

# D e g u s t a t i o n s m e n ü

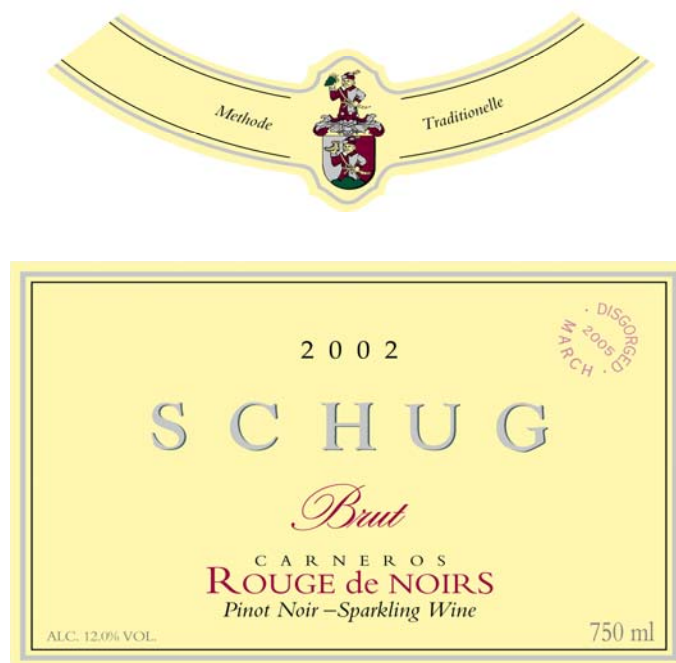
Thema: **Pinot Noir meets Spätburgunder**

Exklusive Präsentation mit Parallelverkostung  
Walter Schug, Carneros (Kalifornien) und  
Werner Näkel (Weingut Meyer-Näkel, Dernau, Ahr)

Ort: Fischer's Restaurant, Oberursel, Am Markt 6

Name: \_\_\_\_\_

| Wein Nr.                                                                                               | Jhrg. | Weinbezeichnung Rebsorte                                 | Weingut     | Optischer Eindruck "Colore" | Geruch "Odore" | Geschmack "Sonore" | Bemerkung |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|----------------|--------------------|-----------|
| <b>Amusegueule's</b>                                                                                   |       |                                                          |             |                             |                |                    |           |
| 1                                                                                                      | 2002  | Rouge de Noir, Carneros, Brut                            | Schug       |                             |                |                    |           |
| 2                                                                                                      | 2004  | Illusion Nr. 1, Spätburgunder, brut                      | Meyer-Näkel |                             |                |                    |           |
| <b>Roh marinierter Thunfisch mit Wasabi und Paprikavinaigrette an kleinem Salatbouquet</b>             |       |                                                          |             |                             |                |                    |           |
| 3                                                                                                      | 2002  | Spätburgunder, "Illusion"                                | Meyer-Näkel |                             |                |                    |           |
| 4                                                                                                      | 2004  | Chardonnay, Carneros                                     | Schug       |                             |                |                    |           |
| <b>Rückenstück vom Maibock rosa gebraten mit frischen Spitzmorcheln Brokkoli, hausgemachte Spätzle</b> |       |                                                          |             |                             |                |                    |           |
| 5                                                                                                      | 2003  | Blauschiefer, Spätburgunder QbA trocken, Ahr             | Meyer-Näkel |                             |                |                    |           |
| 6                                                                                                      | 2004  | Pinot Noir, Sonoma                                       | Schug       |                             |                |                    |           |
| <b>Panaché von Dörripflaumen und Sauerkirschen mit Spätburgundereis</b>                                |       |                                                          |             |                             |                |                    |           |
| 7                                                                                                      | 2003  | Spätburgunder Meyer-Näkel, "S", Ahr, Magnum, -limitiert- | Meyer-Näkel |                             |                |                    |           |
| 8                                                                                                      | 2003  | Pinot Noir, Carneros Estate, Sonoma                      | Schug       |                             |                |                    |           |



### WINE STATISTICS

|                               |                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CUVEE:</b>                 | 100% Carneros Pinot Noir, Ricci Vineyard "K Block"                                                         |
| <b>HARVEST DATE:</b>          | August 31 <sup>st</sup> , 2002                                                                             |
| <b>SUGAR AT HARVEST:</b>      | 20.7 degrees Brix                                                                                          |
| <b>FERMENTATION:</b>          | 3 days skin contact in Stainless Steel Rotary Fermenter, followed by cool fermentation in stainless steel. |
| <b>TIRAGE AND DISGORGING:</b> | 18 months <i>en tirage</i> (on the yeast); disgorged in March 2005.                                        |
| <b>ALCOHOL:</b>               | 12.0% by volume                                                                                            |
| <b>DOSAGE:</b>                | 0.70 g/100ml sugar dosage; total residual sugar = 0.80 g/100ml                                             |
| <b>ACIDITY:</b>               | TA = 0.48 g/100ml; pH = 3.38                                                                               |
| <b>PRODUCTION:</b>            | 659 cases (12x750ml)                                                                                       |
| <b>RELEASE DATE:</b>          | May 1 <sup>st</sup> , 2005                                                                                 |
| <b>WINERY RETAIL:</b>         | \$25 per 750ml bottle, upon release                                                                        |

### WINEMAKER'S NOTES

*In the tradition of my home estate in Germany, we offer this **Sparkling Pinot Noir** as a celebration of the intense yet delicate flavors the Pinot Noir grape has to offer. During my childhood, my father selected casks of his finest Pinot Noir to make into sparkling wine ("Spätburgunder Sekt"), choosing only the wines showing true varietal character. Our own "**Rouge de Noirs**" is handcrafted using traditional European methods of bottle fermentation and careful riddling. Delicate and dry like a fine Blanc de Noirs yet uniquely different, it has a richness, intensity of flavor and brilliant red color rarely found in a sparkling wine. "**Rouge de Noirs**" embodies the true essence of Pinot Noir – a wine we produce "for the love of it!"*

**Walter Schug, Winemaker**



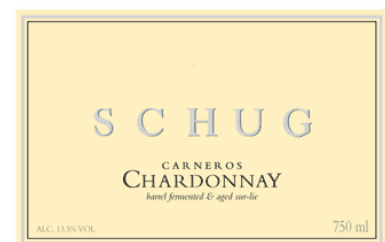
## Meyer-Näkel „Illusion Nr. 1 Brut“

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |           |            |     |       |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|------------|-----|-------|-----|
| Jahrgang           | 2004                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |           |            |     |       |     |
| Rebsorte           | Spätburgunder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |           |            |     |       |     |
| Anbaugebiet        | Ahr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |           |            |     |       |     |
| Geschmacksrichtung | brut                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |           |            |     |       |     |
| Bodenart           | Schiefer – Grauwacke – Verwitterungsböden                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |           |            |     |       |     |
| Ausbau             | <p>Ein weißer Wein aus roten Trauben (in Frankreich „Blanc de noir“) -</p> <p>Die Herstellung erfolgt ähnlich der eines Champagners, d.h. die roten Trauben kommen als ganze (nicht vorher entrappte und eingemaischte) Trauben auf die Presse. Durch sanften Druck wird lediglich der sich im Inneren der Beere befindliche helle, klare Saft ausgepresst. Der so erhaltene Most wird dann wie ein Weißwein kühl vergoren und anschließend der malolaktischen Gärung unterzogen.</p> <p>Die anschließende Verseltung erfolgt in Form traditioneller Flaschengärung. Die Lagerung auf der Hefe beträgt dabei ca. 12 Monate.</p> |         |           |            |     |       |     |
| Charakteristik     | <p>Im Bukett und Geschmack erkennt man die verwandtschaftliche Beziehung zum Weißburgunder. Durch die malolaktische Gärung wird die Säure etwas weicher und erlaubt schmelzigen Butter- und Nussaromen sich zu entfalten; im Gaumen cremige Noten von Mango und Pfirsich, begleitet von einem angenehmen Mousseux.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |           |            |     |       |     |
| Trinkempfehlung    | Bei einer Trinktemperatur von 6-8°C ist dieser Sekt ein idealer Aperitif.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |           |            |     |       |     |
| Trinkreife         | Ist ein Sekt erst einmal degorgiert (Abtrennung des Hefelagers aus der zweiten Gärung) und verlässt den Keller, hat er in der Regel auch seine optimale Trinkreife. Er sollte maximal 2-3 Jahre gelagert werden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |           |            |     |       |     |
| Analyse            | <table><tr><td>Alkohol</td><td>12,5%vol.</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>g/l</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Alkohol | 12,5%vol. | Restzucker | g/l | Säure | g/l |
| Alkohol            | 12,5%vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |           |            |     |       |     |
| Restzucker         | g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |           |            |     |       |     |
| Säure              | g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |           |            |     |       |     |

## SCHUG CARNEROS ESTATE WINERY CHARDONNAY, CARNEROS, 2003



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Weingut:</b>        | Schug Weine sind inzwischen in Deutschland zu einem Begriff für kalifornische Weine im europäischen Stil geworden. Nach 20 Jahren Tätigkeit in Weinbau und Kellerwirtschaft in Kalifornien baute der aus Assmannshausen im Rheingau stammende Walter Schug 1980 seine eigene Kellerei in der Lage Carneros auf. Walter Schug's ganze Leidenschaft gilt den Burgundersorten Chardonnay und ganz besonders dem Pinot Noir – heute zählt er zu den besten Pinot Noir Erzeugern Kaliforniens und genießt internationales Ansehen.                                                                                                                                                                                   |
| <b>Weinberg:</b>       | Sonoma als auch Napa County „teilen“ sich die AVA Carneros, die am nördlichen Ende der San Pablo Bay liegt. Carneros ist – bis auf wenige Ausnahmen – ein Anbaugebiet für Rebsorten, die eine kühle Reifezeit brauchen. Die Kombination aus kargen Böden und kühlen Winden vom Pazifik sichert eine lange Hängezeit und ein gleichmäßiges Reifen der Trauben, und damit verbunden Chardonnays mit intensivem Charakter. Das Sonoma Valley verläuft parallel zum Napa Valley - Chardonnay wird vor allem am Taleingang angebaut, dort wo das Tal an die AVA Carneros grenzt.                                                                                                                                     |
| <b>Wein:</b>           | Die Chardonnay-Trauben des Carneros-Weinbergs durchliefen traditionelle europäische Weinbereitung, von der Fassgärung bis zur Lagerung „sur lie“. Zusätzliche Komplexität erhielt der Wein durch die Zugabe von Chardonnay Trauben aus anderen Weinbergen. Das Ergebnis ist ein Wein mit der mächtigen Eleganz eines feinen weißen Burgunders. Er zeigt ein reifes, würziges tropisches Bouquet mit Aromen, die an Zitrus, Birne und Apfel-Butter erinnern. Durch die ausgewogene Säure ist der Abgang frisch und klar. Der Most wurde komplett im Fass vergoren und dann neun Monate "sur-lie" in mittelstark getoasteten französischen "Allier" Barriques ausgebaut.                                          |
| <b>Jahrgang:</b>       | Dieser Jahrgang war in einigen Gegenden Kaliforniens – so auch in Carneros und Sonoma - erneut eine Herausforderung im Weinberg, manche Winzer bezeichneten ihn gar als Achterbahnfahrt. Abnormer Regen im Frühjahr verzögerte die Blüte erheblich, ungewöhnliche Hitze im Sommer verursachte Schäden an den Beeren. Ab Mitte August wechselten sich dann Regen und milde Temperaturen in einem fort ab, so dass die Ernte in einem Art „Stop-und-Go-Stil“ ablief – sie wurde begonnen, gestoppt, wieder begonnen, ... Aufgrund der Wetterbedingungen fällt die Erntemenge sehr gering aus, was aber wiederum zu kleinbeerigen Trauben mit intensiven Aromen führt – dementsprechend einer sehr guten Qualität. |
| <b>Passt zu ...</b>    | Cremesuppen, Meeresfrüchten, Kalbsfleisch und Pasta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Rebsorte:</b>       | 100% Chardonnay                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Appellation:</b>    | 95% Carneros, 5% Sonoma Valley                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Restzucker:</b>     | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Gesamtsäure:</b>    | 5,9 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b>  | 13,5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Lagerfähigkeit:</b> | bis 2009                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Charakteristik:</b> | Frisch - klar, würzig, cremig                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |





## Meyer-Näkel „Illusion“

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |             |            |         |       |         |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|------------|---------|-------|---------|
| Jahrgang           | 2002                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |             |            |         |       |         |
| Rebsorte           | Spätburgunder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Anbaugebiet        | Ahr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |             |            |         |       |         |
| Qualitätsstufe     | QbA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |             |            |         |       |         |
| Geschmacksrichtung | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |             |            |         |       |         |
| Bodenart           | Schiefer – Grauwacke – Verwitterungsgestein                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |             |            |         |       |         |
| Ausbau             | <p>Ein weißer Wein aus roten Trauben (in Frankreich „blanc de noir“)-</p> <p>Die Herstellung erfolgt wie ein Champagnergrundwein, d.h. die roten Trauben kommen als ganze (nicht vorher entrappte und eingemaischte) Trauben auf die Presse. Durch sanften Druck wird lediglich der sich im Innern der Beere befindliche helle, klare Saft ausgepresst. Der so erhaltene Most wird dann wie ein Weißwein kühl vergoren und anschließend der malolaktischen Gärung unterzogen.</p> |         |             |            |         |       |         |
| Charakteristik     | <p>Im Bukett und Geschmack erkennt man die verwandtschaftliche Beziehung zum Weißburgunder. Durch die malolaktische Gärung wird die Säure etwas weicher und erlaubt schmelzigen Butter- und Nussaromen sich zu entfalten; im Gaumen exotische Noten von Mango und Pfirsich.</p>                                                                                                                                                                                                   |         |             |            |         |       |         |
| Trinkempfehlung    | <p>Bei einer Trinktemperatur von 6-8°C passt er sehr gut zu sommerlichen Salaten, Fisch, Krustentieren, Pasteten und vielen anderen Vorspeisen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |             |            |         |       |         |
| Analyse            | <table><tr><td>Alkohol</td><td>12,5 % vol.</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>5,8 g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>6,6 g/l</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Alkohol | 12,5 % vol. | Restzucker | 5,8 g/l | Säure | 6,6 g/l |
| Alkohol            | 12,5 % vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |             |            |         |       |         |
| Restzucker         | 5,8 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |             |            |         |       |         |
| Säure              | 6,6 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |             |            |         |       |         |



### **WINE STATISTICS**

|                           |                                                                                                               |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BLEND:</b>             | Pinot Noir sourced from the following vineyards:<br>30% Sangiacomo; 28% Estate; 21% Ricci; 9% Lund; 12% other |
| <b>APPELLATION:</b>       | Sonoma Coast (93% Carneros)                                                                                   |
| <b>HARVEST DATES:</b>     | September 11 <sup>th</sup> through September 24 <sup>th</sup> , 2003                                          |
| <b>SUGAR AT HARVEST:</b>  | 25.0 degrees Brix average                                                                                     |
| <b>FERMENTATION:</b>      | Stainless Steel Tank with punchdown three times daily,<br>followed by malo-lactic fermentation in oak casks.  |
| <b>AGING / COOPERAGE:</b> | 300 to 600 gallon oak casks, and 60 gallon French oak barrels                                                 |
| <b>ALCOHOL:</b>           | 13.5% by volume                                                                                               |
| <b>ACIDITY:</b>           | TA = 0.65 g/100ml; pH = 3.69                                                                                  |
| <b>PRODUCTION:</b>        | 5,926 cases (12 x 750ml)                                                                                      |
| <b>RELEASE DATE:</b>      | January 1 <sup>st</sup> , 2005                                                                                |
| <b>WINERY RETAIL:</b>     | \$16 per 750ml bottle, upon release                                                                           |

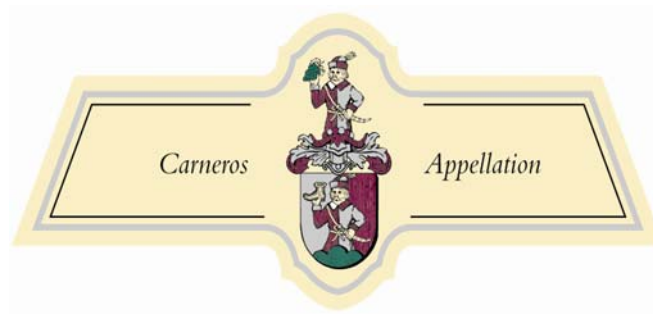
### **WINEMAKER'S NOTES**

*The cool growing season of the Sonoma Coast, which includes the western portion of Carneros, allows Pinot Noir to mature slowly while retaining its natural acidity, yielding a wine with ripe flavors and silky texture. By aging it primarily in large oak casks and "neutral" older barrels, we can emphasize the varietal character of the fruit while minimizing the extraction of new oak flavors or tannins. It has flavors reminiscent of cherries, strawberries and spice, with a lively finish that is an ideal accompaniment to grilled fish and fowl or barbecued meats.*



## Meyer-Näkel „Blauschiefer“

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |             |            |         |       |         |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|------------|---------|-------|---------|
| Jahrgang           | 2003                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |             |            |         |       |         |
| Rebsorte           | Spätburgunder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Anbaugebiet        | Ahr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |             |            |         |       |         |
| Qualitätsstufe     | QbA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |             |            |         |       |         |
| Geschmacksrichtung | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |             |            |         |       |         |
| Bodenart           | Schieferböden                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Ausbau             | <ul style="list-style-type: none"><li>- vollreifes Lesegut</li><li>- schonende Verarbeitung</li><li>- ausgebaut im Barrique bei einer Lagerungszeit von ca. 10 Monaten, zum größten Teil in gebrauchten Fässern, um den eleganten Wein durch das Holz lediglich zu unterstreichen</li><li>- biologischer Säureabbau</li></ul> |         |             |            |         |       |         |
| Charakteristik     | Rauchige Aromen von roten Früchten wie Sauerkirschen, Brombeer und Himbeer, die von Vanille- und Röstaromen begleitet werden, prägen diesen mineralisch-fruchtigen Wein.                                                                                                                                                      |         |             |            |         |       |         |
| Trinkempfehlung    | Bei 15°-17° C Trinktemperatur passt er sowohl zu Geflügel als auch zu kräftig gebratenem Fleisch.                                                                                                                                                                                                                             |         |             |            |         |       |         |
| Analyse            | <table><tr><td>Alkohol</td><td>13,5 Vol. %</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>2,1 g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>5,9 g/l</td></tr></table>                                                                                                                                                                               | Alkohol | 13,5 Vol. % | Restzucker | 2,1 g/l | Säure | 5,9 g/l |
| Alkohol            | 13,5 Vol. %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |             |            |         |       |         |
| Restzucker         | 2,1 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |             |            |         |       |         |
| Säure              | 5,9 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |             |            |         |       |         |



### **WINE STATISTICS**

|                           |                                                                                                                                                      |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VINEYARDS:</b>         | 34% lund Vineyard; 29% Sangiacomo Vineyard; 11% Ricci Vineyard; 7% Schug Estate; 6% Parmalee-Hill; 6% Vineburg; 4% Cornerstones; 3% Durrell Vineyard |
| <b>APPELLATION:</b>       | Carneros                                                                                                                                             |
| <b>HARVEST DATES:</b>     | August 25 <sup>th</sup> through September 16 <sup>th</sup> , 2004                                                                                    |
| <b>SUGAR AT HARVEST:</b>  | 25.6 degrees Brix, average                                                                                                                           |
| <b>FERMENTATION:</b>      | 6 to 8 days in stainless steel punch-down and rotary fermenters with cap immersion 4 times daily.                                                    |
| <b>AGING / COOPERAGE:</b> | 2 months in 800 gallon oak casks (during malo-lactic fermentation).<br>9 months in 60 gallon French oak, medium toast barrels (30% new).             |
| <b>ALCOHOL:</b>           | 14.5% by volume                                                                                                                                      |
| <b>ACIDITY:</b>           | TA = 0.70 g/100ml; pH = 3.69                                                                                                                         |
| <b>PRODUCTION:</b>        | 7,090 cases (12x750ml); 899 cases (12x375ml);<br>59 cases (6 x 1.5-Liter); 32 x 3-Liter bottles; 12 x 5-Liter bottles                                |
| <b>RELEASE DATE:</b>      | September 1 <sup>st</sup> , 2005                                                                                                                     |
| <b>WINERY RETAIL:</b>     | \$20 per 750ml bottle, upon release                                                                                                                  |

### **WINEMAKER'S NOTES**

*This classic Carneros region Pinot Noir offers a wide range of flavors and aromas, in the tradition of the finest red Burgundies of France. "Clonal diversity" is achieved by carefully blending several vineyard lots, each retaining its own unique clonal signature in the blend. The result is a complex wine with a rich bouquet of cherries, berries and hints of spicy new oak. It has flavors reminiscent of black cherry, currant and strawberry, followed by a rich, spicy texture and a long silky finish. This wine pairs nicely with lamb, duck, even grilled fish, and will improve with additional cellaring for 2 to 5 years.*





## Meyer-Näkel „S“

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |             |            |         |       |         |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|------------|---------|-------|---------|
| Jahrgang           | 2003                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |             |            |         |       |         |
| Rebsorte           | Spätburgunder                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |             |            |         |       |         |
| Anbaugebiet        | Ahr                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Qualitätsstufe     | QbA                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Geschmacksrichtung | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Bodenart           | Schiefer-Grauwacke-Verwitterungsgestein                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Ausbau             | <ul style="list-style-type: none"><li>- mehrfach ausselektioniertes Lesegut</li><li>- geringe Erträge</li><li>- schonende Verarbeitung</li><li>- Maischegärung</li><li>- ausgebaut im Barrique (50 % neue Fässer) bei einer Lagerungszeit von ca.10 Monaten</li><li>- biologischer Säureabbau</li></ul> |         |             |            |         |       |         |
| Charakteristik     | Komplexer Duft von Brom- und Himbeeren vermischt mit eleganter Würze von Kräutern und Holzaromen der Zeder; feines Tannin; starke Struktur und Intensität auf dem Gaumen; vielschichtiger Nachhall und gutes Potential.                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Trinkempfehlung    | Passt bei einer Trinktemperatur von 15-16°C zu würzigen Vorspeisen, Geschmortem, feinen Bratengerichten, kräftigem Wild, sowie zu reifem Weichkäse.                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Analyse            | <table><tr><td>Alkohol</td><td>13,5 % vol.</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>1,7 g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>5,9 g/l</td></tr></table>                                                                                                                                                         | Alkohol | 13,5 % vol. | Restzucker | 1,7 g/l | Säure | 5,9 g/l |
| Alkohol            | 13,5 % vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |             |            |         |       |         |
| Restzucker         | 1,7 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Säure              | 5,9 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |

# Raritätenverkostung



**Thema: Pinot Noir meets Spätburgunder**

**Weingut Schug, Carneros (Kalifornien) und Weingut**

**Ort:** Fischer's Restaurant, Oberursel, Am Markt 6

**Name:** \_\_\_\_\_

**Datum**

| Daten                |       |                                                                                |               |                                     |                   |                       |           | Wertung |   |   |
|----------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|-------------------|-----------------------|-----------|---------|---|---|
| Wein Nr.             | Jhrg. | Weinbezeichnung<br>Rebsorte                                                    | Weingut       | Visuelle<br>Beurteilung<br>"Colore" | Geruch<br>"Odore" | Geschmack<br>"Sonore" | Bemerkung | 😊       | 😐 | 😞 |
| 9                    | 1976  | Pinot Noir, Napa Valley, Heinemann Vineyard - MAGNUM                           | Joseph Phelps |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
| 10                   | 1986  | Pinot Noir Reserve, Napa Valley, Heinemann Vineyard - MAGNUM                   | Schug         |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
| 11                   | 1996  | Pinot Noir Heritage Reserve, Carneros - MAGNUM                                 | Schug         |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
|                      |       |                                                                                |               |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
| 12                   | 2003  | Frühburgunder, Dernauer Pfarrwingert, Meyer-Näkel Auslese trocken, Ahr         |               |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
|                      |       |                                                                                |               |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
| 13                   | 2003  | Spätburgunder, Dernauer Pfarrwingert, Meyer-Näkel Auslese trocken, Ahr         |               |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
| 14                   | 2003  | Spätburgunder, Bad Neuenahrer Sonnenberg, Auslese trocken, Ahr; Großes Gewächs | Meyer-Näkel   |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
|                      |       |                                                                                |               |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
| 15                   | 2003  | Pinot Noir, "Heritage Reserve", Carneros Estate, Sonoma County                 | Schug         |                                     |                   |                       |           |         |   |   |
| Grissinis & Baguette |       |                                                                                |               |                                     |                   |                       |           |         |   |   |





## Meyer-Näkel „Dernauer Pfarrwingert Frühburgunder“

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |            |            |         |       |         |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|------------|---------|-------|---------|
| Jahrgang           | 2003                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |            |            |         |       |         |
| Rebsorte           | Frühburgunder                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |            |            |         |       |         |
| Lage               | Dernauer Pfarrwingert                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |            |            |         |       |         |
| Anbaugebiet        | Ahr                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |            |            |         |       |         |
| Qualitätsstufe     | Auslese                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |            |            |         |       |         |
| Geschmacksrichtung | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |            |            |         |       |         |
| Bodenart           | Steilhang<br>Schieferverwitterungsböden                                                                                                                                                                                                                                                                |         |            |            |         |       |         |
| Ausbau             | <ul style="list-style-type: none"><li>- vollreifes, mehrfach ausselektioniertes Lesegut</li><li>- schonende Verarbeitung</li><li>- traditionelle Maischegärung</li><li>- ausgebaut im Barrique (100% neues Holz) bei einer Lagerungszeit von ca.10 Monaten</li><li>- biologischer Säureabbau</li></ul> |         |            |            |         |       |         |
| Charakteristik     | konzentrierter, klarer Wein geprägt von faszinierender, reifer Frucht, reintonig, harmonisch, mit Fülle und langem Abgang                                                                                                                                                                              |         |            |            |         |       |         |
| Trinkempfehlung    | Bei einer Trinktemperatur von 15 ° bis 17° passt der Wein zu Geflügel und kräftig geschmortem hellen Fleisch.                                                                                                                                                                                          |         |            |            |         |       |         |
| Analyse            | <table><tr><td>Alkohol</td><td>14,5 %vol.</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>2,1 g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>5,6 g/l</td></tr></table>                                                                                                                                                         | Alkohol | 14,5 %vol. | Restzucker | 2,1 g/l | Säure | 5,6 g/l |
| Alkohol            | 14,5 %vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |            |            |         |       |         |
| Restzucker         | 2,1 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |            |            |         |       |         |
| Säure              | 5,6 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |            |            |         |       |         |



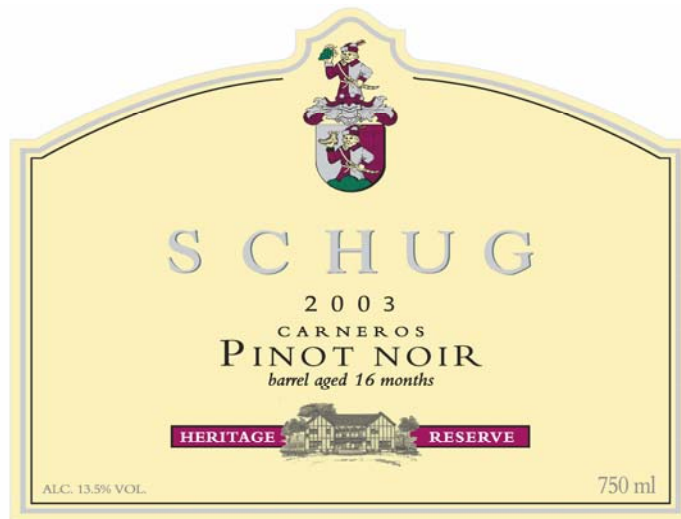
## Meyer-Näkel „Dernauer Pfarrwingert Spätburgunder“

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |             |            |         |       |         |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|------------|---------|-------|---------|
| Jahrgang           | 2003                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |             |            |         |       |         |
| Rebsorte           | Spätburgunder                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |             |            |         |       |         |
| Lage               | Dernauer Pfarrwingert                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |             |            |         |       |         |
| Anbaugebiet        | Ahr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |             |            |         |       |         |
| Qualitätsstufe     | Auslese                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Geschmacksrichtung | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Bodenart           | Steilhang<br>Schieferverwitterungsboden                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Ausbau             | <ul style="list-style-type: none"><li>- mehrfach ausselektiertes Lesegut</li><li>- Ertrag von ca. 25 hl/ha</li><li>- schonende Verarbeitung</li><li>- traditionelle Maischegärung</li><li>- ausgebaut im Barrique (70 % neue Fässer) bei einer Lagerungszeit von ca. 11 Monaten</li><li>- biologischer Säureabbau</li></ul> |         |             |            |         |       |         |
| Charakteristik     | Ein von dunklen Kirschen, Heidelbeer und rote Johannisbeeren dominierter Wein, der von zarten Schokoladenaromen sowie Veilchen begleitet wird und auf der Zunge vollmundig und langanhaltend mit runden Tanninen erscheint.                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Trinkempfehlung    | Bei einer Trinktemperatur von 15-16°C zu geschmorten, deftigen Bratengerichten, kräftigem Wild sowie zu reifem Weichkäse.                                                                                                                                                                                                   |         |             |            |         |       |         |
| Analyse            | <table><tr><td>Alkohol</td><td>14,5 % Vol.</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>2,2 g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>5,9 g/l</td></tr></table>                                                                                                                                                                             | Alkohol | 14,5 % Vol. | Restzucker | 2,2 g/l | Säure | 5,9 g/l |
| Alkohol            | 14,5 % Vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Restzucker         | 2,2 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Säure              | 5,9 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |



## Meyer-Näkel „Bad Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder“

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |             |            |         |       |         |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|------------|---------|-------|---------|
| Jahrgang           | 2003                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |             |            |         |       |         |
| Rebsorte           | Spätburgunder                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |             |            |         |       |         |
| Lage               | Bad Neuenahrer Sonnenberg                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |             |            |         |       |         |
| Anbaugebiet        | Ahr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |             |            |         |       |         |
| Qualitätsstufe     | QbA „Erstes Gewächs“                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |             |            |         |       |         |
| Geschmacksrichtung | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Bodenart           | Schiefer-Grauacke-Verwitterungsgestein mit Lößlehmanteil                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |             |            |         |       |         |
| Charakter der Lage | Südliche Richtung, 95% steil, 5% hängig;<br>kleine mit nur 26 ha bestockte Lage                                                                                                                                                                                                                                             |         |             |            |         |       |         |
| Ausbau             | <ul style="list-style-type: none"><li>- mehrfach ausselektiertes Lesegut</li><li>- Ertrag von ca. 25 hl/ha</li><li>- schonende Verarbeitung</li><li>- traditionelle Maischegärung</li><li>- ausgebaut im Barrique (70 % neue Fässer) bei einer Lagerungszeit von ca. 18 Monaten</li><li>- biologischer Säureabbau</li></ul> |         |             |            |         |       |         |
| Charakteristik     | Eine vielschichtige Kombination aus Kirschen, Himbeeren und Pflaumen, mit nuanciertem Duft von Röstaromen und feinen Tanninen; starke Struktur und Intensität auf dem Gaumen mit langem Abgang und sehr gutem Potential.                                                                                                    |         |             |            |         |       |         |
| Trinkempfehlung    | Bei 15-16°C Trinktemperatur passt der Wein zu geschmorten, deftigen Bratengerichten, kräftigem Wild sowie zu reifem Weichkäse.                                                                                                                                                                                              |         |             |            |         |       |         |
| Analyse            | <table><tr><td>Alkohol</td><td>14,0 % Vol.</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>2,6 g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>5,8 g/l</td></tr></table>                                                                                                                                                                             | Alkohol | 14,0 % Vol. | Restzucker | 2,6 g/l | Säure | 5,8 g/l |
| Alkohol            | 14,0 % Vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |             |            |         |       |         |
| Restzucker         | 2,6 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |
| Säure              | 5,8 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |             |            |         |       |         |



### **WINE STATISTICS**

|                           |                                                                                                                                                |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BLEND:</b>             | 100% Pinot Noir from the following vineyards:<br>72% Iund; 14% Ricci; 13% Sangiacomo; 1% Vineburg.                                             |
| <b>APPELLATION:</b>       | 100% Carneros                                                                                                                                  |
| <b>HARVEST DATES:</b>     | September 1 <sup>st</sup> through September 30 <sup>th</sup> , 2003                                                                            |
| <b>SUGAR AT HARVEST:</b>  | 25.0 degrees Brix average                                                                                                                      |
| <b>FERMENTATION:</b>      | 6 to 8 days in stainless steel punch-down fermenter, with cap submersion<br>at 4 to 8 hour intervals. 2% underwent 40-day extended maceration. |
| <b>AGING / COOPERAGE:</b> | 40% aged 16 months in new French oak barrels (Allier and Vosges), and<br>60% aged 16 months in one to two-year old French oak barrels.         |
| <b>ALCOHOL:</b>           | 13.5% by volume                                                                                                                                |
| <b>ACIDITY:</b>           | TA = 0.70 g/100ml; pH = 3.81                                                                                                                   |
| <b>PRODUCTION:</b>        | 693 cases (12 x 750ml)<br>20 cases magnums (6 x 1.5L); 20 x 3 Liter bottles; 12 x 5 Liter bottles                                              |
| <b>RELEASE DATE:</b>      | November 1 <sup>st</sup> , 2005                                                                                                                |
| <b>WINERY RETAIL:</b>     | \$30 per 750ml bottle, upon release                                                                                                            |

### **WINEMAKER'S NOTES**

*We set aside the finest barrel lots of our Carneros Pinot Noir for extended aging to create our "Heritage Reserve" Pinot Noir. Each vineyard lot was chosen to express its own individuality in harmony with the final blend. The result is a limited bottling that is as rich and powerful as it is graceful and charming. A bouquet reminiscent of roses, warm cherries and Kirsch liqueur leads to rich flavors of black cherry, cranberry, and hints of lavender, all finishing with hints of tobacco and spicy new oak. This wine is perfect for the collector's cellar, and will continue to age gracefully for up to 10 years.*

Bestellung von :

Name

Vorname

Straße

PLZ/Ort

Datum/Unterschrift 01.06.2006



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

PIEMONTER WEG 20

D-61350 BAD HOMBURG

TEL: +49 (0) 6172 96 95 82

EMAIL: WINE-TASTE-IT@WEB.DE

Firma

Torsten Forcke Wine Events

- Verkauf -

Piemonter Weg 20

61350 Bad Homburg

BANKVERBINDUNG

DEUTSCHE BANK 24 AG

BLZ 500 700 24

KTO 801 582 800

## Bestellbogen zum Tasting

- Preise gelten exklusiv nur für Teilnehmer des Tastings -

Datum **01.06.2006**

| Wein Nr. | Jahrgang | Bezeichnung / Lage / Region                                                  | Weingut     | Bestellmenge | Preis   |
|----------|----------|------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|---------|
| 1        | 2002     | Rouge de Noir, Carneros, Brut                                                | Schug       |              | 32,00 € |
| 2        | 2004     | Illusion Nr. 1, Spätburgunder, brut                                          | Meyer-Näkel |              | 20,00 € |
| 3        | 2002     | Spätburgunder, "Illusion"                                                    | Meyer-Näkel |              | 14,00 € |
| 4        | 2004     | Chardonnay, Carneros                                                         | Schug       |              | 26,00 € |
| 5        | 2003     | Blauschiefer, Spätburgunder QbA trocken, Ahr                                 | Meyer-Näkel |              | 19,00 € |
| 6        | 2004     | Pinot Noir, Sonoma                                                           | Schug       |              | 20,00 € |
| 7        | 2003     | Spätburgunder Meyer-Näkel, "S", Ahr, Magnum, -limitiert-                     | Meyer-Näkel |              | 75,00 € |
| 8        | 2003     | Pinot Noir, Carneros Estate, Sonoma                                          | Schug       |              | 26,00 € |
| 12       | 2003     | Frühburgunder, Dernauer Pfarrwingert, Auslese trocken, Ahr                   | Meyer-Näkel |              | 52,00 € |
| 13       | 2003     | Spätburgunder, Dernauer Pfarrwingert, Auslese trocken, Ahr                   | Meyer-Näkel |              | 58,00 € |
| 14       | 2003     | Spätburgunder, Bad Neuenahr Sonnenberg, Auslese trocken, Ahr; Großes Gewächs | Meyer-Näkel |              | 62,00 € |
| 15       | 2003     | Pinot Noir, "Heritage Reserve", Carneros Estate, Sonoma County               | Schug       |              | 44,00 € |

Ab einem Auftragsvolumen von 400,- Euro erhalten Teilnehmer der Raritätenprobe einen Naturalrabatt im Gegenwert von 36,- Euro.