

TOPSELLER

- Quinta de Saes, DOP Dão 2012, weiß, 0,75l** **8,50 €/ L 11,33 €**  
 Dieser portugiesische Weißwein wurde aus den hierzulande eher unbekanntem autochthonen Rebsorten Bical, Cerceal und Assario gekeltert. Er transportiert weiche Aromen von Birnen und gekochten Pfirsichen. Durch einen Hauch Kohlensäure und Zitrusaromen erhält er eine frische Leichtigkeit.
- Wimmer-Czerny, Fumberg 2011, Wagram - Österreich, weiß, 0,75l** **8,90 €/ L 11,87 €**  
 Ein klassischer, würziger Grüner Veltliner mit dem typischen „Pfefferl“. In Mund und Nase entsteht ein gleichermaßen harmonischer Eindruck von Birnen, Mirabellen und weißem Pfeffer. Die 40 Jahre alten Rebstöcke stehen in schweren Lößlagen.
- Markus Molitor, Bernkasteler Badstube 2011, Riesling Kabinett, weiß, 0,75l** **11,50 €/ 13,20 €/L**  
 Eine der schönen, arbeitsintensiven Schiefersteillagen an der Mosel – der Aufwand lohnt sich aber: Angenehme Düfte von Aprikosen, Pfirsichen und grünen Blättern steigen aus dem Glas dieses leichten Rieslings den **Parker mit 90 Punkten** belohnte.
- Corte Giara, Chardonnay 2013, IGT Venezia, weiß, 0,75 l** **5,95 €/ 7,93 €/L**  
 Der Chardonnay aus der hügeligen Landschaft in der Nähe des Gardasees duftet frisch nach Limetten und Ananas. Am Gaumen kommen weiche Noten reifer Birnen hinzu. Ein Wein für viele Gelegenheiten.
- Domaine Saint-Georges d'Ibry, Viognier 2012, IGP Côtes de Thongue, weiß, 0,75l** **6,20 €/ L 8,27 €**  
 Die Nase wird von der Viogniertraube mit gekochten Birnen, Zitrus, Orangenschale und Blütenhonig verwöhnt. Am Gaumen wieder Birne und Honig, ergänzt von Vanille und eingekochten Mandarinen.
- Wimmer-Czerny, Wagramterrassen, Grüner Veltliner 2011, Wagram, weiß, 0,75l** **7,30 €/ 9,73 €/L**  
 Der leichteste und sommerlichste unter den „Grünen“ von Herrn Czerny duftet nach Vanille, Zitrus und etwas Boretsch. *AT-W-02 Bio.*
- Producteurs Plaimont, Colombelle 2013, VdP des Côtes de Gascogne, weiß, 0,75l** **4,25 €/ 5,67 €/L**  
 Mit nur 11° bietet der Colombelle aus Colombard und Ugni Blanc ein sommerliches Trinkvergnügen. Zitrus- und Apfelaromen gemixt mit exotischen Fruchtnoten – leicht und frisch!
- Friedrich Altenkirch, Riesling trocken 2012, QbA Rheingau, weiß, 0,75 l** **6,95 €/ 9,27 €/L**  
 Der mineralische Steillagenriesling vereint frische Noten von Zirtusfrüchten, Kernobst und Pfirsichen. Im Mund zeigt der Wein ein animierendes Spiel zwischen Säure und Frucht.
- Domaine Michaud, Sauvignon Blanc 2012, AC Touraine, weiß, 0,75 l,** **6,30 €/ 8,40 €/L**  
 Dieses Jahr etwas spritziger und mehr Rasse, aber duftig und fruchtbetont wie immer: schwarze Johannisbeeren, Grapefrucht, Holunderblüten, Feuerstein.
- Domaine Michaud, Eclat de Silex 2012, AC Touraine Chenonceaux, weiß, 0,75l** **9,30 €/ L 12,40 €**  
 Thierry Michaud hat wieder tolle Arbeit geleistet. Sein Wein duftet grasig, frisch nach Grapefruit und Nomen est Omen: Feuerstein. Auf der Zunge ist er bei gleicher Aromatik kraftvoll und ausgewogen. Da kann mancher Sancerre neidisch werden!
- Château du Donjon, Rosé du Donjon 2012, AC Minervois, rosé, 0,75l** **5,60 €/ L 7,47 €**  
 In diesem Jahr dominieren Erdbeeren und Pfirsiche in der Aromapalette dieses milden Rosé aus 30% Grenache Noir, 30% Syrah und 40% Cinsault der von Jean Panis vinifiziert wurde.
- Domaine Boudau, Le Petit Closi 2012, VdP des Côtes Catalanes, rosé, 0,75l** **5,95 €/ L 7,93 €**  
 Boudaus körperreicher Rosé duftet nach reifen Erdbeeren mit einem Hauch von Minze. Im Mund erinnert er an Erdbeerkompott und gekochte, gelbe Pfirsiche.
- Domaine des Pasquiers, Plan de Dieu 2010, AC Côtes du Rhône Villages, rot, 0,75l** **8,50 €/ L 11,33 €**  
 60% Grenache, 30% Syrah und 10% Mourvèdre aus 40 Jahre alten Reben vereint zu einem wunderbaren Tropfen. Er duftet nach dunkler Konfitüre und süßen Früchten, deren Aromen im Mund durch einen südfranzösischen Kräuterstrauß ergänzt werden. Goldmedaille Concours AOC Côtes du Rhône Villages et Crus Vinsobres 2011
- Château du Donjon, Grande Tradition 2011, AC Minervois, rot, 0,75 l,** **5,95 €/ 7,93 €/L**  
 Jean Panis, der Eigentümer von Château du Donjon vinifiziert diesen samtigen Wein aus Syrah, Grenache noir und Carignan. Er riecht und schmeckt nach reifen roten Früchten, Gewürzen und Mokka.

TOPSELLER

**Domaine Jaume, Altitude 420 2006, AC Vinsobres, rot, 0,75 l** **8,00 € / 10,67 €/L**  
 Bereits in vierter Generation macht die Familie Jaume fruchtige, elegante Weine. Ein Drittel dieses Weines wird 4 Monate in älteren Fässern ausgebaut. Neben roten eingekochten Früchten finden wir Aromen von Rosmarin, Lavendel und Lorbeer.

**Domaine des Coteaux des Travers, Cairanne 2009, Côtes du Rhône Villages, rot, 0,75l** **10,50 € / L 14,00 €**  
 Ein Wein mit üppigen Noten von Sauerkirschen und Beerenkonfitüre, Wacholder, Süßholz und Pfeffer. Die Zeitschrift „La Revue de France“ vergab für diesen Gaumenschmeichler die Auszeichnung: *Grandes Réussites*.

**Château du Donjon, Merlot du Donjon 2009, VdP des Coteaux de Peyriac, rot, 0,75l** **6,95 € / L 9,27 €**  
 Ein Drittel dieses Weines wird in Barriques ausgebaut, der Rest imahltank, so dass die Röstnoten nur einen dezenten Hintergrund für die Aromen von Kirschen, Pflaumen, Schokolade und Likör bilden.

**Domaine la Bouissiere, Vacqueyras 2010, AC Vacqueyras, rot, 0,75l** **15,60 € / L 20,80 €**  
 60% Grenache, 25% Syrah und 15% Mourvedre werden je zur Hälfte imahltank und in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Er wirkt fruchtbetont und dunkel mit Aromen von Heidelbeeren und Konfitüre. *90-93 Punkte in Robert Parkers „The Wine Advocate“ Ausgabe 197/2011 und 17+/20 bei Jancis Robinson.*

**Domaine Boudau, Le Clos 2012, AC Côtes du Roussillon, rot, 0,75 l** **7,20 € / 9,60 €/L**  
 DER FEINSCHMECKER empfahl den Boudau Le Clos 2008 in der Ausgabe Oktober 2009 in der Rubrik GUT&GÜNSTIG 11 Rote für den Herbst unter 10 Euro und folgender Beschreibung :... „Am Gaumen schmeichelnd und elegant, intensive Aromen von reifen dunklen Beeren, dazu von einer schönen Frische und mit sehr feinen Tanninen“. Der beschriebene 2008er ist ausverkauft der Le Clos 2009 inzwischen leider auch aber jetzt ist der Jahrgang 2010 des Boudau Le Clos eingetroffen (15.03.2011) und nach unserer Einschätzung genauso gut.

**Château Pesquie, Terrasses 2011, AC Côtes du Ventoux, rot, 0,75 l** **7,95 € / 10,60 €/L**  
 94 Parker Punkte für den Terrasses 2010. Der samtige Qualitätsgarant aus 70% Grenache und 30 % Syrah, sowie einem Hauch Carignan und Cinsault, schmeckt nach dunklen Kirschen, etwas Lavendel und einer Prise Pfeffer und Gewürzen. Der Ausbau erfolgt zu 35% in Barriques der Rest in Foudres.

**Domaine Saint-Georges d´ Ibry, Cabernet Sauvignon 2011, IGP Côtes de Thongue, rot, 0,75l** **6,20 € / L 8,27 €**  
 Dieser rebsortenreine Wein duftet stark nach Cassis. Am Gaumen ist er sortentypisch mit seinen feinen Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Kaffee. Entdecken Sie ein tolles Preis-/Genussverhältnis.

**Domaine La Galinière, Cabernet Sauvignon 2011, VdP des Coteaux de Peyriac, rot, 0,75 l** **4,95 € / 6,60 €/L**  
 Der purpurrote Cabernet überzeugt mit seinen saftigen Johannisbeer- und Kirscharomen. Die Tannine sind sanft und mit einer Prise Pfeffer „abgeschmeckt“.

**Château de Campuget, 1753 2010, AC Costières de Nîmes, rot, 0,75l** **7,20 € / L 9,60 €**  
 1753 ist die erste urkundliche Erwähnung von Château de Campuget. Der reine Syrah duftet stark nach dunklen Früchten, Holunder, Rosen, Friesen und Gewürzen, im Mund wiederholen sich die facettenreichen Aromen mit einer für die Syrah typischen, leicht erdigen Note.

**Terre di Campo Sasso, Primitivo 2011, IGT Puglia, rot, 0,75 l** **6,50 € / 8,67 €/L**  
 Primitivo ist nicht primitiv, sondern kommt von primus – eine zuerst reifende Traubensorte. Der Wein schmeckt nach saftigen eingelegten dunkelroten reifen Früchten, Kaffee und Schokolade.

**Terre di Campo Sasso, Syriacos 2008, IGT Sicilia, rot, 0,75 l** **8,50 € / 11,33 €/L**  
 Ein delikater Wein aus Nero d´Avola und Syrah, der nach dunklen Beeren, Sauerkirschen und Marzipan duftet. Am Gaumen würzige Kirsch- und Mokkanoten mit fein ausbalancierter Tanninstruktur.

**Rodriguez Sanzo, Lacrimus 5 2012, DOCa Rioja, rot, 0,75l** **5,50 € / L 7,33 €**  
 Der reinsortige Tempranillo aus einer der renommiertesten spanischen Weinregionen duftet sortentypisch nach Kirschen und Bittermandel, dazu kommt ein Hauch Kaffeelikör. Er bringt eine kraftvolle Struktur und angenehme Röstaromen ins Glas.

**Bodegas Agronavarra, Agramont Crianza 2008, DO Navarra, rot, 0,75l** **6,95 € / L 9,27 €**  
 Ein furchtbetontes Cuvée aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon, das Eindrücke von schwarzer Johannisbeere, Zimt und Nelken für uns bereithält. Ein Jahr in amerikanischen Barriques ausgebaut hat es eine gute Länge.

TOPSELLER

- Saladini Pilastrri, Rosso Piceno DOC 2012, rot, 0,75 l** **4,95 € / 6,60 €/L**  
 88/100 Punkte von Antonio Galloni in Robert Parkers The Wine Advocate. Zitat "The 2009 Rosso Piceno is one of the most delicious, rewarding wines in its price range. This generous, supple red flows with expressive dark fruit and a soft, approachable personality. A harmonious finish rounds things out in style. The Rosso Piceno is 70% Montepulciano and 30% Sangiovese. Anticipated maturity: 2010-2012." Jahr für Jahr von gleich bleibend guter Qualität.
- Morgante, Nero d'Avola 2010, IGT Sicilia, rot, 0,75 l,** **7,70 € / 10,27 €/L**  
 Der Nero d'Avola duftet angenehm nach Kirschen und Schlehen. Auf der Zunge kommen dann noch Kaffee, Orangenschale und Piment zur Abrundung hinzu. 89/100 von Antonio Galloni in Robert Parkers The Wine Advocate. Zitat: "Morgante's 2008 Nero d'Avola is a delicious entry-level wine bursting with dark fruit, spices and French oak. This is without question a powerful style of Nero d'Avola where the oak has added a measure of textural richness and complexity. In another few months the wine should be even more integrated. Anticipated maturity: 2011-2014."
- Poggio al Tesoro, Mediterra 2010, IGT Toscana, rot, 0,75l** **11,50 € / 15,33 €/L**  
 Der mediterrane Wein aus Bolgheri besteht aus den Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Sauerkirschen, dunklen Beeren, Blumendüfte entströmen dem Glas. Ein saftiger, dichter Wein mit einem beachtlichen Trockenextrakt von 33,75 g/l. 92 Punkte im Wine Spectator für den Jahrgang 2006!
- Allegrini, La Grola 2008, IGT Veronese, rot, 0,75l** **14,95 € / L 19,93 €**  
 Die Lage La Grola gehört zu dem Bestem was das Valpolicella zu bieten hat und dessen Wein erfreut mit einem Bukett aus Waldbeeren, Wachholder und Tabaknoten, welche durch Kaffee und schwarze Kirschen kraftvoll ergänzt werden. 2 Gläser im Gambero Rosso.
- Bodegas Marqués de Montecierzo, Emergente 2012, Navarra, rot, 0,75l** **4,80 € / L 6,40 €**  
 Das Cuvée aus Tempranillo, Cabernet und Merlot duftet nach dunklen Kirschen schwarzen Johannisbeeren und Mandeln. Im Mund klare Aromenstruktur und mineralische Frucht, lang.
- Gioacchino Garofoli, Camerlano 2007, IGT Marche, rot, 0,75l** **12,50 € / L 16,67 €**  
 Der üppige Wein aus Merlot, Montepulciano und Cabernet Sauvignon wirkt warm und weich in seiner Fruchtbetontheit – Dunkle Kirschen, Wachholder und Schokolade. *Silbermedaille im Decanter.*
- Domaine Pierre Usseglio & Fils, AC Châteauneuf-du-Pape 2008, rot, 0,75l** **23,80 € / L 31,73 €**  
 Einer der Besten 2008er, die man bekommen kann schrieb Parker – was daran liegt, dass Usseglio in schwierigen Jahren das Lesegut, welches sonst für seine beiden Topcuvées bestimmt ist, vollständig für den „normalen“ Châteauneuf-du-Pape verwendet. *90 Parker Punkte und 17/20 Punkte bei Jancis Robinson.*
- Domaine des Pasquiers, Sablet "Prebayon" 2009, Côtes du Rhône Villages, rot, 0,75l** **11,00 € / L 14,67 €**  
 Die Rebestände der Grenache, Syrah und Mourvedre sind über 50 Jahre alt. Die Trauben werden spät und per Hand gelesen. Auch ohne Holzausbau finden sich hier konzentrierte Aromen, reifer dunkler Früchte, Pflaumen, Tabak, Pfeffer und Thymian.
- Niepoort, Fabelhaft 2011, DOC Douro, rot, 0,75 l** **8,95 € / 11,93 €/L**  
 In der Weinzeitschrift Vinum vom April 2009 Ausgabe 4 wurde der 2006er im Test portugiesischer Rotweine mit 15 von 20 Punkten bewertet (Rundweg gut). „Zeigt Rasse, Frische und Dichte, fruchtig herbes Finale, kann noch reifen. Die Zeitschrift Weinwirtschaft zählte den 2006er zu den „Die 100 Weine des Jahres 2008“.
- Herdade do Esporão, Reserva 2010, DOC Alentejo, rot, 0,75 l** **16,80 € / 23,20 €/L**  
 "Interessante Aromatik von Rauch und Waldbeeren; dicht und fruchtig, gar etwas süß, immerhin mit festem, stützendem Tannin und feurigem Finale." schrieb die Vinum in der Ausgabe 04/2009 und gab 15,5/20 Punkten für den Jahrgang 2006.
- Angelo Rocca & Figli, Trentatre 2012, IGT Salento Rosso, rot, 0,75l** **6,40 € / L 8,53 €**  
 Der apulische Rote aus Cabernet-, Merlot-, Montepulcianotrauben duftet nach Brombeeren, Kaffee und Sauerkirschen. Im Mund eher Kirschkonfitüre, Kaffee, Sahne und dunkler Schokolade. Er wurde 6 Monate im Holz ausgebaut.