

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

2 Wein des Monats • 3 FONSECAS Portweine • 7 45 Jahrgänge Montrachet • 12 Weingut Albrecht Schwegler
14 Friaul: Italienisches und slowenisches Collio



AXEL
PROBST
PRÄSENTIERT

Fonsecas Vintage Ports



Fonseca Quinta do Panascal

Vintage Ports

Fonseca: Always on track

von Axel Probst

Fonseca Vintage Ports sind in den Top-Jahren im Vergleich zu anderen Häusern gerne um 25 Prozent teurer, verfügen dafür aber über ein atemberaubendes Entwicklungspotenzial. Die qualitative Hochphase des Hauses Fonseca bilden die Jahrgänge 1948 bis 1977, doch auch neuere Jahrgänge sind unter Investitionsaspekten sicher eine Kaufempfehlung wert. Fonseca Vintage Ports aus dem Jahrgang 1970 (und davor) gehören zu den grössten Genüssen, die die Portwein-Welt zu bieten hat.

Neben dem nur in homöopathischen Dosen hergestellten Vintage Port Nacional von der Quinta do Noval gehören die älteren Jahrgänge der Vintage Ports von Fonseca immer zu den teuersten. Eine wichtige Rolle dürften dabei die geradezu atemberaubende Konstanz in der Qualität sowie der oft fruchtig-verführerische, aber nie wuchtige Stil spielen. Abgesehen vom Jahrgang 1980 ist Fonseca bei den generell deklarierten Jahrgängen «always on track» und zwar wirklich immer. In vielen grossen Jahrgängen wie 1955, 1963, 1966, 1970, 1985, 1994, 2000 oder 2003 sind Fonseca Vintage Ports unter den Top Drei zu finden.

Kurze Historie Fonseca

Den Grundstein zu Fonseca legte Manoel Pedro Guimaraens bereits 1822, als er

sich bei der bereits bestehenden Firma Monteiro einkaufte und diese anschliessend in Fonseca & Monteiro umbenannte. Aufgrund politischer Verfolgung musste Guimaraens kurz nach seiner Beteiligung an Monteiro aus Portugal nach England fliehen. Von England aus leitete die Familie die Firmengeschicke bis 1927.

Während der ersten Jahre wuchs Fonseca erheblich und exportierte bereits 1847 den ersten Fonseca Vintage Port nach England. Fast genau ein Jahrhundert später wurden in den Nachkriegswirren die beiden Top-Portweinhäuser Taylor und Fonseca unter einem einheitlichen Management zusammengelegt, behielten aber ihre individuelle Stilistik bei. Ein wesentlicher Garant für die gleichbleibende Qualität der Fonseca Vintage Ports ist die Kontinuität der Verantwortlichen. Im letzten Jahrhundert haben nur vier Mitglieder der Guimara-

ens-Familie die «final blends» verantwortet: Von 1896 bis 1948 Frank Guimaraens, danach Dorothy Guimaraens für den Jahrgang 1955, von 1960 bis 1991 Bruce Guimaraens und seit 1992 David Guimaraens, aktuell einer der charismatischsten und begabtesten Önologen des Douro-Tals.

Seit den späten Siebzigerjahren des 20. Jahrhunderts sind drei Quintas für die Fonseca Vintage Ports verantwortlich: Quinta do Panascal mit 44 Hektar Weinreben Fonseca's Vorzeige-Quinta, Quinta do Cruzeiro mit 13 Hektar und die in unmittelbarer Nachbarschaft zu Cruzeiro gelegene Quinta de Santa Antonio mit etwa 26.000 Weinstöcken auf 6 Hektar. Alle drei Quintas produzieren jährlich knapp 300 pipas Portwein (300 x 550 Liter = 165.000 Liter). Selbstverständlich können und werden Trauben auch zugekauft. Hier hängt es aber von den indivi-

FONSECA

duellen Jahrgangsqualitäten ab, ob diese im Vintage Port verwendet werden. Die Premium Ruby Category BIN 27 ist ebenfalls von sehr guter Qualität und erleichtert den Einstieg in die Portweinwelt für relativ kleines Geld. Bereits seit 1973 wird der Bin 27 produziert. Der Name wird von der 27. Sektion des Weinkellers abgeleitet, in dem alle Portweine in den ersten Jahren lagern. In dieser 27. Sektion (BIN 27) werden traditionell die besten Weine Fonsecas gelagert.

Fonsecas Portfolio umfasst drei verschiedene Vintage Ports, den klassischen Fonseca, den Single Quinta Vintage Port von der Quinta do Panascal auf der Südseite des Douro und den Fonseca Guimaraens Vintage Port. Der Guimaraens ist quasi ein Zweitlabel, das Trauben von verschiedenen Fonseca Quintas verwendet und nur in Jahren produziert wird, in denen kein klassischer Fonseca Vintage Port hergestellt wird. Obwohl Fonseca Vintage Ports nie maskuline Tannin-Wuchtrumpfen sind, reifen sie hervorragend. Das Zweitlabel Guimaraens zeigt oft ein beeindruckendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Fonseca Verkostungsnotizen

BIN 27: Minimal transparente, saubere, mittelrote Farbe. Balancierte Frucht-Kaffee-Nase mit einem würzigen Hintergrund. Fruchtiger, strukturierter Gaumen mit spürbarer Himbeer-Brombeernote, Kaffee und weichen Tanninen. Mittellanger Abgang. **16/20 austrinken**

Crusted Port

Ein Crusted Port ist ein Port aus einem oder mehreren Jahrgängen, der zum angegebenen Jahr ungefiltert abgefüllt wird und dann mit den Jahren und Jahrzehnten ein Depot bildet, den sogenannten Crust. Beim Crusted Port wird immer nur das Jahr der Abfüllung auf dem Etikett angegeben, nie die Jahrgänge der verwendeten Weine.

Commemorative Crusted Port (bottled 2008): Mit diesem Crusted Port feiert Fonseca das 200. Bestehen seit der Aufnahme der Handelsbeziehungen. Önologe David Guimaraens verwendete für diesen Crusted Port Weine aus den Jahrgängen 2005 und 2006. Dunkelrote, blickdichte Farbe. Strukturierte, fruchtig-würzige, säurebetonte Nase. Fruchtig-eleganter Gaumen, balanciert, Schokolade. Mittellanger Abgang. **16/20 –2025**



Crusted Port (bottled 2004): Dunkelrote Farbe mit intensiverem Farbkern. Frische, noch gut strukturierte, schokoladige Nase. Eleganter, schokoladig-fruchtiger Gaumen, Himbeere. Mittellanger Abgang. **16/20 –2020**

Late Bottled Vintage Port 1991: Fonsecas Late Bottled Vintage Ports werden relativ stark gefiltert, so dass sie eher zum direkten Verbrauch als zur Lagerung hergestellt werden. Transparent mittelrote Farbe mit braunen Reflexen. Viel Malz und Honig in der Nase, unstimmig. Leichter, zu weit gereifter Gaumen, flach. Kurzer Abgang. **NR vorbei**

Late Bottled Vintage Port 2009: Volle, tiefdunkelrote Farbe. Minimal vegetabil, fruchtige Nase, Cassis und Himbeeren. Viel Druck am Gaumen, würzig, mit spürbaren Tanninen, Schokolade-Kaffee-Noten. **17/20 –2020**

10 Year Old Tawny: Transparente, dunkelrote Farbe. Leicht süsse, noch fruchtige Nase, im Hintergrund Nussnoten, Rosinen. Eleganter, stimmiger Gaumen, noch Restfrucht vorhanden, dahinter Nuss-Mix. Mittellanger Abgang. **16/20 austrinken**

20 Year Old Tawny: Dunkelorange-rote Farbe. Malzig-nussige Nase, hintergründig Würznoten. Am Gaumen viel Nuss-Marzipan-Mix, samtig, ansprechend strukturiert. Mittellanger Abgang. **17/20 austrinken**

Vintage Port Guimaraens 2013: Violett-dunkelrote Farbe. Frische, fruchtige Nase, Cassis und roter Beerenmix. Fruchtig, frischer Gaumen, spürbare Tannine, viel Cassis und rote Beeren. Mittellanger Abgang. **16/20 –2040**

Vintage Port 2011: Fast schwarze Farbe mit violetten Reflexen. Würzige Nase, Teer und Himbeeren. Komplexer, würziger Gaumen, roter Beerenmix, Teer-Noten, perfektes Tanningerrüst. Intensiver, langer Abgang. **18/20 2030–2080**

Vintage Port 2009: Volle dunkelrote Farbe. Elegante florale und fruchtige Noten im Bouquet. Auch am Gaumen elegant, mit samtigen Tanninen und ausgewogener Kirsche und Johannisbeere. Voller langer Abgang. **17+/20 2025–2060**

Vintage Port Panascal 2008: Schwarzwiolette Farbe mit mittleren Reflexen, sehr konzentriert. Heidelbeer- und Kirschmarmelade in der Nase, satte Frucht, leicht alkoholisch. Säure, Tannine, Frucht im Gaumen. Klassischer als der Guimaraens desselben Jahrgangs. **17/20 2020–2045**

Vintage Port Guimaraens 2008: Tief-schwarze Farbe, volle Reflexe. Reife, fast überreife Früchte und Marmeladennoten in der Nase, leichte Säure. Voller, runder Gaumen, softe Tannine, Säure und Frucht, Himbeeren und Kirsche. **16+/20 2020–2040**

Vintage Port 2007: Tiefdunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Offene, johannisbeerbetonte Nase. Am Gaumen eleganter, verhalten fruchtig. Filigrane Säure und Tannine. Mittellanger Abgang. **17/20 2020–2040**

Vintage Port Panascal 2005: Tief-schwarze Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Offene, fruchtbetonte Nase mit satter Schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Komplexer, fruchtbetonter Gaumen mit spürbarem Tannin-Säurerüst. Mittellanger Abgang. **17/20 2020–2050**

Vintage Port Guimaraens 2005: Volle violette Reflexe in der tiefroten, fast schwarzen Farbe. Wie der 2004er schon leicht gereifte Nase. Fruchtiger, leicht säurehaltiger Gaumen. Kurzer, fruchtbetonter Abgang. **16/20 2020–2035**

Vintage Port Panascal 2004: Volle, tiefrote Farbe. Vegetale Noten im Bouquet, gereifte Früchte, fast überreif, leicht gebacken. Auch am Gaumen überreif mit erkennbarer Säure, Rosinen. Mittellanger Abgang. **16/20 2020–2040**

Vintage Port Guimaraens 2004: Dunkelrote Farbe. Ansprechende Konzentration in der vordergründig fruchtigen Nase. Am Gaumen spürbare Säure. Mittellanger Abgang mit präsentem Alkohol.

16/20 2020–2040

Vintage Port 2003: Blickdichte, reflektierende Farbe. Leicht süsse, florale Nase. Femininer als der Taylor Vintage Port 2003, aber auch spürbare Säure und Tannine. Intensiver, voller Gaumen. Langer, würziger Abgang.

18/20 2030–2100

Vintage Port Panascal 2001: Minimal transparente, dunkelrote Farbe. Gut stützende Säure und Frucht in der Nase. Viel Himbeeren und Schwarze Johannisbeere, weisser Pfeffer im Hintergrund. Spürbare Süsse am Gaumen, Frucht und Säure, elegantes Tanningerüst. Mittellanger Abgang.

17/20 2025–2045

Vintage Port Guimaraens 2001: Volle tiefdunkelrote Farbe. Ausgeprägte Würznoten im sonst eher eleganten Bouquet. Ansprechende Komplexität mit Himbeeren, Säure und Tanninen im ausgezeichneten Verhältnis. Klassisch.

17/20 2025–2060

Vintage Port 2000: Volle, dunkelrote, leicht stumpfe Farbe. Intensive, strukturierte Nase. Schokolade, Schwarze Johannisbeere und Kirsche, hintergründig würzig. Würzig-fruchtiger Gaumen, Kirsche, Zartbitterschokolade, Pfeffer, Tannine spürbar. Unterschwellig komplexer Abgang. Derzeit voll in der Reduktionsphase.

18+/20 2025–2060

Vintage Port 1997: Blickdichte, dunkelrote Farbe mit intensivem Farbkern. Reduktive Nase, derzeit nicht sonderlich überzeugend. Unterschwellig, aber mit viel Druck. Auch am Gaumen derzeit unspektakulär, Tabak, Kirsche. Mittellanger Abgang.

17+/20 2030–2060

Vintage Port Guimaraens 1996: Transparent, mittelrote Farbe. Würzige, ansprechende Nase. Schokonoten und Karamell am Gaumen. Schoko-Toffeee-Abgang. Der beste 96er bisher.

17/20 –2030

Vintage Port Guimaraens 1995: Dunkelrote, blickdichte Farbe. Kompakte, dichte Nase mit Süssholz, Lakritze und rotem Beerenkorb. Auch am Gaumen dicht, spürbare Tannine, Kirsche, Lakritze. Mittellanger Abgang.

17+/20 2020–2040

Vintage Port 1994: Tiefdunkelrote Farbe mit intensivem Farbkern. Minimal reduktive, intensive Nase mit satter Schokolade und rotem Beerenkorb. Druckvoller, intensiver Gaumen mit massiven Schoko-Frucht-Noten. Langer, komplexer Abgang.

19/20 –2080

Vintage Port 1992: Blickdichte, strukturierte, dunkelrote Farbe mit fast

schwarzem Kern. Floral-fruchtige Nase, Himbeeren. Fruchtig-schokoladiger Gaumen mit gut stützender Säure und mittellanger Abgang.

17/20 –2050

Vintage Port Guimaraens 1991: Minimal transparente, dunkelrote Farbe. Leicht gereifte, frische, schokoladige Nase, weisser Pfeffer. Balancierter, eleganter Gaumen, Schokolade, Pfeffer. Mittellanger Abgang.

17/20 –2035

Vintage Port Guimaraens 1988: Blickdichte, tief schwarze Farbe. Knackige, strukturierte Nase, minimal überreif. Komplexer, kantiger Gaumen, hat sich noch nicht wieder geöffnet, viel Säure. Mittellanger Abgang. Potenzial!

17+/20 2020–2045

Vintage Port Guimaraens 1987: Tiefe, dunkelrote Farbe. Frische, fruchtige Nase, Himbeeren, Kirsche. Fruchtbetonter Gaumen, stimmig und balanciert, Milkschokolade und Tabak. Mittellanger, schokoladiger Abgang.

17/20 –2035

Vintage Port Guimaraens 1986: Eine der besten Möglichkeiten, den Unterschied zwischen einem Zeittabel (Single Quinta Vintage Port) und einem regulären Vintage Port zu erklären, sind der Guimaraens 86 und der Fonseca 85. Während der 85er noch voll in der Fruchtblüte steht, zeigt der 86er eine transparente, mittelrote Farbe. Frische, elegante Nase mit Malz, unterschwellig Minze und Himbeeren. Relativ eindimensionaler Gaumen mit Malznoten. Kurzer Abgang.

16/20 austrinken

Vintage Port 1985: Der beste Port des Jahrgangs 1985 und der Vintage Port, der die längste Zeit von allen mir bekannten in der Reduktionsphase gewesen ist. Tiefdunkelrote, nahezu blickdichte Farbe, ohne Wasserrand. Derzeit verhaltene, aber unterschwellig druckvolle Nase, Lakritze, Kirsche, Schokolade. Intensiver, strukturierter Gaumen, stoffig. Viel Druck. Langer, lakritz- und fruchtbetonter, komplexer Abgang. Von dem 85er Fonseca wurden mehr als 200.000 Flaschen hergestellt – die bis dahin grösste Menge eines Vintage Ports. Riesenpotenzial.

18+/20 –2080

Vintage Port Guimaraens 1984: Dunkelrote Farbe. Kaffee- und Tabaknase. Leichter, voll integrierter Gaumen, Kaffee und Himbeeren. Kurzer, aber voll integrierter Abgang.

16/20 austrinken

Vintage Port 1983: Volltransparente, mittelrote Farbe. Gebackene Noten in der Nase, vegetal, dahinter noch Frucht und Malz, Liebstöckl. Auch am Gaumen zunächst flach, hintergründig dann Malz- und Fruchtnoten. Kurzer Abgang.

16/20 –2025

Vintage Port 1980: David Guimaraens hat mir erklärt, dass – warum auch im-

mer – bei diesem Jahrgang die Quantität vor der Qualität stand. Während die meisten anderen Produzenten solide Jahrgangsports hergestellt haben, ist der 1980er Fonseca ein sehr eleganter, leichter Vertreter. Aus der Magnum: transparente, dunkelrote Farbe. Elegante, malzig-frische Nase, Toffee, Minze, Schokolade. Leichter, aber aromatischer Gaumen. Elegante Butterscotch-Noten, Karamell. Mittellanger Abgang.

Normalflaschen: 16/20 austrinken, Magnums: 17/20 –2020

Vintage Port Panascal 1978: Klare, rot-orange Farbe mit ausgeprägtem Wasserrand. Elegantes Bouquet, Minznoten. Auch am Gaumen sehr leicht, wirkt fast wässrig. Kurzer Abgang.

14/20 austrinken

Vintage Port 1977: Volltransparente, mittelrote Farbe, erkennbarer Wasserrand. Frische Nase, viel Frucht und Finesse. Druckvoller, komplexer Gaumen mit viel Finesse, Pfeffer, Kräuter. Langer, gut strukturierter Abgang.

18+/20 –2060

Vintage Port Guimaraens 1976: Tiefdunkelrote, fast schwarze Farbe, wenig Alterungsspuren (dunkler als der 1970er Vintage Port!). Extrem konzentrierte Nase, floral-würzig. Auch am Gaumen sehr konzentriert: Frucht, leichte Säure, Alkohol, Kaffee, Malz. Langer, voller Abgang. Sehr gut und absolut überraschend.

17+/20 –2050

Vintage Port 1975: Erstaunlich tiefrote Farbe für dieses Jahr. Elegante, fruchtig frische Nase mit Kräuterfinish. Lebendiger, säuregestützter Gaumen, Pfeffer, minimale Restfrucht, Schokolade. Mittellanger Abgang.

17/20 –2025

Vintage Port Guimaraens 1972: Helles Beige mit leicht bräunlichen Reflexen. Verhaltene Nase, Minznoten. Sehr weit gereifter Port, im Mund elegante Malz- und Honignoten.

17/20 austrinken

Vintage Port 1970: Gleichmässige, dunkelrote Farbe, wenig Wasserrand. Frische, fruchtige, leicht säurehaltige, sehr lebendige Nase. Zunächst massive Himbeere, dann mit zunehmender Dekantierzeit Würznoten, vielschichtig, hintergründig florale Noten. Spürbares Tanningerüst und Säure, langer Gaumen, intensiv und komplex. Viel Tabakwürze, Restfrucht und die ersten Honig- und Karamellnoten. Langer, voller Abgang mit medizinischen Noten.

18+/20 2020–2070

Vintage Port Guimaraens 1968: Minimaler Wasserrand im vollen Dunkelrot. Verhaltene Bouquet. Leichter, integrierter Gaumen, ansprechende Toffeenoten. Verführerischer Abgang.

17/20 –2030

FONSECA



Vintage Port Guimaraens 1967: Jugendliche, volle, dunkelrote Farbe. Elegante Nase, viel Minze und Schokolade. Weicher, samtiger Gaumen mit viel Schokolade und Karamell. Mittellanger, voller Abgang. **17/20 –2050**

Vintage Port 1966: Tiefe, dunkelrote Farbe, der man das Alter nicht ansieht. Frisches, fruchtig-volles Bouquet. Brombeeren, Kirsche, Tabaknoten, Pfeffer. Tiefer, komplexer Gaumen mit allerlei rotbeerigen Fruchtnoten, hintergründig malzig. Floral frisch. Langer, voller Abgang. **19/20 –2060**

Vintage Port Guimaraens 1964: Überraschend dunkle Farbe, viel jünger als erwartet. Frische, volle Nase. Florale Noten und leichte Würze. Ähnlicher Gaumen mit zusätzlichen Eukalyptusnoten. Kurzer, aber balancierter Abgang. **17/20 –2040**

Vintage Port 1963: Transparente, tiefdunkelrote Farbe. Frische florale Noten in der Nase, Minze, Tee, Tabak. Voller, intensiver, mehrschichtiger Gaumen. Süsse, tiefe Struktur, Schokolade, Kaffee. Komplexer, voller Abgang. **19/20 –2060**

Vintage Port Guimaraens 1961: Auffallend dunkelrote Farbe, sehr jugendlich. Ausdrucksstarkes Bouquet mit überwiegend Honigaromen, vielschichtig. Voller, runder Gaumen mit Kombinationen von Honig, Malz und Karamell, hintergründig Würznoten. Mittellanger Abgang. Für ein Zweitlabel mit dem Alter überraschend frisch. **17/20 –2035**

Vintage Port 1960: Volltransparente, orangerote Farbe. Eukalyptus und Minze in der Nase, ätherisch, aber anspre-

chend. Am Gaumen Säure und Alkohol spürbar, dahinter ätherische Noten. Langer, leicht medizinischer Abgang. **17/20 –2025**

Vintage Port Guimaraens 1957: Altersentsprechende hellrote Optik mit braunen Reflexen. Eigenwillige Minz- und Tabaknoten im Bouquet. Viel Eukalyptus und Minze, leicht störende Säure am Gaumen. Ein gutes Beispiel für einen Port, der bestimmt nie ausgewogen war und es auch nie sein wird. **14/20 austrinken**

Vintage Port 1955: Mittelrote, volltransparente Farbe mit leichten Brauntönen. Intensive Toffee-Honig-Nase, Schokolade, Karamell. Cremiger, voller Gaumen. Schokolade, Kräuter, Toffee, Zimt. Langer, voller, intensiver Abgang. **19/20 –2040**

Vintage Port 1948: Intensive, volltransparente, dunkelorange Farbe. Balancierte, minimal jodhaltige, würzige Nase mit einem satten Kräuterhintergrund und Toffee. Samtiger, voller, intensiver Gaumen mit perfekt stützender Säure, Honig und allerlei Kräutern. Langer, perfekt strukturierter, mehrstufiger Abgang. **19/20 –2040**

Vintage Port 1945: Tiefdunkelrote, volle Farbe. Volle Minz-Schoko-Kräuternase, unterschwellig komplex. Eleganter minziger Kräutergaumen, Schokolade, Malzfinish. Langer, voller Abgang. **18/20 –2050**

Vintage Port Guimaraens 1942: Sehr ausgezehrte, hellbeige Farbe mit braunen Reflexen. Ausgeprägter Wasserrand – wirkt optisch sehr müde. Verhaltene Nase mit Honig und Malznoten. Über-

schend intensiver Gaumen mit Karamell und Malz, hintergründig Bienenwachs. Langer, voller Abgang. **17/20 –2025**

Vintage Port Guimaraens 1933: Dieser Port entstammt direkt dem Flaschenkeller von Fonseca. Hellbraune Farbe mit dunkelroten Reflexen. Ausgeprägter Wasserrand. Erhabene Karamellnote in der Nase, ganz leicht Minze im Hintergrund. Viel Toffee und gut stützender Alkohol am Gaumen. **17/20 austrinken**

Vintage Port 1920: Braunrote Farbe. Noch überraschend viel Rot darin. Ätherische Noten, Kaffee und Schokolade in der Nase, dahinter Honig. Samtiger, fast cremiger Gaumen mit viel Druck, Säure, Milkschokolade, Honig. Sehr langer rauchiger, minzbetonter Abgang. **18/20 –2025**



Impressum

Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH,
Ernst-Mey-Str. 8, D-70771 Leinfelden
Tel.: +49 (0)6131 5841-122
E-Mail: info@WeinWisser.com

Geschäftsführer: Peter Dilger

Verlagsleitung: Marc Reisner

Internet: www.weinwisser.com

Chefredaktion: Petra Münster

Autoren/Fotos: Markus Budai, René Gabriel, Dr. Stefan Krimm, Thorsten Kogge, Axel Probst, Weingut Baron Knyphausen

Foto Titelseite: Axel Probst

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Michael Günther,
Tel.: +49 (0)6131 5841-126,
michael.guenther@konradin.de

Abonnements: Brigitte Sauer,
brigitte.sauer@konradin.de

Grafik: Konradin Druck GmbH,
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

Druck: Druckerei Zeidler GmbH & Co. KG,
D-55252 Mainz-Kastel

Kombiabonnement Print/Digital p.a.:

CHF 159,50 (Schweiz); EUR 132,-
Komplettes Aboangebot siehe
www.direktabo.de

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.