

Vinothek Roland Partinger
Marktplatz 88
4752 Riedau

vineas.at



Rittsteuer

BIO Weine Kirchberghof

Der **Kirchberghof** in Jois (am Neusiedler See im Burgenland) ist ein wunderbarer Familienbetrieb der Familie Rittsteuer, der für Bio-Weine und traditionelle Kulinarik bekannt ist.

Das Weingut wird über drei Generationen als reiner **Bio-Betrieb** geführt. Sie verzichten komplett auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und setzen bei der Ernte auf Handlese.

Inhaltsverzeichnis

AT	
Rittsteuer Burgenland	Seite 2-13
AT	
Südsteiermark, Wien	
FR	
Bordeaux	
Burgund	

Bordeaux

Die absoluten Spitzenjahrgänge der Neuzeit für Spitzenweine aus Bordeaux und dem Burgund sind **2010, 2015, 2016, 2019 und 2022**. Während Bordeaux von kraftvoller Extraktdichte und

Langlebigkeit geprägt ist, brilliert das Burgund in diesen Spitzenjahren mit filigraner Balance und aromatischer Tiefe bei Pinot Noir und Chardonnay

Burgund: Die besten Jahrgänge & Profile

Im Burgund reagieren die sensiblen Rebsorten Pinot Noir (Rot) und Chardonnay (Weiß) noch empfindlicher auf Klimaschwankungen.

- **2020 & 2019:** Zwei sehr warme, sonnengeprägte Jahrgänge („solaire“). Sie lieferten hocharomatische, tiefgründige und konzentrierte Rotweine mit dichter Beerenfrucht, die dennoch ihre burgundische Eleganz behielten.

CHARDONNAY

per 0,75l Flasche

goldgelb, duftet nach exotischen Früchten, trocken

Jahrgang: 2025

Alkoholgehalt: 12% Vol.

D I E N E U E G E N E R A T I O N

Der Chardonnay – wie von der Natur geschenkt.

Angeblich wurde diese Traube von Kreuzrittern nach Frankreich gebracht und von den Benediktinern in Burgund verbreitet. Heute ist dieser Wein fast überall auf der ganzen Welt anzutreffen.

In der Farbe verführt er in klarem, zarten goldgelb

Im Duft ist sofort der exotische Duft der Mango in der Nase. Im Geschmack erreicht er frisch-fruchtig feinste exotische Anklänge nach Ananas. Die pikante Säure und dadurch die lang anhalten- de Harmonie im Abgang bieten unwiderstehlichen Hochgenuss. Wer ihn trinkt, erlebt finessenreiches Frühlingserwachen. Ein lebendiger und fruchtiger Wein, der die Gesundheit und Natürlichkeit des Bodens und der Traube mit in die Flasche bringt.

Serviertemperatur: +8-9°C

Speiseempfehlung:

Er ist universell einsetzbar, passt auch hervorragend zu Fisch, Garnelen, Lamm, Wildgeflügel und durch seine Exotik auch zu asiatischen Gerichten.

Unser spezieller Serviervorschlag:

Lamnbraten mit Dörrzwetschensoße Junger Spargel aus dem Seewinkel mit Chardonnay-Butterschaumsauce

GRÜNER VELTLINER

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per Flasche 0,75l

strahlendes strohgelb mit grünen Reflexen

Jahrgang: 2025

Alkoholgehalt: ca. 11,5 %o Vol.

DIE NEUE GENERATION

Der Grüne Veltliner – Die würzige Versuchung

Strahlendes strohgelb mit grünen Reflexen.

Einladende Nase nach frischen Steinobstfrüchten Feine, würzige Note, ein Hauch von

Blütenduft.

Tolle Struktur am Gaumen elegant und ausgewogen, feines Säurespiel, feiner Abgang!

Dieser Jahrgang schaffte ein ungemeines Potential für eine besondere Fülle und für ein

reichhaltiges Bukett.

Serviertemperatur: + 9 Grad C

Speiseempfehlung:

Ein Universalbegleiter von Fischspeisen bis hin zu traditioneller Kost wie das Wiener Schnitzel

Unser spezieller Serviervorschlag:

Tafelspitz vom Bio Rind mit Schnittlauchsauce und burgenländischen Apfelkren

MUSKAT OTTONEL

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per 0,75l Flasche

Blumig, fruchtig, mild in der Säure lieblich ausgebaut

Alkoholgehalt: 12,5%

Muskat Ottonel – Der Augenblick der Verzauberung

Die Rebe ist eine Kreuzung aus Gutedel und Muskat (du Saumur), deren Ursprung liegt wahrscheinlich in Frankreich. Das Zentrum des Anbaues in Österreich ist hier bei uns im nördlichen Burgenland. Die fruchtbaren Böden mit guter Wasserversorgung waren heuer die klimatische Sensation für diesen einmaligen Muskat Ottonel.

Mit grünlich-gelber Farbe, einem Duft zum stundenlangem Schnuppern der eine gewaltige Verzauberung auslöst durch ein intensives, feines und würziges Muskatbukett mit vibrierender Säure. Dieser Muskatduft ist hocharomatisch wie der direkte Verzehr einer frischen Muskattraube. Auch der mittlere Abgang ist schwebend durch diese gewaltige Muskatfrucht getragen.

Im Burgenland heißen diese Sorten „die Schmeckatn“ denn diesen Duft riecht man im ganzen Keller.

Serviertemperatur: + 10 Grad C

Servierempfehlung: als Aperitif Blattsalate mit gebratenem Schafkäse im Rohschinkenmantel

NEUBURGER

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per 0,75l Flasche

Gelbe, dichte kleine Beeren, sehr intensiv, trocken

Jahrgang: 2025

Alkoholgehalt: 12%Vol.

DIE NEUE GENERATION

Der Neuburger – Die traditonelle Sorte unserer Großeltern

Gelbe, dichte kleine Beeren, sehr intensiv!

Der Neuburger war vor etwa 40 – 50 Jahren eine Hauptsorte, wurde durch den Grünen Veltliner dann sehr zurück gedrängt und erlangt jetzt wieder an Bedeutung. Die Rebe ist eine natürliche Kreuzung von Roten Veltliner und Sylvaner. Auf einen schweren Urgesteinsboden konnten sich diese Weinstöcke erden.

Grünlich-gelbe Farbe, feines und würziges Bukett mit zarten nussigen Nuancen!

Sehr mild in der Säure, dadurch liefert er einen sehr eleganten Abgang.

Serviertemperatur: + 9 Grad C

Speiseempfehlung:

Pilzragouts und auch zu thailändischem Essen

Unser spezieller Serviervorschlag:

Gebratene Lammkoteletts mit Eierschwammerl und Blattsalat

P I N O T B L A N C

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per 0,75l Flasche

strahlendes strohgelb, würzig und zirtusreich in der Nase

trocken

Jahrgang: 2024

Alkoholgehalt: ca.11‰ Vol

D I E N E U E G E N E R A T I O N

P i n o t B l a n c – n u s s i g e N u a n c e n e r o b e r n d a s H e r z

Burgund gilt als Heimat, im 14. Jh. bereits urkundlich nachweisbar. Der Pinot Blanc wird hauptsächlich im Burgenland rund um den Neusiedlersee angebaut.

Wie viele Burgundersorten hat der Pinot Blanc hohe Ansprüche an die Böden, die sehr nährstoffreich und ausreichend feucht sein müssen, außerdem ist die Rebe sehr empfindlich gegen Spätfröste.

Edles sauberes strohgelb mit grünen Reflexen, die Würze des Lindenblütenhonigs und finessenreiche Zitrusanklänge in der Nase.

Anmutige Säure, mineralische Komponenten ein mittlerer Körper bei mittlerem Abgang erobern Ihr Herz

Serviertemperatur: +9°C

Serviervorschlag:

Schweinsländchen mit Mandelkruste, frische Pfifferlinge, geröstet in Zwiebeln mit Eiern auf Blattsalat serviert

PINOT NOIR

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per 0,75l Flasche

Jahrgang: 2024

Pinot Noir bzw. Spätburgunder gilt als eine der edelsten Rotweinsorten der Welt.

Der Blaue Burgunder kann auf idealem Standort, bei hoher Reife und gekonnter Vinifikation hochwertige, lagerfähige Weine hervorbringen!

Speiseempfehlung:

Perfekt passend im Herbst passt er zu leichten Wildgerichten. Auch Gerichte mit geschmorten dunklem Fleisch oder Kürbis passen gut dazu.

Trinktemperatur: 16-18 °C

R O S É

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per 0,75l Flasche

lieblich, angenehmes Tannin – Säure-Spiel

Jahrgang: 2023

Alkoholgehalt: ca.12,5% vol

D I E N E U E G E N E R A T I O N

R o s é – e r f r i s c h e n d e r T r i n k s p a ß

Helles Rosé mit zwiebelchalenfarbigen Reflexen, feinwürzig in der Nase, frisch und lebendig am Gaumen, jugendliche Säurestruktur, schlanker Körper, bietet erfrischenden Trinkspaß. Er wirkt sehr trinkanimierend durch die Kombination des würzigen Buketts und der fruchtigen himmbeeren nuances im Geschmack.

Ein feingliedriger Körper und das würzige-fruchtige-säure Spiel verleihen einen mittleren Abgang.

Die reifen Trauben wurden Ende September in kleinen Kisten geerntet. Die Trauben werden gerebelt und nach mehrstündiger Maischestandzeit, nachdem der Rosé seine klassische Farbe erhalten hat, sorgsamst gepresst. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Blauburgunder Trauben zu erhalten, wird der Most in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18 °C vergoren und anschließend darin gelagert.

Serviertemperatur: + 11° C

Serviervorschlag:

Antipasti, helle gegrillte Fleischsorten und süß-saure asiatische Wok-Gerichte

SAUVIGNON BLANC

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per 0,75l Flasche

grasiger Duft, trocken

Jahrgang: 2024

Alkoholgehalt: 13,5%

Sauvignon Blanc – der Bodenständige

Nur wenige Reben haben ein derartiges großes, weltweites Ansehen wie der Sauvignon Blanc.

Der Wein weist frische, lebhafte Aromen bei trockenem Geschmack auf, oft auch in süßer oder halbsüßer Variante. Nach dem Chardonnay ist der Sauvignon Blanc die zweitwichtigste Edelrebe.

Die Rebsorte wächst kräftig, braucht ordentliche Schnitte, viel Luft und Raum, damit die Trauben optimal ausreifen können. Auf alten Rebstöcken entwickeln die Trauben den typischen Geschmack stärker, sodass diese von den Winzern bevorzugt werden. Das typische Sauvignon Aroma wird in erster Linie durch die enthaltenen Pyrazine, spezielle Aromaten, verursacht. Der Duft erinnert an Stachel- und Johannisbeeren, oft ergänzt durch den Duft von frisch gemähtem Gras, häufig ein wenig erdig gemischt.

Serviertemperatur: 10-11 °C

Serviervorschlag: Serviert zu vegetarischen Speisen ebenso wie zu Fisch oder Käse, wird sein Aroma durch würzige Kräuter in den Gerichten noch unterstrichen.

Speisenempfehlung: Lachstartar mit Avocado & Jungzwiebel Chutney dazu getoastetes Weißbrot

SEEWIND – VIENTO DEL MAR

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per 0,75l Flasche

zarten Röstaromen mit dem Duft nach Vanille und dunklen Beeren

Jahrgang: 2023

Alkoholgehalt: ca 13,5% vol

DIE NEUE GENERATION

Seewind – Viento del Mar

Eine Rotweincuvée – bestehend aus Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch. 6 Monate im kleinen französischen Eichenfass (Barrique) bei mittlerer Toasting gereift und 6 Monate in der Flasche nachgereift. Diese unglaubliche Kreation mit feinstem Fingerspitzengefühl kreiert, besticht durch ihr undurchdringliches Granatrot. Die zarten Röstaromen mit dem Duft nach Vanille und dunklen Beeren vereint, feine Schokovanille am Gaumen, dichte Viskosität und einzigartige Reife, abgerundete Tannine hinterlassen einen unendlich, langen bleibenden Abgang.

Wie ein langer, sanfter, gut gekonnter Wellenritt auf der See. Großes Potential!.

Serviertemperatur: + 18° C

Unser spezieller Serviervorschlag:

Geschmortes Schulterscherzerl vom burgenländischen Steppenrind mit
Gemüserollgerstel, Wildente mit Kerbel-Ingwersaft auf Fisolen (grünen Bohnen).

WELSCHRIESLING

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

pro 0,75l Flasche

fruchtig, duftet nach grünen Äpfeln, trocken

Jahrgang: 2025

Alkoholgehalt: 13% vol

DIE NEUE GENERATION

Der Welschriesling – Der Wein für die Leichtigkeit des
Seins

In Österreich ist der Welschriesling die zweitwichtigste Sorte nach dem Grünen Veltliner. Er ist vorwiegend im Burgenland und Niederösterreich, aber auch in der Steiermark zu finden..

In der Farbe ein zartes gelb, duftet er fruchtig nach grünen Äpfeln. Er besticht durch seine prickelnde Säure, im Geschmack sofort durch den Gleichklang der frischen Äpfel und fasziniert mit feiner Schlierenbildung am Glas. Elegant und – durch den niederen Alkoholgehalt – mit leichtem Körper, elegantem Abgang spielt er seinen Charme aus.

Ein tiefgründiger Boden und ein windgeschützter Südhang sind Basis dieser Welschriesling-Perle.

Serviertemperatur: +9 Grad C

Speiseempfehlung:

Er passt zu allen Fleischsorten ebenso wie Vorspeisen und traditionellen Gerichten.

Unser spezieller Serviervorschlag:

Gefüllte Paprikaschoten auf roter Kürbisgemüsesauce Feiner Bohnensterz mit Gurkensalat

Z W E I G E L T

Die Preise sind inkl. allen gesetzlichen Steuern und Abgaben.

per 0,75l Flasche

Weichselduft, weiche Tannine

Jahrgang: 2024

Alkoholgehalt: 14% vol.

D I E N E U E G E N E R A T I O N

Der Zweigelt – ein besonderes Erlebnis für die Sinne

Diese Rebe ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent und wurde von Professor Zweigelt gezüchtet. Daher ist er eine echte österreichische Spezialität. Er verführt schon am Beginn durch das intensive funklende Rubinrot mit violetter Schimmer. Der fruchtige zarte Weichselduft lässt besonderes vermuten. Die weichen Tannine und die milde Säure vollenden das perfekte Erlebnis für die Sinne. Im Geschmack kommt zur Weichselfrucht die Mineralität hinzu.

Ein mittlerer bis langer Abgang von gut eingebundenen Tanninen und von Frucht unterstützt, zeichnen diesen trinkfreudigen Zweigelt aus.

Serviertemperatur: + 16° C

Speiseempfehlung:

am besten zu Fisch, Huhn, Pute und Schweinefleisch

Unser spezieller Serviervorschlag:

Zander serbisch mit Gemüse-Lauchauflauf Überbackenes Schulterscherz'l mit Wurzelgemüse

Der Erdbeer Frizzante

Feines Erdbeer Aroma – herrliches Aromenspiel, leichte Süße, lebendige Säure, prickelnder Abgang!

Ein speziell ausgesuchter belebender Wein bildete die Grundlage für eine himmlische Verführung.

Tipp:

Alkoholgehalt: 7% vol

Serviertemperatur 7°C

Speisenempfehlung: Bauernsalat mit gerösteten Brot und Speck und nicht vergessen auch ein paar frische Erdbeeren dazu gegen – wunderbar!

Der Birnen Frizzante

NEU bei uns im Sortiment!

Vollreife Williams Birnen wurden zu diesem fruchtigen Birnenfrizzante verarbeitet. Dieser intensiver Duft der Williams Birnen wird durch das feine prickeln verstärkt, und ergibt einen sensationellen Frizzante!

Alkoholgehalt: 7% vol

Serviertemperatur: 7°C

Speisenempfehlung: Weichkäse, Kalbsleberpastete mit Birnen-Chili-Chutney

Holunder Frizzante-

Ein Holunder-Frizzante vom Feinsten. Vergessen Sie alles was Sie bisher an Holunder-Frizzante getrunken haben! Unsere KundInnen begeistern sich beim ersten Schluck. Volles aber nicht zu aufdringliches Holunderblütenaroma, sanfte Zitrusnote, prickelnd perlend – goldgelbe Farbe, nicht trocken, leicht süß schmeckend – voller Genuss!

Alkoholgehalt: 7% vol

Serviertemperatur: 7°C

Speisenempfehlung: Servieren Sie ihn zu reifen Gauda oder auch zu Ziegenkäse mit Holunderblüten Chutney

Der Marillen Frizzante – unverkennbar

Zart fruchtiges Steinobst Bukett. Zart orange Farbe. Feine Süße, leichter trinkfreudiger Frizzante, am Gaumen ein verzauberndes prickeln, für einen fruchtigen lebendigen Tag!

Tipp: Marillen-Tiramisu dazu eiskalt servieren – ein Vergnügen ohne Ende

Alkoholgehalt: 7% vol

Serviertemperatur: 7°C

Speisenempfehlung: perfekter Aperitif, passend zu Marillen – Desserts oder allgemein fruchtigen Dessertvariationen

Der **(Bio) Verjus Apero Rosso** – allen voran das bekannte Produkt vom **Familienweingut Tement** aus der Südsteiermark – ist ein **alkoholfreier, mildsaurer Saft aus unreifen, grünen Bio-Trauben**.

Er dient als **perfekte, kalorienarme Alternative zu Wein**, Aperitifs oder Essig. Die Variante "Rosso" wird in der Regel als Cuvée aus roten Rebsorten wie **Zweigelt und Cabernet Franc** gepresst. Sie zeichnet sich durch ein zartes Aroma von roten Beeren (wie Kirsche und Hagebutte) gepaart mit einer erfrischenden Säure aus.



Wichtigste Eigenschaften im Überblick

- **Geschmack:** Mildsauer, fruchtig-frisch, feines Traubenaroma mit Nuancen von roten Johannisbeeren, Kirschen und Kräutern.
- **Herstellung:** Zu 100 % aus handgelesenen, unreifen Trauben aus kontrolliert biologischem (oft biodynamischem) Anbau. Naturtrüb und ohne Konservierungsstoffe pasteurisiert abgefüllt.
- **Vorteile:** Alkoholfrei, zucker- und kalorienarm sowie reich an natürlichen Antioxidantien und Mineralstoffen. Zudem gilt er als histaminfreie Alternative zu Wein und Essig.

Verwendung & Zubereitung

- **Als Erfrischungsgetränk / Spritz:** Mischen Sie den Verjus im Verhältnis **1:2 bis 1:3** mit kaltem Leit- oder Sodawasser.
- **Als Aperitif (alkoholfrei):** Aufgegossen mit **Tonic Water**, garniert mit Eiswürfeln und frischen Gurkenscheiben oder Kräutern wie Minze.
- **In der Küche:** Hervorragend als feines Säuerungsmittel für Salate, zum Verfeinern von Saucen oder als milder Ersatz für Zitronensaft und Essig beim Kochen.

Ungeöffnete Flasche

- **Haltbarkeit:** Mindestens **2 bis 3 Jahre** ab Abfüllung.
- **Lagerort:** Kühl, trocken und lichtgeschützt (z. B. im Keller oder der Speisekammer).
- **Hinweis:** Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann sich mit der Zeit etwas Bodensatz bilden. Das ist völlig harmlos und mindert die Qualität nicht.

Geöffnete Flasche

- **Haltbarkeit:** Ca. 3 bis 4 Wochen.
- **Lagerort:** Unbedingt **stehend im Kühlschrank** aufbewahren.
- **Tipp für längere Haltbarkeit:** Wenn du den Verjus nicht rechtzeitig verbrauchst, kannst du ihn in **Eiswürfelformen einfrieren**. Die gefrorenen Verjus-Würfel lassen sich später perfekt direkt ins Mineralwasser oder in Saucen geben.

612026

Der **WEINGUT ERWIN SABATHI Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg 2023** ist ein exzellenter, herkunftsprägender Weißwein aus der Südsteiermark, der als **Große STK Ried** (höchste steirische Klassifikationsstufe) zertifiziert ist.

Er besticht durch seine tiefgründige, salzige Mineralität, die dem stark kalkhaltigen Opok-Boden des extrem steilen Pössnitzbergs zu verdanken ist.

Wichtigste Eigenschaften im Überblick

- **Herkunft:** Ried Pössnitzberg, Südsteiermark DAC (Österreich)
- **Klassifikation:** Große STK Ried (vergleichbar mit VDP Große Lage)
- **Jahrgang:** 2023
- **Auszeichnungen:** 94 bis 95 Punkte von **Falstaff**, 97 Punkte von *A la carte*
- **Zertifizierung:** Biologisch & Nachhaltig Austria
- **Trinkreife:** Sehr langlebig, ideal lagerfähig für 10 Jahre und mehr

Geschmacksprofil & Vinifikation

- **Charakter & Aroma:** In der Nase zeigen sich präzise Nuancen von Akazienblüten, roten Ribiseln und Mandarinen, gepaart mit einer tiefen, würzigen Feuersteinnote. Am Gaumen wirkt er straff, vibrierend und extrem mineralisch-salzig mit perfektem Säurebogen.
- **Ausbau:** Die Trauben werden streng selektiv per Hand gelesen und spontan mit Naturhefen vergoren. Der Wein reift für rund 20 bis 24 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern, was ihm seine feine Textur und enorme Komplexität verleiht.

Analysewerte

- **Alkoholgehalt:** 13,0 % vol
- **Restzucker:** 1,1 g/l (sehr trocken)
- **Säure:** 5,1 g/l

Speisenempfehlung

Dieser kraftvolle Sauvignon Blanc harmoniert hervorragend mit gehobenen Gerichten:

- Krustentiere, Hummer, Jakobsmuscheln und gratinierte Austern

- Feine Fischgerichte (z. B. Karpfen oder Forelle)
- Helles Fleisch wie Kalb, Geflügel (Perlhuhn, Entenbrust) oder Tafelspitz

Die Lagerfähigkeit des **WEINGUT ERWIN SABATHI Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg 2023** ist außergewöhnlich hoch und wird vom Weingut sowie von Fachhändlern mit **mindestens 10 Jahren und mehr** angegeben. Weinexperten beziffern die optimale Trinkreife dieses Jahrgangs bis **mindestens 2034**.

Warum reift dieser Wein so gut?

- **Kalkreicher Opok-Boden:** Der karge Kalkmergel des Pössnitzbergs verleiht dem Wein eine straffe, extrem salzige Mineralität und Struktur. Diese wirkt wie ein natürliches Korsett, das den Wein über Jahre frisch hält.
- **Langer Holzausbau:** Durch den 20- bis 24-monatigen Ausbau auf der Hefe im großen traditionellen Eichenfass ist der Wein minimal oxidativ stabilisiert. Das schützt ihn langfristig vor vorzeitiger Alterung.
- **Strikte Ertragsbegrenzung:** Die Limitierung auf maximal 45 Hektoliter pro Hektar sorgt für eine enorme Dichte, Substanz und Konzentration an Inhaltsstoffen. []

Entwicklungsphasen im Keller

- **Jung (bis 2027):** Sehr fokussiert, jugendlich straff, vibrierende Säure und intensive, herkunftstypische Feuerstein- und Kräuternoten.
- **Reifephase (2028–2034):** Der Wein öffnet sich, die markante Säure bindet sich perfekt ein. Es entwickeln sich komplexe, reifere Aromen von getrockneten Kräutern, Bienenwachs und subtiler Exotik, während die salzige Mineralität im Vordergrund bleibt.
- **Höhepunkt & Finale (ab 2035):** Bei optimaler Lagerung bleibt der Wein noch weit über dieses Fenster hinaus stabil und entwickelt den faszinierenden, tiefen Charakter gereifter Weltklasse-Sauvignons.

Optimale Lagerbedingungen

Damit der Wein sein volles Potenzial ausschöpfen kann, sollte er bei **konstanten 10–12 °C**, einer Luftfeuchtigkeit von etwa 70 %, absolut dunkel und erschütterungsfrei gelagert werden. Der hochwertige **Naturkorken** garantiert den dafür notwendigen, minimalen Gasaustausch über die Jahre.

Der **Weingut Erwin Sabathi Chardonnay Ried Pössnitzberg 2023** ist ein herausragender, biologisch zertifizierter Weißwein der höchsten steirischen Qualitätsstufe (**Große STK Ried** / Südsteiermark DAC). Er stammt aus einer der renommiertesten und steilsten Lagen der Region mit bis zu 75 % Hangneigung.

Geschmacksprofil & Charakteristika

- **Aroma:** Intensiver Duft nach Orangen- und Hopfenblüten, frischer Minze, feinen Gewürzen sowie Nuancen von gerösteten Haselnüssen, weißem Nougat und dezentem Karamell.
- **Gaumen:** Strukturierte, steinige Mineralität gepaart mit einem salzigen, tiefgründigen Körper und feiner, saftiger Säure. Der Wein zeigt trotz seiner Dichte eine fast schwerelose, elegante Intensität und einen hohen Trinkfluss.
- **Ausbau:** Traditionell mit Naturhefen vergoren und für rund 20 bis 24 Monate in kleinen Eichenholzfässern (Barriques) gereift.

Wichtigste Spezifikationen

- **Herkunft:** Ried Pössnitzberg, Leutschach, Südsteiermark, Österreich
- **Bodenart:** „Opok“ (extrem kalkhaltiger Kalkmergel)
- **Alkoholgehalt:** 13,5 % vol.
- **Lagerfähigkeit:** Sehr hoch, exzellentes Reifepotenzial für 10 bis 15+ Jahre.

Kritikerbewertungen (Jahrgang 2023)

- **Falstaff:** 95 / 100 Punkte (*Die seltene Variante "Alte Reben" erhielt 96 Punkte*)
- **James Suckling:** 96 / 100 Punkte
- **A la Carte:** 96+ / 100 Punkte

Speisenempfehlung

Der Wein harmoniert hervorragend mit kräftigen, anspruchsvollen Gerichten:

- Trüffel- oder Morchelnudeln
- Kräftige Rinder-Essenz oder Consommé
- Gebratene Gänseleber
- Edle Krustentiere wie Hummer

-

650173

Der **Sauvignon Blanc Ried Kranachberg-Stani 2023** vom Weingut Skoff Original (Walter Skoff) ist ein herausragender, herkunftsbezeichneter Lagenwein (Südsteiermark DAC). Er besticht durch seine elegante Aromatik, tiefe Mineralität und lebendige Struktur, die typisch für die weltberühmte Top-Lage Kranachberg sind.

Wichtigste Merkmale des Weins

- **Herkunft & Lage:** Südsteiermark DAC, Gamlitz, **Ried Kranachberg** (spezifisch die Parzelle „Stani“). Der Muschelkalk- und Sandsteinboden der Lage verleiht dem Wein eine salzige Prägung.
- **Rebsorte:** 100 % Sauvignon Blanc, die Paradedisziplin von Walter Skoff (oft als „Mr. Sauvignon“ bezeichnet).
- **Stilistik:** Kraftvoll, tiefgründig und engmaschig. Am Gaumen zeigt er reife Fruchtnoten (wie Stachelbeere und Cassis), eine animierende Säurestruktur und einen langanhaltenden Abgang.

Speisenempfehlung

Laut dem **Weingut Skoff Original** harmoniert dieser Riedenwein perfekt mit:

- **Fisch & Meeresfrüchten** (leichte Fischgerichte, Krustentiere)
- **Gemüsegerichten** (insbesondere weißer und grüner Spargel)
- **Geflügel, Pilzen und cremigen Risotti**
- **Käse** (Frischkäse, Ziegenkäse und Schafskäse)

Der **Sauvignon Blanc Ried Kranachberg-Stani 2023** besitzt aufgrund seiner Herkunft als strukturierter Lagenwein ein hohes Lagerpotenzial und ist problemlos **bis mindestens 2031 bis 2033** lagerfähig.

Während einfache Gebiets- oder Ortsweine jung getrunken werden sollten, entwickeln Top-Riedenweine der Südsteiermark ihre volle Komplexität oft erst nach einigen Jahren der Flaschenreife.

Reifephasen & Entwicklung

- **Trinkphase (2026–2028):** Aktuell zeigt sich der Wein in einer sehr primärfruchtigen, straffen Phase. Die typischen Aromen von Cassis, Stachelbeere und die salzige Mineralität stehen im Vordergrund.
- **Optimale Reife (2028–2031):** Die lebendige Säure bindet sich harmonisch ein. Die Frucht wird reifer (gelbe Steinfrüchte) und die Terroir-Prägung des Kranachbergs tritt deutlicher hervor.
- **Höhepunkt & Reife (ab 2031+):** Die Struktur bleibt stabil, es entwickeln sich feine, reifere Würzaromen und Honignuancen.

Optimale Lagerbedingungen

Um das volle Potenzial auszuschöpfen, sollten Sie folgende Punkte beachten:

- **Temperatur:** Konstant zwischen 10 °C und 14 °C halten.
- **Licht:** Vor direkter UV-Strahlung und Neonlicht schützen.
- **Verschluss:** Da **Skoff Original** hochwertige Drehverschlüsse nutzt, kann der Wein stehend oder liegend gelagert werden. Der Verschluss garantiert eine sehr saubere, langsame Reifung ohne Korkrisiko.

Der **Gelbe Muskateller Ried Perz 2021** vom **Weingut Gross** (Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark) ist ein hochkarätiger, charakterstarker Lagenweißwein. Er stammt aus einer als **Erste STK Ried** klassifizierten Einzellage, die für kalkreiche Böden und eine tiefgründige Mineralität sorgt. Der Wein zeichnet sich durch seine extrem präzise, engmaschige Struktur aus und unterscheidet sich deutlich von unkomplizierten Basis-Muskatellern.

Steckbrief & Technische Daten

- **Jahrgang:** 2021
- **Klassifikation:** Südsteiermark DAC, Erste STK Ried
- **Alkoholgehalt:** 12,0 % vol
- **Restzucker / Säure:** 2,4–3,4 g/l (trocken) / ca. 6,4–6,6 g/l
- **Boden:** Sandstein, Schotter und Kalk
- **Trinkreife:** Hervorragendes Reifepotenzial, ideal bis mindestens 2030–2035
- **Auszeichnung:** **94 Punkte** im **Falstaff Weinguide**.

Sensorik (Geschmack & Aroma)

- **In der Nase:** Ein komplexes, einladendes Bukett. Es dominieren florale Noten (Holunderblüte, Jasmin, Pfingstrose), gepaart mit Limettenabrieb, Orangenzesten, Zitronengras und Nuancen von Muskatnuss.
- **Am Gaumen:** Straff, dicht und elegant. Die sortentypische Verspieltheit verbindet sich mit einer lebendigen Säure, spürbarem Grip und einer ausgeprägten, salzig-kalkigen Mineralität.
- **Nachhall:** Sehr langanhaltend, vielschichtig, mit dezent rauchigen und kräuterwürzigen Anklängen.

Vinifizierung (Ausbau)

Die Trauben werden streng selektiv **per Hand gelesen**. Nach einer längeren Maischestandzeit (12 bis 48 Stunden) und schonender Pressung erfolgt die **spontane Vergärung**. Der Wein reift für 12 Monate in großen Holzfässern (2.400 Liter) und lagert im Anschluss für weitere 12 Monate auf der Feinhefe imahltank, bevor er unfiltriert abgefüllt wird.

Speisenempfehlung

Dieser anspruchsvolle Lagenwein ist ein exzellenter Speisenbegleiter. Er passt hervorragend zu:

- Frisch mariniertem Ziegen- oder Schafskäse
- Ceviche, Lachsforelle oder asiatisch inspirierten, leicht scharfen Gerichten

Lagerfähigkeit im Überblick

- **Trinkreife:** Ab sofort (2026) perfekt antrinkbar und auf einem ersten Höhepunkt.
- **Optimales Trinkfenster:** Bis mindestens **2031 – 2036**.
- **Gesamt-Lagerpotenzial:** Bei optimalen Bedingungen **10 bis 15 Jahre** ab dem Jahrgang (also bis ca. 2036).

Entwicklung im Keller

- **Jugendphase (bis ca. 2025):** Extrem primärfruchtig, intensiv nach Zitrusblüten, Muskatnuss und frischen Kräutern.
- **Reifephase (ca. 2026 – 2031):** Die Frucht tritt etwas in den Hintergrund. Die kalkige Mineralität, die Struktur und tiefe Würze der Ried Perz kommen voll zur Geltung. Der Wein wirkt harmonischer und cremiger.
- **Spätphase (ab 2032):** Es entwickeln sich edle Reifenoten von getrockneten Kräutern, reifen Orangen und Honig, getragen von der lebendigen Säure.

Optimale Lagerbedingungen

- **Temperatur:** Konstant zwischen **10 °C und 12 °C** ohne große Schwankungen.
- **Licht:** Absolut dunkler Keller, da UV-Licht dem Wein schadet.
- **Lage:** Liegende Lagerung, damit der Naturkorken feucht bleibt und elastisch schließt.

Der **Weißburgunder Ried Kittenberg 2020** („Erste STK Ried“) vom **Weingut Gross** ist ein tiefgründiger, elegant strukturierter Lagenweißwein aus der Südsteiermark. Der Wein stammt von einer exponierten Steillage mit sehr alten Reben (gepflanzt 1967) auf Leithakalk- und Phyllitschieferböden, was ihm eine außergewöhnlich kühle, straffe und vibrierende Mineralität verleiht. Als „Fassreserve“ (FR) ausgebaut, reift er besonders lange im Keller, bevor er unfiltriert abgefüllt wird.

Steckbrief & Technische Daten

- **Jahrgang:** 2020
- **Klassifikation:** Südsteiermark DAC, Erste STK Ried
- **Alkoholgehalt:** 13,0 % vol
- **Analytische Werte:** Extra trocken mit nur 1,1 g/l Restzucker und einer lebendigen Säure von 5,7 g/l.
- **Boden:** Leithakalk und Phyllitschiefer
- **Trinkreife:** Hervorragend strukturiert mit einem Lagerpotenzial von 2023 bis mindestens 2033+.
- **Auszeichnung:** **94 Punkte** von **Falstaff**.

Sensorik (Geschmack & Aroma)

- **In der Nase:** Konzentriert und vielschichtig. Es zeigen sich Aromen von getrockneter Zitrone, frischer Birne und Mandarinenzesten, fein unterlegt mit gerösteten Mandeln, Orangen, Akazienblüten und einer Spur türkischem Honig.
- **Am Gaumen:** Präsentiert sich der Wein elegant, linear und straff. Er besitzt eine feingliedrige, engmaschige Struktur sowie eine griffige Würze, die an weißen Pfeffer, Mango und Marille erinnert. Er wirkt glasklar und animierend „wie ein Gebirgsbach“.
- **Nachhall:** Ein salziger, druckvoller und extrem langanhaltender mineralischer Abgang.

Vinifizierung (Ausbau)

Nach einer kurzen Maischestandzeit von 2 Stunden und einer langsamen Pressung wird der Most für 12 Stunden vorbelüftet. Die **spontane Vergärung** erfolgt im großen, neutralen Eichenfass (2.400 Liter), gefolgt von einem 12-monatigen Ausbau auf der Vollhefe.

Anschließend wird der Wein – unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen – inahltanks cuvettiert, wo er weitere 8 Monate reift, bevor er schließlich im Oktober 2023 unfiltriert auf die Flasche gezogen wird.

Speisenempfehlung

Durch seine Kraft, Eleganz und Frische ist dieser Weißburgunder ein vielseitiger Menübegleiter. Er harmoniert ideal mit:

- Edlem Fisch (z.B. gebratene Lachsforelle) und hellem Geflügel
- Warmen Vorspeisen wie Spargelsalat oder Pilzgerichten
- Cremigem Kokos-Limetten-Fischcurry

Die Entwicklungsphasen im Keller

- **Jetzt bis 2028 (Jugend & Frische):** Der Wein präsentiert sich aktuell sehr präzise, lebendig und mineralisch. Die Primärfrucht von Birne und Zitrusfrüchten steht im Vordergrund.
- **2028 bis 2032 (Optimale Trinkreife):** In dieser Phase verbindet sich die kühle Mineralität perfekt mit reiferen Schmelznoten. Der Wein wird runder, cremiger und komplexer.
- **2032 bis 2035+ (Reifephase):** Erstklassig gelagerte Flaschen zeigen nun feine Tertiäraromen wie getrocknete Früchte, Honig und nussige Nuancen, gestützt durch die langlebige Säurestruktur.

Tipps für die optimale Lagerung

- **Temperatur:** Konstant zwischen **10 °C und 12 °C** ohne große Schwankungen.
- **Licht:** Absolut dunkel lagern, da UV-Licht den Wein vorzeitig altern lässt.
- **Feuchtigkeit:** Eine Luftfeuchtigkeit von **60 % bis 70 %** hält den Naturkorken elastisch und dicht.
- **Lage:** Die Flaschen müssen zwingend **liegen**, damit der Korken feucht bleibt.

Die **Cuvée Gotinsprun 2023 BIO** vom Weingut Walter Glatzer aus Göttlesbrunn ist der renommierte, biologisch zertifizierte **rote Ortswein (Carnuntum DAC)** des Hauses, benannt nach dem historischen Namen der Gemeinde aus dem Jahr 1083. Der Wein gilt als echtes Flaggschiff der Region und überzeugt mit hoher Dichte, Lagerpotenzial und einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Wichtige Eigenschaften & Verkostungsnotizen

- **Rebsorten:** Eine harmonische Cuvée mit der Hauptkomponente Blaufränkisch (mind. 50–60 %), ergänzt durch Merlot, Syrah und je nach Charge etwas Zweigelt.
- **Ausbau:** Die Trauben stammen aus den besten Göttlesbrunner Lagen (z.B. Haidacker, Stuhlwerker). Nach dreiwöchiger Maischestandzeit reift der Wein für 16 bis 18 Monate in Barriques (davon ca. 70 % neues Holz).
- **Geschmack & Sensorik:** Kräftiges, dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich reife Kirschen, Brombeeren, feine Gewürznuancen (Kardamom, Nelken) sowie zarte Röstaromen von Nougat, Kakao und Kokos. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und komplex mit einer tragenden, kernigen Tanninstruktur und einem langen Nachhall.
- **Alkoholgehalt:** Ca. 13,5 % bis 14,0 % Vol.
- **Lagerpotenzial:** Bis mindestens 2035.
- **Bewertungen:** Der Jahrgang wurde im Falstaff Rotweinguide mit starken **93 bis 95 Punkten** ausgezeichnet.

Speisenempfehlung

Die Cuvée ist ein klassischer, kräftiger Speisenbegleiter. Sie passt hervorragend zu:

- Gegrilltem oder gebratenem Rindfleisch und saftigen Steaks
- Rosa gebratenem Lammfell oder Lammkronen
- Heimischem Wild (Reh, Hirsch oder Wildschwein) und kräftigen Schmorgerichten
- Die **Cuvée Gotinsprun 2023 BIO** besitzt ein hervorragendes Reifepotenzial und kann problemlos **10 bis 15 Jahre** (bis ca. **2033–2038**) gelagert werden.

Entwicklungsphasen des Weins

- **Trinkreife ab:** 2026. Der Wein ist jetzt bereits zugänglich, profitiert aber enorm von Luft.

- **Höhepunkt (Trinkfenster):** Ca. **2028 bis 2035**. In dieser Zeit harmonieren die Primärfrucht (Kirsche, Brombeere) und die Holzwürze (Kakao, Vanille) perfekt miteinander.
- **Ab 2035:** Die Frucht tritt in den Hintergrund. Es entwickeln sich komplexe Reifearomen wie Unterholz, Leder und Tabak.

Tipps für optimalen Genuss

- **Lagerung:** Liegend, dunkel, bei konstanter Temperatur (ideal 12–15 °C) und ca. 60–70 % Luftfeuchtigkeit.
- **In der Jugend (jetzt bis 2028):** Unbedingt **2 bis 3 Stunden vor dem Einschenken dekantieren** (in eine Karaffe umfüllen), damit sich die kräftigen Tannine durch den Sauerstoffkontakt abrunden.
- **Serviertemperatur:** Optimal bei **16–18 °C**. Zu warme Temperaturen lassen den Alkohol (14 % Vol.) zu dominant wirken.
-

Beim **Simonnet-Febvre Crémant de Bourgogne Brut Cuvée S (0,75l)** handelt es sich um einen eleganten Jahrgangs-Schaumwein aus dem Burgund in Frankreich, der nach der traditionellen Flaschengärung (Champagnermethode) hergestellt wird.

Er gilt unter Weinkennern als hervorragende, stilvolle Alternative zu klassischem Champagner.

Wichtigste Eigenschaften und Geschmacksprofil

- **Rebsorten:** Je nach Jahrgang unterscheidet sich die Zusammensetzung leicht. Typischerweise wird er reinsortig aus **100 % Chardonnay** gekeltert (Blanc de Blancs) oder als klassische Cuvée aus **Chardonnay und Pinot Noir** verschnitten.
- **Aroma & Nase:** In der Nase dominieren frische, fruchtige Noten von reifer Birne, grünem Apfel und Kamille, gepaart mit Akazienblüten und feinen Nuancen von Brioche.
- **Geschmack & Gaumen:** Am Gaumen präsentiert er sich lebendig, pikant und mineralisch. Die feine Perlage (Mousseux) ist sehr harmonisch eingebunden. Zitrusnoten, ein Hauch von Honig und eine cremige Textur sorgen für ein langes, balanciertes Finish.
- **Herstellung:** Der Wein reift für gewöhnlich sehr lange – oft zwischen **36 und 48 Monaten** – auf der Feinhefe in den Kellern des Traditionsunternehmens Simonnet-Febvre. Er wird mit einer relativ geringen Dosage von etwa 5 g/l (Brut) abgefüllt.
- **Alkoholgehalt:** 12,0 % vol.
- **Serviertemperatur:** Optimal gekühlt bei **6 – 8 °C** genießen.

Genuss-Empfehlung

Dieser Crémant eignet sich perfekt als anspruchsvoller Aperitif für festliche Anlässe, harmonisiert aber auch wunderbar mit feinen Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fischgerichten oder mildem Ziegenkäse.

Lagerpotenzial im Überblick

- **Trinkfenster:** Dieser Crémant ist bereits bei der Auslieferung perfekt ausgereift und trinkreif.
- **Lagerfähigkeit:** Sie können ihn problemlos für **3 bis 5 Jahre** ab dem Kaufdatum bzw. dem Degorgierdatum im Keller lagern.
- **Entwicklung:** Im Gegensatz zu einfachen Schaumweinen verliert die *Cuvée S* durch die lange Hefelagerung (oft 36+ Monate) nach dem Kauf nicht sofort an Frische. Sie entwickelt mit der Zeit oft noch komplexere, reifere Noten von getrockneten Früchten, Honig und Brioche, während die Perlage etwas sanfter wird.

Optimale Lagerbedingungen. Damit der Crémant sein Potenzial behält, sollten Sie auf folgende Punkte achten:

- **Temperatur:** Konstant kühl halten (ideal sind **10 bis 14 °C**). Große Temperaturschwankungen unbedingt vermeiden.
- **Lichtschutz:** Schaumweine sind extrem empfindlich gegenüber UV-Licht („Lichtgeschmack“). Lagern Sie die Flasche absolut dunkel oder im Originalkarton.
- **Luftfeuchtigkeit:** Ideal sind ca. 60–70 %, damit der Naturkorken elastisch bleibt.

Bordeaux: Die besten Jahrgänge & Profile

In Bordeaux entscheidet das Wetter extrem über die Dominanz des linken Ufers (Cabernet Sauvignon-lastig, z.B. Pauillac) oder des rechten Ufers (Merlot-lastig, z.B. Saint-Émilion, Pomerol).

- **2022:** Ein sensationelles Ausnahmejahr. Trotz extremer Sommerhitze besitzen die Weine eine verblüffende Frische, reife Tannine und eine beispiellose Dichte. Zahlreiche Höchstbewertungen.
- **2019:** Ein extrem harmonischer, fehlerfreier Allrounder-Jahrgang mit perfekter Balance aus satter Frucht und animierender Säure. Gilt aktuell als Tipp für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis im Premiumsegment.
- **2016:** Ein Traumjahr für Liebhaber des klassischen, eleganten Stils. Enorme Struktur, reife Gerbstoffe und phänomenale Langlebigkeit – sowohl links als auch rechts der Gironde überragend geglückt.



SAINT-ESTÈPHE
Château Phélan Ségur

Der **Château Phélan Ségur 2022** aus der Appellation **Saint-Estèphe** gilt unter Kritikern als einer der geschliffensten und monumentalsten Jahrgänge des Weinguts. Trotz der extremen Sommerhitze des Jahres brilliert der Wein mit außergewöhnlicher Frische, Struktur und Eleganz.

Das Wichtigste im Überblick

- **Rebsorten-Cuvée:** 56 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot.
- **Stilistik:** Konzentrierte Frucht von Herzkirschen und reifen Waldbeeren, gepaart mit dunkler Schokolade, Espresso, Lakritze und Mineralität.
- **Körper & Tannine:** Kraftvoll und reich, aber mit bemerkenswert feinen, samtig geschliffenen Tanninen und einer lebendigen Frische.
- **Trinkfenster:** Am besten zwischen **2028 und 2050+**.



Kritikerbewertungen (Auswahl)

- **James Suckling:** 96–97 / 100 ("Sehr strukturiert mit unglaublich kraftvollen, langen und linearen Tanninen. Der Beste aller Zeiten?")
- **Vinous (Antonio Galloni / Neal Martin):** 95–97 / 100 ("Sehr intensiv und fokussiert, eine fundamentale Saint-Estèphe-Struktur")
- **Jeb Dunnuck:** 94–96 / 100

- **Falstaff: 94 / 100** ("Komplex, stoffig, mineralisch und anhaftend, ein eleganter, harmonischer Wein")
- **Robert Parker (Wine Advocate): 91–93 / 100** ("Konzentriert mit viel süßer Frucht und strukturiertem Tannin in modernem Stil")

Der **Château Croix-Mouton** in der 0,75-Liter-Flasche ist ein hervorragender, zugänglicher Rotwein aus der französischen Region **Bordeaux (Appellation Bordeaux Supérieur)**. Er gilt unter Weinkennern als verlässlicher, preiswerter Einstiegswein, der primär aus Merlot-Trauben gekeltert wird.

Wichtige Eigenschaften & Geschmacksprofil

- **Rebsorten:** Der Wein besteht überwiegend aus **Merlot** (meist um die 85–96 %), ergänzt mit **Cabernet Franc** und gelegentlich etwas Cabernet Sauvignon.
- **Aroma & Geschmack:** In der Nase und am Gaumen dominieren Noten von **reifen Himbeeren, Kirschen und Pflaumen**, oft untermalt von



Nuancen wie Graphit, Schokolade oder feiner Würze. Er wird als vollmundig, saftig und bereits in seiner Jugend sehr charmant beschrieben.

- **Hintergrund:** Der bekannte Weinmacher *Jean-Philippe Janoueix* erwarb das Weingut 1998. Nach einem Markenstreit mit dem berühmten Spitzenweingut Château Mouton Rothschild musste das Gut von „Mouton“ in „Château Croix-Mouton“ umbenannt werden
- **Bewertungen:** Der Wein erzielt regelmäßig starke Kritikerergebnisse für seine Preisklasse, beispielsweise **91–92 Punkte von James Suckling** für den Jahrgang 2020.

Die Lagerfähigkeit des **Château Croix-Mouton** liegt im Durchschnitt bei **5 bis 10 Jahren** ab dem Jahrgang. Da er primär aus der Merlot-Traube gekeltert wird, ist er im Vergleich zu schweren Cabernet-Bordeaux-Weinen schneller trinkreif und charmant.

Richtwerte nach Jahrgängen

- **Trinkreife:** Die meisten Jahrgänge erreichen ihr optimales Trinkfenster etwa **2 bis 3 Jahre** nach der Ernte.
- **Jüngere Jahrgänge (z. B. 2020 bis 2022):** Diese Weine sind aktuell sehr lebendig und fruchtbetont. Sie können problemlos bis **2030 oder sogar 2032** im Keller reifen.
- **Ältere Jahrgänge (z. B. 2015 bis 2018):** Diese befinden sich jetzt auf ihrem geschmacklichen Höhepunkt. Sie sollten in den nächsten **2 bis 3 Jahren** getrunken werden.

Tipps für die optimale Lagerung

- **Temperatur:** Konstant zwischen **12 °C und 15 °C** halten.
- **Lage:** Die Flasche unbedingt **liegend** lagern, damit der Korken feucht bleibt.
- **Licht:** Vor direktem Sonnenlicht und UV-Strahlung schützen.



Der **Château Mangot 2022** ist ein herausragender Rotwein aus dem **Bordeaux** und markiert einen historischen Meilenstein für das Weingut: Mit dem Jahrgang 2022 wurde das Château offiziell in den prestigeträchtigen Status eines **Grand Cru Classé** in der Appellation **Saint-Émilion** erhoben.

Fakten zum Wein

- **Rebsorten:** Ein klassischer Blend aus **65% Merlot**, **30% Cabernet Franc** und **5% Cabernet Sauvignon**.
- **Anbau:** Zertifiziert **biologisch** (organisch) mit biodynamischen Praktiken.
- **Ausbau:** 18 bis 20 Monate gereift, innovativ aufgeteilt in 70% Barriques (nur 25% neu), 15% in **Amphoren**, 10% in Edelstahltanks und 5% in großen Holzfässern (Foudres).
- **Alkoholgehalt:** **14,5 % Vol.**

Charakter

Geschmacksprofil &

Der Wein profitiert stark von den kalkstein- und tonhaltigen Böden der Hochebene von Saint-Étienne-de-Lisse. Kritiker beschreiben ihn als den **bisher besten Jahrgang** des Châteaus:

- **Nase:** Intensive Aromen von Amarena- und Sauerkirschen, Brombeeren, Blütenblättern, Lakritze sowie subtilen Kräuternoten, weißem Pfeffer und einem Hauch Schokolade.
- **Gaumen:** Extrem saftig, vielschichtig und dicht. Er kombiniert eine opulente Fruchtkonzentration mit einer lebendigen, kalkigen Mineralität und feinkörnigen, pudrigen Tanninen.
- **Abgang:** Langanhaltend, frisch und mit einer feinen, salzigen Struktur.

Kritikerbewertungen (Auswahl)

- **Robert Parker / Wine Advocate:** 93–95 Punkte
- **James Suckling:** 95 Punkte
- **Falstaff:** 95 Punkte
- **Decanter:** 94 Punkte

Trinkempfehlung & Lagerpotenzial

- **Trinkfenster:** Erste Flaschen zeigen sich bereits zugänglich, das optimale Trinkfenster liegt jedoch zwischen **2027 und 2042**.
- **Serviertipp:** Passt perfekt zu kräftigen Fleischgerichten wie Lamm, Rinderbraten, Ente oder reifem Käse. Vor dem Genuss idealerweise **1 bis 2 Stunden dekantieren**.



Der **Château Haut Peyrat 2022** aus der Appellation **Cadillac Côtes de Bordeaux AOC** gilt als ein herausragender Bordeaux-Rotwein mit einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Jahrgang 2022 wurde von Weinkritikern überaus positiv aufgenommen und für seine Balance aus reifer Frucht und lebendiger Frische gelobt.

Wichtige Eckdaten & Eigenschaften

- **Geschmacksprofil:** In der Nase zeigen sich reife Brombeeren, dunkle Beerenaromen und Veilchen, untermalt von feinen Gewürznoten, Tabak und dezenten Kräutern. Am Gaumen ist er elegant, stoffig und füllig mit seidigen, kalkigen Tanninen und einer animierenden Säure.
- **Rebsorten:** Ein klassischer Bordeaux-Blend, primär bestehend aus **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**, ergänzt durch kleine Anteile von Cabernet Franc und ca. 5 % Malbec.

- **Bewertungen:** Der Wein erhielt unter anderem herausragende **95 Punkte von Decanter**.

Herkunft und Herstellung

Das historische, rund 400 Jahre alte **Château Haut Peyrat** liegt in Cambes, südöstlich von Bordeaux. Seit 2014 wird es von Isabelle und Didier Gil geführt. Das dortige Terroir in der Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux zeichnet sich durch einen hohen Kalk- und Kieselanteil aus, was dem Wein seine mineralische Energie und Struktur verleiht. Der Wein wird mit feinen Naturhefen spontan vergoren und reift für etwa 12 Monate größtenteils in Zweitbelegungs-Barriques.

Trinkempfehlung

Dank seiner seidigen Tanninstruktur bietet der Jahrgang 2022 bereits in seiner Jugend einen tollen Trinkgenuss. Er besitzt jedoch mühelos das Potenzial, über die nächsten **5 bis 15 Jahre** im Keller zu reifen. Die optimale Trinktemperatur liegt bei etwa **18 °C**.

Château Gloria ist ein renommierter Rotwein aus der Appellation **Saint-Julien** im Bordeaux, der in Hongkong über spezialisierte Weinhändler sowohl flaschen- als auch kistenweise erhältlich ist. Obwohl das Weingut historisch nicht in die offizielle Klassifikation von 1855 aufgenommen wurde, besteht es fast ausschließlich aus Parzellen, die von renommierten *Grands Crus Classés* (wie Château Beychevelle oder Château Talbot) hinzugekauft wurden. In Fachkreisen gilt er daher als qualitativer „Klassiker“, der oft das Niveau etablierter Cru-Classé-Weine erreicht, jedoch zu einem deutlich attraktiveren Preis-Leistungs-Verhältnis.

Region & Charakteristik

- **Appellation:** Saint-Julien (Médoc, Bordeaux, Frankreich)
- **Rebsorten:** Typischer Bordeaux-Blend, primär dominiert von Cabernet Sauvignon, ergänzt durch Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot.
- **Stil:** Elegant, saftig und ausbalanciert mit Noten von reifen dunklen Beeren (Cassis, Brombeere), feiner Kräuterwürze, Graphit und samtigen, perfekt strukturierten Tanninen. Er besitzt ein hervorragendes Reifepotenzial.

Der **Jahrgang 2022** von Château Gloria (Saint-Julien, Cru Bourgeois) gilt unter Weinkritikern als einer der **besten und präzisesten Jahrgänge**, die dieses Weingut je hervorgebracht hat. Trotz des extrem heißen und trockenen Sommers im Bordeaux zeigt der Wein eine bemerkenswerte Frische, seidige Tannine und eine exzellente Balance. [

Kritikerbewertungen (Auswahl)

- **James Suckling: 96/100 Punkte.** Er lobt den Wein als „sehr duftend und frisch“, mit einer wunderschönen Textur, klar gezeichneten Tanninen und hohem Reifepotenzial.
- **Jeff Leve (The Wine Cellar Insider): 95/100 Punkte.** Bezeichnet ihn als „den besten je produzierten Jahrgang von Gloria“ mit ausdrucksstarken Noten von Johannisbeeren, Schwarzkirschen und Gewürzen.
- **Jeb Dunnock: 94/100 Punkte.** Hebt Aromen von dunklem Cassis, würzigem Eichenholz und exotischen blauen Früchten hervor.
- **Falstaff: 92/100 Punkte.** Notiert dunkles Rubingranat, feine Kräuterwürze, dunkle Waldbeeren und reife, harmonische Tannine.

Charakteristik & Rebsorten (2022)

- **Cuvée-Zusammensetzung:** Typischerweise ca. 50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 9% Petit Verdot und 6% Cabernet Franc (kann minimal je nach Abfüllung variieren).
- **Stil:** Mittlerer bis voller Körper. Die Frucht ist tief und komplex (Brombeere, Blaubeere). Er verbindet die typische Kraft des Jahrgangs 2022 mit einer eleganten, fast kühlen Saftigkeit und perfekt integriertem Holz.
- **Trinkreife:** Der Wein besitzt ein langes Lagerpotenzial. Erste Flaschen öffnen sich ab **2025/2026**, seine optimale Balance und Tiefe wird er voraussichtlich **zwischen 2028 und 2042** erreichen.

Trinkfenster & Lagerfähigkeit (2022)

- **Gesamte Lagerfähigkeit: 20 bis 25 Jahre** (bei optimalen Lagerbedingungen problemlos bis ca. 2045–2047).
- **Beginn der Trinkreife:** Ab ca. **2027 / 2028**. Früheres Öffnen ist möglich, erfordert dann aber intensives Dekantieren (mindestens 2 Stunden vorher).
- **Höhepunkt (Plateau):** Seine absolute Bestform wird der Wein voraussichtlich **zwischen 2030 und 2040** erreichen. In dieser Phase sind Frucht, Holz und Tannine perfekt miteinander verschmolzen.

Entwicklung im Keller

- **Jugendphase (bis 2028):** Sehr primärfruchtig, kraftvoll, dominiert von dunklen Beeren und spürbaren, aber feinen Tanninen sowie röstigen Holznoten.
- **Reifephase (2030–2040):** Die Gerbstoffe werden samtig. Es entwickeln sich komplexe Sekundäraromen wie Zedernholz, Graphit, Tabak und feine Trüffelnoten.
- **Altersphase (nach 2042):** Die Frucht tritt in den Hintergrund; es dominieren tertiäre Aromen wie Leder, Waldboden und getrocknete Kräuter. Die Textur wird sehr weich.

667218

MARGAUX

Château Labégorce Cru Bourgeois

Der **Château Labégorce 2022** aus der renommierten Appellation **Margaux** gilt unter Kritikern als einer der großen Preis-Leistungs-Sieger dieses herausragenden Bordeaux-Jahrgangs. Das geschichtsträchtige Weingut liefert hiermit einen hocheleganten, klassischen Margaux-Stil ab

Der Wein im Überblick

- **Rebsorten:** Klassische Cuvée aus ca. **50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot**, 3% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot.
- **Ausbau:** Rund 15 Monate in französischen Eichenfässern, davon etwa 40 % bis 45 % neues Holz.
- **Trinkfenster:** Ein Wein mit exzellentem Lagerpotenzial. Die ideale Trinkreife liegt voraussichtlich zwischen **2027/2028 und 2045+**

Der Jahrgang 2022 wurde von der internationalen Fachpresse extrem positiv aufgenommen:

- **Decanter: 95 / 100 Punkte** – Lobt die Frische, die saftige Blaubeer-Aromatik sowie die exzellent definierte Tanninstruktur.
- **Jeb Dunnock: 95 / 100 Punkte** – Beschreibt den Wein als opulent und exotisch, mit reifen dunklen Kirschen und Veilchennoten.
- **Falstaff: 94 / 100 Punkte** – Hebt das einladende Bouquet aus schwarzen Kirschen, Nougat und kandierten Veilchen sowie das tolle Zukunftspotenzial hervor.
- **James Suckling: 93 / 100 Punkte** – Bezeichnet ihn als fokussiert, komplett und seidig mit tollen Brombeer-Aromen.
- **Vinous (Neal Martin): 94 / 100 Punkte** – Betont die seidige Textur und intensive Noten von Zedernholz und Cassis.

Geschmacksprofil & Charakter

- **Auge:** Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen.
- **Nase:** Intensiv fruchtig und floral. Dominierende Düfte von schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen, Iris, Tabak und subtilen Graphit- sowie Gewürznoten.

- **Gaumen:** Füllig, kraftvoll und dennoch typisch für Margaux elegant und frisch. Die Tannine sind spürbar und dicht, aber fein geschliffen. Der Abgang ist langanhaltend mit mineralischem Nachhall und einem Hauch von Minze sowie Schokolade

667070

SAINT-EMILION

Pezat Bordeaux Supérieur AC Jahrgang 2022

Der **Pezat Bordeaux Supérieur 2022** von Château Teyssier ist ein bemerkenswerter Rotwein, da er die Brücke zwischen der einfachen Appellation Bordeaux Supérieur und der prestigeträchtigen Region **Saint-Émilion** schlägt. Die Weinberge für diesen Wein liegen wortwörtlich nur einen Schritt außerhalb der offiziellen Saint-Émilion-Grenze, werden aber mit dem exakt gleichen Qualitätsanspruch und Know-how des bekannten Saint-Émilion Grand Cru Weinguts vinifiziert.

Das Wichtigste im Überblick

- **Herkunft & Status:** Offiziell als **Bordeaux Supérieur AOP/AC** klassifiziert, profitiert er direkt vom Terroir und der Weinbereitungstechnologie in Saint-Émilion.
- **Rebsorten:** Eine klassische, vom rechten Ufer geprägte Cuvée aus überwiegend **Merlot (ca. 85% bis 92%)** und einem Anteil **Cabernet Franc**.
- **Ausbau:** Der Wein wird teilweise in neuen Eichenfässern gereift, was ihm Struktur verleiht, ohne die Frucht zu erdrücken.
- **Alkoholgehalt:** Je nach Abfüllung und Reife liegt er typischerweise bei rund **13% bis 14,5%**

Geschmacksprofil & Charakter

Der Jahrgang 2022 gilt im Bordeaux-Raum als kraftvoll und sonnenverwöhnt.

- **Auge:** Mittleres bis tiefes Granat-Violett.
- **Nase:** Intensive Aromen von **saftigen Pflaumen, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren**, untermalt von frischen Noten wie Minztee sowie warmen Gewürzen wie Nelken, Zimt und einem Hauch Schokolade.
- **Gaumen:** Mittlerer Körper mit lebendiger, saftiger Säure und **weichen, feinwolligen Tanninen**. Er zeigt einen runden, zugänglichen Charakter mit einem würzigen, frischen Nachhall.

Trinkempfehlung & Speisebegleitung

- **Trinkfenster:** Kann bereits jetzt mit Freude getrunken werden (idealerweise vorher dekantieren), besitzt aber Reifepotenzial bis mindestens **2030**.
- **Serviertemperatur:** Optimal bei **16° bis 18°C**.
- **Speisen:** Passt hervorragend zu klassischem **Rindfleisch, Wildgerichten**, kräftigen Schmorgerichten, Lamm oder gereiftem Käse.

Der **Château Nénin 2022** aus der Appellation Pomerol (Bordeaux) ist ein herausragender, kraftvoller und strukturierter Rotwein. Der extrem trockene und heiße Jahrgang 2022 verlieh den Weinen der Region eine besondere Konzentration, während die späte Reifung auf Château Nénin für eine bemerkenswerte Frische und Balance sorgte.

Zusammensetzung & technische Daten

- **Rebsorten:** 64 % Merlot, 36 % Cabernet Franc. Der hohe Anteil an Cabernet Franc verleiht dem Wein zusätzliche Struktur, florale Noten und mineralische Frische.
- **Alkoholgehalt:** ca. 14,5 % vol..
- **Ausbau:** Gelagert in Eichenfässern (ca. 40 % neues Holz).

Geschmacksprofil & Charakter

- **Aroma:** In der Nase zeigen sich expressive Noten von reifen schwarzen Johannisbeeren (Cassis), Heidelbeeren, dunklen Kirschen, gepaart mit Veilchen, Lakritze, Schokolade und dezenten Röstaromen wie Kaffeeduft.
- **Am Gaumen:** Dicht, fleischig und opulent. Trotz der intensiven Kraft bleibt der Wein elegant mit samtigen, feinkörnigen Tanninen und einem langanhaltenden, schokoladig-mineralischen Abgang.

Bewertungen führender Kritiker

Der Jahrgang 2022 gilt als einer der besten, die je auf Château Nénin produziert wurden:

- **Robert Parker (Wine Advocate):** 94 / 100 Punkte
- **Falstaff:** 95 / 100 Punkte
- **James Suckling:** 94 / 100 Punkte
- **Jane Anson:** 94 / 100 Punkte
- **Adrian van Velsen (vvWine.ch):** 96–97 / 100 Punkte

Trinkempfehlung & Lagerfähigkeit

- **Trinkfenster:** Der Wein benötigt noch Flaschenreife. Er öffnet sich voraussichtlich ab **2028** und besitzt ein exzellentes Lagerpotenzial bis mindestens **2045+**.

- **Speiseempfehlung:** Hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie Rinderbraten, Lammrücken oder edlem Wild.

Burgund: Die besten Jahrgänge & Profile

Im Burgund reagieren die sensiblen Rebsorten Pinot Noir (Rot) und Chardonnay (Weiß) noch empfindlicher auf Klimaschwankungen.

- **2020 & 2019:** Zwei sehr warme, sonnengeprägte Jahrgänge („solaire“). Sie lieferten hocharomatische, tiefgründige und konzentrierte Rotweine mit dichter Beerenfrucht, die dennoch ihre burgundische Eleganz behielten.
- **2016:** Gilt unter Kennern als absoluter Referenzjahrgang für maximale Raffinesse. Die Rotweine bestechen durch florale Frische und mineralische Präzision, die Weißweine durch eine messerscharfe Struktur. Leider gab es witterungsbedingt nur sehr kleine Mengen.
- **2015:** Ein kraftvolles, expressives Jahr. Die Weine sind enorm zugänglich, fruchtbetont und besitzen viel Schmelz. Perfekt für kraftvolle Pinot Noirs.
- **2010:** Ein grandioses Jahr für langlebige, klassische Burgunder mit lebendiger Säure und messerscharfem Terroirausdruck.
- **Historische Ikonen:** Legendär für rote Burgunder sind die Jahrgänge **2005, 1999, 1996, 1990** und der mythische **1978**.

678713

ALBERT BICHOT, BURGUND

Bourgogne Pinot Noir Secret de Famille Jahrgang 2020

Der **Albert Bichot Bourgogne Pinot Noir "Secret de Famille" 2020** ist ein fülliger, saftiger und elegant strukturierter Rotwein aus dem Burgund. Er gilt als hervorragender "Einstiegs-Burgunder", da die Trauben aus renommierten Parzellen der Côte d'Or stammen (wie Pommard, Nuits-Saint-Georges oder Chambolle-Musigny), aber wie ein zugänglicher Regionalwein vinifiziert werden.

Steckbrief & Eigenschaften

- **Weingut:** Maison Albert Bichot (Beaune, Burgund)
- **Rebsorte:** 100% Pinot Noir (Spätburgunder)
- **Jahrgang:** 2020 (Ein sehr sonnenreiches, konzentriertes und fruchtstarkes Jahr im Burgund)
- **Alkoholgehalt:** Ca. 14,1%

Geschmacksprofil & Bewertungen

- **Auge:** Schönes, klares Rubinrot.
- **Nase:** Sehr aromatisch mit dominierenden Noten von reifen roten und dunklen Beeren (Erdbeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere).
- **Gaumen:** Seidig, samtig und balanciert. Der Jahrgang 2020 bringt für einen Bourgogne Rouge eine bemerkenswert dichte, großzügige Frucht und reife Tannine mit, bleibt dabei aber wunderbar frisch.
- **Kritiker-Stimmen:** Das Magazin Falstaff lobt die „Unerhörte Konzentration der Tannine“ und vergibt **89 Punkte**. Die Community auf CellarTracker bewertet ihn im Schnitt mit ca. **89,5 Punkten** und hebt die Noten von Kirsche, Pflaume und dezentem Leder hervor.

Trinkempfehlung & Speisen

- **Trinktemperatur:** Leicht gekühlt bei **14–15 °C** servieren.
- **Lagerfähigkeit:** Der Wein ist jetzt perfekt trinkreif, kann aber problemlos noch bis ca. **2028–2030** gelagert werden.

- **Food-Pairing:** Passt hervorragend zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch (z. B. Entenbrust, Rind), feinem Geflügel, mediterranem Röstgemüse oder milden bis mittelkonsistenten Käsesorten.

•
676256

ALAIN CHAVY, PULIGNY-MONTRACHET

Bourgogne Chardonnay Jahrgang 2022

Der **Domaine Alain Chavy Bourgogne Chardonnay 2022** ist ein herausragender „Geheimtipp“-Weißwein aus dem Burgund, da die Trauben aus jüngeren Rebanlagen direkt in der prestigeträchtigen Gemeinde **Puligny-Montrachet** stammen. Dadurch bietet er die typische Eleganz und Mineralität eines großen Puligny-Montrachet zu einem Bruchteil des Preises.

Steckbrief & Technische Daten

- **Weingut:** Domaine Alain Chavy (Sitz in Puligny-Montrachet, Côte de Beaune, Burgund)
- **Jahrgang:** 2022 (Gilt im Burgund als exzellenter, sonniger und balancierter Weißwein-Jahrgang)
- **Rebsorte:** 100 % Chardonnay
- **Alkoholgehalt:** 13,0 % vol.
- **Ausbau:** 12 Monate in französischen Eichenfässern (auf der Feinhefe), teils im Edelstahltank für den Erhalt der Frische.

Geschmacksprofil & Charakteristik

Der Wein zeigt im Glas ein brillantes Goldgelb. Die Stilistik von Alain Chavy ist bewusst puristisch, präzise und straff gehalten – weniger vom Holz erschlagen, sondern von Frische geprägt.

- **Nase:** Frische Zitrusfrüchte, grüner Apfel, weiße Blüten gepaart mit einer feinen Note von Haselnuss, Mandel und einem dezenten Hauch Vanille.
- **Gaumen:** Knackig und lebendig mit spritziger Säure, aber dank des Hefelagers dennoch mit einem leicht cremigen, geschmeidigen Mundgefühl und guter Konzentration.
- **Abgang:** Lang und getragen von einer salzig-kalkigen Mineralität, die direkt auf die Böden Pulignys verweist.

Speisenempfehlung

Dieser Chardonnay passt perfekt zu hellen Fleischgerichten mit cremigen Saucen (z. B. Hühnchen in Sahnesauce) sowie zu edlen Fischgerichten, Jakobsmuscheln und Meeresfrüchten.

Der **Givry 1er Cru „Clos du Cellier aux Moines“ 2022** ist ein herausragender, vom Pinot Noir geprägter Rotwein aus der Appellation Givry an der **Côte Chalonnaise** im Burgund. Die historische Lage gilt als eine der besten der Region und bringt unter verschiedenen Erzeugern (wie der namensgebenden **Domaine du Cellier aux Moines** oder der **Domaine Joblot**) dichte und lagerfähige Weine hervor.

Wichtige Eigenschaften im Überblick

- **Herkunft:** Givry 1er Cru, Burgund, Frankreich.
- **Rebsorte:** 100 % Pinot Noir.
- **Jahrgang 2022:** Ein sonnenverwöhntes Jahr, das für reife Früchte, Konzentration und geschmeidige Tannine sorgt.

Geschmacksprofil & Charakter

Der Wein profitierte im Jahrgang 2022 von einer optimalen Südlage. Kritiker wie **James Suckling** bewerteten die Version der Domaine du Cellier aux Moines mit beachtlichen **95 Punkten**.

- **Aromatik:** In der Nase dominieren Waldbeeren, Kirschen und Brombeeren. Dazu gesellen sich feine Würznoten wie Nelken, Piment, Lakritze sowie kräuterige Frische.
- **Am Gaumen:** Kompakt und konzentriert mit einer feinen, kalkigen Tanninstruktur und lebendiger Säure.
- **Reifepotenzial:** Der Jahrgang ist zwar bereits zugänglich, besitzt aber Potenzial für eine lange Lagerung (teilweise bis zu den späten 2030er-Jahren).

Genussempfehlung

- **Trinktemperatur:** Idealerweise leicht gekühlt bei **14–16 °C** servieren.
- **Speisebegleitung:** Passt hervorragend zu Ente, Gans oder feinen Wildgerichten. Suchen Sie Details zu einem **bestimmten Winzer** (z.B. Domaine du Cellier aux Moines, Joblot oder Thénard) oder möchten Sie wissen, wo Sie den Wein aktuell **kaufen** können?
- **Trinkfenster:** 2025 bis 2034

- **Entwicklung:** Joblot ist bekannt für eine sehr präzise, saftige und oft etwas früher zugängliche Frucht. Der 2022er ist bereits jetzt mit Belüftung (Dekantieren) wunderschön zu trinken. Seine optimale Genussphase erreicht er voraussichtlich zwischen 2027 und 2032.

Tipp für den optimalen Genuss

Falls Sie den Wein **vor 2028** öffnen möchten, sollten Sie ihn unbedingt **1 bis 2 Stunden vorher dekantieren**. Das weicht die jugendlichen Tannine des warmen Jahrgangs 2022 auf und bringt die Beerenaromatik voll zur Geltung.

Der Weinberg „Clos du Cellier aux Moines“ bei Joblot

Das Weingut besitzt rund zwei Hektar im südwestlichen Teil dieser historischen 1er-Cru-Lage. Der von Ton und Kalkstein geprägte Boden verleiht dem Wein trotz seiner typischen Joblot-Fülle eine erdige Mineralität und florale Veilchennoten im Hintergrund. Er gilt als der **strukturierte und langlebigste Rotwein** im Sortiment der Domaine.

- **Verfügbarkeit:** Die Weine sind aufgrund der hohen internationalen Nachfrage und des überschaubaren Ertrags oft **sehr schnell ausverkauft**.

DOMAINE LOUIS MICHEL & FILS, CHABLIS

Chablis Premier Cru Vaillons

Der **DOMAINE LOUIS MICHEL & FILS Chablis Premier Cru Montmain** ist ein erstklassiger, terroirgeprägter Weißwein aus der renommierten Weinregion **Chablis im Burgund, Frankreich**. Er wird zu **100 % aus Chardonnay-Trauben** gekeltert und steht exemplarisch für den puristischen, vom Kalkboden geprägten Stil des Hauses.

Das Profil des Weins

- **Geschmacksbild:** Trocken, lebendig, präzise und tief mineralisch.
- **Aromatik:** Ein elegantes Zusammenspiel aus reifen Zitrusfrüchten (kandierte Zitrone), grünem Apfel, gerösteten Mandeln, weißen Blüten und einer markanten, salzig-jodigen Muschelkalk-Note.
-
- **Alkoholgehalt:** In der Regel **13 % vol.**
- **Ausbau:** Die Domaine Louis Michel & Fils gilt als Pionier des reinen **Edelstahlausbaus**. Der Wein sieht bewusst **kein Holz**. Er fermentiert mit wilden Hefen und reift 12 bis 16 Monate auf der Feinhefe, was ihm trotz der enormen Frische eine cremige Textur verleiht.

Die Lage (Montmain)

Die Premier-Cru-Lage *Montmain* liegt am linken Ufer des Flusses Serein auf sanften Hängen mit Nordost-Ausrichtung. Die Böden bestehen aus dem typischen Kimmeridgium-Kalkstein (angereichert mit fossilen Austernschalen). Das kühlere Mikroklima sorgt für eine spritzige Säure und ein besonders elegantes, florales Bouquet.

Speisenempfehlung

Aufgrund seiner kalkigen Mineralität und der frischen Säurestruktur passt dieser Chablis perfekt zu:

- Frischen Austern und Meeresfrüchten
- Edlen Fischgerichten wie Seezunge oder Steinbutt
- Krabben und Hummer

Der **DOMAINE LOUIS MICHEL & FILS Chablis Premier Cru Montmain 2022** besitzt eine hervorragende Lagerfähigkeit von **5 bis 15 Jahren**.

Das optimale Trinkfenster liegt Weinexperten zufolge zwischen **2025 und 2032 bis 2035**.

Entwicklung & Trinkphasen des Jahrgangs 2022

- **Aktuelle Phase (Bis ca. 2026/2027):** Der Wein präsentiert sich jung, hocheffizient, lebendig und vom Primärobst geprägt (Apfel, Zitrusfrüchte, kalkige Reduktion). Er profitiert in dieser Phase spürbar von **30 bis 60 Minuten Sauerstoffzufuhr** (Karaffieren) vor dem Servieren.
- **Reifephase (Ca. 2027–2032):** Die messerscharfe Säure bindet sich perfekt in den dichten Schmelz des warmen Jahrgangs 2022 ein. Es entwickeln sich komplexe Sekundäraromen wie geröstete Mandeln, Honignoten und reife Aprikosen.
- **Firne / Späte Reife (Ab 2032+):** Durch den reinen Edelstahlausbau baut der Wein extrem langsam ab. Gut gelagerte Flaschen behalten ihre typisch jodige Salzigkeit und stählerne Präzision über weit mehr als ein Jahrzehnt.

Optimale Lagerbedingungen

Um das volle Potenzial von bis zu 15 Jahren auszuschöpfen, benötigt der Wein eine konstante Temperatur von **10 bis 12 °C**, eine Luftfeuchtigkeit von über 60 % sowie absolute Dunkelheit.

Der **DOMAINE LOUIS MICHEL & FILS Chablis Premier Cru Vaillons** ist der charmante, floralere Gegenpart zum eher streng-mineralischen *Montmain*. Er stammt von der **Südost-Flanke des Flusses Serein**, einer der bekanntesten und wärmsten Hanglagen im Chablis, die vor kalten Winden geschützt liegt.

Das Profil im direkten Vergleich

Während der *Montmain* oft durch seine kühle, stählerne Säure besticht, zeigt sich der *Vaillons* durch die stärkere Sonneneinstrahlung am Hang spürbar **großzügiger, fruchtbetonter und wärmer** im Mund.

- **Geschmacksbild:** Trocken, aber herrlich cremig und saftig mit einer perfekt balancierten Säure.

- **Aromatik:** Ein sehr ausdrucksstarkes Bouquet aus **gerösteten Haselnüssen, reifem Steinobst** (Pfirsich), Zitrusfrüchten, süßen Gewürzen und einer feinen Note von blondem Tabak. Die kalkige Mineralität zieht sich elegant im Hintergrund durch.
- **Ausbau:** Typisch für das Weingut reift auch dieser Premier Cru für **12 bis 16 Monate ausschließlich im Edelstahltank auf der Feinhefe**. Es kommt keinerlei Holz zum Einsatz, um die pure, fruchtige Charakteristik der Chardonnay-Traube unverfälscht zu bewahren.

Jahrgang 2022 & Lagerfähigkeit

Der Jahrgang 2022 war im Chablis relativ warm und sonnig, was dem von Natur aus etwas weicheren Stil des *Vaillons* eine bemerkenswerte Fülle und exzellente Konzentration verliehen hat.

- **Lagerfähigkeit:** Ebenfalls **5 bis 15 Jahre**.
- **Trinkfenster (2022er):** Weinkritiker empfehlen den Genuss von **jetzt bis ca. 2031–2033**. Der *Vaillons* ist aufgrund seiner reiferen Aromatik meist **etwas früher zugänglich** als der *Montmain*.

Speisenempfehlung

Durch seine fülligere, rundere Textur harmoniert dieser Premier Cru hervorragend mit reichhaltigeren Gerichten:

- Jacobsmuscheln in cremiger Butter- oder Weißweinsauce
- Edle Krustentiere wie Königskrabben oder Hummer
- Feine Geflügelgerichte oder Kalbsbries