma: Deutliche Röstaromen nach Toast, geröstetem Schwarzbrot, getoastetem Eichenholz, Rauch, einhergehend mit überreifen Äpfeln und Birnen, reifen Quitten, grüner Banane. Am Gaumen: „Staubtrocken“, kraftvoll und mächtig! Dabei aber weich und glatt mit harmonisch tragender Säure, bei sehr guter Länge. Passend zu Frikadellen, Bratwurst, Burger, gegrilltem Fleisch, Schweinefilet, hellem und dunklem Geflügel, Bratkartoffeln mit Speck, allen möglichen kräftigen Weich- und Hartkäsesorten einschließlich Blauschimmelkäse, geräuchertem Fisch, Zigarre. Fazit: Ein preiswerter Riese. Im Barrique für vier Monate spontan vergoren und danach wurde der Wein im großen Stahlfass weiter nachvergoren und gelagert. Herkunft: Württemberg

Nr.W14 2016 Rg. Bockstein Spätlese 7,5Vol. 36,37 27,50

Aroma: Konzentrierte, prägnante Papaya- und Passionsfruchtaromen, mit dem dafür typisch leicht süß – säuerlichen und spritzigen Aroma. Am Gaumen: Dito - volle süßliche Frucht, milde Säure, bei guter mittlerer Länge. Passend zu Obstsalat, und Vieles mehr, aber ansonsten unbedingt solo genießen! Fazit: Beeindruckende Klarheit / Geradlinigkeit im Aroma. Großes Lagerpotential, heute schon sehr ausdrucksstark. Herkunft: Mosel

Nr.W15 2015 Rg. „Glanzstück“ trocken 13,5Vol. 40,00 30,00

Aroma: Leicht mineralisch, zarte Holz- und Röstaromen, grüne Banane, Apfel, Birne, Brioche, Karamell. Am Gaumen: Trocken, einhergehend mit leichter Härte, die den Gaumen animierend fordert. Milde, glatte Säure trägt diesen Wein zu guter mittlerer Länge. Passend zu hellem Geflügel, Lachsfilet - geräuchert oder gebraten, Krustentiere, Sushi, hellem Fleisch wie z.B. Kaninchen, Schweinebraten, Schweinefilet, Wiener Schnitzel, Kotelett, Bratkartoffeln mit Speck, Tafelspitz. Fazit: Ein gereifter, trockener Riesling für Kenner. Der Name ist Programm. Herkunft: Rheinhessen

Für Sie gefundene Weine:



Weißwein / Diverse Rebsorten:

(Alle Weine enthalten Sulfite und wurden geöffnet mind. über fünf Tage auf Langlebigkeit und Genusserhalt geprüft und täglich neu bewertet)

Artikel	Jahrgang	Bezeichnung	€ Preis/l	€ Preis/0,75l
Nr.W16	2019	Scheurebe 10Vol.	9,33	7,00
Aroma: Reifer Apfel, Birne, Mirabelle, Ananas, Melone, Maracuja, Kaki, Mango. Am Gaumen: Leicht und frisch und saftig, bei mittlerer Länge. Leicht säuerlich nach grünem Apfel und unreifer Ananas. Passend zu Spargel, Fisch, hellem Geflügel. Ein sehr erfrischender, animierend fruchtiger Wein. Im Sommer, solo auf der Terrasse oder Balkon getrunken, wird eine Flasche wahrscheinlich nicht reichen! Fazit: Der Wein für sommerlich heiße Temperaturen. Nach 2-3 Tagen geöffnet präsentere Säure. Herkunft: Rheinhessen				
Nr.W17	2019	Grauer Burgunder „DerWeinfinder“ trocken 13Vol.	11,33	8,50
Aroma: Birne, Apfel, Pfirsich, Aprikose, Ananas, Zitrone. Am Gaumen: Weich und geschmeidig, leicht saftig, mit schönem, sich wiederholendem Aromaspiel, bei guter mittlerer Länge, mit leicht herben Finale. Passend zu vielen verschiedenen Pizzasorten und Nudelgerichten, hellem Fleisch oder Geflügel, Fisch, Spargel, Grillfleisch, Frikadellen, Burger, Bratwurst oder Bockwurst mit Kartoffelsalat. Fazit: Ein gelungener, vielseitiger Wein mit dem dafür notwendigen Druck am Gaumen. Mit etwas Wärme verstärken sich alle Eindrücke noch etwas. Herkunft: Rheinhessen				
Nr.W18	2019	Sauvignon Blanc trocken 11,5Vol.	10,67	8,00
Aroma: Klassische Frucht nach grüner Stachelbeere, Cassis, Zitrone, unreifer Ananas, Kiwi, grünem Apfel, grünem Gras, Geranie, Eisbonbon. Am Gaumen: Knackig frisch, etwas herb und leicht säuerlich nach grünem Apfel und Zitronensaft, bei guter mittlerer Länge. Passend zu Fisch und Meeresfrüchten (!!!) in allen Zubereitungsformen. Fazit: Erfüllt alle Erwartungen an einen klassisch ausgebauten Sauvignon Blanc. Herkunft: Rheinhessen				
Nr.W19	2018	Sauvignon Blanc S trocken 13Vol.	16,00	12,00
Aroma: Leichte Röstaromen, Vanille, Holz, Brioche, reife Stachelbeere, Artischocke. Am Gaumen: Glatt und weich mit Banane, Vanille, bei guter mittlerer Länge. Passend zu hellem Geflügel, Nudelaufguss, mildem geräuchertem Fisch, gebratenem Lachsfilet oder Thunfisch, Schweinefilet, Schnitzel, Bauernfrühstück mit Rührei. Fazit: Ein ungewöhnlicher Sauvignon Blanc, der aufgrund des Ausbaus im großen Eichenholzfaß aromatisch aus dem üblichen Raster fällt. Sehr interessant und nachhaltig druckvoll. Herkunft: Württemberg				
Nr.W20	2018	Weißburgunder 12,5Vol.	14,00	10,50
Aroma: Frisch und animierend nach reifer Banane und Ananas, Litschi, hellem Honig, überreifem Apfel, rotem Pfirsich. Am Gaumen: Weich, cremig und rund - dabei mit zarter Säure unterlegt, bei guter mittlerer Länge. Leicht süßlich nach Honig und Mango. Passend zu Fischsuppe, Forelle blau, Karpfen, mildem Weichkäse, Pizza - oder Toast Hawaii, Obstsalat mit Vanilleeis, Apfelkuchen. Fazit: Ein ausdrucksstarker Wein, der richtig Freude bereitet! Herkunft: Rheinhessen				

Nr.W21 2018 Weißer Burgunder Barrique trocken 13,5Vol. 33,33 25,00

Aroma: Frische Röstaromen nach getoastetem Eichenholz, geröstetem Brot, Malz, Rauch. Fruchtig nach Apfel – und Quittenkompott, Vanille, Zitrus, Bitterorange, gekochter Banane. Mit Luft und Wärme später dann noch Toffee und Kaffee hinzukommend. Am Gaumen: Weich und glatt, mit harmonischem Säurespiel, die zu guter Länge trägt. Dominierende Holz - und Röstaromen einhergehend mit reifer Banane im Finale. Dabei eine anhaltend leicht herb bittere Note, wie man es von solch einem Wein erwarten darf. Passend zu hellem und dunklem Fleisch (-Filet), Lammbraten oder Geflügel, Zwiebelkuchen mit Schinken, geräucherter oder luftgetrockneter Wurst / Schinken, Fisch und Krustentiere, Meeresfrüchten, geräuchertem Fisch oder solo zu genießen am Kamin. Fazit: Ein noch junger, weißer Barriquewein von internationalem Format, der nicht überfordert. Kein Langweiler und nicht zu einseitig erschlagend im Aroma wie viele vergleichbare andere Weißweine aus dem Holzfass, sondern vielseitig angelegt. Deshalb für Liebhaber dieser Aromatik eine sehr gute und preiswerte Alternative zu vergleichbaren Weinen z.B. aus dem Montrachet oder der Neuen Welt. Sicherlich nur ein Wein für die, die solch einen prägnanten Geschmack mögen und schätzen. Dieser Wein hält am Gaumen, was die Nase vorher verspricht. Herkunft: Rheinhessen

Nr.W22 2018 Gelber Muskateller feinherb 11Vol. 14,00 10,50

Aroma: Rosenduft, Holunderblüte, weiße Schokolade, Honig, exotische Früchte. Am Gaumen: Weich und glatt mit milder Säure, bei guter mittlerer Länge. Heller Honig, Rosenblüte, Maracuja, Mango. Passend zu asiatischer Küche, hellem Geflügel, Obstsalat aus exotischen Früchten. Am Besten aber solo zu genießen. Fazit: Ein toller, vielschichtiger Muskateller mit allen charakteristischen Aromen, für Liebhaber dieser geschichtsträchtigen, alten Rebsorte. Herkunft: Rheinhessen

Nr.W23 2019 Gewürztraminer Spätlese 8Vol. 14,00 10,50

Aroma: Rose, Akazie, Flieder, Mango, Maracuja, Kaki, Apfel – und Birnenkompott. Am Gaumen: Weich und saftig mit leichter Süße, bei guter mittlerer Länge. Passend zu Fisch, hellem Geflügel, Kaninchen, Käse-Fondue, Raclette, Gänseleberpastete, herzhaftem Käse. Fazit: Ausdrucksstarker, klassischer Gewürztraminer, der auch solo getrunken sehr viel Freude bereitet. Herkunft: Rheinhessen

Weißwein / Exoten oder vom Aussterben bedroht:

(Alle Weine enthalten Sulfite und wurden geöffnet mind. über fünf Tage auf Langlebigkeit und Genusserhalt geprüft und täglich neu bewertet)

Artikel	Jahrgang	Bezeichnung	€ Preis/l	€ Preis/0,75l
Nr.W24	2018	Kerner Spätlese 9,5Vol.	11,33	8,50

Aroma: dezente Honignote, reife Ananas, Mirabelle, Aprikose, roter Apfel, Birne. Am Gaumen: Glatt und rund mit harmonisch passender Säure mit leichter Süße versehen. Gute mittlere Länge. Passend zu leichten Salaten mit gebratenem Huhn - oder Putenstreifen, Geflügelsalat, Hühnerfrikassee, Kalbsschnitzel, Kotelett, grünem und weißem Spargel, Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren, mildem Weichkäse. Fazit: Ein dankbarer und harmonischer Speisebegleiter oder alternativ ein hervorragender, aromatischer Sommerwein. Etwas Wärme tut diesem Wein durchaus gut! Herkunft: Rheinhessen

