

Ausgesuchte Weine



zu herbstlichen Genüssen

Der Herbst bringt kräftige und würzige Gerichte auf den Tisch: Wild, Pilze, Geschmortes und Gebratenes wärmen Herz und Seele, wenn es draußen stürmt. Dazu passen leichte Sommerweine nur bedingt, gefragt sind gestandene Tropfen. Wir haben aus über 50 Kandidaten die besten für Sie herausverkostet.

Punkte	Weinbezeichnung	Bezugsquelle	Beurteilung	Preis
WEISSWEINE				
★★	2004 Weißhaus Pinot Bianco DOC Alto Adige, Kellerei Schreckbichl, 13,5 %vol.	Weinhandlung Schluckspecht, 34119 Kassel ☎ 05 61-2 26 28 www.schluckspecht.de	sehr duftig, Birnenaromen, füllig, ohne schwer zu wirken, saftig-knackiges Mundgefühl mit Schmelz, zu frischen Bandnudeln mit Pilzragout	13,90
★★	2004 Seifried Sauvignon Blanc Nelson, Neuseeland, Seifried, 12 %vol.	Bühmann Weine, 47443 Moers ☎ 0 28 41-88 30 360, www.buehmann.de	sehr typischer, grüner Neuseeland-Sauvignon, wie wir ihn lieben, Stachelbeer und grüne Paprika, buttrige Länge, zu Gemüsecuriche, Königsberger Klopse	9,99
★★	2004 Muga Blanco DOCa Rioja Bodegas Muga, 13,5 %vol.	Vinopolis, 86167 Augsburg ☎ 08 21-70 02 90, www.vinopolis.de	toll, weil dezent gemachter Barrique-Weißer (Viura) mit duftiger Art, leicht balsamischen Anklängen und saftiger Länge, stabil und elegant, zu Ragout Fin mit Pastetchen	9,50
ROTWEINE				
★	2002 Santa Rita Carmenère Reservado Rapel, Chile, Santa Rita, 14 %vol.	Barbara's wine yards, 68723 Schwetzingen ☎ 0 62 02-92 41 36, www.barbaras-wine-yards.de	kräftige Röstnote zu Paprikawürze, die an gegartes Fleisch vom Holzkohlegrill denken lässt, viel Beerenaroma (schwarze Wildbeeren), alles da, zu Rouladen mit Bleikraut	10,50
★	2003 Heilbronner Staufenberg Lemberger, QbA tr, Württemberg, Wg Friedauer, 13,5 %vol.	Wein & Getränkehandel Friedauer, 74377 Bad Friedrichshall, ☎ 0 71 36-91 03 94, www.friedauer.de	Fruchtbetonter, geradliniger Lemberger, der ohne Umschweife zur Sache kommt, angenehm frische Saftigkeit zu Maultaschen, klassischem Schweinsbraten	4,29
★	2003 Caverna Willsbach: Dieblesberg Ekt trocken Württemberg, Weingärtner Willsbach, 13 %vol.	Weingärtner Willsbach, 74182 Obersulm-Willsbach, ☎ 0 71 31-9 82 80 www.weingartner-willsbach.de	die Caverna war eher ein Barrique, in dem diese Cuvée lag und ihre Röstnoten annahm, weicher Saft sorgt für Trinkgenuss, zu Behrücken Baden-Baden	11,37
★★★★	2002 Domaine Boucabelle Monte Nero AOC Côtes du Roussillon Villages, J. Boucabelle, 13,5 %vol.	Les Vignerons Français, 61169 Friedberg ☎ 0 60 31-1 28 88, vigneron@t-online.de	Holz- und Röstaromen halten sich gut die Waage, Noten von Maraschino-Kirsche und Schokolade, viel Wein zu Gigot d'agneau mit viel Knoblauch	10,50
★★	2003 Domaine d'Éole Réserve des Carillons AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine d'Éole, 13 %vol.	Aux fins Gourmets, 55227 Mainz-Marienberg, ☎ 0 61 31-3 33 39 09, www.aux-fins-gourmets.de	im Duft stecken alle Noten der Provence: Lavendel, Beeren, Kräuter, wirkt leicht und elegant trotz knackiger Tannine, zu Daube provençale, Ratatouille	7,-
★	2002 L'Opéra de Villerambert Julien AOC Minervois, Château Villerambert Julien, 13,5 %vol.	Der Weinweber, 64285 Darmstadt, ☎ 0 61 51-6 37 80, www.derweinweber.de, sowie Les Vignerons Français (s.o.)	konzentriert und beerenhaft bei guter Struktur und Kräuternote (Zimt), eine Nuance erinnert fast an Himbeergurkt, Tipp: erst Gulasch, dann in die Ville zur Oper (Bize)	5,95
★	2000 Château Haut-Carmaillet AOC Haut-Médoc, 13 %vol.	Weinhandel Fehrmann, 50321 Brühl ☎ 0 22 27-91 32 21, www.weinhandel-fehrmann.de	dufter Röstig nach Brombeeren und Cassis, kraftvolle Médoc-Struktur mit Konturen, aber auch gutem Saft, gewinnt an der Luft (dekantieren), zu Lambricis provençalsen an Flagstones	14,90
★★	2001 Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva DOCG, Azienda Agr. Palagetto, 13 %vol.	Edeltraud Cresceri, 63320 Egelsbach ☎ 0 61 03-4 27 45, www.weinimport-cresceri.de	balsamisch gereift mit etwas Holz und edlem Mundgefühl, eine Spur tiefer als der 2003er aus gleichem Haus (5,90 Euro), passt zu Braten mit schwerer Sauce, Lamm	9,80
★★	2003 Morellino di Scansano DOC Poggio Morino, 12,5 %vol.	Viva-Vinum, 65207 Wiesbaden ☎ 0 61 27-96 82 12, www.viva-vinum.de	würziger Duft von geröstetem Speck und Pfeffer plus Kräuter, alles prima in Beerenaroma eingebunden, begleitet perfekt Pasta mit Fleischsauce, Kaninchenragout	7,90
★★	2002 Catullo Bertani Veneto IGT G. B. Bertani, 13 %vol.	Uhle Weinkontor Schwerin, 19055 Schwerin ☎ 03 85-56 29 56, www.weinhaus-uhle.de	der Cabernet spielt in allem die erste Geige (Pflaumensaft), modern italienisch bei tollem Saft und guter Tanninstruktur, zu Kassler in Blätterteig an Speckbohnen	12,80
★	2002 Baron Salvadori Anticois Riserva Alto Adige DOC, Val e Margreid-Ent'Alto, 13,5 %vol.	Wein-Forum Weiter, 82467 Garmisch-Partenkirchen, ☎ 0 88 21-7 44 08, www.wein-forum.com	viel Paprika und leichte Röstaromatik, ausgereift und saftig (lüften), alles gut abgerundet, hat genug Power für Südtiroler Speck-Knödel und deftige Braten	15,95
★	2003 St. Severin Blauer Zweigelt Qualitätswein, Kremstal, Winzer Krems, 13 %vol.	Vino d'Italia, 65719 Hofheim ☎ 0 61 92-2 31 70, www.vino-d-italia.de	herzhafter Zweigelt mit saftigen, vollen Schwarzkirschen- und Kirschmarmeladenaromen, sehr typisch, ausgereift, zu Rindermedaillons an Pfefferlingen und Paprikagemüse	6,99
★★★★	2003 Borsao Tres Picos Garnacha DO Campo de Borja, Borsao, 14,5 %vol.	Silkes Weinkeller, 42549 Velbert, ☎ 0 20 51-60 33 00, www.silkes-weinkeller.de	intensiver Duft von Kräutern (Thymian) zur Beerenfrucht, überraschendes Spiel, dicht und doch saftig bei gut eingebundener Tanninen, Filetspitzen zu Tryptan-Graviarteffeln	10,75
★★	2000 Viña Marro Crianza Rioja DOCa Domeco de Jarauta, 13 %vol.	La Tienda, 41239 Mönchengladbach ☎ 0 21 66-93 15-0, www.la-tienda.de	süßlich gereift mit Anklängen von Lakritz und Kompott, alles sehr fein und edel für eine reife Crianza (!), großes Glas und dazu Behrücken mit Kastanien an Portweinsauce	8,50
★★	2003 Al Mourvèdre Tinto Joven Alicante DO, 13,5 %vol.	Culinara Freiburg, 79098 Freiburg ☎ 07 61-3 75 36, www.culinara-freiburg.de	reife Noten von Kirsch und Kirschmarmelade plus Schoko, dazu sehr saftige Frucht mit Tanninkonturen, zu Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln	6,95
★★	2002 Castillo de Oja Crianza Vendimia Seleccionada, Rioja DOCa, 13 %vol.	Die Weinrebe, 35039 Marburg ☎ 0 64 21-48 51 54, www.die-weinrebe.de	süßliche Beerenfrucht mit weihnachtlichen Anklängen, stoffig bei feinem Biss, alles gut eingebunden, passt zu Schmorbraten mit Gratin dauphinois	13,90
★★	2004 Ermitano DO Jumilla Casa de la Ermita, 14 %vol.	Silkes Weinkeller, 42549 Velbert, ☎ 0 20 51-60 33 00, www.silkes-weinkeller.de	kräftige Holzkontur und würzige Syrah-Aromen, leicht süßliches Finish, alles sehr fein, zu Steak au poivre nicht verkehrt	5,90
★	2004 Casa Gualda Singular Vino de la Tierra de Castilla, Coop. Nuestra Señora de la Cabeza, 13 %vol.	La Vineria, 60386 Frankfurt ☎ 0 69-42 57 06, www.lavineria.de	beerenhafter, gelungener Roter mit erdigen Noten und gutem Säurebiss, ausgewogen und herzhaft, passt zu Pasta und Nudelaufgängen auch im Plural	5,95
★	2002 Garrigai Collita Negre Crianza DO Empordà-Costa Brava, 14 %vol.	Der Rioja-Weinspezialist, 10823 Berlin ☎ 0 30-7 82 25 78, www.rioja-weinspezialist.de	etwas eigenwilliger Duft (vom neuen Holz beeinflusst), süßliche Cranberry-Note bei eleganter Frucht, zu Fasan und anderem Wildgerügel	7,99
★	2004 Clos Lupo Monastrell DO Jumilla, Eigenabfüllung, 13,5 %vol.	Wein y Vinos, 10623 Berlin ☎ 0 30-31 50 60 80, www.vinos.de	fleischig, saftig, dicht, einfach sehr viel Wein für einen Superpreis, den keiner für möglich hält, würden wir für Gebratenes in Cognac-Sauce oder Lammfilet nehmen	3,90
★★	2003 Cellar Hand The Backchat Blend Western Cape, Flagstone, 13,5 %vol.	Kloos & Kloos, 55218 Ingelheim ☎ 0 61 32-43 18 28, www.afrika-wein.de	Saft und Würze bei Struktur und fischen Bis (Dreiviertel), von jeder Sorte etwas (Cabernet, Pinotage, Shiraz, Tinta Barroca ...), zu Gulasch mit hauswacher Spätzle	7,20