

REISE NEWS RESTAURANTS HOTELS BERLIN WEIN

MARKT TERMINE

Feinschmecker-News aus Berlin über Essen und Trinken



Weine des Jahres 2010
Niko unter NEWS
Kommentar 1

02. Januar 2011

Weine, die uns 2010 beeindruckten. Teil 1: Rotwein



Edition Fritz Keller, der Spätburgunder R aus 2008 war die Überraschung: Wunderbare Frucht, Tabak, sehr ausgewogen, auch am nächsten Tag noch hellwach und das für 9,99 Euro bei Aldi-Süd. Musste eigentlich noch ein paar Flaschen in den Läden ab vom Schuss geben, also hin!

M by Michael Mondavi: ein dynamisch-fruchtiger, elegant-mächtiger Napa-Cabernet mit Sixpack-Bauch. Der Preis ist entsprechend, um die 200 Dollar.

Leoville Las Cases 09, Fassprobe im **Bordelais** verkostet. 101 Punkte. Ohne Worte

Jaspis 2005 von Ziereisen - einer der besten deutschen Spätburgunder



Wilhelmshof Spätburgunder Wilhelm 2007: Dicht, komplex, das Holz fein eingebunden, burgundisch (Sonderpreis 2010 der DLG für den besten Spätburgunder).

Dr. Heger: Achkarrer Schlossberg, Spätburgunder 2007 GG, mineralisch und fest, komplex und lang

Eilwanger - die Hades-Weine, vor allem der Lemberger, werden immer eleganter

Martin Waßner - Spätburgunder 07 Schlatter - ein kleines, dichtes, animalisches Frucht-Monster

Burg Ravensburg Dicker Franz - er hält, was er verspricht

Ramos Pinto Douro 2006 - schwer und lustvoll

Apegadas, Qta. Velha, Douro, Grande Reserva 2007 - das ist das große Monster aus Frucht, Tabak, Alkohol (knapp 15 Prozent), davor fürchtet sich Portwein

In den kommenden Tagen folgen Weißwein, Sekt, Entdeckungen und die Winzer des Jahres

Zu den [Weinen des Jahres 2009](#)



[zurück](#)

Genießer leben besser



ÖSTERREICH WEIN

VDP Große Gewächse

Die Großen Gewächse aus 2009, 2008 und 2007



Der Bordeaux-Report

Die Jahrgänge 2009, 2008 und 2005



Drinks & Cocktails

Whisky, Wodka und Gin, Cognac und Amaro



Wein-Suchmaschine

1000 Weine sortiert nach Preis, Punkte und Sorte



Life & Style

Luxus, Champagner und spritzige Geschenke




Die WEIN- & GOURMETWELTEN – powered by Perfetto – präsentieren das Berlin-Menü im Januar: **Im Restaurant Gendarmerie**

ONLINE-KATALOG



more exclusive more inclusive
WELTWEIT URLAUBSGLÜCKLICH
MEHR INKLUSIVE

KOLUMNEN



Honza Klein unterwegs



grün & wild



Kulinarisches Interview



Küchentrends mit Jens Cygon

e-mail eintragen:

abonnieren

facebook



Margaux & Mouton

