

Preisklasse bis 7 Euro

SEHR GUTE WEINE UND GUTER WEIN

€! 2014 Château l'Esparrou · Cuvée Bisconte · Côtes du Roussillon AC · élevé en fûts de chêne · Domaines Bonfils/Languedoc-Roussillon · Frankreich



(16,5 Punkte) – 13,5% vol · 6,90 € bei Paasburg's WAL

Es ist und bleibt der Bisconte, auch wenn der Wein aus rechtlichen Gründen jetzt Château l'Esparrou heißt. Seit zehn Jahren in diesem Preissegment ungeschlagen, das könnte ein Rekord für die Ewigkeit sein. Das Rebsortenquartett aus Frankreichs Süden – Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah – prägt diesen tief dunkelroten Wein. Er ist fruchtig und würzig, hat eine ausgewogene Tanninstruktur und eine herbe Süße im Abgang. Auch zu einem Waldpilzgericht mit großen Genuss.

€! 2014 Latour de France · Côtes du Roussillon Villages AC · Vignerons Catalans, Perpignan/Languedoc-Roussillon · Frankreich (16,5 Punkte) – 14,5% vol · 6,90 € bei Wein & Weinbedarf



Der Latour de France, der „Turm Frankreichs“ diente einst als erste Festung hinter der spanisch-französischen Grenze. Heute ist er das Markenzeichen einer Assemblage aus Syrah, Carignan und Grenache. Der Duft von dunklen Beeren wird geschmacklich ergänzt von Kirschen und Pfefferwürze. Die Tannine sind sehr gut eingebunden. Hier kann man zu Pasta mit Gulasch nichts falsch machen.

€! 2015 Les Terrasses Saint-Julien · Languedoc AP · Les Vignerons de St-Félix-St-Jean, St-Félix de-Lodez/Languedoc · Frankreich (16 Punkte) – 13% vol · 6,95 € bei Wein & Weinbedarf



Ein kraftvoller, tief dunkelroter Wein, in dessen Aromatik sich ein Potpourri roter Beeren, aber auch die Würze von Kräutern wie Rosmarin und Thymian finden. Vom Holzausbau stammen dezente Vanille- und Röstaromen. Die Frucht wird von geschmeidigen Tanninen unterstützt. Fleischgerichte, bevorzugt Lamm, passen bestens.

🍀 2015 Terræ Finca Vasallo · Garnacha · Bajo Aragón IGP · Bodegas Tempore – Bodegas y Vinos de Lécera (Bio)/Aragón · Spanien (15 Punkte) – 14% vol · 6,90 € bei Vinería Carvalho



Die Aromen von Erdbeeren, Waldboden, Tee und Schokolade gefallen ausnehmend gut. Alkohol und Säure bestimmen die Struktur entscheidend mit, während die Gerbstoffe eher verhalten sind. Da sind fettreiche Speisen wie z.B. Gänsekeulen angesagt.



Preisklasse 7 bis 12 Euro

SEHR GUTE WEINE

€! 2013 Navajas · Graciano Crianza · Rioja DOCa ·

Bodegas Navajas, Navarrete/Rioja · Spanien
(17 Punkte) – 13,5% vol · 10,50 € bei Paasburg's WAL



Graciano wird selten reinsortig vinifiziert, weil die Weine wegen ihres guten Potentials meist als Bestandteil einer Cuvée für Reservas und Gran Reservas verwendet werden. Antonio Navajas hat den Wein ein Jahr im Barrique ruhen lassen. Er ist kräftig, vollmundig und hat ein ausgewogenes Frucht-Tannin-Verhältnis. Wer kein Fleisch dazu mag, ist Broccolisalat mit roten Linsen.

€! 2015 Mountagniero · Côtes du Ventoux AC ·

Famille Saurel – Domaine Les Terrasses d'Eole,
Mazan/Rhône · Frankreich (16,5 Punkte) – 14,5% vol ·
8,50 € bei Welt der Weine



Grenache wird hier flankiert von Syrah und Mourvedre. Der junge dunkelrote Wein duftet nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, ist feinwürzig und hat eine herbe Grundstruktur, in der die lebendige Säure den Trinkgenuss beflügelt. Da kann allerlei vom Grill kommen: Sparerips, Auberginen, Zucchini beispielsweise.

2015 Diez Llorente · Roble · Ribera del Duero DO ·

Diez Llorente, Roa-Burgos/Kastilien-León · Spanien
(16,5 Punkte) – 13,5% vol · 9,90 € bei Vinería Carvalho



Ein rubinroter Tempranillo, der nach Brombeeren, Kaffee und Bitterschokolade duftet. Um geschmacklich in den Genuss der Aromenvielfalt zu kommen und das anfänglich adstringierende Tannin zu bändigen, sollte man dem Wein einen Aufenthalt in der Karaffe gönnen. Da er sehr vielseitig einsetzbar ist, wären Tapas die erste Wahl.

2014 Les Moulins de Turquant · Saumur Champigny
AC · A. & J. Couly Dutheil, Chinon/Loire · Frankreich
(16,5 Pkt.) – 12,5% vol · 11,50 € bei Welt der Weine



Ein dunkelroter Wein mit violetten Reflexen, der mit seinem wohligen Geruch von Cassis und Erdbeeren den Rotweinfreund begeistert. Er hat eine gute Stoffigkeit, bei der die Fruchtaromen in zugänglichen Gerbstoff gebettet sind. Die Säure ist präsent, was ihn zu einem guten Speisenbegleiter bspw. zur Leber Berliner Art macht.

2012 Eguren Ugarte · Crianza · Rioja DOCa · Eguren
Ugarte S.A., Laguardia/Rioja · Spanien (16 Punkte) –
13,5% vol · 8,95 € bei Wein & Weinbedarf



Eguren Ugarte, ein Klassiker! Das vielschichtige Bukett wird von Heidelbeeren sowie Cassis, Pflaumen, Vanille und Toastaromen bestimmt. Der Wein zeigt eine reife Tanninstruktur und passt gut zu einer Paella mit Fleisch.

🌿 2013 **Nature · Côtes du Rhône AC** · Familie Perrin, Orange (Ecocert)/Rhône · Frankreich (16 Punkte) – 13% vol · 9,21 € bei Mitte Meer



Die Familie Perrin gehört heute in fünfter Generation zu den großen Winzerfamilien Frankreichs, vor allem was den ökologischen Weinbau betrifft. Grenache und Syrah sind in diesem klassischen Côtes du Rhône vereint. Viel rote Frucht und weiches zugängliches Tannin kennzeichnen den Wein, der bestens zu einem Lammbraten passt.

2015 **Espelt · Garnacha · Empordà DO** · Espelt Viticultors, Vilajuïga - Girona (Bio)/Katalonien · Spanien (16 Punkte) – 14% vol · 9,90 € bei Vineria Carvalho



Ein dichter kirschröter Wein mit ansprechendem Beerenduft und interessanten Räuchernoten. Auch am Gaumen intensiv fruchtig, unterstützt von weichen Tanninen. Vollmundig und geschmeidig. Mittellanges und fruchtbetontes Finale. Gefüllte Paprikaschoten können wir dazu empfehlen.

GUTE WEINE

2013 **Les Terrasses du Larzac · Coteaux du Languedoc AC** · Charles-Walter Pacaud – Domaine la Croix Chaptal, St Andre de Sangonis/Languedoc ·



Frankreich (15,5 Punkte) – 13% vol · 10,50 € bei La cave de Bacchus
Ein charaktvoller Wein, der sich nicht gleich eindeutig mitteilt. Der Würzigkeit von Holz und Tabak steht eine süße Frucht gegenüber. Am Gaumen dann fruchtige Schmeichelei mit zupackenden Komponenten. Ein Partner zur knusprigen Rosmarinente.

2013 **Heredad García de Olano · Crianza · Rioja DOCa** · Bodegas García de Olano, Paganos/Rioja · Spanien (15 Punkte) – 14% vol · 8,90 € bei Vineria Carvalho



Reife Beerenfrüchte bestimmen Bukett und Geschmack. Dazu kommen Kräuter und Lakritz. Da die Tannine etwas rau sind und die Säure für Rotwein ungewöhnlich prägnant auftritt, braucht es rotes Fleisch vom Grill, um Harmonie herzustellen.

Preisklasse 12 bis 17 Euro

HERAUSRAGENDER WEIN

€! 2010 **Côtes du Jura AC** · Jean Bourdy, Arlay/Jura · Frankreich (17,5 Punkte) – 12,5% vol · 16,50 € bei Welt der Weine





Diese Cuvée aus den autochthonen Sorten Poulsard und Trousseau sowie dem Internationalisten Pinot noir gehört zu den besonderen Entdeckungen unserer diesjährigen Proben. Freilich mussten wir dafür etwas nachsitzen, denn frisch geöffnet präsentiert sich der Wein eher als kleines Weinchen: helles Rot, schlanker Körper, kräuterwürzige Noten, smartes Tannin. Doch nach zwei Stunden in der Karaffe oder 48 Stunden in der geöffneten Flasche entwickelt er eine faszinierende aromatische Tiefe und Komplexität. Ein ganz sauberer animalischer Duft wie von einem frisch gesatteltem Pferd dringt an die Nase. Dazu Sägespäne, Stroh, auch Dörrobst, Pflaumen im Speckmantel, Bratensaft und jede Menge ätherische Noten von Eukalyptus, Kiefernadeln und Thymian sind zu finden. Das wird grandios von Säure und Tannin unterstützt. Die Struktur ist elegant. Perfekt zum Coq au vin rouge – für den Fond aber eher einen einfachen Pinot nehmen.

Preisklasse 12 bis 17 Euro

SEHR GUTER WEIN

2011 Auro Rosso · Côtes du Ventoux AC · Famille Saurel – Domaine Les Terrasses d'Eole, Mazan/Rhône · Frankreich (17 Punkte) – 14,5% vol · 21,50 € bei Welt der Weine



Der 2011er Wein hat jetzt seine Trinkreife erreicht und wird dieses Niveau noch mindestens drei, vier Jahre halten. Im komplexen Duft sind Beeren und Pilze, aber auch Röstaromen und balsamische Noten vertreten. Geschmacklich ist er fruchtstüß und würzig. Er hat weiche Tannine und eine sehr guter Länge. Ein Festtagswein zu Rinderfiletspitzen mit Pfefferlingen.