

# Flaschenweine im Offenausschank

## Apéro

<b>Hausapéro</b> Erdbeerenlikör mit Prosecco & Erdbeeren	Fr. 8.50
<b>Hausapéro light</b> Erdbeerensirup mit Tonic & Erdbeeren	Fr. 6.50
<b>Cüpli Prosecco</b> , öFor Dueö ó Cuvée brut	Fr. 8.50
<b>SanBitter</b> , alkoholfreier Apéro	Fr. 4.80

## Weisswein

**Hausmarke Tartegnin grand cru;** J.J. Steiner (CH) 2017 Fr. 6.-/dl

**CHASSELAS TRAUBE.** Ein feinfruchtiger, frischer und rassisger Tartegnin. Lassen Sie sich überraschen!

**Passt zu: Idealer Apérowein, gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen, Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli**

**Kerner de Dardagny « Saturnales »** ó Domaine du Centaure 2017 Fr. 6.50/dl

Der fruchtig-würzige Kerner ist eine Neuigkeit in Genf, er stammt aus einer Kreuzung zwischen Riesling und rotem Trollinger. **Passt zum Apéro, Spargeln, Rauchlachs & Fisch.**

## Rosé-und Rotweine

**Oeil de Perdrix öParfume de Vigneö** J.J. Steiner (CH) 2016 Fr. 6.50/dl

**100% Rosé de Pinot Noir**

Der Pinot Noir oder Blauburgunder, König unter den Weinsorten, wird in seiner rosaroten Ausprägung Oeil de Perdrix genannt. Die kühlen Nächte und die warmen, sonnigen Septembertage verbinden sich bei ihm zu lebendigen, kecken Noten mit dem Empfinden reifer Früchte. Ein Sommerkönig, der Ihre langen, warmen Nächte erfreuen wird zu einer **Grillade, hellem Fleisch oder kaltem Büfett. Für Festlichkeiten zum Jahresende mit Lachs oder Carpaccio.**

**Hausmarke Barbera d`Asti;** Terra Felice (I) 2016 Fr. 6.-/dl

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

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

**Positivo** Assemblage rouge du Valais; Leukersonne ó Jörg Seewer (CH) 2016 Fr. 7.-/dl

**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.**

**Vegamar Crianza** Bodegas Vegamar (E) 2015 Fr. 6.50/dl

**TEMPRANILLO/SYRAH/MERLOT**

Hohe Intensität, gute Balance zwischen Obst und Holz und Erinnerungen an reife rote Früchte auf Vanille und geröstetem Hintergrund. Volles, breites, reifes und glattes Tannin, mit gutem Fruchtgewicht und einem neuen, sehr gut eingebauten Eichenholz-Finish. Sehr langer Nachgeschmack. **Passt zu: diverse Fleischgerichte, spanische Spezialitäten, mittlere Käsesorten**

**Primitivo Salento;** Victoria-Fux Weine Bitsch (CH) DOC 2016 Fr. 6.50/dl

**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 Italien angebaut, geniessst 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

# Index zur Weinkarte

Seite 1:	Flaschenweine im Offenausschank
Seite 2:	Index zur Weinkarte
<b>Seite 3:</b>	<b>Unsere Saisonempfehlungen</b>
Seite 4-5:	Weisswein Schweiz
Seite 6:	Weisswein Österreich, Spanien, Frankreich
Seite 7:	Weisswein Italien, Deutschland, Rosé Schweiz
Seite 8:	Festtagsweine
Seite 9:	Champagner & Schaumweine
Seite 10-13:	Rotwein Schweiz
Seite 13:	Rotwein Schweiz, Portugal
Seite 14-16:	Rotwein Italien
Seite 17:	Rotwein Österreich
Seite 18:	Österreich, Ungarn, Argentinien
Seite 19/20:	Rotwein Spanien
Seite 21-24:	Rotwein Frankreich
Seite 25:	Australien, USA
Seite 26:	Digestif-Spezialitäten (Spirituosen)

# Frühlings-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

**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**

**Amigne Balavaud Grand Cru; J.R. Germanier, Vétroz** 2015/16 Fr. 49.-

**100% AMIGNE.** Helle, goldgelbe Farbe, Aromen von Kernobst. Markanter, anhaltender Abgang. Auf 28 Terrassen verteilen sich die einzelnen Rebparzellen auf šLes Corbassièresö. **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 ausgebaut. Schon daher ein absoluter Versuch wert!

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

**Quetzal Reserva ó** Quinta do Quetzal Lda - Alentejo 2013 Fr. 59.-

**TRINCADEIRO/PETIT SYRAH/ALICANTE BOUSCHET**

Klares, intensives Rubinrot. Aromen von reifen Waldbeeren, unterlegt von dezente, edlen Würznoten und einem Anflug von Nelken und schwarzem Pfeffer. Im Gaumen fruchtbetont, sehr gut strukturiert und ausgewogen. Eine beschwingte Säure sorgt für die nötige Frische. **Passt zu: Luftgetrockneter Schinken, klassischen Fleischgerichten, Rindsvoressen mir Spätzli, Rehragout mit Orange und Schalotten, Tapas, Hartkäse.**

**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, präsenten, aber fein eingebundene, weiche Tannine. Intensiver, lang anhaltender Abgang. **Passt zu** Kräftige, rote Fleischgerichte, Grilladen, Wildgerichte, reife Käse

**Positivo** Assemblage rouge du Valais; Leukersonne ó 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.**

## Weisswein Schweiz

### Hausmarke Tartegnin šGrain nobleš J.J. Steiner 2017 Fr. 43.-

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 ó Luzerner Cuvée;** - Toni Ottiger, Kastanienbaum 2012/17 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, anhaltenden 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** ó Leukersonne; der verführerische Fendant 2016 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;** šLes Corbassièresš ó 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 2015/16 Fr. 49.-

100% AMIGNE. Helle, goldgelbe Farbe, Aromen von Kernobst. Markanter, anhaltender Abgang. Auf 28

Terrassen verteilen sich die einzelnen Rebpazellen auf šLes Corbassièresš. **Passt, Spargeln, Käsegerichten & Geflügel.**

**Grain blanc** (Petite Arvine) ó Marie-Thérèse Chappaz, Fully 50cl 2002 Fr. 67.-

Marie-Thérèse Chappaz gilt seit Jahren als beste Winzerin der Schweiz! Zu Recht wird Sie als šKönigin des Weinesš 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; 2014/16 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 Aperitif, zu Geflügel, weissem Fleisch und zu grillierten Krusten- und Schalentieren.**

**Vieux Salquenen; š Arkadisō** ó Gregor Kuonen, Salgesch 2008 Fr. 53.-

**Assemblage blanc sec ó 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. **Passst zum Apéro, Meeresfrüchten,**

**Heida du Valais; "Les Pyramides"** - A. Mathier AOC 2010 Fr. 55.-

**Savagnin blanc. Im Oberwallis Heida genannt oder Païen 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, Pflirsche. Im Gaumen herrlich erfrischende Säure. Diskrete gut eingebundene Röstnoten. Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Dieser trockene, im Barrique ausgebaute Heida ist einzigartig. **Passst zu: Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d'Oeuvres und Bergkäse.**

## Tessin

**Sauvignon bianco Ticino Tenimenta dell'ör** ó Agriloro SA 2012 Fr. 49.50  
**SAUVIGNON TRAUBEN**

Dieser trockene, fruchtige Sauvignon stammt aus dem Mendrisiotto. Farbe: intensives gelb. Duft: frisch, fruchtig, wohlriechend ein leichter Ananasduft. 6 Monate ausgebaut in gebrauchten französischen Barriques. **Passst zu Leichte Vorspeisen, weissem Fleisch, Meeresfischen & intensivem Käse.**

**Apocalisse Bianco Ticinese** ó A. Delea Losone 2018 Fr. 44.-  
**CHARDONNAY/SAUVIGNON/ TRAUBEN**

Die weisse Apokalypse des Tessins stammt aus der getrennten Weinbereitung der drei Rebsorten im Tessin. Frisch und duftend mit aromatischen Noten, die typisch für die Reben sind. Strohgelb in grüner Reflexe und frischem Duft, blumig, fruchtig und duftend, mit einem Hauch von exotischen Früchten, hat einen trockenen Geschmack, herzhaft, intensiv mineralisch und anhaltend. **Ausgezeichnet als Mahlzeit zu mageren Vorspeisen, käseförmige Gerichte, Fische des Sees und des Meeres**

## Waadtland

**Hausmarke Tartegnin; « Grain noble »** - J.J. Steiner 2016 Fr. 39.-

**CHASSELAS TRAUBE.** Ein feinfruchtiger, frischer und rassiger Féchy. Lassen Sie sich überraschen!

**Passst zu: Idealer Apérowein. Gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen, Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli**

**Aigle Cuvée Gilde** ó 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. **Passst 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 Epesses 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. **Passst 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 šWeissō, Schwarz šRotō & den Rosé šthe Butcherō. 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 šLes Bonnesō ó 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, Gänselberterrine, Spargel, Gemüse, Pasta.**

### Elsass

**Hengst Riesling Alsace Grand cru ó 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, Gänselberterrine, Fisch & Vorspeisen.**

**Grand Cru Kessler Riesling ó Dirlor, Bergholz ACO 2000 Fr. 53.-**  
**Nur noch wenige Flaschen! RIESLING TRAUBE.** Einer der edelsten Rieslinge aus dem Elsass!  
**Passt zu: Apéro, Gänselberterrine, 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

**Monferrato Bianco** Sauvignon Blanc ó Terra Felice 2017 Fr. 45.-  
SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc der 8Wein der Könige9. Frankreichs Könige entdeckten als erste ihre Leidenschaft für diesen edlen und dennoch knackig frischen Weisswein. Der Sauvignon Blanc belohnt seine Anhänger mit einer hauchfeinen, sommerlichen Eleganz, mit bemerkenswerten Aromen und einem frischen Schwung auf der Zunge. Der Sauvignon Blanc ist wie ein aufkommendes Gewitter im Sommer: mitreissend, beschwingend und erfrischend.

**Idealer Apérowein, zu leichten Fischgerichten und Käsespezialitäten wie Raclette oder Fondue**

### Trentino

**Pinot Grigio9Perer9** ó Azienda Agricola Longariva 2011 Fr. 46.-

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

## 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. **Passat zu: Apéro vorallem 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.

**Passat zu: Apéro vorallem 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** ó 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. **Passat zu : Apéro, kaltem Buffet, Geflügel, Lach, Kalb, Schwein oder Kaninchen.**

**Oeil de Perdrix 9Parfume de Vigne9** J.J. Steiner (CH) 2016 Fr. 42.-

**100% Rosé de Pinot Noir**

Der Pinot Noir oder Blauburgunder, König unter den Weinsorten, wird in seiner rosaroten Ausprägung Oeil de Perdrix genannt. Die kühlen Nächte und die warmen, sonnigen Septembertage verbinden sich bei ihm zu lebendigen, kecken Noten mit dem Empfinden reifer Früchte. Ein Sommerkönig, der Ihre langen, warmen Nächte erfreuen wird zu einer **Grillade, hellem Fleisch oder kaltem Büfett. Für Festlichkeiten zum Jahresende mit Lachs oder Carpaccio.**

## **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 òPasso Passoö**-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 š Les Corbassières** ó 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** ó Gsellmann & Gsellmann

2006 5dl Flasche Fr. 49.-

**SCHUREBE & 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 ó Muskat ó 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** ó 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.**

### **Château d`Yquem** ó 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 ...

## Champagner / Prosecco

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 Perignon (*Pierre Pérignon, 1638 ó 1715*) trug entscheidend zur Verfeinerung der Methoden der Weinerstellung in der Champagne bei. Ein Champagner für ganz besondere Anlässe!

## Schaumwein

**Prosecco,** For Due ó Cuvée brut Fr. 41.-  
**PROSECCO TRAUBEN** Ein vielschichtiger, frischer hell-gelber Schaumwein. Im Bouquet harmonisch, verhalten, feinfruchtig 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!*

## Hausmarke Barbera d`Asti

Cascina Terra Felice, Castagnole DOC 2017 Fr. 43.-

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 Juraó** Peter Krummenacher, Kägiswil 2014/2015 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** ó Weingut Letten Sigrist AOC Luzern 2014 Fr. 52.-

**PINOT NOIR / GARANOIR.** Fruchtigkeit und Eleganz des Pinot Noirø (Blauburgunder) wird ergänzt mit der Würzigkeit des Garanoirø. 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. **Passt zu Rindsfilet oder ein saftiges Wildstück.**

**Gamaret 1<sup>er</sup> Cru** Domaine des Curiades 2016 Fr. 52.50

**GAMAY / REICHENSTEINER**

Diese jüngste Rebsorte ist eine Kreuzung zwischen Gamay und dem Reichensteiner und ergibt einen Wein von dunkler, fast schwarzer Farbe. Im Mund ist er reich und weich, seine Aromen sind würzig, seine Tannine kraftvoll und konzentriert.

### Waadt

**Yvorne Merlot** Grand cru ó Clos de la George, Jaqueline Rolaz Thorens DOC 2015 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 Ticino š Gioia d`autunnoö** Ralph Theiler SA 2015 Fr. 49.50  
**100% MERLOT TRAUBEN.** Die Trauben gären 12-14 Tage an der Maische, darauf folgt ein Jahr Reifung zu gleichen Teilen in Edelstahl tanks und Barriques "di secondo passaggio". Nach der Abfüllung lagert der Wein weitere drei Monate im Keller.  
**Passt zu: Grilladen, Polenta & Pasta und gut gereiftem Käse wie Gorgonzola usw..**

**Merlot òLa Prellaö** Reserva ó Tenimento del ör, Arzo 2012/14 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 š Caratoö** A. Delea Losone 2016 Fr. 63.-  
**100% MERLOT TRAUBEN.** Das **Carat** wird mit der besten Auswahl an Merlot-Trauben von Stämmen von mehr als 40 Jahren hergestellt. Der Carat ruht etwa zwei Jahre lang in Barriques aus französischer Eiche, die in der italienischen Sprache "Carati" bezeichnet werden. EIN Wein von grosser Struktur, der vollständig das Terroir reflektiert, das ihn erzeugt hat, von intensivem und würzigem Charakter von grosser aromatischer Finesse und Eleganz. Rubinrot mit violetten Reflexen und einem weinigen intensiven Duft nach Vanille, leicht würzig mit einem Hauch von trockenen Pflaumen und Brombeeren. Sein reicher Geschmack ist vollmundig und anhaltend.  
**Hervorragend für die Zubereitung der Rinderfilet vom Bordeaux bis zum Merlot Carato.**

**Merlot barrique; š Il Quercetoö** Terreni alla Maggia 2012 Fr. 64.-  
**100% MERLOT TRAUBEN.** Prämiert mit dem Label šBest of Swiss Weinö. 15 monatige Barrique-Reifung. Tiefrote rubinrote Farbe. Leichte Vanilletönne 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 2012/14 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 Bordoleser 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 2012/13 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 òSassi Grossiö ó** Gialdi SA Mendrisio 2013 Fr. 74.-  
**100% MERLOT aus der unteren Leventina & dem Bleniotal.** 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 òTrentaseiö ó** 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 š36ö 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 2016 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** ó Lampert Barrique 2015 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** ó 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;** Leukersonne ó 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
- Baroq** du Valais; Germanier Bon Père 2015 Fr. 59.-  
**MERLOT / CABERNET / CORNALIN.**  
 Ausdrucksstarker und komplexer Wein mit Noten von Cassis, dunkler Schokolade und Gewürznelken. Seine Fülle am Gaumen und seine seidenweichen Tannine werden Sie bei einer Kostprobe verzaubern. Der Abgang mit Anklängen an eingelegte rote Früchte und Gewürznoten wecken Reiselust! Ein Wein, der sich in die Farbnuancen Ihrer sorgfältig gedeckten Festtagstafel zum Jahresende stimmig einfügt. **Ein wunderbarer Begleiter zu geschmortem oder mariniertem Fleisch, rezentem Käse oder ganz einfach vor einem knisternden Kaminfeuer zu geniessen.**
- Pinot noir de Chamoson;** «Vieille Vignes» - Simon Maye & fils 2011 Fr. 62.-  
**Nur noch wenige Flaschen! 100% PINOT 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.** Ähneln dem Humagne rouge.
- Syrah;** «Grandmaître, barrique» - Gregor Kuonen, Salgesch 2016 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 2011 Fr. 69.-  
**SYRAH TRAUBE.** Die ursprüngliche Heimat des Syrah liegt unweit der Schweiz im Rhônetal. 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**

## Wallis Fortsetzung

**Humagne rouge;** Jean-René Germanier, Vétroz 2012/14 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 Tanningschmack. passt vorzüglich zu Wild, zartem Fleisch, Alpkäse & bodenständigen Gerichten.

**Merlot** Leukersonne, Leuk 2016 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 Hefei m Chromstahltank ausgebaut. **Passt zu: Roastbeef, Tournedos, Chateaubriand, Walliser Käse.**

**Cornalin Réserve;** Jean-René Germanier Vétroz/Conthey 2012 Fr. 69.-

**100% CORNALIN.** Die 'Réserves' 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. Wir 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 ó 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** 2015 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** ó Marie-Thérèse Chappaz, Fully 2011/2016 Fr. 79.-

**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 ó** Vinhos de Tràs-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.**

**Rubrica ó** Luis Duarte Vinhos Unipessal - Alentejo 2014 Fr. 55.-

**TOURIGA NACIONAL/SYRAH/PETIT VERDOT/ARAGONEZ/ALICANTE BOUSCHET**

In der Nase schwarze Beeren, ergänzt mit Aromen von Gewürzen und Minze. Im Gaumen konzentrierte schwarze Beeren mit einer frischen Säure. Ein langer Abgang mit schöner Eleganz.

**Passt zu: Rind, Wild, Teigwaren.**

**Quetzal Reserva ó** Quinta do Quetzal Lda - Alentejo 2013 Fr. 59.-

**TRINCADEIRO/PETIT SYRAH/ALICANTE BOUSCHET**

Klares, intensives Rubinrot. Aromen von reifen Waldbeeren, unterlegt von dezente, edlen Würznoten und einem Anflug von Nelken und schwarzem Pfeffer. Im Gaumen fruchtbetont, sehr gut strukturiert und ausgewogen. Eine beschwingte Säure sorgt für die nötige Frische. **Passt zu: Luftgetrockneter Schinken, klassischen Fleischgerichten, Rindsvoressen mir Spätzli,**

**Rehragout mit Orange und Schalotten, Tapas, Hartkäse.**

## 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, CARBENET 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 ó Tenuta Argentiera**

DOCG 2013/16 Fr. 52.-

##### **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; Agriano**

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 ó 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 ó Tenuta Argentiera**

DOC 2012/16 Fr. 93.-

##### **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**

2015 Fr. 72.-

**50% MERLOT, 25% CARBENET 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.**

### Trentino

#### **Tre Censure Longariva Reserva; Trentino**

2006 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 Paulliac, ein grosser Wein der viel Freude macht! **Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, und würzigem Käse.**

## Valpolicella

### **Ripasso Superiore** ó Conati

DOCG 2009 Fr. 49.-

60% CORVINA &amp; CORVINONE / 25% RONDINELLA / 15% CROATINA &amp; 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** ó 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** ó 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** ó Conati

DOCG 2005 Fr. 73.-

60% CORVINA &amp; CORVINONE / 30% RONDINELLA / 10% CROATINA &amp; 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

### **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 Fleischgerichten**

### **Merlot/Syrah** õBricco delle Conchiglieõ 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 šBricco delle Conchiglieõ 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 šBriccoõ eine Assemblage aus Syrah & Merlot. **Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.**

### **Ruché di Castagnole Monferrato**, Bricco della Rosa ó Terra Felice, Castagnole DOC 2017Fr. 55.-

100% RUCHÉ Diese sehr alte und fast ausgestorbene Rebsorte wird dank «TERRA FELICE» und weiteren Produzenten weiterhin die Gaumen der Gourmets erfreuen. Ein Wein mit viel eigenem und eigenwilligem Profil: Er präsentiert sich mit einem reifen Duft nach Rosen und ergibt im Geschmack einen weichen und samtigen Abgang voll zarter Intensität.

**Eine Delikatesse zu Lamm-und Wildgerichten, ein idealer Begleiter der asiatischen Küche**

### **Barbera d`Asti superiore Riserva** õBisavoloõ Roberto Ferraris (I)

2013 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 Ferris 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 šBisavoloõ bereits als einen der meist gesuchtesten Weine bezeichnet hat.

### **Barbera d`Alba** õCiabot della Lunaõ Voerzio, La Morra

DOC 2010 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 Riserva Audace** Roberto Sarotto DOCG 2008 Fr. 69.-  
100% NEBBIOLO TRAUBE

Tannenreisig und Kräuter, beginnt sich im Hals zu öffnen. Am Gaumen saftig, erstaunlich säuredezent angesichts des Jahrgangs, festes Tannin in mittlerer Menge, gute aromatische Dotierung, mineralischer Hintergrund. **Eignet sich zu Wildgerichten, rotem Fleisch, Käse und am späten Abend zum Trinken und Schwelgen**

**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.**

**Barbaresco** ó Angelo Gaja DOCG 2012 Fr. 290.-

**3 bicchieri ó 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.**

## Umbrien

**Nero di Troja** ó 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 ó 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 Salento;** Victoria-Fux Weine Bitsch DOC 2016 Fr. 45.-

**PRIMITIVO Trauben** Intensives Rubinrot, mit Nuancen von Backpflaumen und Aromen von roten Früchten wie Maraskakirsche, 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 Italien 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

**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** Legendär 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 2016 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 2015 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

2013/15 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** ó 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 Attilia & 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.-

1 Flasche

**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.**

**Clos de los Siete** ó Michel Roland, Mendoza Argentinien

2015 Fr. 52.50

**58% MALBEC/23% MERLOT/10% CABERNET SAUVIGNON/8% SYRAH/1 % PETIT VERDOT**

Ein Cuvée aus verschiedenen Sorten mit mehr Komplexität, Persönlichkeit und Harmonie als vergleichbare Argentinische Weine haben. Reiffruchtiges Bouquett mit Zwetschgen und Brombeeren Noten. Weiche Tannine und eine gute, straffe Struktur runden diesen Blend wunderbar ab. **Passt zu: Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte & edle Grillstücke.**

*"Alter Krieger bedenke wohl, der grösste Feind ist der Alkohol,  
doch in der Bibel steht geschrieben,  
Du sollst auch deine Feinde lieben.....!"*

## Rotwein Spanien

### Albacete

**Mazacruz Coleccion Merlot** Bodegas Dehesa Los Llanos 2014 Fr. 47.-  
100% MERLOT

Im Stahltank, danach für 3 Monate in französischen Eichen-Barriques. Kirschrot mit violetten Reflexen. Noten von Brombeeren, herrliches volles und elegantes Aroma, weiche Düfte von Vanille. Im Gaumen mit sehr schönen Aromen von Früchten und Kirschen (Weichselkirschen) frisch im Ansatz, aber vollmundig und kräftig, toller Charakter, besonders für einen Merlot aus Spanien, dominante Früchte weich eingebundene Tannine, lang anhaltend. **Passt zu: diverse Fleischgerichte, spanische Spezialitäten, mittlere Käsesorten**

### 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. 65.-

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 òSentidoö**, 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 òMontelaguna Crianzaö**, Valdelaguna 2010 Fr. 49.-

Wenige Flaschen

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.**

**òNeoö** Bodegas Conde Delgados y Ortos 2010 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 ó 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 Dörrzwetschgen 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 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 süsssem Tannin & Alkohol. **Rotes Fleisch, Geflügel, Pasta und Weichkäse**

#### **Conde de Valdemar Reserva**

MO 2005 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; samt 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; samt im Ansatz, füllig und lang im Mund, rundes Fruchtfinale. **Passt zu: Rotem Fleisch, Wild & Käse.**

### Jumilla

#### **Portù DO ó** 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**

### Mallorca

#### **šOMõ Oliver Moragues,** Bodegas Binicompratt, Mallorca

2013 Fr. 49.-

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

## Burgund

### Côte de Nuits

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

1 Flasche

**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** ó M. Mallard et fils. Ladoix-Serrigny AC 1993 Fr. 76.-

nur noch wenige Flaschen!

**PINOT NOIR TRAUBE.** 11.5 Hektaren umfasst der Weinberg šLe Cortonö. Er liegt oberhalb der Gemeinde Aloxe óCorton 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 AOC 2010 Fr. 59.50

1 Flasche

**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 šCoupe des Crus Bourgeoisö!** 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 ó 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.**

## Crus Bourgeois Fortsetzung

**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 Lustrac AC 1993 Fr. 77.-  
**CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC & MALBEC.** Originaltext aus dem Weinwischer `12 1995: Der Wein von Michel Hostens gehört zum eindruckvollsten, was die Appellation Lustrac zu bieten hat. **Unserer Meinung nach ist der Fourcas-Loubaney sogar der beste Lustrac 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 Gaumenaufakt 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 ó rund **70% CABERNET SAUVIGNON und 30% MERLOT** ó 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 šCosš gehören zum Feinsten, was St. Estèphe zu bieten hat (René Gabriel). Ein ganz grosser šCosš 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 Pichon Longueville Baron;** 2ème Cru classé AOC 1998 Fr. 94.-

1 Flasche

**CABERNET SAUVIGNON 80%, MERLOT 20%**

Eines der meistbesuchten Châteaux im Bordelais. Degustationsnotizen; Offenes, delikates Cabernet-Bouquet, eine feine Terroir-Trüffelnote darin, Lebkuchengewürze, Zimt. Bereits enorm süffig, schöne, zarte Balance zwischen seidiger Textur und filigranem Fruchtextrakt, schöne Länge. **Passt zu: Kräftigen Speisen, Chateaubriand, Pferdefleisch & Weichkäse.**

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

1 Flasche !

**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 Erfolgsschlagler 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

**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 Föminität -- 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 ó 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.** TiefesViolett-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.

### **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: švergleicht 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!ō 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, offenen 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** ó 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.

## Digestif-Spezialitäten vom Wagen

<b>Urs Hecht, Gunzwil:</b>	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.-	
<b>Fassbind Selection:</b> (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
<b>Destillate Massenez:</b>	Mirabelle	Fr. 7.50
	Sureaux / Hollunder	Fr. 7.-
	Quetsch / Zwetschgenschwanger	Fr. 7.-
	Gravensteiner	Fr. 7.-
<b>Cognac:</b>	Rémy Martin	Fr. 9.50
	Hennessy	Fr. 9.50
<b>Armagnac:</b>	Grand Armagnac VSOP ; Paul du Vignau	Fr. 11.-
<b>Grappa:</b>	HAUSMARKE, Grappa di Barbera Antica Distilleria di Altavilla	Fr. 8.-
	RUCHÉ, Bricco della Rosa ó Cascina Terra Felice	Fr. 9.-
	TEROLDEGO ó Bertagnolli, Trentino	Fr. 9.-
	MARZEMINO ó 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.-
<b>Marc:</b>	de Bourgogne; Morin	Fr. 6.50
<b>Vieille Prune:</b>	Hecht, im barrique	Fr. 8.-
	Pruneau vieux; Fassbind	Fr. 7.50
<b>Calvados:</b>	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
<b>Liqueur:</b>	Grand Marnier	Fr. 4.50
	Cointreau	Fr. 4.50
	Amaretto di Saronno	Fr. 5.50
<b>Diverses:</b>	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.-
	Rotweilikör šOmas Rezeptō	Fr. 6.50
	Rum; CRUZAN Singel Barrel Estate	Fr. 8.50
	Kleinteiler Nussschnaps	Fr. 5.-