

éero

Empfehlungen aus dem Portfolio
unserer VINUM WineTradeClub-
Partner sowie anderer Händler



ANIMIEREND



RASSIG



ANZIEHEND



KIRSCHIG

DO Penedès Anais 2024

U més U, Guardiola de Font-Rubí, Katalonien, Spanien
11 Vol.-%

88 Punkte | 2025 bis 2027
Transparent im Glas, der Duft ist umso intensiver, zeigt deutliche Rosensblätter, Traubenwürze, auch kräuterwürzige Noten. Frischer, schlanker Auftakt am Gaumen, etwas exotische Fruchtnoten, dann kommt wieder Würze hinzu. Feines Süsse-Säure-Spiel, das einen sehr animierenden und trinkigen Weisswein aus dem Penedès hervorbringt, gekeltert aus den Sorten Macabeu und Muscat. (mz)

7,50 Euro
jacques.de

Burgenland Blaufränkisch vom blauen Schiefer 2019

Weinbau Uwe Schiefer, Welgersdorf, Burgenland, Österreich
13,5 Vol.-%

91 Punkte | 2025 bis 2030
Trauben von über 50 Jahre alten Rebstöcken. Ein reifefähiger Klassiker, 30 Monate in grossen gebrauchten Holzfässern ausgebaut. In der Nase kühl und delikate, mit dezentem, rauchigem Anklang, schwarzer Kirsche und Wacholderbeeren. Im Mund schlank und rassig, mit griffiger Gerbstoffstruktur. Dann grüner Pfeffer, rote Kirsche und frische Wiesenkräuter. Fordernd. (cs)

24,50 Euro
doellerer.at

Frauenpower Fusion Vol. 1

Weinhaus Wörner Alanna LaGamba, Flonheim, Rheinhessen, Deutschland
10,5 Vol.-%

88 Punkte | 2025 bis 2028
Aus Dornfelder kann man keinen modernen Wein machen? Alanna LaGamba beweist das Gegenteil. Ihren Pét Nat keltert sie aus Dornfelder-Saftabzug mit einem kleinen Teil Silvaner. Fein, saftig und frisch zeigt er sich im Glas. Ganz viel frische Himbeere und Rhabarber und eine humorvolle Perlage. Der dezente Gerbstoff schafft eine ungeheure Anziehungskraft. Für uns der Inbegriff von guter Laune im Glas. (cs)

18,50 Euro
wine-and-glory.de

Alto Adige DOC Blauburgunder Johann 2023

Weinkellerei Josef Weger, Giran, Südtirol, Italien
13 Vol.-%

88 Punkte | 2025 bis 2028
Dezente, sehr saubere Pinot-Aromatik in der Nase. Vor allem rote Kirschen und dazu Kräuterwürze. Am Gaumen gradlinig und zugänglich, mit Wiedererkennungswert. Elegant. Ist sehr saftig. Perfekt zum Einstieg in Südtirol und seine Rotweine. Die gut eingebundene Säure und feine Gerbstoffstruktur machen ihn zu einem sehr trinkigen Begleiter zur leichten norditalienischen Küche. (cs)

13,90 Euro
bremerwein.de