

Flaschenweine im Offenausschank

Apéro

| | |
|---|----------|
| Hausapéro Prosecco mit Sauser & Trauben | Fr. 8.50 |
| Hausapéro light Tonic mit Sauser & Trauben | Fr. 6.50 |
| Cüpli Prosecco , "Midl" | Fr. 8.50 |
| SanBitter , alkoholfreier Apéro | Fr. 4.80 |

Weisswein

| | | |
|---|------|-------------|
| Hausmarke Tartegnin grand cru; J.J. Steiner (CH) | 2015 | Fr. 5.50/dl |
|---|------|-------------|

CHASSELAS TRAUBE. Ein feinfruchtiger, frischer und rassischer Tartegnin. Lassen Sie sich überraschen!
Passt zu: Idealer Apérowein, gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen, Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli

100% CHASSELAS (Gutedel) Ein gelbgodener Wein mit grünlichen Reflexen. Exotisch, lieblich, erfrischend, ein Hauch von Zitrusfrüchten. Traditionell ausgebaut auf der feinen Hefe im Chromstahltank.
Passt zum Apéro, Spargeln, & Fisch.

Rosé-und Rotweine

| | | |
|---|------|------------|
| Oeil de Perdrix du Valais — Leukersonne (CH) | 2016 | Fr. 6.-/dl |
|---|------|------------|

100% Pinot Noir

Ein toller vollmundiger Wein mit Aromen von Quitten & Aprikosen. Lachs- und Himbeerfarbig. Auf der Hefe ausgebaut im Stahltank. **Passt zu : Apéro, kaltem Buffet, Geflügel, Lach, Kalb, Schwein oder Kaninchen.**

| | | |
|---|------|-------------|
| Hausmarke Barbera d`Asti; Terra Felice (I) | 2015 | Fr. 5.50/dl |
|---|------|-------------|

100% BARBERA Im Basso Monferrato angebaut. Sehr limitierter Ertrag; 600-700g /Quadratmeter. Wird im temperaturkontrollierten Stahltank ausgebaut Wunderbar fruchtig und süffig.

Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.

| | | |
|---|------|-------------|
| Merlot Seravalle Merlot del Ticino - Gialdi (CH) | 2011 | Fr. 7.40/dl |
|---|------|-------------|

Weinausbau: Ausgebaut nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 9 bis 12 Tagen bei 28°C in Edelstahltanks. Zur Reifung ruht der Wein über 10 Monate in Eichfässern von 34 bis 42 hl, und in dreijährigen Barriques. **Alkoholgehalt:** 12.8 % Vol.

Farbe: Rubinrot. **Bouquet:** Frisch und fruchtig. Mit Aromen von Waldbeeren, und feine Gewürtz- und Menthol Noten.

Geschmack: Herzhaft frisch und fruchtig. Elegant und harmonisch, mit einer guten Struktur. Ausgewogener und anhaltender

Abgang. **Lagerfähigkeit:** Seinen vollen Charakter entwickelt der Serravalle 2014 ab Herbst 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2020 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

| | | |
|--|------|-------------|
| Number One – Falernia, Valle de Elqui Chile | 2012 | Fr. 8.30/dl |
|--|------|-------------|

50% CABERNET SAUVIGNON / 25% CARMENERE / 25% SYRAH

Er ähnelt einem Bordeaux Blend. Der Carménère gibt diesem Wein die typische Bordeaux Note. Man könnte den Number One mit einem Pauillac vergleichen, ähnlich Noten wie ein Château Pichon Longueville oder sogar Latour.

Passt zu Wild, Saucen-und Schmorgerichten, Grilladen, Käse

| | | |
|---|------|-------------|
| Mazacruz Seleccion - Bodegas Dehesa Los Llanos (E) | 2014 | Fr. 8.30/dl |
|---|------|-------------|

50% Cabernet Sauvignon / 33% Petit Verdot / 17% Syrah

15 Monate französische Barriques. Tiefes Rubinrot mit violetten Tönen. Nase nach reifen Früchten, Brombeeren, Cassis, Gewürznoten.

Im Anklang tiefgründig, voll im Gaumen, sehr edel und geschmeidig, hat viel Kraft die gebündelt ist. Leichte Vanilletöne & Kakao

Eignet sich zu Wild, edle Gerichte, Grilladen, Lamm und reifem Käse.

| | | |
|--|----------|-------------|
| Valpolicella Ripasso Superiore – Fasoli Gino La Corte del Pozzo | DOC 2014 | Fr. 7.50/dl |
|--|----------|-------------|

CORVINA / RONDINELLA

Der Fasoli Gino "La Corte del Pozzo" Valpolicella Ripasso DOC ist schon fast ein kleiner Amarone: gehaltvoll durch das Ripassoverfahren bei dem der Valpolicella auf dem Trester des edlen Amarone vergoren wird. Komplex, würzig, an Nelken und Zimt und den feinen Alteo erinnernd, lecker! **Passt zu: Wild, Pasta, feinem Kalb- oder Rindfleisch.**

Index zur Weinkarte

| | |
|-----------------|---|
| Seite 1: | Flaschenweine im Offenausschank |
| Seite 2: | Index zur Weinkarte |
| Seite 3: | Unsere Saisonempfehlungen |
| Seite 4-5: | Weisswein Schweiz |
| Seite 6: | Weisswein Österreich, Spanien, Frankreich |
| Seite 7: | Weisswein Italien, Californien |
| Seite 8: | Weisswein Deutschland & Roséweine |
| Seite 9: | Festtagsweine |
| Seite 10-13: | Rotwein Schweiz |
| Seite 13: | Rotwein Schweiz, Portugal |
| Seite 14-16: | Rotwein Italien |
| Seite 17: | Rotwein Österreich |
| Seite 18: | Ungarn, Argentinien |
| Seite 19/20: | Rotwein Spanien |
| Seite 21: | Beaujolais, Côtes du Rhône, Burgund |
| Seite 22-24: | Rotwein Bordeaux |
| Seite 25: | Australien, USA |
| Seite 26: | Festtagsweine, |
| Seite 27: | Champagner & Schaumweine |
| Seite 28: | Digestif-Spezialitäten (Spirituosen) |

Herbst-Empfehlungen

Werter Gast,

Wir präsentieren Ihnen auf dieser Seite unsere ganz persönlichen Saisontipps. Es sind Weine von denen wir überzeugt sind, dass sie ausgezeichnet zur Saison passen!
Beachten Sie bitte, dass Jahrgangsänderungen im Weinangebot passieren können.

Weissweine

Belle Étoile du Valais – Provins, Assemblage blanc 2014 Fr. 49.-

MALVOISIE / AMIGNE / HUMAGNE BLANC Ein Bouquet von gelben Blüten mit guter, kraftvoller und reichhaltiger Struktur. Die Cuvée vereint die traditionellen alten Rebsorten Humagne Blanche, Amigne und Malvoisie. Da sie häufig auf derselben Parzelle gepflanzt wurden, hatte man sie auch zusammen geerntet und gekeltert. Damit die Aromen jeder Sorte optimal zum Ausdruck kommen, werden die Jungweine heute erst nach der alkoholischen Vergärung gemischt und reifen gemeinsam im Tank. **Passt zum Apéro, Spargeln, kaltem Buffet.**

Amigne Balavaud Grand Cru; J.R. Germanier, Vétroz 2013 Fr. 49.-

100% AMIGNE. Helle, goldgelbe Farbe, Aromen von Kernobst. Markanter, anhaltender Abgang. Auf 28 Terrassen verteilen sich die einzelnen Rebparzellen auf „Les Corbassières“. **Passt zum Apéro, Spargeln, Käsegerichten & Geflügel.**

Rotweine

1758 Seleccion Petit Verdot Encomienda Cervera-Terra di Castilla (E) 2009 Fr. 65.-

100% Petit Verdot

15 Monate französische & amerikanische Barriques. Herrliche Fruchtaromen strömen in die Nase, sowie Vanillenoten, Kaffee & Schogginoten. Geschmack; ein himmlischer Auftakt, wuchtig und voller Aromen, Cassis, Brombeer, Gewürze, bleibt sehr lange im Gaumen, ein perfekt vinifizierter Petit Verdot, denn diese Traube ist sehr kompliziert und wird praktisch nie ohne Verschnitt/Assemblage als alleinige Traubensorte angebaut. Schon daher ein absoluter Versuch wert!

Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, Geisskäse und gereiftem Hartkäse.

Humagne rouge; Jean-René Germanier, Vétroz 2012 Fr. 63.-

HUMAGNE TRAUBE. Diese Traube wird im Wallis schon seit Jahrhunderten angebaut. Sie gilt zu den spätreifen Sorten, daher darf sie nur in den allerbesten Hanglagen angebaut werden, ansonsten sie ihren fantastischen Körper verliert.

Rote, klare Farbe. Komplexe Nase, die an Holunder und gebrannte Erde erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein geschmeidig & fruchtig mit einem runden samtigen Tanningeschmack. passt vorzüglich zu Wild, zartem Fleisch, Alpkäse & bodenständigen Gerichten.

Cruccione; Bienenfresser Vino Rosso - Terra Felice, Castagnole Fr. 56.-

MERLOT & SYRAH ergeben diesen grossartigen Wein. Tolle Frucht, schön eingebundene Tannine welche aus dem Barriqueausbau kommen. Langer eingundener Abgang. **Passt ausgezeichnet zu Grilladen, verschiedenen Fleischgerichte & Käse.**

In Extremis Château d`Agel Minervois (FR) AOC 2010 Fr. 59.50

85% SYRAH / 15% GRENACHE NOIR Intensives, dunkles Schwarzrot mit Violetten Reflexen. Im Bouquet feine Holzaromen, komplex, konzentriert und aromatisch mit getoastetem Brot, Mokka, Schokolade, Konfitüre von schwarzen Früchten und Pflaumen. Im Gaumen intensiv, kraftvoll mit geschmeidiger Süsse, präsent, aber fein eingebundene, weiche Tannine. Intensiver, lang anhaltender Abgang. **Passt zu Kräftige, rote Fleischgerichte, Grilladen, Wildgerichte, reife Käse**

Mazacruz Coleccion Merlot - Bodegas Dehesa Los Llanos 2014 Fr. 48.-

100% MERLOT

3 Monate französische Barriques. Kirschrot mit violetten Reflexen. Noten von Brombeeren, herrlich volles und elegantes Aroma, weiche Vanilledüfte. Sehr schöne Fruchtaromen, Weichselkirschen, frisch im Ansatz, aber vollmundig und kräftig, toller Charakter, besonders für einen Merlot aus Spanien, dominante Früchte weich eingebundene Tannine, lang anhaltend.

Eignet sich zu Wild, diverse Fleischgerichte, mittlere Käsesorten.

Weisswein Schweiz

Hausmarke Tartegnin „Grain noble“ J.J. Steiner 2015 Fr. 39.-
CHASSELAS TRAUBE. Ein feinfruchtiger, frischer und rassiger Féchy. Lassen Sie sich überraschen!
**Passt zu: Idealer Apérowein. Gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen,
 Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli usw.**

Luzern

Le Blanc – Luzerner Cuvée; - Toni Ottiger, Kastanienbaum 2011/12 Fr. 53.-
55% PINOT NOIR, 45% PINOT GRIS. Vielschichtige Aromen von Vanille, Tabak, Aprikosen & Honig. Kraftvoller Weisswein mit komplexer Struktur. Viel Schmelz und anhaltende Gaumenaromatik.
Passt zum Vorspeisen, Trockenfleisch, Käse, weisses Fleisch, Fisch & Krustentiere.

Aargau

Menuetto Prestige Barrique - Gebrüder Nauer, Bremgarten 2013 Fr. 53.-
30% PINOT NOIR weiss gekeltert, 70% CHARDONNAY. Die zitrusartigen Aromen werden in der Nase diskret untermalt von den Eichentönen der Barriques. Es zeigt sich ein komplexes Spiel zwischen Gehalt, Aromatik und Länge. Der Menuetto ist ein vielschichtiger Wein mit einem wunderbaren, anhaltendem Abgang.
Passt zu Spargeln, Vorspeisen, Terrinen, Fisch & Krustentiere.

Vully Bielersee

Traminer AOC; Domaine Chevret 2012 Fr. 47.-
GEWÜRZTRAMINER TRAUBE. Ein feinfruchtiger, frischer und vor allem trockener Traminer.
 Nase: Duft nach Lychees mit Rosenblütennote, kräftig und harmonisch im Geschmack.
Passt zu: Idealer Apérowein. Gut kombinierbar mit Süss-saurem, Spargeln & Meerfische

Wallis

Fine Goutte – Leukersonne; der verführerische Fendant 2015 Fr. 45.-
100% CHASSELAS (Gutedel) Ein gelbgodener Wein mit grünlichen Reflexen. Exotisch, lieblich, erfrischend, ein Hauch von Zitrusfrüchten. Traditionell ausgebaut auf der feinen Hefe im Chromstahltank.
Passt zum Apéro, Spargeln, & Fisch.

Johannisberg; „Les Corbassièreres“ – Niklaus Wittwer 2010 Fr. 49.-
100% CHASSELAS Frischer, perliger Wein der durch seine Jugendlichkeit den Appetitt anregt.
Passt zum Apéro, Raclette, Fondue, Trockenfleisch, Meeresfrüchte, Currygerichte u.v.m.

Amigne Balavaud Grand Cru; J.R. Germanier, Vétroz 2015 Fr. 49.-
100% AMIGNE. Helle, goldgelbe Farbe, Aromen von Kernobst. Markanter, anhaltender Abgang. Auf 28 Terrassen verteilen sich die einzelnen Rebarzellen auf „Les Corbassières“. **Passt zum Apéro, Spargeln, Käsegerichten & Geflügel.**

Grain blanc (Petite Arvine) – Marie-Thérèse Chappaz, Fully 50cl 2002 Fr. 67.-
Marie-Thérèse Chappaz gilt seit Jahren als beste Winzerin der Schweiz! Zu Recht wird Sie als „Königin des Weines“ bezeichnet. Trockener PETITE ARVINE Aus über 50 jährigen Rebstöcken! Die genaue Herkunft dieser Traubensorte ist nicht sicher. Doch bestimmt stammt sie aus dem Wallis und mit grosser Wahrscheinlichkeit aus Fully. Petite Arvine wird als letzte Traubensorte geerntet. Passiert dies Mitte Oktober, so gibt es einen trockenen Wein, wartet man einen weiteren Monat zu, so gibt's eine Perle der Dessertweine. Die Lagerfähigkeit eines Petite Arvine kann leicht 20 Jahre übersteigen. **Passt zu: Gänseleber, pochierem oder gegrilltem Fisch. Ebenfalls eine Gaumenfreude als Begleitung von aromareichen Desserts.**

Graubünden

Chardonnay Lampert`s Barrique; 2014 Fr. 55.-
CHARDONNAY TRAUBEN.
 zwölf Monate Barriqueausbau verleihen diesem Chardonnay eine dezente Holznote. Das Burgund lässt grüssen. Ein grosser Wein, **passend zu Vorspeisen, Meeresfrüchten oder zu weissem Fleisch.**

Wallis

Cuvée Madame Rosmarie Mathier - A. Mathier AOC 2013 Fr. 56.-
 Eine Komposition aus vier weissen Traubensorten, ARVINE, GROS-RHIN, ERMITAGE, PINOT-GRIS, welche einzeln im Barrique ausgebaut wurden. Ein ganz besonderer Weisswein! Ein Schmeichler, den viele Frauen ganz besonders gut mögen!
Eignet sich als Aperitiv, zu Geflügel, weissem Fleisch und zu grillierten Krusten- und Schalentieren.

Vieux Salquenen; „Arkadis“ – Gregor Kuonen, Salgesch 2008 Fr. 53.-
Assemblage blanc sec – barrique (Arvine / Ermitage / Lafnetscha) Diese Spezialität betört mit seinen konzentrierten, vielschichtigen Geschmackseindrücken, würzigen Gäraromen und faszinierenden Fruchtnoten. Das Spiel zwischen den drei Traubensorten Lafnetscha, Arvine und Ermitage verleiht dem Wein eine herrliche Lebhaftigkeit und markige Struktur. Ein rustikal anmutender Abgang wirkt lange nach und lässt alle Feinheiten Revue passieren. **Passt zum Apéro, Meeresfrüchten,**

Heida du Valais; "Les Pyramides" - A. Mathier AOC 2010 Fr. 55.-
Savagnin blanc. Im Oberwallis Heida genannt oder Päien im Unterwallis. Er wird in Turtmann & Ausserberg in einem lehmhaltigen Boden angebaut. Abgebeertes Traubengut, direkt gepresst. Erste Gärung in neuen Barriques. Die zweite Gärung beschränken wir auf eine gewisse Anzahl der Barriques. An der Nase fruchtbetont, Aprikosen, Pfirsiche. Im Gaumen herrlich erfrischende Säure. Diskrete gut eingebundene Röstnoten. Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Dieser trockenere, im Barrique ausgebaute Heida ist einzigartig. **Passt zu: Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d' Oeuvres und Bergkäse.**

Tessin

„Apocalisse“ weisse Assemblage aus dem Tessin – A. Delea (CH) 2012 Fr. 42.50
CHARDONNAY/SEMILLON/MERLOT
 Farbe: Strohweiss mit grünlichen Reflexen. Duft: frisch, fruchtig, wohlriechend und mit exotischen Früchten parfümiert.
 Geschmack: trocken, intensiv und beständig. Leichte Vorspeisen, Käsesouffle, Fischgerichte mit Saucen.

Sauvignon bianco Ticino Tenimenta dell'ör– Agriloro SA 2012 Fr. 49.50
SAUVIGNON TRAUBEN
 Dieser trockenere, fruchtige Sauvignon stammt aus dem Mendrisiotto. Farbe: intensives gelb. Duft: frisch, fruchtig, wohlriechend ein leichter Ananasduft. 6 Monate ausgebaut in gebrauchten französischen Barriques.
Passt zu Leichte Vorspeisen, weissem Fleisch, Meeresfischen & intensivem Käse.

Waadtland

Hausmarke Tartegnin; « Grain noble » - J.J. Steiner 2014 Fr. 39.-
CHASSELAS TRAUBE. Ein feinfruchtiger, frischer und rassisger Féchy. Lassen Sie sich überraschen!
Passt zu: Idealer Apérowein. Gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen, Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli

Aigle Cuvée Gilde – J.P. Testuz 2013 Fr. 46.-
CHASSELAS / RIESLING SYLVANER / GEWÜRZTRAMINER
 Feine, delikate Nase mit Lindenblüten Aromen und dank gipshaltigem Terroir kreidige Noten. Elegant und fruchtig, entzückt er durch seine Struktur. **Passt zu Fisch an Sauce, Schalentiere, Kalbsragoût an weisser Sauce, Geflügel an Sauce, Hartkäse**

Dézaley Grand crû, "l'Arbalète" - Testuz 2014 Fr. 49.-
CHASSELAS TRAUBE. Die Trauben für diesen Spitzenwein wachsen an der berühmtesten Lage des Lavaux, dem Dézaley. Terrassen und Stützmauern mit kiesigen-Ton-Kalk-Ablagerungen geben dem steilen Hang, der zwischen Epresses und Chexbres bis zum See abfällt, den notwendigen Halt. Der Wein reift zwischen 9-12 Monate im Eichenfass. Alterung bis 10 Jahre. Nase: leichtes Honigaroma und Geschmack nach geröstetem Brot. Gaumen: kräftig, generös & harmonisch. **Passt zu: Apéro, Hartkäse, Fisch & besonderen Anlässen.**

Weisswein Österreich

Neusiedlersee

Cuvée Schwarz Weiss; Hans Achs, Andau am Neudiedlersee 2013 Fr. 69.-
CHARDONNAY, GRÜNER VELTLINER. Seit 1999 baut der Fleischermeister Johann Schwarz seine Weine selber au in Zusammenarbeit mit den Spitzenwinzern Alois Kracher & Manfred Krankl. Es gibt nur 3 Produkte dieses Spitzen-Weingutes: Schwarz „Weiss“, Schwarz „Rot“ & den Rosé „the Butcher“. Der weisse Schwarz ist ähnlich dem Roten; eine gewaltige Ladung an Körper, Frucht und Abgang. Ein eigentliches Gedicht.
Passt zu: Apéro, Fisch oder kann auch sehr gut mit Geflügel oder Fleisch kombiniert werden.

Thermenregion

Rotgipfler Brindlbach; Biegeler Manfred, Gumpolskirche 2014 Fr. 44.-
 Helles Grüngelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Orangenesten, gelbe Fruchtnuancen, florale Anklänge, zart nach Steinobst. Mittlere Komplexität, cremige Textur, feine Extraktsüße, ein Hauch von Pfirsich im Abgang, ein eleganter Speisenbegleiter.
Passt zu: Apéro, Vorspeisen, Fisch auch sehr gut mit Geflügel oder Fleisch kombiniert werden.

Weisswein Spanien

Gewürztraminer; Somontano, Viñas del Vero Spanien 2008 Fr. 44.-
Nur noch wenige Flaschen!
GEWÜRZTRAMINER. Somontano liegt in Nordspanien am Südfuss der Pyrenäen. Die Kellerei Viñas del Vero wurde 1986 gegründet mit dem Ziel, Weltklasseweine zu produzieren, was Ihnen in kürzester Zeit gelang, haben sie doch schon 3x die Auszeichnung bester Wein Spaniens erhalten! Der Gewürztraminer besticht durch eine unglaubliche Frucht und hält ganz bestimmt mit den besten Konkurrenten des Elsass mit! **Passt zu: Vorspeisen, Fisch oder ganz einfach zum zwischendurch zu trinken.**

Weisswein Frankreich

Minervois

Château d'Agel „Les Bonnes“ – Südfrankreich 2014 Fr. 49.-
MACCABEU / ROUSSANNE / GRENACHE BLANC / VERMENTINO
 Helles, durchsichtiges Gelb mit grünen Reflexen. Im Bouquet sehr intensive Frucht, Margritten, etwas Honig und schöne Muscatnote. Im Gaumen dicht, saftig, mit herrlicher Aromabestätigung und elegantem, weichem Abgang.
Passt zu: Apéro, Gänseberterrine, Spargel, Gemüse, Pasta.

Elsass

Hengst Riesling Alsace Grand cru – Domaine Barmès Buecher ACO 2000 Fr. 52.-
Nur noch wenige Flaschen!
RIESLING TRAUBE. Einer der besten Rieslinge aus dem Elsass! Ein ausgeglichener, feiner und charaktvoller Wein aus 100% biologischem Anbau. **Passt zu: Apéro, Gänseberterrine, Fisch & Vorspeisen.**

Grand Cru Kessler Riesling – Dirlor, Bergholz ACO 2000 Fr. 53.-
Nur noch wenige Flaschen! RIESLING TRAUBE. Einer der edelsten Rieslinge aus dem Elsass!
Passt zu: Apéro, Gänseberterrine, Fisch & Vorspeisen.

Burgund

Ladoix blanc; M. Mallard et fils - Ladoix-Serrigny AC 1997 Fr. 62.-
CHARDONNAY TRAUBE. Er ist unvergleichlich gut geeignet als Begleiter zum ersten Gang eines festlichen Essens und als Wegbereiter für einen feinen Rotwein. **Passt zu: Schweinefleisch, und Pasteten sowie zu Geflügel und Kalb.**

Weisswein Italien

Piemont

Saracco; Moscato d`Asti, Paolo Saracco

2011

Fr. 49.-

Idealer Dessertwein; leicht süsslich, mit nur 5.5 Alkoholvolumenprozenten! Nase: Überwältigendes Muskatbukett, exotische Früchte. Mund & Gaumen: frisch, angenehme Kohlensäure, schöner ausgewogener süsser Abgang. **Passt zu: Desserts, trockenes Gebäck, Sorbets**

Trentino

Pinot Grigio“Perer“ – Azienda Agricola Longariva

2011

Fr. 46.-

100% Pinot Grigio. Traditionell im Stahltank ausgebaut. Zarter, leichter Obstgeschmack, voll in der Nase. Kräftige Noten nach Ananas, Rhabarber & Tee, ausgeglichen, trocken und voll. Schöner elichter Hefegeschmack. **Passt zu Apéro, Vorspeisen, Fischgerichte.**

Alto Adige

Chardonnay St. Valentin – St. Michaelskellerei Eppan

2004

Fr. 54.-

CHARDONNAY. EIN ganz grosser Chardonnay, welcher komplett überzeugt. Tiefgelbe Farbe Farbe, mit sehr fruchtigen Aromen. Sehr ausgeglichen und lang anhaltend. Ein Wein der grosse Freude bereitet. **Passt zu Apéro, Vorspeisen, Fischgerichte, Kalbfleisch & Käse**

Weisswein Californien

Chardonnay; Hess Select-Hess Collection

2004

Fr. 47.-

Wenige Flaschen

Traubensorte 100% CHARDONNAY aus eigenen Rebbergen in Monterey, Californien. Zwei Drittel der Chardonnay-Trauben werden im Stahltank vergoren, ein Drittel in französischer Eiche. Während sechs Monaten wird der Jungwein auf der Hefe ausgebaut. Select Chardonnay ist schon jung genussreif. Sehr fruchtbetonter, erfrischender Chardonnay mit Duftnoten nach tropischen Früchten, die sich auch am Gaumen fortsetzen. **Passt zu: Apéro, Fisch, Geflügel, und kalten Speisen.**

Weisswein Deutschland

Mosel

Das Weingut Dr. Loosen zählt zu den absoluten Leadern in Deutschland. Gault Millau Wein Guide zeichnete Dr. Loosen zum Winzer des Jahres 2001 aus! Wir haben die einmalige Gelegenheit, Ihnen ältere Jahrgänge von Dr. Loosen anzubieten, die sehr sehr rar sind, da bereits der Jahrgang 2001 ausverkauft ist!

Dr. Loosen Riesling Auslese; Wehlener Sonnenuhr 2001 Fr. 59.-

Wenige Flaschen.

100% Riesling. In diesem sehr steilen Weinberg, direkt am Moselufer gelegen, wächst einer der elegantesten und feinduftigsten Weissweine der Welt. Der steinige, flachgründige, graue Schieferboden verleiht dem Wein eine delikate, frische Säure, die seine reife Pfirsichfrucht perfekt balanciert. **Passt zu: Apéro vor allem Frauen werden begeistert sein, da eine leichte Restsüsse vorhanden! Spargeln, Vorspeisen, etc.**

Dr. Loosen Riesling Spätlese; Wehlener Sonnenuhr 1993 Fr. 53.-

Wenige Flaschen.

Riesling Spätlese bedeutet: späte Lese der Weintrauben in vollreifem Zustand, mindestens 85° Öchsle.

Riesling Auslese bedeutet: Auswahl und getrennte Kelterung nur vollreifer Trauben, mindestens 95° Öchsle.

Dieser Wein zeichnet sich durch seine elegante Pfirsichfrucht zu einem saftigen Riesling aus.

Passt zu: Apéro vor allem Frauen werden begeistert sein, da eine leichte Restsüsse vorhanden! Spargeln, Vorspeisen, etc.

Dr. Loosen Riesling Auslese; Erdener Prälat 1985 Fr. 58.-

Dies ist unbestritten der beste Weinberg des Gutes. Der Erdener Prälat verbindet perfekte Exposition, roten Schieferboden und ein ausserordentlich warmes Mikroklima. Die Weinberglage zwischen Fluss und massiven Felsen führt zu aussergewöhnlich reifem Lesegut und ermöglicht die Herstellung von hochwertigen Auslesen in nahezu jedem Jahr. Typisch für Prälat-Weine sind Duftnoten von Mango, Maracuja und Bittermandel. Vollreifer Riesling mit raffiniertem & ausgeprägtem Frucht-Säure-Spiel. **Ideal als Sommerwein mit wenig Alkoholgehalt. Leichte Vorspeisen, fruchtige Desserts.**

Roséwein

Schweiz

Oeil de Perdrix du Valais — Leukersonne 2016 Fr. 42.-

100% Pinot Noir

Ein toller vollmundiger Wein mit Aromen von Quitten & Aprikosen. Lachs- und Himbeerfarbig. Auf der Hefe ausgebaut im Stahltank.

Passt zu : Apéro, kaltem Buffet, Geflügel, Lach, Kalb, Schwein oder Kaninchen.

Festtagsweine: Dessert-und Süssweine

Erleben momentan einen riesigen Boom in der Deutschschweiz. In Frankreich gibt's seit Jahren kein Festtagsmenu ohne Dessertwein! Versuchen Sie's, Sie werden begeistert sein, wie harmonisierend ein solcher Wein ein gelungenes Mahl beenden kann.

Saracco; Moscato d`Asti, Paolo Saracco

DOCG 2011 Fr. 49.-

Idealer Dessertwein; leicht süsslich, mit nur 5.5 Alkoholvolumenprozenten! Nase: Überwältigendes Muskatbukett, exotische Früchte. Mund & Gaumen: frisch, angenehme Kohlensäure, schöner ausgewogener süsser Abgang. **Passt zu: Desserts, trockenes Gebäck, Sorbets**

Passito die Arneis "Passo Passo"-Vino da tavola bianco

DOCG 2007 Fr. 54.-

Der Jahrgang 2007 brachte ausnahmslos gesunde Trauben und erlaubte die Arneistrauben völlig natürlich am Rebstock schrumpfen und eintrocknen zu lassen. Mitte Dezember wurden die Trauben sorgfältig von Hand in eigens dafür bestimmte Holzkisten gelesen. Sie reiften dann in den Holzkisten noch bis Mitte Januar in einem geschlossenen, temperaturkontrollierten Raum. Es folgte die sorgfältige Pressung der rosinierten Trauben mit anschliessender Gärung im Stahltank. Für ein Jahr ruhte dieser Süsswein im Stahltank. In dieser Zeit sedimentierten sich die Trubteile ganz natürlich. Die Abfüllung erfolgte Ende Dezember 2008. So entstanden mit dem Jahrgang 2007 gerade mal 300 Liter dieses herrlichen Arneis Passito. Der Passo Passo präsentiert sich in einem leuchtenden Strohgelb, mit zarten Aromen von Aprikosen und vollreifen Früchten, sehr elegant mit ausgewogenem Süsse-Säure Spiel.

Er passt ausgezeichnet zu kräftigem Käse, insbesondere zu Blauschimmel aller Art, oder einfach so zum Geniessen und Meditieren.

Ermitage Flétrie „Les Corbassières– Niklaus Wittwer SA, Sion

2004 3/8 Flasche Fr. 46.-

MARSANNE BLANCHE du valais Natürliche Restsüsse, mit einer tollen Frucht, she zu empfehlen!

Trockenbeerenauslese Scheurebe – Gsellmann & Gsellmann

2006 5dl Flasche Fr. 49.-

SCHEUREBE & RIESLING. Eine edelsüsse Spezialität der Extraklasse! Der Neusiedlersee ist geprägt von einem Mikroklima. Dies ist die Basis für absolut hochstehende Spezialitäten.

Diese Trouvaille ist geprägt durch eine goldgelbe Farbe und eine unglaubliche Nase; ätherische Finesse, dazu feine Orangenzenen – Muskat – Ton von voller dezent traubiger Finesse, am Gaumen wunderbar feine, hochelegante Frucht, erinnert ein wenig an Muscat Ottonel, dazu ein attraktiver Vanillehauch. Es ist ein grandioser Wein! **Begleitet auf's Schönste: Gänseleber & Entenleber und vor allem zu Nachspeisen geeignet, welche wie er, eine dominierende Süsse und Säure aufweisen. Sehr gut auch zu älterem, vollreifen Sbrinz oder zu Roquefort.**

Late Harvest Sauvignon blanc – Concha y Torro

2005 3/8 Flasche Fr. 43.-

SAUVIGNON BLANC TRAUBE. Schöner ausgewogener Dessertwein, der zu einem sehr fairen Preis viel Freude bereitet. **Passt zu: vor allem zu Nachspeisen wie Gebäck etc geeignet, sehr gut auch zu älterem, vollreifen Sbrinz oder zu Roquefort und weiteren Blauschimmelkäsen.**

Château d`Yquem – Cru superieur

1998

Fr. 255.-

SAUVIGNON BLANC & SEMILLON TRAUBE.

Nur noch wenige Flaschen! Dieser Wein ist eine Klasse für sich!

Der Château d'Yquem ist der wohl grösste und kostbarste Wein der Welt. Der Aufwand, der betrieben werden muss, um eine einzige Flasche dieses köstlichen Nektars zu erzeugen, ist gigantisch. Die einzigartige Lage der Weinberge macht es möglich, seit bald drei Jahrhunderten regelmässig einen konkurrenzlosen Wein zu kreieren. 4 bis 11 mal durchkämmen die Erntehelfer die Parzellen, um die perfekt edelfaulen Beeren einzeln abzulesen. Wer sich den Luxus einer solch kostbaren Flasche erlaubt, wird von der Komplexität und der Aromenvielfalt überwältigt sein. Üppigkeit und Eleganz in höchster Vollendung.

Lagerfähigkeit: die besten Jahrgänge über 100 Jahre ...

Hausmarke Barbera d`Asti

Cascina Terra Felice, Castagnole DOC 2015 Fr. 39.-

Magnum DOC 2013 Fr. 82.-

100% BARBERA Im Basso Monferrato angebaut. Sehr limitierter Ertrag; 600-700g /Quadratmeter. Wird im temperaturkontrollierten Stahltank ausgebaut Wunderbar fruchtig und süffig.

Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.

Rotwein Schweiz

Obwalden; Kägiswil

Landenberg Cabernet Jura – Peter Krummenacher, Kägiswil 2014 Fr. 49.-

CABERNET JURA Ein schlanker Rotwein der bei uns im Kanton Obwalden wächst! Wir sind stolz ein einheimisches Produkt anbieten zu können, welches nur einige Kilometer von unserem Betrieb gedeiht. Dieser Rotwein hat Noten von Cassis, schwarzen Beeren & Rosen.

Passt zu: Leichten Speisen, Apéro Riche, kalter Platte und um zwischendurch zu trinken.

Luzern

Megger Barrique – Weingut Letten Sigrist AOC Luzern 2014 Fr. 52.-

PINOT NOIR / GARANOIR. Fruchtigkeit und Eleganz des Pinot Noir's (Blauburgunder) wird ergänzt mit der Würzigkeit des Garanoir's. Die rubinrote Assemblage wird im Barrique (225 lt Eichenholzfass) sorgfältig ausgebaut. So erhält der kräftige, gut strukturierte Wein seinen Schliff und die nötige Reife, bevor er abgefüllt wird. dunkles Rubinrot; Nase: unwahrscheinlich komplex, Veilchen, Cassis, gekochte Beeren, unterstützt von dezenter Holznote und feinen Röstaromen; Gaumen: Wein von hoher Dichte, getragen von guter Struktur mit feinen Taninen und einer saftigen Säure, geschmeidiger Abgang, äusserst lang anhaltend.

Le Rouge; Luzerner Cuvée - Toni Ottiger, Kastanienbaum 2014 Fr. 52.-

58% GAMARET, 19% MERLOT, 11% REGENT. Reifung in Piècen während 9 Monaten. Würzig-toastige Aromen von Pfeffer, Kaffee und Tabak. Dicht & satt im Gaumen **Passt zu rotem Fleisch & Wild.**

Aargau

Zweigelt Prestige Barrique - Gebrüder Nauer, Bremgarten 2011 Fr. 54.-

Wenige Flaschen

100% ZWEIGELT

Klingnau im unteren Aargauer Aaretal. 600gr/m2. In der Nase intensiv mit Düften nach Weichselkirsche. Die schöne Aromatik bestätigt sich wunderbar in der Fleischigkeit im Gaumen. Der Körper ist geprägt von einer feingliedrigen Eleganz. Kein Unterschied zu einem tollen österreichischem Zweigelt.

Passt zu Fleisch, Vorspeisen, kalten Platten, Pasta etc.

Genf

Esprit de Genève; les Vallières, Satigny 2009 Fr. 49.50

Wenige Flaschen

ASSEMBLAGE von 55% GAMAY / 30% GAMARET / 15% MERLOT in französischen Barriques ausgereift.

Warmer Charme mit Noten von roten Beeren, Veilchen und getrockneten Blumen. Im Gaumen dicht, voll und kernig. Schön eingebundenes Holz mit leichtem Vanilleduft. **Tipp des Feinschmeckers: Als kräftiger Rotwein bringt dieser Esprit de Genève (Genfergeist) Freunde – und sogar gewisse Feinde – frohgelant um ein Rindsfilet oder ein saftiges Wildstück zusammen!**

Waadt

Yvorne Merlot Grand cru – Clos de la George, Jaqueline Rolaz Thorens DOC 2012 Fr. 59.-

100% MERLOT-Trauben Dieser Merlot wird in kleinsten Quantitäten angebaut. Er ist nicht filtriert und somit kann es sein, dass ein kleines Depot in der Flasche zurückbleibt. **Eignet sich zu Wild, Käse, Grilladen & rotem Fleisch.**

Tessin

Merlot Seravalle Merlot del Ticino - Gialdi 2011 Fr. 52.-

Weinausbau: Ausgebaut nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 9 bis 12 Tagen bei 28°C in Edelstahl tanks. Zur Reifung ruht der Wein über 10 Monate in Eichfässern von 34 bis 42 hl, und in dreijährigen Barriques. **Alkoholgehalt:** 12.8 % Vol.

Farbe: Rubinrot. **Bouquet:** Frisch und fruchtig. Mit Aromen von Waldbeeren, und feine Gewürtz- und Menthol Noten.

Geschmack: Herzhaft frisch und fruchtig. Elegant und harmonisch, mit einer guten Struktur. Ausgewogener und anhaltender Abgang. **Lagerfähigkeit:** Seinen vollen Charakter entwickelt der Serravalle 2014 ab Herbst 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2020 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

Merlot barrique; „Gioia d`autunno” Ralph Theiler SA 2011 Fr. 61.-

Wenige Flaschen!

100% MERLOT TRAUBEN. Die Barrique Ausgabe wird aus Trauben unserer besten Lagen gekeltert. Er gärt bis zu 3 Wochen an der Maische. Danach wird er ca. 16 Monate in Barrique aus Frankreich ausgebaut. Nach Möglichkeit versuchen wir diesen Wein nicht zu filtrieren

Passt zu: Grilladen, Polenta & Pasta und gut gereiftem Käse wie Gorgonzola usw..

Merlot “La Prella” Reserva – Tenimento del ör, Arzo 2010/12 Fr. 62.-

100% MERLOT. Reichhaltig und persistent, grosse gerbstoffbedingte Kraft, die durch die Flaschenlagerung sanfter wird. Schöne Harmonie, welche die gute Ausreifung der Trauben reflektiert. Ein grosser und sehr lagerfähiger Merlot. 12 Monate französische Barriques

Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse oder Weichkäse.

Merlot barrique; „Il Querceto” Terreni alla Maggia 2010 Fr. 64.-

100% MERLOT TRAUBEN. Prämiert mit dem Label „Best of Swiss Wein“. 15 monatige Barrique-Reifung. Tiefrote rubinrote Farbe. Leichte Vanilletönr verbunden mit intensivem Fruchtgeschmack. Elegant und leicht im Mund mit leicht gestostetem Holzgeschmack. Langanhaltender Abgang! **Passt zu: Fleischgerichten, Pasta und gut gereiftem Käse.**

Merlot Sottobosco; Rosso del Ticino Tenimento del ör, Arzo 2012 Fr. 66.-

MERLOT/CABERNET FRANC/GAMARET/CARMINOIR TRAUBEN. In der Farbe Intensives Rot mit leicht violetten Reflexen. In der Nase kräftig und fein, mit einer Note von schwarzen Früchten, gute Harmonie zwischen den Weinsorten, mit leichter Dominanz des Cabernet Sauvignon. Harmonisch, ausgeglichen und eleganter Geschmack mit weichen, präsenten Tanninen, die sich durch die Alterung in der Flasche verfeinern. **Vinifikation;** Die drei Sorten werden getrennt gelesen und gekeltert, 20 Tage Mazeration im Eichenbottich aus Bordoleder Herkunft, teilweiser Ausbau im Eichenbottich, danach 16 Monate und mehr in Barriques französischer Herkunft, zu 60% neu, 40% zweite Passage.

Passt zu: Fleischgerichten, Pasta und gut gereiftem Käse.

Baronessa Rossa barrique; Klausener Eric & Fabienne 2012 Fr. 67.-

Kreuzungen von; GRENACHE/MALBEC, MERLOT/PETIT VERDOT & GRENACHE/CABERNET TRAUBEN.

18-20 Monate in französischen Barriques gereift. Feine, dezente aber trotzdem sehr fruchtige Barrique-Noten. Ein Schmeichler, der speziell Frauen entzücken kann, jedoch ohne süsse Note. Wird in Trevano bei Lugano angebaut.

Passt zu: Kalter Platte, Fleischgerichten, Pasta und gut gereiftem Käse.

Merlot Ticino DOC “Sassi Grossi” – Gialdi SA Mendrisio 2013 Fr. 74.-

100% MERLOT aus der unteren Leventina & dem Blenioital. Traditionelle Kelterung und während 15-18 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut. Das häufige Umfüllen der Barriques erlaubt eine Flaschenabfüllung ohne Klärung & Filtrierung. Intensives, tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen das mit der Alterung zum Granatrot neigt. Noten von Vanille und Waldbeeren tragen zur komplexen und intensiven Nase bei. Ein komplexer Merlot mit einem sehr langen Abgang und hervorragender Lagerfähigkeit. **Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse oder Weichkäse.**

Merlot Ticino DOC “Trentasei” – Gialdi SA Mendrisio 2005 Fr. 139.-

100% MERLOT aus Biasco & Giornico. 2004 zum zweitbesten Wein der Schweiz gekürt! Die geernteten Trauben werden in kleinen Kisten an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort einen Monat gelagert. Dabei verlieren sie rund 15% des Wassergehaltes. Nach der Gärung im Edelstahltank erfolgt der biologische Säureabbau in französischen Barriques, wo er „36“ Monate ausgebaut wird. Unfiltriert abgefüllt. Kräftiges Rubinrot, mit purpurroten Reflexen. Voller weicher und sehr komplexer Geschmack mit gut eingebundenen Gerbstoffen und sehr langem Finale. Der Wein kann mindestens bis 2015 gelagert werden und ist mit den grössten Bordeaux vergleichbar. **Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse, Weichkäse**

Graubünden

- Pinot noir Classic** Lampert 2014 Fr. 44.-
BLAUBURGUNDER TRAUBEN.
 Ein eleganter Burgunder, rubinrot, lang anhaltende Frucht mit weichen Taninen. **Geniessen Sie ihn zu Trockenfleisch oder zu fast allen Fleischgerichten.**
- Maienfelder** Lampert, Barrique 2014 Fr. 54.-
BLAUBURGUNDER TRAUBEN.
 Auserlesene Pinot noir Trauben aus besten Reblagen ergeben diesen wuchtigen Burgunder Wein. Dezent eingebaute Barrique Note durch 12-monatige Lagerung in französischer Eiche aus den besten Manufakturen. Kredenzen Sie den grossen Wein zu besten Fleischstücken oder zu Wild.
Passt zu: Trockenfleisch, CH Hartkäse, Vorspeisen und hellem wie dunklem Fleisch.
- Maienfelder Cuvée rouge –** Lampert Barrique 2004/13 Fr. 59.-
Assemblage aus SYRAH / CABERNET SAUVIGNON / MERLOT. 18 Monate im Barrique ausgebaut. Leichte Tannintöne, jedoch wunderbar rund eingebunden. Dunkles Rot, sehr gehaltvoll und lang anhaltend im Abgang. Eine echte Trouvaille aus der Herrschaft, die bezahlbar ist! **Passt zu: Fleisch allgemein, Pasta und Käse..**

Wallis

- Solis AOC –** Leukersonne, Familien Seewer, Susten 5 dl Fr. 34.-
 Aus den Trauben: Syrah/Merlot/Gamay. Glänzendes Rubinrot mit leichten Violetreflexen. Vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen. Beeriger ausgeprägter Cassisgeschmack.
 Passt zu jedem gediegenen Mahl, hervorragend zu Pasta
- Pinot noir du Valais;** Lucifer - A. Mathier 2016 Fr. 44.-
PINOT NOIR. Sorgfältig ausgelesene, aus mineralreichen Böden stammendes Traubengut, in Verbindung mit einer genau überwachten Gärung, geben diesem Edelwein sein blumiges und zugleich sanftkräftiges Bouquet und seinen rubinroten und tiefen Glanz. **Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.**
- Pinot noir;** Leukersonne – Gebrüder Seewer, Leuk 2015 Fr. 44.-
PINOT NOIR. Tiefes rubinrot mit leichten Violetreflexen. Vollmundig, feurig, edel mit samtigen Gerbstoffen. Traditioneller Chromstahltaukausbau. Eignet sich zu Perlhuhn mit Morcheln, Roastbeef, Rindskoteletten, Entenbrust, Châteaubriand, Tournedos, Lammgigot, Lammkarree, passt zu jedem gediegenem Mahl
- Pinot noir de Chamoson;** «Vieille Vignes» - Simon Maye & fils 2011 Fr. 62.-
Nur noch wenige Flaschen! 100% PINO NOIR. Ist eine Spezialität des Alpenraums. Wird vorwiegend im Wallis & dem Aostatal kultiviert. Ein fruchtiger Wein mit feinem Bukett und kräftigem Purpurrot, der wegen des leicht rustikalen Charkters **der ideale Begleiter von Wildgerichten ist.** Ähnelt dem Humagne rouge.
- Syrah;** «Grandmâitre, barrique» - Gregor Kuonen, Salgesch 2009/13 Fr. 62.-
SYRAH TRAUBE. Diese noble Rebsorte wächst an den sonnigsten Halden, wo sie ihre Persönlichkeit voll entfalten kann. Die dunkle leicht violette Farbe, der kräftige Körper mit würzigen Noten und feinen Gerbstoffen verleihen diesem Spitzenprodukt eine lange Lagerfähigkeit.. **Passt hervorragend zu rotem Fleisch / Wild / Käse.**
- Syrah Cayas** du Valais; Germanier Bon Père 2005/2011 Fr. 69.-
SYRAH TRAUBE. Die ursprüngliche Heimat des Syrah liegt unweit der Schweiz im Rhôneal. Die Trauben stammen aus drei verschiedenen, durchschnittlich 12 Jahre alten Rebbergen. Seine Farbe ist dicht, fast schwarz. Das Bouquet ist überaus komplex, tief und signalisiert den Ausbau in kleinen Eichenfässern. Im Gaumen zeigt sich dieser typische Syrah würzig, erinnert an Zimt & Nelken. Dieses kleine Walliser Juwel wurde während 18 Monaten in Barriques ausgebaut, 30% davon waren neu. Danach wurde der Wein ohne Filterung abgefüllt. **Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, Geisskäse und gereiftem Hartkäse.**
- Syrah de Chamoson;** «Vieille Vignes» - Simon Maye & fils 2009 Fr. 69.-
SYRAH TRAUBE. Ein Syrah des absoluten Extraklasse! 20 Monate in Eiche ausgebaut. Er ist kräftig und intensiv zugleich hat ausgeprägte Aromen von schwarzen Beeren und einen bezaubernden Abgang. **Passt hervorragend zu rotem Fleisch & Wild**
- Humagne rouge;** Jean-René Germanier, Vétroz 2012 Fr. 63.-
HUMAGNE TRAUBE. Diese Traube wird im Wallis schon seit Jahrhunderten angebaut. Sie gilt zu den spätreifen Sorten, daher darf sie nur in den allerbesten Hanglagen angebaut werden, ansonsten sie ihren fantastischen Körper verliert.
 Rote, klare Farbe. Komplexe Nase, die an Holunder und gebrannte Erde erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein geschmeidig & fruchtig mit einem runden samtigen Tanningeschmack. passt vorzüglich zu Wild, zartem Fleisch, Alpkäse & bodenständigen Gerichten.

Wallis (Fortsetzung)

Merlot Leukersonne, Leuk 2012 Fr. 54.-
100% MERLOT (700-800gr/ Quadratmeter). Purpurrot mit kräftigen Violettreflexen. Riecht nach Waldbeeren, würzig & nach Schokolade. Im Gaumen wirkt er edel, wuchtig mit geschmeidigen Gerbstoffen. Traditionell auf der Hefe in Chromstahltank ausgebaut. **Passt zu: Roastbeef, Tournedos, Chateaubriand, Walliser Käse.**

Cornalin Réserve; Jean-René Germanier Vétroz/Conthey 2012 Fr. 69.-
100% CORNALIN. Die 'Réserve' sind Weine von großer Ausdruckskraft. Nur die besten Reben, die ein nobles und konzentriertes Traubengut hervorbringen, werden selektioniert. Diese authentische Walliser Rebsorte zeichnet sich in der Nase durch einen Hauch von Kirschen- und Rauchnoten aus. Die würzig-rassigen Aromen entfalten sich am Gaumen geschmeidig und elegant. Begleitet Wildgerichte, Carpaccio und Trockenfleisch, sowie reife, fließende Tomme.

Cornalin; Maurice Zufferey, Sierre 2012 Fr. 64.-
100% CORNALIN. Ist eine Spezialität des Alpenraums. Wird vorwiegend im Wallis & dem Aostatal kultiviert. Ein fruchtiger Wein mit feinem Bukett und kräftigem Purpurrot, der wegen des leicht rustikalen Charakters der ideale Begleiter von Wildgerichten ist. Ähnelt dem Humagne rouge.

Positivo Assemblage rouge du Valais; Leukersonne – Jörg Seewer 2016 Fr. 48.-
 Magnum 2013 Fr. 104.-
MERLOT / GAMARET Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut. Kräftiges Purpurrot mit Violettreflexen, riecht nach roten Kirschen. Körperreich & gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet. **Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, oder auch nur zum Geniessen.**

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Assemblage rouge 2016 Fr. 56.-
Eine Komposition aus vier roten Traubensorten, CABERNET, HUMAGNE, SYRAH und PINOT NOIR welche einzeln im Barrique ausgebaut wurden und anschliessend gemischt wurden.
Ein ausgezeichneter & sehr spezieller Wein. Eignet sich zu rotem und weißem Fleisch, sowie zu Wildgerichten.

Grain Noir Assemblage rouge – Marie-Thérèse Chappaz, Fully 2011 Fr. 75.-
Nur noch wenige Flaschen! Marie-Thérèse Chappaz gilt seit Jahren als beste Winzerin der Schweiz! Zu Recht wird Sie als „Königin des Weines“ bezeichnet. Nur noch wenige Flaschen! CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC / MERLOT Die Gegensätze dieser 3 Traubensorten haben Marie-Thérèse Chappaz immer fasziniert. Womit es ihr gelungen ist einen harmonischen, atypischen Wein für's Wallis zu keltern. „Ich bin stolz, dass es diesen Traubensorten auf meinem Terroir gefällt und ich einen Wein aus dem Herzen und nicht aus dem Verstand geschaffen habe!“ Der Wein duftet nach Zwetschgen und Kakao. Ein in Barriquen ausgebaute Wein der sehr viel Freude bereitet, da er sehr feingliedrig ist mit weichen Gerbstoffen.

Rotwein Portugal

Flor do Tua Reserva – Vinhos de Trás-os-Montes 2011 Fr. 45.-
TOURIGA NACIONAL/TOURIGA FRANCA/TINTA RORIZ.
 Intensiver & sehr komplexer, fruchtiger Barrique-Rotwein. Elegant strukturiert verkörpert er einen neuzeitlichen Rotwein.
Passt zu: Rind, mediterranen Gerichten, Teigwaren.

Rotwein Italien

Toscana

Toscana Ferrero IGT Rosso

DOCG 2013 Fr. 47.-

33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 17% Montepulciano, 17% Alicante. Auf rund 5,6 Hektar bauen Claudia Ferrero und ihr Mann Pablo Harri im Hügelland von Montalcino und Montenero d'Orcia ihre Trauben an. Vollmundige Beeren- und Kirschfrucht, vegetabile, erdige und kräuterige Noten sowie ein feines Tannin prägen den saftigen, kompakten Rotwein. Zwölf Monate in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Der Verschnitt der Rebsorten erfolgte einen Monat vor der Abfüllung. Herausgekommen ist ein Wein, der höchsten Qualitätsanspruch mit grösstem Trinkspass verbindet.

Milia IGT Rosso di Toscana

2012 Fr. 47.-

MERLOT, CARBERNET SAUVIGNON

Dichtes, sattes Rubin. In der Nase Fruchtbetont und ausdrucksstark. Viel schwarze Frucht, Pflaumen, warme Würze und etwas Cassis. Im Gaumen dicht und elegant. Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.

Passt zu rotem Fleischgerichte wie Schmorbraten, Grilladen, Burger usw.

Villa Donoratico Bolgheri – Tenuta Argentiera

DOCG 2012 Fr. 49.-

70% CABERNET SAUVIGNON / 25% MERLOT / 5% CABERNET FRANC.

90/10 Wine Spectator Punkte. 2 Gläser Gambero Rosso. Dieser Spitzenwein wird vom Spitzenwinzer Il Marchese Piero Antinori gekeltert! Dunkles, tiefes Rot. Beerig, würziges Bouquet mit einer weissen Pfeffer-Note und Vanille. Vollmundig, langer Fruchtgeschmack. Bemerkenswert lang anhaltender, süsslicher Tanninabgang. **Passt zu: Fleischgerichten jeder Art, Wild, Pasta, Risotti & Käse jeder Art.**

Brunello di Montalcino; Coldisole – Lionello Marchesi DOCG

2010 Fr. 77.-

SANGIOVESE GROSSO Beschreibung: Harmonischer, energischer Charakter, trocken, tanninhaltig, kräftig, schöner, weicher Wein. Stammt aus einem der bekanntesten Häuser des Montalcinos. **Passt zu: Rotem Fleisch, Braten und Wild.** mit Vorteil Flasche 1/2 Std. vor Konsumation öffnen!

Rancore Toscana IGT – Andrea Paoletti

DOC 2010 Fr. 78.-

80% SANGIOVESE / 15% MERLOT / 5% PINOT NOIR

Andrea Paoletti war bereits als 30 jähriger zuständig für die Weine von Antinori & Ornellaia. Rancore gibt es jährlich maximal 5000 Flaschen. Brillantes, intensives Rubinrot. Im Glas verströmt er ausgeprägte Düfte von reifen Früchten verschiedenster Arten. Durch den Einsatz von Merlot und Pinot sind diese nicht nur im dunklen Beeren-Bereich anzusiedeln. Ebenso sind rote Beeren zu riechen. Der Gaumen darf getrost als feinkörnig, saftig und elegant bezeichnet werden. Andrea Paoletti sucht nicht nur Kraft und Power, Finesse und Aroma sind ihm mindestens so wichtig. **Passt zu: Fleischgerichten jeder Art, Wild, Pasta, Risotti & Käse jeder Art.**

Argentiera superiore Bolgheri – Tenuta Argentiera

DOC 2012 Fr. 86.-

50% CABERNET SAUVIGNON / 35% MERLOT / 15% CABERNET FRANC.

95/100 Falstaff Punkte. 2 Gläser Gambero Rosso. Dieser Spitzenwein wird vom Spitzenwinzer Il Marchese Piero Antinori gekeltert! Dunkles, tiefes Rot. Beerig, würziges Bouquet mit einer weissen Pfeffer-Note und Vanille. Vollmundig, langer Fruchtgeschmack. Bemerkenswert lang anhaltender, süsslicher Tanninabgang. **Passt zu: Fleischgerichten jeder Art, Wild, Pasta, Risotti & Käse jeder Art.**

Ca`Marcanda Magari Rosso di Toscana; Angelo Gaja

2013 Fr. 65.-

50% MERLOT, 25% CARBERNET SAUVIGNIN, 25% CABERNET FRANC. Der Einstieg in der Toscana ist Angelo Gaja mit diesem Spitzengewächs vollends gelungen! Dieser Wein ist ein typisches Bordeaux-Cuvée. MAGARI ist das Aushängeschild von Ca`Marcanda. Vinifikation: Getrennte Vergärung der drei Rebsorten, Assemblage im Januar/Februar. Anschliessend 18 Monate in einjährigen Barriques. **Passt zu rotem Fleisch, Geflügel, Pasta, Grilladen, Käse usw.**

Marche

Quinta Regio; Podere Capecci-San Savino

IGT 2005 Fr. 54.-

Wenige Flaschen

MONTEPULCIANO. 2 Gläser im Gambero Rosso

36 Monate in grossen Holzfässern. Intensives Rubinrot, komplexes Aroma, tolle Fruchtnoten, Gewürze, sehr kräftige Nase. Herrliche Breite an tollen Fruchtaromen, bleibt sehr lange im Gaumen, ein ganz grosser „Marche-Wein“

Passt zu: Rotem Fleisch, Braten, Wild, edle Gerichte und reifem Käse; oder einfach so zum Geniessen.

Trentino

Tre Cisure Longariva Reserva; Trentino

2004/06

Fr. 58.-

40% MERLOT, 50% CABERNET SAUVIGNON, 10% CABERNET FRANC. Reifung des Weines in kleinen Fässern aus slowenischer Eiche und Barriques für 18-24 Monate. Sehr angenehm fruchtig und würzig. Sehr schöne Cassis-Noten, hat typische Bordeaux akzente wie aus dem Pauillac, ein grosser Wein der viel Freude macht! **Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, und würzigem Käse.**

Valpolicella

Ripasso Superiore – Conati

DOCG 2009 Fr. 49.-

60% CORVINA & CORVINONE / 25% RONDINELLA / 15% CROATINA & SANGIOVESE

Traditionell vinifiziert in Slowakischer Eiche während mindestens 24 Monaten ausgebaut.. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Riecht nach roten Früchten , Kakao, Zimt und schwarzem Pfeffer. **Passt zu: Wild, Lamm, rotem Fleisch & Käse.**

Valpolicella Ripasso Superiore – Fasoli Gino La Corte del Pozzo

DOC 2014 Fr. 53.-

CORVINA / RONDINELLA

Der Fasoli Gino "La Corte del Pozzo" Valpolicella Ripasso DOC ist schon fast ein kleiner Amarone: gehaltvoll durch das Ripassoverfahren bei dem der Valpolicella auf dem Trester des edlen Amarone vergoren wird. Komplex, würzig, an Nelken und Zimt und den feinen Alteo erinnernd, lecker! **Passt zu: Wild, Pasta, feinem Kalb- oder Rindfleisch.**

Amarone della Valpolicella – Speri

DOCG 2010 Fr. 73.-

Wenige Flaschen

60% CORVINA / 30% RONDINELLA / 10% MOLINARA!

In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 60ha Reben. Ihr Paradewein ist der aus angetrockneten Trauben gewonnene Amarone. Der Superiore ist ein Ripasso, das heisst ein Wein, der auf der Amaronemaische nachvergoren wird und weit über dem Niveau eines normalen Valpolicella ist. **Passt zu: Wild, Lamm, rotem Fleisch & Käse**

Amarone della Valpolicella classico – Conati

DOCG 2004/05 Fr. 73.-

60% CORVINA & CORVINONE / 30% RONDINELLA / 10% CROATINA & SANGIOVESE

Traditionell vinifiziert in Slowakischer Eiche während mindestens 36 Monaten ausgebaut.. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Riecht nach roten Früchten , Kakao, Zimt und schwarzem Pfeffer. **Passt zu: Wild, Lamm, rotem Fleisch & Käse, sowie ausgezeichnet zum Meditieren...**

Piemont

Crucione; Bienenfresser Vino Rosso - Terra Felice, Castagnole

Fr. 56.-

MERLOT & SYRAH ergeben diesen grossartigen Wein. Tolle Frucht, schön eingebundene Tannine welche aus dem Barriqueausbau kommen. Langer eingundener Abgang. **Passt ausgezeichnet zu Grilladen, verschiedenen Fleischgerichten**

Merlot/Syrah "Bricco delle Conchiglie" Monferrato Rosso;

DOC 2012 Fr. 57.-

Terra Felice, Castagnole **Magnum** (Syrah/Merlot)

DOC 2005 Fr. 119.-

55% SYRAH, 45% MERLOT Im Spätherbst beim Pflügen sind wir auf Tausende von Muscheln gestossen. Darum haben wir dem Hügel den entsprechenden Namen „Bricco delle Conchiglie“ gegeben; Zitat Felice & Monika Binggeli. Der hohe Kalkgehalt garantiert strukturierte und doch elegante Weine. Die mageren Böden erlauben nur eine geringe Produktion von höchster Qualität. Im Unterschied zu den sortentypischen Weinen ist der „Bricco“ eine Assemblage aus Syrah & Merlot.

Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.

Barbera d`Asti superiore Riserva "Bisavolo" Roberto Ferraris (I)

2008

Fr. 49.-

Das kleine Weingut Roberto Ferraris liegt in den Hügeln um die Stadt Agliano Terme, der klassischen Anbauzone des Barbera d'Asti. Zusammen mit dem Önologen Giuliano Noè produziert Roberto Ferraris hochklassige und typische Barbera. Aus dem Ertrag von neun Hektar Weinbergen wird eine Jahresproduktion von ca. 18.000 Flaschen hergestellt. Bei dieser geringen Menge und den hohen Bewertungen in den nationalen und internationalen Weinführern und -zeitschriften ist es kein Wunder, dass der **Gambero Rosso** vor allem den „Bisavolo“ bereits als einen der meist gesuchtesten Weine bezeichnet hat.

Barbera d`Alba "Ciabot della Luna" Voerzio, La Morra

DOC 2009/10 Fr. 56.-

BARBERA TRAUBE: Gianni Voerzio ist der perfekte Vertreter einer neuen Linie von Piemonteser Weinen. Seine Rebberge liegen in den besten Lagen von La Morra. Dieser Barbera besitzt sehr traubentypische Fruchtaromen mit viel Eleganz & Finesse. Er wurde im Barrique ausgebaut, doch das Holz wirkt keineswegs dominant, sondern diskret und unterstützend.

Eignet sich zu Pastagerichten, zu hellem und dunklem Fleisch, Geflügel; ja sogar zu Fisch.

Piemont (Fortsetzung)

Barolo Serralunga d`Alba Fontanafredda DOCG 2008 Fr. 69.-
100% NEBBIOLO TRAUBE

Markant und intensiv, mit Noten von Vanille, Gewürzen, verblühter Rose und Waldbeeren. Im Geschmack trocken, aber weich, voll, samtig und harmonisch und lang anhaltend.

Eignet sich zu Wildgerichten, rotem Fleisch, Käse und am späten Abend zum Trinken und Schmelgen

Barbaresco – Angelo Gaja DOCG 2012 Fr. 189.-

Wenige Flaschen

3 bicchieri – Gambero Rosso, 91 Parker Punkte

NEBBIOLO TRAUBE Ohne grosse Worte: Gaja ist unbestritten die beste italienische Weinkellerei. Darüber herrscht in der Fachwelt auch gar kein Zweifel. Barbaresco von Angelo Gaja ist das Aushängeprodukt schlechthin.

Wie bei Gaja üblich - ein grosser Wein eignet sich zu Wildgerichten, rotem Fleisch, Käseplatten usw.

Sito Moresco - A. Gaja, Vino da Tavola DOCG 2009 Fr. 84.-

Ist Angelo Gajas 2.Wein aus Barbaresco; daher optimales Preis/Leistungsverhältnis!

Angelo Gaja muss man kaum mehr vorstellen: Im Piemont anerkennt ihn jeder als Leaderfigur, in Italien führt er das Feld der Spitzenproduzenten an und auf der Weinkarte der Welt erscheint er auf der ersten Seite. 80% NEBBIOLO TRAUBE der Rest besteht aus **BARBERA** und **MERLOT**. Jugendliche, dichte Farbe, herrliche, sortentypische Nase.

Kraftvoller, eleganter Wein mit feinen Tanninen.

Wie bei Gaja üblich - ein grosser Wein eignet sich zu Wildgerichten, rotem Fleisch, Käseplatten usw.

Umbrien

Nero di Troja – Puglia Rosso, Fux Weine Bitsch 2010 Fr. 53.-

100% Nero di Troja, 3 Gläser im Gambero rosso

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtig, mit Noten von roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen weich und rund, fast cremig, mit weichen Tanninen, gut ausgewogen und mit langem Abgang.

Passt zausgezeichnet zu; Grilladen, Rindfleisch, Wild, Saucengerichten, Weichkäse etc.

Prova d`Autore; Umbria Rosso IGT – Cantina Roccafiore DOC 2013 Fr. 56.-

40% Sagrantino/30% Montepulciano/30% Sangiovese

Die Trauben werden Sortenspezifisch geerntet und vinifiziert. Die Maischengärung dauert ca. 22 Tage. Die durchschnittlich 10000 produzierten Flaschen vom Prova d'Autore werden 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut und danach mindestens 6 Monate in der Flasche gelagert. Intensive, dichte und blicktiefe rote Farbe. Pownase, die fast aristokratisch daherkommt. Wunderbare Noten von reifen, süssen Früchte mit einem Ansatz zu Konfitüre. Exotisch mit einem Hauch von Kokosnuss, Tabak und Leder. Im Gaumen sehr elegant, gekonnt würzig, im Gleichgewicht zwischen Fülle und Feinheit, Wärme und Spannung. Una Prova d'Autore! (Also, eine Meisterleistung!)

Passt zu Kalbsbraten, Rinderrouladen, Rehmedaillons, Wildschwein. Auch zu rezentem Halbhart- bis Hartkäse.

Puglia

Primitivo di Puglia; Rocca Antica DOC 2014 Fr. 45.-

PRIMITIVO Trauben Intensives Rubinrot, mit Nuancen von Backpflaumen und Aromen von roten Früchten wie Maraska-Kirsche, würzige Note. Am Gaumen eine wunderschöne Struktur und Länge; intensive und lebendige Tannine. Die Rebsorte Primitivo ist in letzter Zeit gross in Mode gekommen. In Europa fast ausschliesslich in Apulien angebaut, geniesst sie auch in Kalifornien, wo sie als Zinfandel bezeichnet wird, grosse Popularität. Charakteristisch für den Primitivo sind die tiefdunkle Farbe und der unverwechselbare, würzige Geschmack

Sizilien

Benuara; Cusumano DOC 2010 Fr. 42.50

70% Nero d`Avola / 30% Syrah. Der Ausbau dieses köstlichen Weines erfolgt zu 80% in grossen Stahltanks und 20% in grossen Holzfässern von 20hl. Dichtes Rot mit violetten Nuancen, Aromen nach Himbeeren und Brombeeren, voller und dichter Körper, strahlt Wärme aus. **Empfohlen zu: Schinken, Salami, Coppa und allgemeinen Mahlzeiten.**

Rotwein Österreich

Burgenland

Merlot Pfneisl - Mittelburgenland

2004 Fr. 56.-

Wenige Flaschen

100% MERLOT Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Einladender Duft nach Nougat, reife Zwetschenfrucht, ein Hauch von Kräuterwürze, schwarze Oliven. Saftig, eingebundene Tannine, Extraktsüße, Zartbitterschokolade im Nachhall, gutes Potenzial. **Speisenempfehlung: Kurzgebratenes vom Rind und Wildgerichte aller Art, Pilzrisotto und Wildgeflügel mit dunkler Sauce.**

The Zweigelt Scheiblhofer Erich, Andau

2015 Fr. 59.-

100% ZWEIGELT Dichtes Violett, in der Nase Weichselduft, Waldbeernoten, feine Zimthaube, am Gaumen kraftvoller Ausdruck, cremig vielschichtiges Tannin, mächtiger Körper, duftiger Abgang. Ausbau nach Vorbild der größten Weine der neuen Welt: gekühlte Mazeration der Trauben, gesteuerte Vergärung in 1500-l-Edelstahltanks, Endgärung und Ausbau in 100 % neuen französischen und amerikanischen Barriquefässern.

Passt zu rotem Fleisch, Wild, Rindfleisch, kräftigen Speisen, Pasta & Risottogerichte Weich und Hartkäse

Unplugged Hannes Reh - Burgenland

2015 Fr. 48.-

100% ZWEIGELT Legendar und heissgeliebt! In der Nase Weichselfrucht und dunkelbeerige Anklänge, feine Edelholzwürze und etwas Vanille, begleitet von einem Touch Nougat. Am Gaumen intensive Kirschenfrucht und zarte Brombeernoten. Ein eleganter Zweigelt mit feiner Extraktsüße und weichen, gut integrierten Tanninen, die dem Wein ein feinwürziges, langes Finish schenken. Die alkoholische Gärung findet optimal temperaturgesteuert in Edelstahltanks statt. Der weitere Ausbau erfolgt während eines Jahres in neuen und gebrauchten französischen Barriques. **Speziell geeignet zu Gerichten mit rotem Fleisch, aber auch zu Wild. Eine Rösti oder Suppenteller wie auch eine breite Palette an verschiedenen Käsen sind schöne Begleiter**

Big John; Cuvée Reserve Scheiblhofer, Neusiedlersee

2014 Fr. 49.-

60% ZWEIGELT, 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% PINOT NOIR.

Die beiden Jungwinzer Erich & Harald Scheiblhofer zählen heute zu den besten Österreichs! Die in Kalifornien & Australien gesammelten Erfahrungen setzen sie im Big John komplett um. Ausbau: 9 Monate in 100% neuen amerikanischen Eichenfässern. Charakter: Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair. **Passt zu: Vorspeisen, Geflügel, Kalb-Lamm-und Rindfleisch.**

Gabarinza; Qualitätswein Gernot Heinrich, Gols am Neusiedlersee

2006/15 Fr. 76.-

Wenige Flaschen! BLAUFRÄNKISCH, ZWEIGELT, ST. LAURENT. Gernot Heinrichs Liebe gehört dem Rotwein. Über 90% seiner Rebberge sind mit roten Trauben angebaut! Sein Spitzenprodukt GABARINZA steht mit 95/100 Punkten zu Buche.... Weinbeschreibung: Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern, feine Röstaromen, jugendliche dunkelbeerige Fruchtaromen, festes Tannin- und Säuregerüst. Zarter Fruchtschmelz am Gaumen mit langem Finish. **Perfekt zu: Rind, Lamm, Wild, zu dunklem Fleisch.**

Praittenbrunn; Gayer & Scheiblhofer, Neusiedlersee

2012 Fr. 83.-

60 % CABERNET SAUVIGNON 40% MERLOT Bei dem opulenten Blend aus den besten Trauben der Top-Lage Praittenbrunn, hat sich Erich Scheiblhofer an den berühmten Cuvées aus Bolgheri orientiert.

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Sehr konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Brombeeren, Mokka und viel dunkler Schokolade. Im zweiten Ansatz treten Graphit (Schiefer), Wildkirsche sowie dunkle, exotische Edelhölzer hervor. Am festen Gaumen mit engmaschiger Struktur und fleischigem Extrakt. Füllt den Mundraum komplett aus und endet in einem sehr langem Abgang mit Minze, schwarzem Bergpfeffer und Schokopastillen. **Eignet sich hervorragend** als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Brie & Camembert.

Schwarz Rot; Hans Schwarz Andau am Neusiedlersee

2012 Fr. 97.-

100% ZWEIGELT. Tiefdunkles Rubingranat. Intensive Brombeer-Cassisnote, feine ätherische Nuancen, etwas Lemongras, sehr einladend. Am Gaumen finessreich strukturierte dunkle Beerenfrucht. Endlos langer Abgang. Etwas vom Besten was es in Österreich gibt! **Perfekt zu: Rind, Lamm, Wild, generell zu dunklem Fleisch.**

Carnuntum

St. Laurent Pitnauer; Ried Hagelsberg Göttlesbrunn 2005 Fr. 49.-

Nur noch wenige Flaschen! ST.LAURENT-TRAUBEN. Purpurrote Farbe, intensives Traubenaroma, anhaltend am Gaumen, angenehmes Tannin und trockener Abgang. Passt zu: Praktisch allen Fleischsorten aber auch zu kalten Platten.

Niederösterreich

Gigama Zweigelt; Leth Franz, Fels 2012 Fr. 67.-

100% ZWEIGELT

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Karamell, dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Kardamom und Orangenzesten. Saftig, stoffige Textur, fein eingebundene Tannine, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, zart nach Bitterschokolade, ein kraftvoller Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial.

Rotwein Ungarn

Kopar – Villany-Cuvée DHC (Ungarn) 2011 Fr. 59.-

CABERNET FRANC/MERLOT/CABERNET SAUVIGNON WW 19 Punte / Parker 93 Punkte. Spitzenwein aus Ungarn zu sehr fairem Preis! Die Spitzenwinzer Attila & Gere haben es schon lange verstanden ungarische Weine mit den Topweinen von Europa zu verbinden. Die Liebe zu den Bordeaux-Weinen ist ganz klar ersichtlich, sind doch die meisten ihrer Weine reine Bordeaux-Trauben oder Bordeaux-Blends. Das Weingebiet Villany liegt ganz im Süden Ungarns, nahe an der kroatischen Grenze, an einer der wärmsten & klimatisch besten Zonen für Weinbau in Ungran.

Passt zu: Teigwaren, dunklem Fleisch, Weichkäse.

Rotwein Argentinien

Weinert Merlot, Lujàn de Cuyo/Mendoza Bodega y cavas de Weinert 1996 Fr. 58.-

100% MERLOT. Der Name Weinert steht für Rotweine für hohe Ansprüche. Aus Trauben von alten Rebstöcken mit kleinen Erträgen werden Weine traditionell gekeltert, mit viel Charakter und Komplexität, intensiver Frucht und unverkennbarem Terroirakzent. Seit einigen Jahren leitet der junge Schweizer Oenologe Hubert Weber die Kellerei. **Passt zu: Kräftigem Fleisch, Wild & Käse und zu kalten Platten.**

*"Alter Krieger bedenke wohl, der grösste Feind ist der Alkohol,
doch in der Bibel steht geschrieben,*

Rotwein Spanien

La Mancha

4.T.4 Encomienda de Cervera 2010 Fr. 49.-
100% TEMPRANILLO

sehr komplex und charakteristisch, wunderbare Fruchtaromen, vollmundig aber jederzeit edel und weich, dennoch schöner langer Abgang. 12 Monate in amerikanischen und französischen Eichen-Barriques. Sattes dunkles Rubinrot, in der Nase herrliche Fruchtaromen, leichtes Caramel, dezente Toastnoten, **Passt zu dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, rezente Käse**

1758 Selecion Encomienda de Cervera 2009 Fr. 62.-

100% PETIT VERDOT Eine Rarität da es auf der ganzen Welt nur äusserst wenige 100% Petit Verdot Weine gibt! Ein himmlischer Auftakt, wuchtig und voller Aromen, Cassis, Brombeer, Gewürze, Vanille, Unterholz, Moos, Schokolade und dunkler Kaffee, bleibt sehr lange im Gaumen, ein perfekt vinifizierter Petit Verdot, denn diese Traube ist nicht einfach gut zu vinifizieren, einer der ganz grossen seiner Klasse! Geniessen Sie jeden einzelnen Schluck! Der 2009er Jahrgang wurde von den besten Petit Verdot-Parzellen zubereitet, auf leicht vulkanischem Boden. 15 Monate in französischen und amerikanischen Eichen-Barriques **Passt zu edlen Gerichten, Filet, Rind und Lamm, Weichkäse oder nur einfach zum Geniessen**

Ribera del Duero

Ribera del Duero "Sentido", Bodegas Conde Delgados y Ortos 2012 Fr. 45.50

93 Parker Punkte Eine Rarität die zu Spaniens Elite gehört! **100 % TEMPRANILLO; Tinta del pais**
 Anfänglicher Ausbau in Stahltanks, gefolgt von Barrique-Ausbau in amerikanischen & französischen Barriques. Dunkle, dichte & elegante Farbe. Intensive Aromatik, ein Früchtekorb in der Nase, weich und dennoch voll & kräftig. Herliche Fruchtaromen und tolle Noten an Kaffee und Schoko, bleibt sehr lange im Abgang hängen. **Passt zu: hellem und dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse und alle edlen Gerichte.**

Ribera del Duero "Montelaguna Crianza", Valdelaguna 2010 Fr. 49.-

100 % TEMPRANILLO
 12 Monate in feranzösischen Barriques ausgebaut. Intensives Purpur mit rubinroten Reflexen. Perfekt eingebundene Tannine, tiefgründig und finessenreich. **Passt zu: hellem und dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse und alle edlen Gerichte.**

"Neo" Bodegas Conde Delgados y Ortos 2009/10 Fr. 76.-

100 % TEMPRANILLO
 Ein ganz toller Tempranillo. 10 Monate französische & amerikanische Eiche. Schönes dunkles Rubinrot. Riecht nach Kirschen und gerösteten Mandeln, tolle Fruchtbalance, weich und samtig, geschmeidig und nachhaltig im Abgang. **Passt zu: hellem und dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse usw.**

Vega Sicilia Unico – Reserva Especial DO Bodegas Vega Sicilia 1996 Fr. 475.-

Nur noch wenige Flaschen! TINTO FINO & CABERNET SAUVIGNON.
 Purpur-Granat mit rubinen Reflexen. Dörrfrüchte und Schwarztee in der vielschichtigen Nase, auch Pflaumenmarmelade und noble Zimtnote. Samtige Textur im Gaumen, cremiges Extrakt und viel Reserven, nebst Dörrzweitschgen und getrockneten Kirschen auch Waldhonig und feines Mocca, feingewobene Tannine bis ins kandissüsse Finale. Perfekte Harmonie, ein unverkennbares Meisterwerk aus dem Hause Vega Sicilia. **Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Spanien (Fortsetzung)

Rioja

Rioja Vega Reserva

DOCG 2008 Fr. 42.-

Wenige Flaschen!

TEMPRANILLO / MAZUELO / GARNACHA

Der Wein wird für sechs Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert. Wenn er abgefüllt worden ist lagert man ihn für weitere sechs Monate in Flaschen. Der Wein erinnert an Brombeeren., welche sehr gut mit Vanille, geröstetem Kaffee und würzigen Noten integriert ist. Eine komplexe und reiche Palette an Aromen. Sehr angenehm, samtig und gut strukturiert. Sehr hohe Qualität der Tannine. **Geflügel, Rindfleisch, roten Fleischsorten und verschiedenen Gemüsen**

Rioja Noralba Ecologico; Castillo de Mendoza

DOCG 2010 Fr. 46.-

Wenige Flaschen!

100% TEMPRANILLO

Intensive rote Farbe mit Schattierungen von violett in den Rand des Glases. Süsse Blumensträusse von Vanille, Kokos und getrockneten Aprikosen fein gemischt mit saurer Frucht von Johannisbeere und Himbeere. Geschmack von reifen Früchten mit süssem Tannin & Alkohol. **Rotes Fleisch, Geflügel, Pasta und Weichkäse**

Conde de Valdemar Reserva

MO 2004/05 Fr. 53.-

Aus TEMPRANILLO & MAZUELO Trauben gekeltert. Dieser Wein stammt aus dem grössten Domänenbetrieb der Rioja, es werden ausschliesslich Trauben aus eigenem Anbau verwendet. Dies sind besonders sauber vinifizierte, reintonige Weine. Sattes, mattes Rubin; reine, verführerische, würzig-fruchtige Nase, Kirsche, Erdbeere; samtig im Ansatz, füllig und lang im Mund, rundes Fruchtfinale. **Passt zu: Rotem Fleisch, Wild & Käse.**

Conde de Valdemar Gran Reserva

MO 2001 Fr. 65.-

Aus TEMPRANILLO & MAZUELO Trauben gekeltert. Dieser Wein stammt aus dem grössten Domänenbetrieb der Rioja, es werden ausschliesslich Trauben aus eigenem Anbau verwendet. Dies sind besonders sauber vinifizierte, reintonige Weine. Sattes, mattes Rubin; reine, verführerische, würzig-fruchtige Nase, Kirsche, Erdbeere; samtig im Ansatz, füllig und lang im Mund, rundes Fruchtfinale. **Passt zu: Rotem Fleisch, Wild & Käse.**

Jumilla

Portù DO – Bodegas Luzon

2010 Fr. 59.-

MONASTRELL / CABERNET SAUVIGNON

Die absolute "Clio-Kopie" schlechthin!!

Dieser Wein aus dem Jumilla ist praktisch 1:1 mit dem berühmten "Clio" zu vergleichen! Gleiche Traubensorten, geschmacklich und Punkto Qualität absolut ebenbürtig, einziger Unterschied ist der wesentlich günstiger Preis. Lassen Sie sich überraschen, ein Wein der Superlative! Ein richtiges Power-Aroma, voller Früchte, Gewürze aller Art, Kokos, Brombeere, Cassis, Röstaromen **Passt zu edlen Gerichten, Rind, Lamm, Wild, mittlere Käse, oder einfach so zum Geniessen**

Clio – Bodegas el Nido

2013 Fr. 89.-

MONASTRELL / CABERNET SAUVIGNON. 96 Parker Punkte

Ein spanischer Weltklassewein der absoluten Spitzenklasse. Dunkler tintenfarbiger Wein. Betörende Aromen von roten und schwarzen Beeren in der Nase, Noten von Vanille, asiatischen Gewürzen und frischen Blumen. Ein Schwergewichter, voll von dunkler und üppiger Frucht, Extraktssüsse und mit einer weichen Gerbstoffstruktur. Bietet ein sehr intensives Trinkerlebnis. **Passt zu Rotem Fleisch, Wild, Pasta & hervorragend zu Käse.**

Mallorca

„OM“ Oliver Moragues, Bodegas

Binicompratt, Mallorca

Wenige Flaschen.

MANTO NEGRO, CALLET, GARGALOSSA (Trauben aus Mallorca), CABERNET, SYRAH, MERLOT

Fermentation in Stahltanks, anschl. 12 Monate in neuen Barriques. Intensives, dunkles Rubinrot, sehr fruchtbetonter Geschmack nach Zwetschgen & Rumtopf. Lange anhaltender und intensiver Abgang. **Passt zu: Rotem Fleisch, Haar-und Federwild usw.**

Rotwein Frankreich

Beaujolais

Fleurie; Domaine de la Côte d`Adule – Bruno, Denis et Patrick Matray AC 2003 Fr. 42.-

GAMAY TRAUBEN. Die wohl bekannteste Weinbaugemeinde des nördlichen, hügeligeren Beaujolais-Villages ist Fleurie. Die Gamay-Traube dieser Anbauzone bringt besonders reiche, runde und fruchtbetonte Weine hervor. Feinblumig, zart und elegant mit kräftiger Struktur. **Passt zu: Vorspeisen & hellem Fleisch.**

Côtes du Rhône

Châteauneuf-du-Pâpe; Jérôme Quiot AC 2006 Fr. 63-

Wird immer aus 12 verschiedenen Traubensorten gekeltert! Der grösste Anteil ist immer die **GRENACHE-Traube**. Er erinnert an geröstete Kastanien mit toller Finesse & essentieller Süsse eines grossen Weines. Er ist sehr rund, voll und bereits trotz seines jugendlichen Alters ausgeprochen weich und trinkfertig. Ein Spitzenprodukt seiner Klasse! **Passt zu: Rotem Fleisch, Wild & Weichkäse.**

Burgund

Côte de Nuits

Echézeaux, grand cru – Bouchard Père et fils AC 1997 Fr. 96.-

PINOT NOIR TRAUBE. Besticht durch Eleganz, eine sanfte Süsse und einen zarten Duft, zählt zu den absoluten Top-Burgundern! **Passt zu: Wild, Braten, rotem Fleisch, wie Chateaubriand usw. & scharfem Käse.**

Côte de Beaune

Corton Grand cru – M. Mallard et fils. Ladoix-Serrigny AC 1993 Fr. 76.-

nur noch wenige Flaschen!

PINOT NOIR TRAUBE. 11.5 Hektaren umfasst der Weinberg „Le Corton“. Er liegt oberhalb der Gemeinde Aloxe –Corton am gleichnamigen Hügel. Corton ist der einzige rote Grand-cru-Wein der Côte de Beaune. Sehr schönes, feines, majestätisches, robustes Bouquet mit einem samtigen Geschmack und toller Fülle, von tiefer Farbe. **Passt zu: Wild, Wildgeflügel, Rindfleisch, Weichkäse, Fleischfondues usw.**

Minervois

In Extremis Château d`Agel Minervois (FR) AOC 2010 Fr. 59.50

85% SYRAH / 15% GRENACHE NOIR Intensives, dunkles Schwarzrot mit Violetten Reflexen. Im Bouquet feine Holzaromen, komplex, konzentriert und aromatisch mit getoastetem Brot, Mokka, Schokolade, Konfitüre von schwarzen Früchten und Pflaumen. Im Gaumen intensiv, kraftvoll mit geschmeidiger Süsse, präsenten, aber fein eingebundene, weiche Tannine. Intensiver, lang anhaltender Abgang. **Passt zu** Kräftige, rote Fleischgerichte, Grilladen, Wildgerichte, reife Käse

Bordeaux

Crus Bourgeois

Château des Arras, Bordeaux supérieur AC 1988 Fr. 47.-

Château du Raux; Cru Bourgeois Haut Médoc AC 1988 Fr. 57.-

Château Ramafort; Cru Bourgeois; Médoc AC 1995 Fr. 65.-

Überraschungssieger im Final „Coupe des Crus Bourgeois“! Eric Fabre, der Verwalter des Château Ramafort, ist kein geringerer als der ehemalige Technische Direktor des Château Lafite-Rothschild; was betr. Fachwissen sicher genug aussagt. Der Wein hat eine dunkle, tiefe Farbe ist hölzern und sehr tiefgründig. Im Gaumen eine gute Struktur, leicht kernig in den Gerbstoffen, interessantes Potential. Runder, weicher Bordeaux welcher schon jetzt sehr viel Freude bereitet.

Château Fourcas Hosten; AC 1989 Fr. 86.-

CABERNET SAUVIGNON 60%, MERLOT 40%. Das Spitzengut von Listrac! Stilvoller, vollmundiger Wein von grosser Haltbarkeit. **Passt zu: Wild, rotem Fleisch und rezentem Käse.**

Château Meyney; Grand Bourgeois Exceptionnel, St-Estèphe AC 1996 Fr. 73.-

Robert Parker: MEYNEY = Sehr gut: Aussergewöhnlicher Cru grand bourgeois – entspricht einem 5 ème Cru. Meyney ein Weinberg in der Nähe von Montrose produziert bemerkenswert aromatische und robuste Weine mit einem ausgezeichneten Preis/Leistungsverhältnis für den Weinliebhaber, der mehr auf Qualität als auf Prestige bedacht ist.

Passt zu: Wild, rotem Fleisch und rezentem Käse.

Château Poujeaux; Grand Bourgeois Exceptionnel; Médoc AC 2000 Fr. 73.-

CABERNET SAUVIGNON 50%, MERLOT 40%, PETIT VERDOT 5%, CABERNET FRANC 5 %.

Poujeaux zählt zu den besten und konstantesten Cru Bourgeois. Er ist geprägt von kräftigen Röstaromen und einem ausgeglichenen Gaumen; langer konstanter Abgang. Ein Wein mit viel Potential.

Passt zu: Rotem Fleisch, Grilladen und rezentem Käse.

Château Fourcas Loubaney Cru Bourgeois Listrac AC 1993 Fr. 77.-

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC & MALBEC. Originaltext aus dem Weinwisser `12 1995: Der Wein von Michel Hostens gehört zum eindruckvollsten, was die Appellation Listrac zu bieten hat. **Unserer Meinung nach ist der Fourcas-Loubaney sogar der beste Listrac überhaupt**, besser auch als seine Namensvettern Fourcas-Hosten und Fourcas-Dupré. Der Loubaney weist sehr kräftige Farben auf und erinnert im Stil oft an einen Margaux. Wir sind gespannt wie lange es dauert, bis die internationale Fachpresse diesen Top-Aufsteiger aus dem Cru-Bourgeois-Feld entdeckt. **Passt zu: rotem Fleisch, Wild & Käse.**

Margaux

Château Bellevue de Tayac, Grand vin de Bordeaux AOC 2010 Fr. 69.-

MERLOT 25%, CABERNET SAUVIGNON 68 %, PETIT VERDOT 7%.

Ein fruchtiger, rubinroter & gehaltvoller Bordeaux, der bereits wunderbar trinkreif ist. 14 Monate Barrique. Feine Nase nach Waldbeeren, Holunder und Cassis. Eleganter Gaumenauftakt mit geradliniger Frucht und würziger Mineralik. Langer Nachhall.

Passt zu: Braten & Wildgerichten, Châteaubriand & würzigem Käse.

Pomerol

Château la Cabanne, Grand vin AOC 1989 Fr. 84.-

MERLOT 70%, CABERNET FRANC 30 %. Ein duftiger, geschmeidiger und geschmackvoller Tropfen mit schönem Körper und grosser Finesse. **Passt zu: Wildgeflügel & rotem Fleisch.**

St. Estèphe

Château Beau-Site; Grand Cru Bourgeois Exceptionnel AOC 1994/97 Fr. 63.-

Das Gut Beau-Site ist eines der ältesten Besitztümer der berühmten Gemeinde St. Estèphe, die vollen, rassigen und sehr eleganten Weine stammen mehrheitlich aus alten Rebstöcken – rund **70% CABERNET SAUVIGNON und 30% MERLOT** – die sorgfältig erhalten werden. **Passt zu: Kräftigen Speisen; Chateaubriand, Wild**

Château de Marbuzet; Cru Bourgeois St. Estèphe AOC 1994 Fr. 62.-

Domaine Prats gilt als Zweitwein vom Château Cos d'Estournel! Das grossartigste Cru Bourgeois in St.-Estèphe und stets eines der preiswertesten im Médoc; eichenholzduftig, extraktreich, üppig, unmittelbar ansprechend. **passt zu: Teigwarengerichten, rotem Fleisch, Wild & Käse.**

Château Cos d'Estournel; 2ème Cru Classé AOC 1986 Fr. 225.-

70% CABERNET SAUVIGNON / 27% MERLOT / 2% PETIT VERDOT / 1% CABERNET FRANC

18/20 Punkten René Gabriel. Cos d'Estournel: der erste Deuxième, der bei einer Primeurprobe 20/20 Punkte erreicht!

Die grossen Jahrgänge von „Cos“ gehören zum Feinsten, was St. Estèphe zu bieten hat (René Gabriel). Ein ganz grosser „Cos“ der in Blinddegustationen schon oft mit den besten Toskanern verwechselt wurde!

Pauillac

Château Pontet-Canet; 5ème Grand Cru classé AOC 1996 Fr. 96.-

CABERNET SAUVIGNON 70%, MERLOT 26%, CABERNET FRANC 4 %. Die Lage in der Nähe von Mouton Rothschild verspricht Spitzenqualität! Er ist fein-fruchtig, elegant, kraftvoll mit satter purpurroter Farbe und hat ein sehr gutes Preis/Leistungsverhältnis. **Passt zu: Rosa-und rotem Fleisch, Käseplatten.**

Château Mouton-Rothschild; 1ère Grand Cru classé AOC 1993 Fr. 445.-

Nur noch wenige Flaschen!

CABERNET SAUVIGNON 77%, MERLOT 12%, CABERNET FRANC 9 %, PETIT VERDOT 2 %. Das Château Mouton-Rothschild in Pauillac bei Bordeaux ist eines der berühmtesten Weingüter der Welt. Es liegt im Norden der Gemeinde Pauillac, die Teil der übergeordneten Appellation Haut-Médoc ist. Das Gut ist im Besitz des ursprünglich englischen Zweiges der Bankierdynastie Rothschild. Bei der Bewertung der Weingüter von Bordeaux anlässlich der Weltausstellung in Paris 1855 wurde die Stellung von Mouton mit dem Rang eines Deuxième Cru Classé gewürdigt. 1973 wurde durch den damaligen französischen Landwirtschaftsminister Jacques Chirac Mouton umgestuft zu einem der fünf Güter in der Kategorie Premier Cru

Médoc

Château Ducru Beaucaillou; 2ème Cru classé AOC 1986 Fr. 185.-

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT Mittleres Granat-Rubin. Viel Terroir mit Zwetschgenaromen., Zedernnote, Pflaumentöne. Langer Abgang mit ausgeprägten Gerbstoffen, mit vielen Finessen bespickt. Kann bis 2030 genossen werden! **Passt zu: Kräftigen Speisen, Lammgerichten & Weichkäse.**

Château Rauzan Segla; 2ème Cru classé AOC 1997/02 Fr. 82.-

CABERNET SAUVIGNON 60%, MERLOT 40% Wine Spectator 89 Punkte

Betrachtet man die Klassifikation von 1855, so erkennt man, dass Rauzan-Ségla unmittelbar nach allem Premiers eingestuft wurde. Faktisch gesehen noch vor Mouton-Rothschild, der erst 1973 zum Premier aufgestiegen ist. Degustation; dunkles nach Edelhölzern riechendes Bouquet, Kastaniennote, getrocknete Pilze, dunkles Caramel. **Passt zu: Kräftigen Speisen, Chateaubriand, Pferdefleisch & Weichkäse.**

Château Giscours; 3eme Grand Cru classé AOC 1996 Fr. 87.-

CABERNET SAUVIGNON 75%, MERLOT 20%, PETIT VERDOT 2%. Er ist einer der grossen Erfolgsschlager unter den modernen Bordeaux! Aussichtsreichster Kandidat für eine Höhereinstufung. Mittleres Purpur-Rubin. Reiches, reifes Bouquet,

riecht nach etwas Cassis & Brombeeren, ja sogar ein Hauch von getrockneten Kräutern weht mit. Saftiger, homogener Gaumen & sehr gut balanciert. Dieser Wein ist der definitive Beweis der Renaissance auf Giscours.

Passt zu: Kräftigen Speisen, Chateaubriand, Pferdefleisch & Weichkäse und vielem mehr....

Médoc (Fortsetzung)

Château Lascombes; 2eme Grand Cru classé AOC 1996 Fr. 89.-
CABERNET SAUVIGNON 65%, MERLOT 30%, PETIT VERDOT 2%, Cabernet Franc 3%. Seit 1990 macht Lascombes wieder erstklassige Weine, darunter ist der 96er zweifelsohne der Beste. René Vantelle hat 1985 das Zepter übernommen, was sehr schnell einen tollen Aufwärtstrend einleitete. Dunkles Rubin, reifes Bouquet mit sehr viel Aromatik. Im Gaumen angenehme Süsse, weiche Säure, charmant angepasstes Barrique.
Passt zu: Kräftigen rotem Fleisch, Chateaubriand, Pferdefleisch, Braten & Weichkäse.

Château Palmer; 3eme Grand Cru classé AOC 1997 Fr. 165.-
Nur noch wenige Flaschen

CABERNET SAUVIGNON 55%, MERLOT 42%, PETIT VERDOT 3%
 Vom General Palmer über die einflussreiche Bankiersfamilie Pereire bis hin zu den englischen und holländischen Familien Sichel und Maehler-Besse -- 200 Jahre Geschichte, die diesen 3. Cru classé zu einem der grössten und renommiertesten des Bordelais gemacht haben. Die Appellation Margaux steht für Finesse, Eleganz und eine gewisse Finität -- doch Palmer zeichnet sich neben diesen Qualitäten durch eine zurückhaltende Kraft aus

Graves

Château Brown grand vin de Graves AOC 1994 Fr. 73.-
 Tolle Farbe. Intensives, leicht hölzernes Bouquet, Edelhölzer, Teer, Zedernwürze, hat schöne Konzentration, ein Touch Cigarren. mittlerer Gaumen, Feste Statur. Ein interessanter, aufsteigender Wein, der zu den sehr guten Graves gezählt werden darf.
Passt zu: Wild, rotem Fleisch, Lamm usw.

St. Emilion

Château la Dominique, Grand crû classé AOC 1999 Fr. 85.-
Nur noch wenige Flaschen vom 97er! Parker 87 Punkte. Die neue und grossartige La Dominique-Epoche hat erst so richtig mit dem 93er angefangen. Für die älteren Jahrgänge lohnt es sich nicht, viel Geld auszugeben – für die neuen dagegen sehr! Einer der rotbeerigsten und burgundischsten Weine des Libournais. Degustation; Schönes, leuchtendes Weinrot. Dropsiges Bouquet, reife Frucht mit sanften Rosinentönen darin. Im Gaumen saftig mit viel Süsse im vanilligen Extrakt. **Passt zu: Wild, rotem Fleisch, Lamm usw.**

Château Grand Mayne, Grand Cru classé AOC 1997 Fr. 79.-
Wine Spectator 91Punkte. Tiefes Violett-Schwarz mit Purpur-Reflexen. Herrliches Dörrfrüchte- und Brombeerenbouquet, darin eine zedrige Würze sowie Sandelholzartige Süsse. Saftiger, homogener Gaumen, viel Stoff und Fleisch und eine bezaubernde Süsse in der Extraktion. Gehört zur Elite. **Passt zu: Wild, rotem Fleisch, Lamm usw.**

Château Larmande, Grand cru AOC 1990 Fr. 79.-
CABERNET SAUVIGNON 10%, MERLOT 60%, CABERNET FRANC 30 %. Vollmundig und kräftiger Wein, harmonisch abgerundeter Körper. **Passt zu: Wild, rotem Fleisch, Lamm usw.**

Pessac-Leognan

Château de Fieuzal cru classé Pessac-Léognan AOC 2001 Fr. 74.-
CABERNET SAUVIGNON 60%, MERLOT 30%, PETIT VERDOT & CABERNET FRANC 10%
 Eines der kleinsten Cru Classés in Graves, aber durchaus imstande, den männlichen, gerbstoffherben, nach Boden schmeckenden Stil der Region in feiner Harmonie zum Ausdruck zu bringen.

Château la Mission Haut Brion, Crû classé AOC 1999 Fr. 136.-
Nur noch wenige Flaschen vom 1997er! Wine Spectator 89 Punkte
 Die Genialität dieses Weines liegt in der ungehobelten Kraft und manchmal nach Eucalyptus duftenden Terroirwürze. Es gibt keinen vergleichbaren Wein! Mission Haut Brion gehört definitiv zu den Spitzengewächsen im Bordelais. Mittleres Granat-Violett. Dichtes, würziges Bouquet, viel Aromatik und eine schöne Terroirnote. Im Abgang viel Charakter und langanhaltend.
Passt zu: Wildgeflügel & rotem Fleisch.

Domaine de Chevalier Grand Cru classé de Graves AOC 2000 Fr. 89.-

65% CABERNET / 30% MERLOT / 5% CABERNET**FRANC.** 18/20 Punkten René Gabriel. René Gabriel:

„vergleicht man die generelle Reputation von Domaine de Chevalier mit den aktuellen Bordeaux Preisen, so ist dies einer der allerbesten Rotwein-Klasse-Werte südlich von Bordeaux!.Der 2000 Chevalier ist auf alle Fälle einer der allerbesten Chevalier der neuen Zeit überhaupt!“ Warmes, mit reifen roten Pflaumen durchzogenes Bouquet. Im Gaumen bereits erstaunlich zugänglich, gebündeltes, druckvolles, aber auch finessenreiches Finale. Gleich stark seinem eigenen 90er

Rotwein Australien

Traditional, Rosemount Estate Mc Laren Valley 1998 Fr. 69.-
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / PETIT VERDOT

Ausbau: Warme Gärung in kleinen, offenenen Fässern und Ausbau während 18 Monaten in amerikanischen Barriques.

Degustationsnotiz: In der Farbe extrem tief, fast schwarz. Bouquet nach roten Kirschen, Eukalyptus, süß-würzig (Zimt) und Schokotöne, tief und konzentriert. Voller, runder und dichter Körper, perfekte Tannine, verschwenderisch viel schwarze Früchte mit einem enormen Alterungspotenzial. Ein Traum von einem Wein der nicht mit Finessen geizt. **Ideal zu allen kräftigen Fleischgerichten, Wild oder einfach zum Geniessen.**

Shiraz Reserve Charles Cimicky 1998 Fr. 88.-

Nur noch wenige Flaschen!

Originalkommentar aus dem WEINWISSER: „Was dem australischen Winzer Charles Cimicky mit dem Shiraz Reserve gelungen ist, ist schlicht genial. Ein Wein wie wenn ein Laffite Rothschild und Grange vermählt würden..... Tiefe, schwarz-purpurne Farbe. Geballtes, wuchtiges Bouquet, verschwenderisch nach schwarzen Beeren, Black Currant, Vanille, Zimt, Kaffee und Dörripflaumen. Mundfüllender Gaumen, rubenshafter Körper, viel Dörrfrüchte & Kandisnoten. Ein grosser Shiraz, den man jung aber auch in den nachfolgenden 10 Jahren geniessen kann.

Mountain Blue Shiraz/Cabernet, Rosemount Estate 1997 Fr. 98.-

Nur noch wenige Flaschen!

Traubensorten: Shiraz & Cabernet Sauvignon

Ausbau: Der Wein wurde je zur Hälfte in neuen französischen und amerikanischen Barriques während 24 Monaten ausgebaut, bevor er in die Flaschen abgefüllt wurde. **Degustationsnotiz:** Violette, fast schwarze Farbe. Offenes, würziges Bouquet nach Pfeffer, Zeder, Brombeeren und Cassis. Im Gaumen feingliederig mit zartem schokoladigem Schmelz. Von Kraft strotzend mit einem enormen Alterungspotenzial. **Eignet sich zu allen kräftigen Fleischgerichten, Wild oder einfach zum Geniessen.**

Penfolds Grange BIN 95 1997 Fr. 393.-

Nur noch wenige Flaschen! Originalkommentar aus dem WEINWISSER: „Was dem australischen Winzer Charles Cimicky mit dem Shiraz Reserve gelungen ist, ist schlicht genial. Ein Wein wie wenn ein Laffite Rothschild und Grange vermählt würden..... Tiefe, schwarz-purpurne Farbe. Geballtes, wuchtiges Bouquet, verschwenderisch nach schwarzen Beeren, Black Currant, Vanille, Zimt, Kaffee und Dörripflaumen. Mundfüllender Gaumen, rubenshafter Körper, viel Dörrfrüchte & Kandisnoten. Ein grosser Shiraz, den man jung aber auch in den nachfolgenden 10 Jahren geniessen kann.

Rotwein Kalifornien

Syrah Bella Vista - Solano County, Californien 1995 Fr. 55.-

Nur noch wenige Flaschen

100% Syrah Traube: Sehr sehr viel Wein für wenig Geld! Bella Vista Winery produziert diesen Spitzenwein zu einem sagenhaften Preis.Runder, vollmundiger Syrah der weder zu schwer noch zu füllend wirkt.

Passt zu: Gebratenem Fleisch, Pasta, Käse usw.

Opus One – Rothschild/Mondavi Napa Valley 2003 Fr. 339.-

Wenige Flaschen! CABERNET SAUVIGNON TRAUBEN. 1991 WURDE NACH LÄNGERER Zeit der Planung und Investitionen in Qualität der Reben und der Kellertechnologie die Opus One Winery eingeweiht. Hierbei handelt es sich um ein Joint Venture von Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild. Die Trauben für diesen einzigartigen Wein wachsen auf dem berühmten To-Kalon Weinberg in der Oakville Appellation des Nappa Valley. Robert Mondavi leitete mit diesem Wein ein neues Qualitätsstreben für die Premiumweine der grossen Weingüter ein. Cabernet Sauvignon mit ungeahnter Finesse aus dem besten Lesegut. Ein Kunstwerk aus Frische und Fülle. Opus One ist erst 3 Jahre nach der Lese, nach 18 Monaten Reifung in Eichenfässern und weiteren 18 Monaten Flaschenreifung in limitierter Menge erhältlich.

Festtagsweine: Dessert-und Süssweine

Erleben momentan einen riesigen Boom in der Deutschschweiz. In Frankreich gibt's seit Jahren kein Festtagsmenu ohne Dessertwein! Versuchen Sie`s, Sie werden begeistert sein, wie harmonisierend ein solcher Wein ein gelungenes Mahl beenden kann.

Saracco; Moscato d`Asti, Paolo Saracco

DOCG 2011 Fr. 49.-

Idealer Dessertwein; leicht süsslich, mit nur 5.5 Alkoholvolumenprozenten! Nase: Überwältigendes Muskatbukett, exotische Früchte. Mund & Gaumen: frisch, angenehme Kohlensäure, schöner ausgewogener süsser Abgang. **Passt zu: Desserts, trockenes Gebäck, Sorbets**

Passito di Arneis "Passo Passo"-Vino da tavola bianco

DOCG 2007 Fr. 54.-

Der Jahrgang 2007 brachte ausnahmslos gesunde Trauben und erlaubte die Arneistrauben völlig natürlich am Rebstock schrumpfen und eintrocknen zu lassen. Mitte Dezember wurden die Trauben sorgfältig von Hand in eigens dafür bestimmte Holzkisten gelesen. Sie reiften dann in den Holzkisten noch bis Mitte Januar in einem geschlossenen, temperaturkontrollierten Raum. Es folgte die sorgfältige Pressung der rosinierten Trauben mit anschliessender Gärung im Stahltank. Für ein Jahr ruhte dieser Süsswein im Stahltank. In dieser Zeit sedimentierten sich die Trubteile ganz natürlich. Die Abfüllung erfolgte Ende Dezember 2008. So entstanden mit dem Jahrgang 2007 gerade mal 300 Liter dieses herrlichen Arneis Passito. Der Passo Passo präsentiert sich in einem leuchtenden Strohgelb, mit zarten Aromen von Aprikosen und vollreifen Früchten, sehr elegant mit ausgewogenem Süsse-Säure Spiel.

Er passt ausgezeichnet zu kräftigem Käse, insbesondere zu Blauschimmel aller Art, oder einfach so zum Geniessen und Meditieren.

Ermitage Flétrie „Les Corbassières– Niklaus Wittwer SA, Sion

2004 3/8 Flasche Fr. 46.-

MARSANNE BLANCHE du valais Natürliche Restsüsse, mit einer tollen Frucht, she zu empfehlen!

Trockenbeerenauslese Scheurebe – Gsellmann & Gsellmann

2006 5/10 Fr. 49.-

SCHEUREBE & RIESLING. Eine edelsüsse Spezialität der Extraklasse! Der Neusiedlersee ist geprägt von einem Mikroklima. Dies ist die Basis für absolut hochstehende Spezialitäten. Diese Trouvaille ist geprägt durch eine goldgelbe Farbe und eine unglaubliche Nase; ätherische Finesse, dazu feine Orangenzesten – Muskat – Ton von voller dezent traubiger Finesse, am Gaumen wunderbar feine, hochelegante Frucht, erinnert ein wenig an Muscat Ottonel, dazu ein attraktiver Vanillehauch. Es ist ein grandioser Wein! **Begleitet auf's Schönste: Gänseleber & Entenleber und vorallem zu Nachspeisen geeignet, welche wie er, eine dominierende Süsse und Säure aufweisen. Sehr gut auch zu älterem, vollreifen Sbrinz oder zu Roquefort.**

Late Harvest Sauvignon blanc – Concha y Torro

2005 3/8 Flasche Fr. 43.-

SAUVIGNON BLANC TRAUBE. Schöner ausgewogener Dessertwein, der zu einem sehr fairen Preis viel Freude bereitet. **Passt zu: vorallem zu Nachspeisen wie Gebäck etc geeignet, sehr gut auch zu älterem, vollreifen Sbrinz oder zu Roquefort und weiteren Blauschimmelkäsen.**

Champagner

Cüpli; beachten Sie bitte den Tischreiter oder Seite 1 in der Weinkarte!

Moët et Chandon; Brut Impérial - Epernay Fr. 79.-
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER. Gehobene gelbe Farbe. Honig und Rosinenbouquet. Runder Wein mit blumiger Abschlussnote. **Passt zu: Apéros, Nachspeisen, besonders mit rotem Beerenobst.**

Moët et Chandon; Nectar Impérial - Epernay Fr. 99.-
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER. Der Champagner Moët & Chandon Nectar Impérial ist der extravagante, königliche Vertreter des Champagner-Hauses Moët & Chandon. Seine intensiven Aromen von tropischen Früchten kombiniert mit den reifen Nuancen von Honig und Pfefferkuchen machen den Nectar Impérial zu einem sagenhaften Champagner der Spitzenklasse. Der Champagner ist bei Kennern des Hauses Moët & Chandon und Champagner-Liebhabern gleichermaßen begehrt. In der Nase lassen sich Aromen von Mango, Ananas und Pflaume sowie ein Hauch von Paprika erkennen. Am Gaumen zeigt der Moët & Chandon Nectar Impérial seine weiche, cremige Textur. Der Champagner passt zu einem üppigen Mahl mit pikant gewürzten Speisen, stellt aber auch einen köstlichen Aperitif dar. Selbst Cocktails verleiht der Nectar Impérial das gewisse Extra.

Dom Pérignon Moët et Chandon Vintage 2000 Fr. 195.-
 Wohl der berühmteste und einer der aller exklusivsten Champagner überhaupt. Sie wird nur in guten Jahrgängen als spezielle Luxus-Cuvée aus besten Lagen, in weiß oder rosé, produziert. Der Benediktinermönch Dom Pérignon (*Pierre Pérignon, 1638 – 1715*) trug entscheidend zur Verfeinerung der Methoden der Weinerstellung in der Champagne bei. Ein Champagner für ganz besondere Anlässe!

Schaumwein

Prosecco, Moletto Fr. 41.-
PROSECCO TRAUBEN Ein vielschichtiger, frischer hell-gelber Schaumwein. Im Bouquet harmonisch, verhalten, feinfuchtig und lieblich. Im Genuss mit leichter Apfel- und Honignote, sowie schönem Süsse-Säure Spiel. Schlank im Gaumen, mit kaum wahrnehmbarer, angenehmer Bitternote im Abgang. Ein Wein der es liebt, jung und frisch genossen zu werden..

*Und wenn Du einen Onkel hast und der hat gute Weine, trag
 Sorge, dass er Dich nicht hasst,
 sonst trinkt er sie alleine!*

Digestif-Spezialitäten vom Wagen

| | | |
|---|--|-----------|
| Urs Hecht, Gunzwil: | Vieille Williams im barrique | Fr. 8.- |
| | Vieille Prune im barrique | Fr. 8.- |
| | Vieille Abricotine im barrique | Fr. 11.- |
| | Kirsch Theresa im barrique | Fr. 8.- |
| | Gravensteiner | Fr. 10.50 |
| | Quittenbrand | Fr. 12.- |
| | Waldholunderbrand | Fr. 14.- |
| | Himbeerbrand | Fr. 14.- |
| Berner Rosenbrand | Fr. 14.- | |
| Fassbind Selection: (alle kühl serviert!) | Coing / Quitten | Fr. 7.50 |
| | Abricot / Aprikosen | Fr. 7.50 |
| | Kirsch du Righi | Fr. 7.50 |
| | Vieux Kirsch du Righi 1974 | Fr. 16.- |
| | Pflumewasser | Fr. 7.50 |
| | Gravensteiner | Fr. 7.50 |
| | Pruneau vieux | Fr. 7.50 |
| Destillate Massenez: | Mirabelle | Fr. 7.50 |
| | Sureaux / Hollunder | Fr. 7.- |
| | Quetsch / Zwetschgenwasser | Fr. 7.- |
| | Gravensteiner | Fr. 7.- |
| Cognac: | Rémy Martin | Fr. 9.50 |
| | Hennessy | Fr. 9.50 |
| Armagnac: | Grand Armagnac VSOP ; Paul du Vignau | Fr. 11.- |
| Grappa: | HAUSMARKE, Grappa di Barbera Antica Distilleria di Altavilla | Fr. 8.- |
| | RUCHÉ, Bricco della Rosa – Cascina Terra Felice | Fr. 9.- |
| | TEROLDEGO – Bertagnolli, Trentino | Fr. 9.- |
| | MARZEMINO – Bertagnolli, Trentino | Fr. 9.- |
| | BAROLO; Italia - Aldobrandini | Fr. 7.- |
| | CHIANTI; Italia - Aldobrandini | Fr. 7.- |
| | BRUNELLO di Montalcino | Fr. 8.50 |
| | AMARONE Paesanella | Fr. 8.50 |
| | SITO MORESCO, Gaja | Fr. 10.- |
| | SPERSS, Castello di Barbaresco, Gaja | Fr. 11.- |
| | ORNELLAIA | Fr. 11.- |
| | BERTA; Elisi | Fr. 9.50 |
| | ISABELLA, Delea Barrique Tessin | Fr. 9.50 |
| MAZZETTI Riserva | Fr. 15.- | |
| Marc: | de Bourgogne; Morin | Fr. 6.50 |
| Vieille Prune: | Hecht, im barrique | Fr. 8.- |
| | Pruneau vieux; Fassbind | Fr. 7.50 |
| Calvados: | Vieille Pomme im barrique ; Urs Hecht | Fr. 8.- |
| | Boulard, Pays d`Auge, Grande fine | Fr. 7.50 |
| | Du Pays d`Auge; Morin | Fr. 7.50 |
| Liqueur: | Grand Marnier | Fr. 4.50 |
| | Cointreau | Fr. 4.50 |
| | Amaretto di Saronno | Fr. 5.50 |
| Diverses: | Whisky OBWALDEN; Säntis Malt | Fr. 14.- |
| | Porto, Taylor`s 10 year`s Tawny | Fr. 6.- |
| | Jubiläumskirsch; 700 Jahre CH | Fr. 8.- |
| | Single Malt Whisky, Schottland | Fr. 12.- |
| | Rotweinkör „Omas Rezept“ | Fr. 6.50 |
| | Rum; CRUZAN Singel Barrel Estate | Fr. 8.50 |
| | Kleinteiler Nussschnaps | Fr. 5.- |