

Flaschenweine im Offenausschank

Apéro

Hausapéro "Lillet" mit Erdbeeren, erfrischend & wenig Alkohol	Fr. 9.50
Hugo alkoholfrei	Fr. 9.50
SanBitter alkoholfrei	Fr. 5.-
Apérol Spritz	Fr. 9.50
Hugo	Fr. 9.50
Cüpli Prosecco	Fr. 9.50
Cüpli Champagner , Moët et Chandon brut	Fr. 16.-/dl
Weisser Spritzer süss oder sauer	Fr. 9.50

Weisswein 7dl Ausschank

Hausmarke Tartegnin grand cru ; J.J. Steiner (CH)	2021	Fr. 6.50/dl
CHASSELAS TRAUBE. Ein feinfruchtiger, frischer und rassiger Tartegnin. Lassen Sie sich überraschen!		
Passt zu: Idealer Apérowein, gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen, Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli		

Blanc de noir – Gregor Kuonen, Salgesch	2020	Fr. 7.-/dl
100% PINOT NOIR Der Blanc de Noir ist eine Eigenkreation des Hauses Gregor Kuonen. Durch sofortiges, sanftes Pressen der Pinot Noir-Trauben gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Traubenschalen in den Most. So wird aus der dunklen Rebsorte ein heller Wein mit einem rosa Farbton. Der Weisswein überrascht durch seine erstaunliche Würzigkeit und erfreut sich einer immer grösseren Beliebtheit. Passt zum Aperitif, Felchenfilet, Entenbrust, Brie, Birnenkuchen, Apfelkuchen.		

Rosé-und Rotweine 7dl Ausschank

Rohstoff Rosé — Hannes Reh Burgenland (A)	2021	Fr. 7.-/dl
BLAUFRÄNKISCH / CABERNET SAUVIGNON		
Erfrischendes Lachsrosa. In der Nase. Zart nach roten Waldbeeren, ein Hauch von frischen Kirschen, zart mit Orangenesten unterlegt. Dezent fruchtige Süsse im Abgang, ein eleganter frischer Stil. Passt zu : Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, asiatischen Gerichten, Hart-und Weichkäse.		

Hausmarke Barbera d'Asti ; Terra Felice (I)	2020	Fr. 6.50/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.		

Nd'A «Nato d'Amore» Rosso di Toscana-Garibaldi (I)	2018	Fr. 8.-/dl
SANGIOVESE / MERLOT / SYRAH Ein grosser Toskaner kündigt sich im intensiven, vielschichtigen Bouquet an. In der Nase offenbaren sich Aromen von reifen Früchten, von feinen Gewürzen sowie Tabak-, Leder- und Röstaromen: alles sehr fein aufeinander abgestimmt und nachhaltig, kompakt. Die dichte, samtige Gerbstofftextur präsentiert sich nach einigen Jahren der Flaschenreife mit viel Schmelz und verwobenen Tanninen.		
Zu Fleischschmorgerichten, Ihren Herbstrezepten und kräftigen Käsesorten.		

Syrah «Bertolina» Castagnole Monferrato – Terra Felice	DOC 2015	Fr. 7.-/dl
100% SYRAH Als später Bote im Frühling treibt die Syrah-Staude der «TERRA FELICE» ihre flaumigen, gelblich-weissen und sanft behaarten Blätter hervor. Die kleinen kräftigen Beeren leuchten in einem blau getönten Schwarz, das schon früh seine bezaubernde Sinnlichkeit verrät. Der typische Syrah beginnt mit einem fruchtigen Bouquet, entfaltet seinen geheimnisvollen, edel-würzigen Geschmack, um mit einer lang anhaltenden Note abzuschliessen		
Toller Begleiter zu delikatem Fleisch & Käsespeisen sowie Pasta		

Primitivo Salento ; Victoria-Fux Weine Bitsch (I)	DOC 2019	Fr. 6.90/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, geniesst sie auch in Kalifornien, wo sie als Zinfandel bezeichnet wird.		

Index zur Weinkarte

Seite 1	Flaschenweine im Offenausschank
Seite 3	Index zur Weinkarte
Seite 4	Unsere Saisonempfehlungen
Seite 5-7	Weisswein Schweiz
Seite 7	Weisswein Österreich, Spanien
Seite 8	Weisswein Italien, Frankreich
Seite 9	Deutschland & Roséweine
Seite 10	Festtagsweine
Seite 11	Champagner & Schaumweine
Seite 12&13	Magnum Rotwein
Seite 14-17	Rotwein Schweiz
Seite 18-20	Rotwein Italien, Portugal
Seite 21-22	Rotwein Österreich, Ungarn, Argentinien
Seite 23/24	Rotwein Spanien
Seite 25-27	Rotwein Frankreich
Seite 28	Südafrika, Australien
Seite 29/30	Digestif-Spezialitäten (Apéro/Liqueurs/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

Blanc de noir – Gregor Kuonen, Salgesch

2020

Fr. 49.-

100% PINOT NOIR Der Blanc de Noir ist eine Eigenkreation des Hauses Gregor Kuonen. Durch sofortiges, sanftes Pressen der Pinot Noir-Trauben gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Traubenschalen in den Most. So wird aus der dunklen Rebsorte ein heller Wein mit einem rosa Farbton. Der Weisswein überrascht durch seine erstaunliche Würzigkeit und erfreut sich einer immer grösseren Beliebtheit. **Passt zum Aperitif, Spargeln, Felchenfilet, Entenbrust, Brie, Birnenkuchen, Apfelkuchen.**

Amigne de Vétroz «2 Abeilles»; J.R. Germanier, Vétroz

2017 Fr. 53.-

100% AMIGNE. Blassgelbe, klare und leuchtende Farbe. Intensive Nase, die an reife Früchte erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein gleichzeitig würzig, rund und lebhaft. Harmonischer Abgang mit langanhaltendem Aroma. Diese für die Region von Vétroz typische Rebsorte vereint Geschmeidigkeit und Kraft in einem starken Charakter.

Passt zu; Spargeln, hellem Fleisch, Seefisch, Ziegenkäse

Rotweine

Baroq du Valais; Germanier Bon Père

2015

Fr. 62.-

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, Lammkoteletten, rezentem Käse oder vor einem knisternden Kaminfeuer zu geniessen.**

“Valpo” Valpolicella Ripasso Superiore – Fasoli Gino La Corte del Pozzo DOC 2014 Fr. 55.-
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.**

Cornalin Réserve; Jean-René Germanier Vétroz/Conthey

2015/19

Fr. 73.-

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.

Positivo Assemblage rouge du Valais; Leukersonne – Jörg Seewer

2016

Fr. 51.-

Magnum 2013

Fr. 109.-

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.

Merlot barrique „Carato” A. Delea Losone

2016 Fr. 71.-

100% MERLOT TRAUBEN. Das **Carat** wird mit der besten Auswahl an Merlot-Trauben von Stämmen von mehr als 40 Jahren hergestellt. Der Karat 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 wenigen 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.

Weisswein Schweiz

Obwalden

Solaris AOC Obwalden – Peter Krummenacher, Kägiswil

Fr. 49.-

100% SOLARIS Im milden Sarneraatal gedeihen die Gewächse hervorragend, Solaris ist eine relative Neuzüchtung (1975) und pilzwiderstandsfähig was bedeutet das nur ein Minimum von Pflanzenschutzmitteln aufgebracht werden muss. So hat man beim genießen gleich ein viel besseres Gefühl.

Luzern

Cuvée hellgelb Weingut Heidegg

2020

Fr. 49.-

Riesling-Sylvaner, Blauburgunder Federweisser

Der Weisswein präsentiert im Glas eine strohgelbe Farbe mit leicht rötlichen Reflexen. In der feinen Nase zeigt er Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich, und es überwiegt die Aromatik der Riesling-Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und gehaltvoll. Die dezente, feine Säure ist perfekt eingebunden. Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig, mit langem Abgang. **Eignet sich als Apérowein, zu Gemüsegerichten, gegrilltem Fisch, fernöstlichen Gerichten, Spargeln und Geflügel.**

Bielersee

Traminer AOC; Domaine Chevret

2012

Fr. 49.-

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

Genf

Kerner de Dardagny; Domaine du Centaure

2017

Fr. 49.-

100% KERNER. Fruchtiger und würziger Kerner ist eine Kuriosität in Genf, er kommt von einer Kreuzung zwischen Riesling und rotem Trollinger. **Passt zu: Idealer Apérowein. Gut kombinierbar mit Lachs, Spargeln & Meerfische**

Tessin

Sauvignon bianco Ticino Tenimenta dell`ör – Agriloro SA

2012

Fr. 54.-

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.

Passt zu Leichte Vorspeisen, weissem Fleisch, Meeresfischen & intensivem Käse.

Apocalisse Bianco Ticinese – Delea Losone

2020

Fr. 47.-

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**

Carato Bianco del Ticino – A. Delea Losone

2018

Fr. 55.-

Carato Bianco wird aus einer sorgfältigen Auswahl von Trauben aus unseren Weinbergen hergestellt, mit sanfter Pressung, Gärung in 225 und 300 Liter Barriques aus französischer Eiche. Die Reifung erfolgt 12 Monate lang mit einer "Batonnage" des Hefesatzes während des gesamten Zeitraums. Strohgelb mit grünlichen Reflexen, sein Duft ist intensiv, aromatisch und komplex, dass Holz ist gut vermischt. Sein Geschmack ist sehr anhaltend und reichhaltig.

Passt sehr gut zu Fisch Carpaccio, Risotto mit Kürbis und Gorgonzola, Seebarsch in Safran Sauce.

Graubünden

Chardonnay Lampert`s Barrique;

2014/16

Fr. 58.-

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

Blanc de noir – Gregor Kuonen, Salgesch

2020

Fr. 49.-

100% PINOT NOIR Der Blanc de Noir ist eine Eigenkreation des Hauses Gregor Kuonen. Durch sofortiges, sanftes Pressen der Pinot Noir-Trauben gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Traubenschalen in den Most. So wird aus der dunklen Rebsorte ein heller Wein mit einem rosa Farbton. Der Weisswein überrascht durch seine erstaunliche Würzigkeit und erfreut sich einer immer grösseren Beliebtheit. **Passt zum Aperitif, Felchenfilet, Entenbrust, Brie, Birnenkuchen, Apfelkuchen.**

Johannisberg – Leukersonne Gebr. Seewer, Leuk

2017/18 Fr. 49.-

100% SYVANER Frischer, perliger Wein der durch seine Jugendlichkeit den Appetit anregt.

Passt zum Apéro, Raclette, Fondue, Trockenfleisch, Meeresfrüchte, Currygerichte u.v.m.

Johannisberg Chamoson «Grand Crû» J.R. Germanier, Vétroz (CH) 2018

Fr. 52.-

100% SYLVANER. In der Nase kommt zunächst sein steiniges, mineralisches Terroir zum Ausdruck. Danach entfalten sich Noten von Quitten, Bienenwachs und Kalkakzente. Am Gaumen zeigt er sich rassig, harmonisch und quicklebendig getragen von einer klaren und sauberen Struktur. Feine Bittermandelaromen sind bemerkbar. Der volle und grosszügige Abgang behält eine Spur von ausgleichender Frische. Er verheisst elegantes Alterungspotential und eine verführerische Palette von Aromen.

Passt zu; Helles Fleisch, Seefisch, Ziegenkäse

Petite Arvine – « Sélection Roland Collombin » Serg Roh Vétroz

2019

Fr. 58.-

Petite Arvine, durch die Römer eingeführt. Rassig und männlich, versetzt sie mit ihren Aromen von Blumen und Früchten in Feststimmung. Kräftig im Gaumen, ist sie doch sehr delikat und komplex und hinterlässt im Abgang einen leicht salzigen, für diese Rebsorte sehr typischen Geschmack. **Passt zum Apéro, Raclette, Meeresfrüchteteller, Fischterrinen, Krustentiere, Alpkäse, Tomme, gesalzene Käse.**

Amigne de Vétroz «2 Abeilles»; J.R. Germanier, Vétroz

2017 Fr. 53.-

100% AMIGNE. Blassgelbe, klare und leuchtende Farbe. Intensive Nase, die an reife Früchte erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein gleichzeitig würzig, rund und lebhaft. Harmonischer Abgang mit langanhaltendem Aroma. Diese für die Region von Vétroz typische Rebsorte vereint Geschmeidigkeit und Kraft in einem starken Charakter. **Passt zu; Helles Fleisch, Seefisch, Ziegenkäse**

Grain blanc (Petite Arvine) – Marie-Thérèse Chappaz, Fully

50cl

2002

Fr. 69.-

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, pochiertem oder gegrilltem Fisch. Ebenfalls eine Gaumenfreude als Begleitung von aromareichen Desserts.**

Cuvée Madame Rosmarie Mathier - A. Mathier AOC

2019/20

Fr. 58.-

Eine Komposition aus vier weissen Traubensorten, PETITE ARVINE, SYLVANER, PINOT BLANC, 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 grillerten Krusten- und Schalentieren.

Heida du Valais; "Les Pyramides" - A. Mathier AOC

2020

Fr. 58.-

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

Waadtland

Doral Bursinel Grand Cru, Clos St-Bonnet - J.J. Steiner 2017 Fr. 46.-

DORAL TRAUBE. Rebsorte aus den eidgenössischen landwirtschaftlichen Versuchsanstalten von 1966. Benötigt zur Ausprägung seiner Aromen einen langen Reifeprozess. Kelterung ohne zweite oder halbe zusätzliche Gärung. Kraftvoll und herb mit intensiver Aprikosen-Pfirsich-Note. **Passt zu Meerfisch, asiatischer Küche, Terrine und Geflügel**

Dézaley Grand crû, "Domaine de la Chenalettaz"" - Chevalley 2017/21 Fr. 54.-

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. **Passt zu: Apéro, Hartkäse, Fisch & besonderen Anlässen.**

Weisswein Österreich

Kamptal

Grüner Veltliner vom Löss; Hiedler Ludwig, Langenlois 2021 Fr. 46.-

GRÜNER VELTLINER Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, frische Wiesenkräuter unterlegt, zart nach Mango und Birne, mineralische Nuancen. Komplex, saftig, angenehme Extraktsüsse, feiner Säurebogen, zart nach Marillen im Abgang, gutes Reifepotenzial.

Passt zu: Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse

Neusiedlersee

Cuvée Schwarz Weiss; Hans Achs, Andau am Neudiedlersee 2013 Fr. 73.-

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 Badener Weg Reserve; Biegler Mafred Gumpoldskirch 2019/20 Fr. 52.-

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Orangenesten, gelbe Frucht nuances, 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. 47.-

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. 53.-

MACCABEU / ROUSSANNE / GRENACHE BLANC / VERMENTINO

Helles, durchsichtiges Gelb mit grünen Reflexen. Im Bouquet sehr intensive Frucht, Margriten, 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. 55.-

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 – Dirler, Bergholz ACO 2000 Fr. 57.-

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

Monferrato Bianco Sauvignon Blanc – Terra Felice 2017 Fr. 48.-

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc der „Wein der Könige“. 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

Roero Arneis Pescaja – Guido Giuseppe 2019 Fr. 49.-

ARNEIS

gutes Zusammenspiel von Frucht und Säure, mit mineralischen Anklängen sowie Tönen von Melonen, Pfirsichen, Äpfeln, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Die einheimische Rebsorte Arneis war einst vom Aussterben bedroht. Obwohl sie schon im Mittelalter bekannt war, wurde sie Anfang der 1990er Jahre nur noch auf einer 50 ha grossen Fläche in der Provinz Cuneo kultiviert, bevor sie eine gewichtige Renaissance erlebte **Idealer Apérowein, Antipasti, Tapas, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, Pizza & Pasta**

Trentino

Pinot Grigio“Perer“ – Azienda Agricola Longariva 2011 Fr. 49.-

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.**

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. 65.-

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 Auslese; Erdener Prälat 1985 Fr. 64.-

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

Oeil de Perdrix du Valais — Leukersonne 2020 Fr. 45.-

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.**

Rohstoff Rosé — Hannes Reh Burgenland (A) 2021 Fr. 48.-

BLAUFRÄNKISCH / CABERNET SAUVIGNON

Erfrischendes Lachsrosa. In der Nase. Zart nach roten Waldbeeren, ein Hauch von frischen Kirschen, zart mit Orangenzenen unterlegt. Dezent fruchtige Süsse im Abgang, ein eleganter frischer Stil. **Passt zu : Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, asiatischen Gerichten, Hart- und Weichkäse.**

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.

Moscato d'Asti, Paolo Saracco

DOCG 2018 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**

Strevi – Orsi

5dl

DOCG 2013 Fr. 54.-

Dessertwein, jedoch nicht allzu süss

Dieser Passito Lòlu **ist ein großartiges Experiment des Weinguts Orsi, bei dem die beliebten Trauben von Moscato und Sauvignon verwendet und in einen süßen Genuss nach dem Abendessen verwandelt werden**. Anstatt nur den üblichen „Appassimento“-Prozess zu durchlaufen, d. h. die Trauben nach der Ernte trocknen zu lassen und ihren Zucker zu konzentrieren, wird dieser Passito auch mit Edelfäule hergestellt. Edelfäule ist wissenschaftlich als Botrytis cinerea bekannt. Es ist ein natürlicher Pilz, der sich unter bestimmten Bedingungen auf Trauben entwickelt. Wo Fäulnis nicht immer das Beste für die Trauben ist, hilft Botrytis der Traube tatsächlich, konzentrierteren Zucker zu entwickeln, und kann bei der Herstellung unvergesslicher Süßweine helfen. Dieser Passito **Lòlu ist eine hervorragende Art, eine Mahlzeit zu beenden, er kann pur genossen werden, nur in einem kleinen Glas, oder er kann mit Desserts wie Crème Caramel und Panna Cotta kombiniert werden, um seine Eigenschaften auszugleichen**.

Ermitage Flétrie „Les Corbassières– Niklaus Wittwer SA, Sion

2004 3/8 Flasche Fr. 54.-

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 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 Bauschimmelkäsen.**

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 ...

Champagner / Prosecco

Moët et Chandon; Brut Impérial - Epernay

Fr. 86.-

Cüpli

Fr. 16.-

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. 95.-

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

2012

Fr. 285.-

Wohl der berühmteste und einer der 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, For Due – Cuvée brut

Fr. 55.-

Cüpli

Fr. 9.50

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!*

ROTWEIN

Magnum-Flaschen

Hausmarke Barbera d'Asti - Cascina Terra Felice, Castagnole DOC 2019 Fr. 95.-
Balthasar (12 Liter) DOC 2018 Fr. 680.-

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.

Positivo Assemblage rouge du Valais; Leukersonne – Jörg Seewer 2018 Fr. 109.-

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.

Baroq du Valais; Germanier Bon Père 2018 Fr. 119.-

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.**

Merlot Reserva "La Prella" Reserva – Tenimento del ör, Arzo 2016 Fr. 144.-

100% MERLOT. Intensiv und elegant, charakterisiert durch Noten von roten Beeren, Kirschen und Vanille.

Harmonisch und ausgewogen, gute Komplexität und Struktur. Die Tannine sind gut präsent, aber seidig und von beachtlicher Finesse. Lange Mazeration in Eichenfässern. Malolaktische und weiterer Ausbau 20 Monate in französischen Eichenfässern, neu 30 %, die restlichen im zweiten und dritten Durchgang. **Passt zu Hauptgerichten, rotes Fleisch, Käse**

Poggio ai Ginepri, Bolgheri Rosso Tenuta Argentiera, Toscana 2018 Fr. 99.50

Robert Parker; 91/100 Punkte

Cabernet Sauvignon , Petit Verdot , Merlot , Syrah. Nach dem Abbeeren und sanften Pressen wurden alle Rebsorten separat vinifiziert; die Gärung und Maischung erfolgte ca. 15-20 Tage in Stahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 28° C. Die Hälfte des Weines wurde dann in gebrauchte 225 l Barriques aus französischem und ungarischem Eichenholz umgefüllt, wo er die malolaktische Gärung abschloss und über weitere 8 Monate ausreifte. Die anderen 50% des Weines schlossen die Gärung und Ausreifung in Edelstahlbehältern ab. Danach wurde der Wein gemischt und in Flaschen abgefüllt. In der Farbe ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet erkennt man Duftnoten von weißen Blumen und würzigen Aromen kombiniert mit Noten von roten frischen Früchten wie Kirschen und Johannisbeeren. Am Gaumen rund und komplex mit süßen Tanninen und frischen mineralischen Noten. Wein von guter Struktur und langem Nachgeschmack, der sich im Abgang angenehm fruchtig und leicht würzig zeigt. **Passt zu: Grilladen, Polenta & Pasta und gut gereiftem Käse**

Magnum-Flaschen Fortsetzung

Villa Donoratico, Bolgheri Rosso Tenuta Argentiera, Toscana 2018/19 Fr. 129.-
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. Intensives Rubinrot. Im Bouquet ist der Wein reichhaltig mit Aromen von Früchten wie Pflaume, Brombeere und Kirsche. Begleitende Aromen von Lakritze, schwarzem Pfeffer und Gewürzen unterstützen die Fülle. Die Eleganz am Gaumen zeigt sich durch die Finesse und Struktur der Tannine, welche die ausgewogene Fassausreifung bezeugen. Die Verfeinerung erfolgte 14 Monate in Barriques und dann noch mal weitere 12 Monate in der Flasche. **Passt zu dunklem Fleisch, reifem Käse, Braten und Wild.**

Praitenbrunn; Gayer & Scheiblhofer, Andau am Neusiedlersee 2015/17 Fr. 186.-
60 % CABERNET SAUVIGNON 40% MERLOT Bei dem opulenten Blend aus den besten Trauben der Top-Lage Praitenbrunn, 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 langen Abgang mit Minze, schwarzem Bergpfeffer und Schokopastillen. **Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild, Rindshohrücken, Lamm, gebratener Leber. Brie & Camembert.**

Aalto Bodegas Aalto – Mariano Garcia 2010 Fr. 159.-
100 % TEMPRANILLO
 Bodegas Aalto ist die eine der großen Erfolgsgeschichten des Ribera del Duero. Gegründet wurde das Weingut erst 1999 von Mariano Garcia, davor 30 Jahre lang der Weinmacher von Vega Sicilia, Kultstätte des spanischen Weinbaus, und Javier Zaccagnini. Ihr Ziel, basierend auf sehr alten Tempranillo-Weinbergen und dem riesigen Erfahrungsschatz von Mariano einen neuen, revolutionären Wein zu erschaffen, erreichten sie Innerhalb kürzester Zeit. „Der Aalto zeigt in der Nase eine reife intensive Frucht nach dunklen Beeren. Daneben die typisch mineralische Note und würzige und röstige Aromen. Im Mund fruchtig, Gewürze mit einem opulenten Körper, präsen Tannine.“ Nach der Gärung in Stahltanks wird der Aalto 2018 für 20 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. **Passt zu edlen Gerichten, Filet, Rind, Wild und Lamm, Weichkäse oder nur einfach zum Geniessen**

Gigama Zweigelt Grand Reserve; Leth Franz, Fels in Wagram 2015 Fr. 150.-
100% ZWIEGELT
 Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Karamell, dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Kardamom und Orangenesten. Saftig, stoffige Textur, fein eingebundene Tannine, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, zart nach Bitterschokolade, ein kraftvoller Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial. **Passt zu rotem Fleisch, reifem Käse, Braten und Wild.**

Merlot Ticino DOC “Trentasei” – Gialdi SA Mendrisio 2013 Fr. 298.-
100% MERLOT aus Biasco & Giornico. 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 2030 gelagert werden und ist mit den grössten Bordeaux vergleichbar. **Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Feder-und Haarwild, reifem Alpkäse, Weichkäse**

Hausmarke Barbera d'Asti

Cascina Terra Felice, Castagnole DOC 2020 Fr. 45.-

Magnum (1.5 Liter) DOC 2019 Fr. 95.-

Balthasar (12 Liter) DOC 2018 Fr. 680.-

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

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

Rotwein Schweiz

Obwalden; Kägiswil

Tellen Cabernet Jura Barrique – Peter Krummenacher, Kägiswil 2018/19 Fr. 53.-

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. 24 Monate in Barriques ausgebaut. Kräftiger und lagerfähiger Rotwein mit gut eingebundenen Röstaromen und weichen, edlen Tanninen. Mit intensiven Noten von reifen Pflaumen, Kakao, Tabak, dezentes Barrique. **Gehaltvoller Begleiter zu währschaften Speisen.**

Luzern

Le Rouge; Luzerner Cuvée - Toni Ottiger, Kastanienbaum 2018/20 Fr. 55.-

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.**

Biel

Tinus Pinot Noir Barrique Martin Mürset 2017 Fr. 59.-

Pinot Noir

Für Tinus Pinot Noir chène français ist nur das Beste gut genug. Der edle Rote reift in den feinsten Eichenfässern aus den Wäldern des französischen Allier heran. Hier, mitten im Herzen des Landes, stehen Eichen, die zum Teil über 80 Jahre alt sind. Ihr Holz zaubert die verführerischsten Vanilletöne in den Wein. Gehaltvoll, extrareich und mit einem wunderbaren Kirscharoma, ist dieser Wein ein edler Begleiter jedes besonderen Mahls. Lassen Sie sich von der angenehmen Frucht des Pinot Noir chène français verwöhnen! **Passt ausgezeichnet zu kräftigem Fleisch und Wild.**

Genf

Gamaret 1^{er} Cru Domaine des Curiades 2016 Fr. 56.-

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 – Clos de la George, Jaqueline Rolaz Thorens DOC 2015 Fr. 59.-

Wenige Flaschen

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 „Gioia d'autunno” Ralph Theiler SA 2015 Fr. 52.-
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 Reserva “La Prella” Reserva – Tenimento del ör, Arzo 2014/17 Fr. 65.-
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 „Carato” A. Delea Losone 2019 Fr. 71.-
100% MERLOT TRAUBEN. Das **Carat** wird mit der besten Auswahl an Merlot-Trauben von Stämmen von mehr als 40 Jahren hergestellt. Der Karat 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; „Il Querceto” Terreni alla Maggia 2016/18 Fr. 67.-
100% MERLOT TRAUBEN. Prämiert mit dem Label „Best of Swiss Wein“. 15 monatige Barrique-Reifung. Tiefrote rubinrote Farbe. Leichte Vanilletöne verbunden mit intensivem Fruchtgeschmack. Elegant und leicht im Mund mit leicht getostetem Holzgeschmack. Langanhaltender Abgang! **Passt zu: Fleischgerichten, Pasta und gut gereiftem Käse.**

Merlot Sottobosco; Rosso del Ticino Tenimento del ör, Arzo 2018 Fr. 69.-
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. 69.-
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 2018/19 Fr. 82.-
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 “Trentasei” – Gialdi SA Mendrisio 2013 Fr. 145.-
100% MERLOT aus Biasco & Giornico. 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 2028 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 BLAUBURGUNDER TRAUBEN.

2019

Fr. 47.-

Ein eleganter Burgunder, rubinrot, langanhaltende Frucht mit weichen Taninen. **Geniessen Sie ihn zu Trockenfleisch oder zu fast allen Fleischgerichten.**

Pinot Noir Barrique Lampert BLAUBURGUNDER TRAUBEN.

2018/21

Fr. 57.-

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

2021

Fr. 63.-

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

2016

5 dl

Fr. 36.-

Aus den Trauben: Syrah/Merlot/Gamay. Glänzendes Rubinrot mit leichten Violettreflexen.

Vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen. Beeriger ausgeprägter Cassisgeschmack.

Passt zu jedem gediegenen Mahl, hervorragend zu Pasta

Pinot noir; Leukersonne – Gebrüder Seewer, Leuk

2017/20

Fr. 49.-

PINOT NOIR. Tiefes rubinrot mit leichten Violettreflexen. 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 Vieille Vignes de Chamoson - Simon Maye & fils

2011

Fr. 65.-

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.

Dôle « Sélection Roland Collombin » Serge Roh Vétroz

2018

Fr. 43.-

PINOT NOIR & GAMAY Der **Dôle** ist ein Walliser Rotwein, aber keine Rebsorte. Er gilt als erste und älteste Walliser Assemblage (Cuvée) und entsteht aus der Vereinigung von Pinot Noir (Blauburgunder) und Gamay, der beiden häufigsten Rotweinsorten des Wallis. **Passt zu** Kalbsnuss, Kalbsbrust, Kalbschnitzel, Fondue bourguignonne, Hähnchen, Kaninchen, Entenbrust, Rindsfilet, Käseplatte.

Humagne rouge; Jean-René Germanier, Vétroz

2018/19

Fr. 67.-

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.

Merlot Leukersonne, Leuk

2017

Fr. 57.-

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 Chromstahltauk ausgebaut. **Passt zu: Roastbeef, Tournedos, Chateaubriand, Walliser Käse.**

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Assemblage rouge

2019

Fr. 59.-

Eine Komposition aus vier roten Traubensorten, CABERNET, SYRAH, MERLOT welche einzeln im Barrique ausgebaut wurden und anschliessend gemischt wurden.

Ein ausgezeichnete & sehr spezieller Wein. Eignet sich zu rotem und weißem Fleisch, sowie zu Wildgerichten.

Wallis Fortsetzung

Syrah Réserve; « Sélection Roland Collombin » - Serge Roh Vétroz 2021 Fr. 64.-

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. Kräftiger Wein mit Aromen von schwarzen Früchten, Pfeffer, mit schönen Tanninen. Der Ausbau im Holzfass gibt ihm Komplexität und Charakter. **Passt hervorragend zu rotem Fleisch / Wild / Käse.**

Syrah; «Grandmaître, barrique» - Gregor Kuonen, Salgesch 2016/19 Fr. 63.-

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 2013 Fr. 72.-

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 Vieille Vignes de Chamoson - Simon Maye & fils 2009 Fr. 74.-

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**

Cornalin; Maurice Zufferey, Sierre 2012 Fr. 67.-

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. Ähneln dem Humagne rouge.

Cornalin Réserve; Jean-René Germanier Vétroz/Conthey 2015/19 Fr. 73.-

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; « Sélection Roland Collombin » Serge Roh Vétroz 2018 Fr. 67.-

100% CORNALIN. Ist eine Spezialität des Alpenraums. Wir vorwiegend im Wallis & dem Aostatal kultiviert. Kräftiger Wein mit Aromen von kleinen Waldfrüchten, sehr gutes Potenzial, schöner Eindruck in Mund, der sehr stark an die Typizität der Rebsorte erinnert.

Positivo Assemblage rouge du Valais; Leukersonne – Jörg Seewer 2021 Fr. 51.-

Magnum 2018 Fr. 106.-

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.**

Baroq du Valais; Germanier Bon Père 2015/19 Fr. 62.-

Magnum 2018 Fr. 119.-

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.**

Grain Noir Assemblage rouge – Marie-Thérèse Chappaz, Fully 2009 Fr. 84.-

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 ausgebauter Wein der sehr viel Freude bereitet, da er sehr feingliedrig ist mit weichen Gerbstoffen.

Rotwein Italien

Toscana

Nd`A «Nato d`Amore» Rosso di Toscana-Garibaldi (I) 2018 Fr. 54.-
SANGIOVESE / MERLOT / SYRAH Ein grosser Toskaner kündigt sich im intensiven, vielschichtigen Bouquet an. In der Nase offenbaren sich Aromen von reifen Früchten, von feinen Gewürzen sowie Tabak-, Leder- und Röstaromen: alles sehr fein aufeinander abgestimmt und nachhaltig, kompakt. Die dichte, samtige Gerbstofftextur präsentiert sich nach einigen Jahren der Flaschenreife mit viel Schmelz und verwobenen Tanninen.
Zu Fleischschmorgerichten, Ihren Herbstrezepten und kräftigen Käsesorten.

Villa Donoratico Bolgheri – Tenuta Argentiera DOCG 2019 Fr. 56.-
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 Claudia Ferrero 2012/17 Fr. 87.-
100% SANGIOVESE Dieser Brunello duftet betörend und klar nach Himbeeren und Blüten - harmonisch, weich, viel Schmelz, Saft, Geschmeidigkeit am Gaumen, langes und geschliffenes Finale. Zeitlos und gut. Pablo Ferrero ist eine bekannte Grösse im Montalcino: Fast zwanzig Jahre war er Oenologe beim weltberühmten Castello Banfi und weitere Jahre beim Top-Weingut Col d'Orcia. Von Col d'Orcia hat Ferrero einige ganz gute Rebberge gekauft, um den Traum vom eigenen Wein zu verwirklichen. Gambero Rosso verteilte immer wieder 2 Bicchieri für seine Weine und Wine Enthusiast und Wine Spectator zollen seinen Weinen mit 90 und mehr Punkten Respekt. Die führende Weinzeitschrift Vinum hat diesen Brunello Produzenten sogar in die Welt-Elite gehoben. Ferrero hatte bereits im anspruchsvollen Jahrgang 2008 diese Spitzennote erhalten und war einer der Top Vier von 250 Brunelli.

Argentiera superiore Bolgheri – Tenuta Argentiera DOC 2018 Fr. 109.-
50% CABERNET SAUVIGNON / 35% MERLOT / 15% CABERNET FRANC.
99/100 Parker 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 langanhaltender, süsslicher Tanninabgang. **Passt zu: Fleischgerichten jeder Art, Wild, Pasta, Risotti & Käse jeder Art.**

Magari Bolgheri “Ca`Marcanda” Rosso di Toscana; Angelo Gaja 2018/20 Fr. 83.-
50% MERLOT, 25% CABERNET SAUVIGNON, 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 Fortsetzung

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

Veneto-Valpolicella

“Valpo” Valpolicella Ripasso Superiore – Fasoli Gino La Corte del Pozzo DOC 2014/15 Fr. 55.- **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 – Sopra Sasso

DOCG 2013 Fr. 62.-

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara

Purpurrot; Nase: Aromen erinnern an Amarena-Kirsche und Pflaumenkompott; Gaumen: Vollmundig und samtig mit würzigen Noten.. Im kleinen Eichenfass für 18 – 20 Monate vinifiziert. **Passt zu: Wild, Lamm, rotem Fleisch & Käse**

Amarone della Valpolicella – Speri

DOCG 2010 Fr. 75.-

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**

Piemont

Syrah «Bertolina» Castagnole Monferrato – Terra Felice

DOC 2015 Fr. 46.-

100% SYRAH Als später Bote im Frühling treibt die Syrah-Staude der «TERRA FELICE» ihre flaumigen, gelblich-weissen und sanft behaarten Blätter hervor. Die kleinen kräftigen Beeren leuchten in einem blau getönten Schwarz, das schon früh seine bezaubernde Sinnlichkeit verrät. Der typische Syrah beginnt mit einem fruchtigen Bouquet, entfaltet seinen geheimnisvollen, edel-würzigen Geschmack, um mit einer lang anhaltenden Note abzuschliessen

Toller Begleiter zu delikatem Fleisch & Käsespeisen sowie Pasta

Ruché Castagnole Monferrato, Bricco della Rosa – Terra Felice

DOC 2017 Fr. 57.-

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

Piemont Fortsetzung

Barolo Riserva Audace Roberto Sarotto

DOCG 2018 Fr. 72.-

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 2019 Fr. 78.-

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 – Angelo Gaja

DOCG 2018 Fr. 274.-

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.

Puglia

Primitivo Salento; Victoria-Fux Weine Bitsch

DOC 2021 Fr. 48.-

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

Rotwein Portugal

Character Douro Red – Wine & Soul - Douro

2019 Fr. 62.-

Diverse alte Rebsorten

18 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Dieser Wein ist ein tolles, würziges Trinkerlebnis, satte rote, schwarze und sogar blaue Frucht, dickes rundes Tannin, langer, sehr würziger Nachhall. Eben ein Wein mit besonderem Charakter! 94+/100

Rubrica – Luis Duarte Vinhos Unipessal - Alentejo

2018 Fr. 57.-

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. Dieser kräftige Shiraz 2017 – Rubrica ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Triumph bis zum letzten Tropfen. 9 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern. Es wurden 12'000 Flaschen abgefüllt. Im Gaumen & Abgang rund und elegant. **Passt zu: geröstetem Gemüse, Barbecue & Wild**

Rotwein Österreich

Burgenland

The Zweigelt Scheiblhofer Erich, Andau 2015/18 Fr. 62.-

100% ZWEIGELT Dichtes Violett, in der Nase Weichselduft, Waldbeernoten, feine Zimthäube, 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

Zweigelt Unplugged Hannes Reh, Burgenland 2020 Fr. 52.-

100% ZWEIGELT Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Nougat, etwas Kräuterwürze, zart nach Herzkirschen, Zimt. Saftig, gute Komplexität, samtige Textur, reife Brombeerfrucht im Abgang, Gewürznelken, seidige Tannine, fruchtsüß im Nachhall, toller Speisenbegleiter. **Passt zu rotem Fleisch, Wild, Jauseplatten, Pasta & Risottogerichte Weich und Hartkäse**

Merlot Unplugged Hannes Reh - Burgenland 2019 Fr. 57.-

100% MERLOT 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 Merlot

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, Andau am Neusiedlersee 2017 Fr. 54.-

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.**

Cuvée d'Or Franz Schindler 2015 Fr. 58.-

40% BLAUFRÄNKISCH (Lemberger), 30% MERLOT, 30% CABERNET-SAUVIGNON

Dieser Wein zeichnet Kraft und Potential aus. Der in jungen Jahren oft kernig und verschlossen wirkende Wein entpuppt sich nach richtiger Lagerung als grosser österreichischer Rotwein. In der Nase eine Kombination von schwarzen Beerenfrüchten mit angenehmer Holz-Toasting-Note, eine am Mund unbändig wirkende Wucht und ein grandioser Abgang. In Barriques während 18 Monaten gelagert. **Passt zu Zu leicht scharfem, rotem Fleisch, Ente und Geflügel.**

Gabarinza; Qualitätswein Gernot Heinrich, Gols am Neusiedlersee 2015/17 Fr. 79.-

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.**

Praitenbrunn; Gayer & Scheiblhofer, Andau am Neusiedlersee 2015/17 Fr. 85.-

Magnum Fr. 186.-

60 % CABERNET SAUVIGNON 40% MERLOT Bei dem opulenten Blend aus den besten Trauben der Top-Lage

Praitenbrunn, 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, gebratener Leber. Brie & Camembert.**

Burgenland Fortsetzung

Heideboden Rotweincuvée Keringer Mönchhof, Burgenland (A) 2020 Fr. 53.-

Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent sowie je 5 % Merlot und Cabernet Sauvignon

Ein vielseitiger Speisenbegleiter, fällt auf durch kräftiges Rubingranat, violetten Reflexen und einer breiten Randaufhellung. Dezent Holzwürze, etwas Vanille, feine Kirschfrucht, ein Hauch von Brombeeren und Gewürznelken. Die Rotweincuvée ist unkompliziert zu trinken, einfach zu verstehen und universell einsetzbar

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 Grand Reserve; Leth Franz, Fels in Wagram 2018 Fr. 69.-

Magnum 2016 Fr. 145.-

100% ZWEIGELT

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Karamell, dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Kardamom und Orangen zesten. 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; Atilla Gere 2017 Fr. 64.-

CABERNET FRANC/MERLOT/CABERNET SAUVIGNON WW 19 Punkte / 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 Ungarn.

Passt zu: Teigwaren, dunklem Fleisch, Weichkäse.

Rotwein Argentinien

Weinert Merlot, Luján 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.**

*"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. 49.-

100% MERLOT

Imahltank, 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. 53.-

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. 67.-

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

“Sentido” Ribera del Duero, Bodegas Conde Delgados y Ortos 2019 Fr. 49.-

93 Parker Punkte Eine Rarität die zu Spaniens Elite gehört! **100 % TEMPRANILLO; Tinta del pais**

Anfänglicher Ausbau in Stahl tanks, gefolgt von Barrique-Ausbau in amerikanischen & französischen Barriques. Dunkle, dichte & elegante Farbe. Intensive Aromatik, ein Früchtekorb in der Nase, weich und dennoch voll & kräftig. Herrliche 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.**

Aalto Bodegas Aalto – Mariano Garcia 2018 Fr. 77.-

100 % TEMPRANILLO

Bodegas Aalto ist die eine der großen Erfolgsgeschichten des Ribera del Duero. Gegründet wurde das Weingut erst 1999 von Mariano Garcia, davor 30 Jahre lang der Weinmacher von Vega Sicilia, Kultstätte des spanischen Weinbaus, und Javier Zaccagnini. Ihr Ziel, basierend auf sehr alten Tempranillo-Weinbergen und dem riesigen Erfahrungsschatz von Mariano einen neuen, revolutionären Wein zu erschaffen, erreichten sie Innerhalb kürzester Zeit. „Der Aalto zeigt in der Nase eine reife intensive Frucht nach dunklen Beeren. Daneben die typisch mineralische Note und würzige und röstige Aromen. Im Mund fruchtig, Gewürze mit einem opulenten Körper, präsent Tannine.“ Nach der Gärung in Stahl tanks wird der Aalto 2018 für 20 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. **Passt zu edlen Gerichten, Filet, Rind, Wild und Lamm, Weichkäse oder nur einfach zum Geniessen**

Spanien (Fortsetzung)

Aliòn DO Bodegas Vega Sicilia

2017

Fr. 112.-

100% TEMPRANILLO

Die Nummer 1 unter den Riberas. Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Zimtzwetschgen und Waldbeerengelee in der edel wirkenden Nase, finessenreich und tiefgründig zugleich, unterlegt mit feiner Nussschokolade und Mokka Bohne. Samtiger Auftakt mit angenehmer Extraktsüsse und nahtlos eingebundenem Tannin. Unverkennbare Ribera-Wärme in der balsamischen, saftig-weichen Mitte. Viel würzige rote Frucht, auch reife Himbeeren und Feigenbrot, Nougat und Waldhonig bis ins unendlich wirkende Finale. **Passt zu** Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett, Wildgerichte und Ochsenschwanz.

Vega Sicilia Unico – Reserva Especial DO Bodegas Vega Sicilia

1996

Fr. 375.-

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.

Rioja

Rioja Raiza Crianza; Vizente Gandia

DOCG 2015 Fr. 47.-

100% TEMPRANILLO

12 Monate Ausbau in französischem und amerikanischem Holz. Mindestens 6-monatige Flaschenlagerung. Farbe Intensives, leuchtendes Granatrot. Aroma Sehr markantes und fruchtbetontes Aroma mit deutlich spürbaren Nuancen nach dunklen Beeren, Gewürzen und neuem Holz. Charakter dieser Rioja ist robust im Mund, mit vinösem Charakter und angenehmen Tanninen. Harmonisches Finale mit grosser geschmacklicher Ausdauer. **Passt zu:** Spanischen Gerichten, Grilladen und Pasta.

Jumilla

Portù DO – Bodegas Luzon

2010 Fr. 62.-

Wenige Flaschen

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

„OM“ Oliver Moragues, Bodegas Binicompratt, Mallorca

2013 Fr. 54.-

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 – 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 – 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 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. 56.-

Château du Raux; Cru Bourgeois Haut Médoc AC 1988 Fr. 65.-

Château Ramafort; Cru Bourgeois; Médoc AC 1995 Fr. 69.-

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. 96.-

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. 93.-

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.

Crus Bourgeois Fortsetzung

Château Poujeaux; Grand Bourgeois Exceptionnel; Médoc AC 2000 Fr. 93.-
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. 97.-
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. 79.-
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 Gaumenauftritt mit geradliniger Frucht und würziger Mineralik. Langer Nachhall.
Passt zu: Braten & Wildgerichten, Châteaubriand & würzigem Käse.

Pomerol

Château la Cabanne, Grand vin AOC 1989 Fr. 94.-
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. 83.-
 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. 72.-
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. 245.-
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. 106.-
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.**

Médoc

Château Ducru Beaucaillou; 2ème Cru classé AOC 1986 Fr. 195.-
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.

Médoc Fortsetzung

Château Rauzan Segla; 2ème Cru classé

AOC 1997/02 Fr. 98.-

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. 97.-

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

Château Lascombes; 2eme Grand Cru classé

AOC 1996 Fr. 99.-

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.

Graves

Château Brown grand vin de Graves

AOC 1994 Fr. 86.-

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 Grand Mayne, Grand Cru classé

AOC 1997 Fr. 89.-

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. 89.-

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. 84.-

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.

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.. **Ideal zu allen kräftigen Fleischgerichten, Wild oder einfach zum Geniessen.**

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 feingliedrig 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 WEINWISSENER: „Was dem australischen Winzer Charles Cimitich 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 Dörfrüchte & Kandisnoten. Ein grosser Shiraz, den man jung aber auch in den nachfolgenden 10 Jahren genießen kann.

Rotwein Südafrika

Bein Merlot Reserve Luca & Ingrid Bein, Stellenbosch 2016 Fr. 69.-

100% Merlot Reifte für 22 Monaten in 100% neuen französischen Eichenbarriques und wurde erst Ende Januar 2018 abgefüllt. 1800 Flaschen wurden produziert. Es ist ein großer Wein geworden, dicht und aromatisch, beim Verkosten mit einer fast unglaublichen Präsenz in Gaumen und Nase, sicherlich ein Lagerwein für die nächsten 20 Jahre!

Passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, Weichkäse, Pasta

Max Milles Mossop Wines, Stellenbosch 2017 Fr. 64.-

Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot/Cabernet Franc Eines der besten Bordeaux-Cuvées aus Südafrika. Würde Bordeaux auf dem Etikett stehen, würde der Max das 10fache kosten. Mindestens... Die Trauben werden von Hand gelesen und spontan vergoren. Anschließend reift der Wein 22 Monate in neuen und gebrauchten Barriques, bevor er - ganz ohne Schönung und Filtration - auf die Flasche kommt.

Passt ausgezeichnet zu Wild, Fleischgerichten, Weichkäse, Pasta

Jasper Red Blend 2018 - Raats Family Wines, Stellenbosch 2018 Fr. 59.-

Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot Außergewöhnlich intensiv und komplex in der Nase mit Brombeere, Schwarzkirsche und Brombeere in Hülle und Fülle und subtilen Anklängen an Waldboden, dunkle Schokolade, Anis und würzigen Tabak. Der Spaziergang im Schwarzwald setzt sich mit Blau und Brombeere fort, die konzentriert und konzentriert auf einem schmalen Seil tanzen, gefolgt von einem perfekt ausgewogenen, feinkörnigen und samtigen Gaumen. Der Abgang bleibt mit Anklängen von frischer Minze, Zimt und Parfum. Komplex und strukturiert.

Trilogy Warwick Cabernet Merlot Franc 2016 Fr. 64.-

51% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot Schwarze Beeren und ein würziges Aroma vereinen sich zu einer ersten Duftnote. Schwere Zedernholznuancen werden durch einen Hauch schwarzer Johannisbeeren und Sauerkirschen eingebunden. Nach dem Ausschank kommt der Red Blend zur vollen Entfaltung. Er wirkt rassig-elegant und fein und strahlt in jeder Hinsicht edelsten Stil aus, welcher durch einen kultivierten Abgang mit Nachhall abgeschlossen wird. **Passt zu Rindfleisch, Wild, Nudeln, Weichkäse**

Constantia Glen Five 2017 Fr. 79.-

32% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 17% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 10% Malbec Warwick Estate ist eine hochwertige südafrikanische Weinkellerei in der Region Stellenbosch in Südafrika. Komplexes Fruchtaroma mit roten Pflaumen und Brombeeren dominierend, mit weiteren Noten von Schwarzkirschen und Maulbeeren. Anis und Noten von getrocknetem Oregano verleihen dem Wein noch mehr Aromen. Jede Rebsorte wurde einzeln gelesen, entstielt, sortiert und im Tank eingemaischt. Nach der Fertigstellung wurde der Wein für einen Zeitraum von 27 Monaten in französischen Eichenfässern (60% neue Eiche wurde verwendet) abgefüllt, bevor ein strenges Auswahlverfahren durchgeführt wurde, bei dem nur die besten Fässer aus den besten Blöcken ausgewählt wurden. Die Weine werden miteinander assembliert und natürlich geklärt, bevor sie im September 2018 abgefüllt wurden. **Passt zu rotem Fleisch, Pasta, gegrilltes Gemüse, Weichkäse**

Digestif-Spezialitäten

Urs Hecht, Gunzwil	Vieille Williams im barrique	20cl	Fr. 8.-
	Vieille Prune im barrique	20cl	Fr. 8.-
	Vieille Pomme im barrique	20cl	Fr. 8.-
	Vieille Abricotine im barrique	20cl	Fr. 11.-
	Kirsch Theresa im barrique	20cl	Fr. 8.-
	Gravensteiner	20cl	Fr. 10.50
	Quittenbrand	20cl	Fr. 12.-
	Waldholunderbrand	20cl	Fr. 14.-
	Himbeerbrand	20cl	Fr. 14.-
	Berner Rosenbrand	20cl	Fr. 14.-
Fassbind Selection	Coing / Quitten	20cl	Fr. 7.50
	Abricot / Aprikosen	20cl	Fr. 7.50
	Kirsch du Righi	20cl	Fr. 7.50
	Vieux Kirsch du Righi 1974	20cl	Fr. 16.-
	Pflumewasser	20cl	Fr. 7.50
	Gravensteiner	20cl	Fr. 7.50
	Pruneau vieux	20cl	Fr. 7.50
	Vieille Poire	20cl	Fr. 8.50
	Sauerkirsch	20cl	Fr. 9.50
Destillate Massenez	Mirabelle	20cl	Fr. 7.50
	Sureaux / Hollunder	20cl	Fr. 7.50
	Quetsch / Zwetschgenwasser	20cl	Fr. 7.50
Cognac	Rémy Martin	20cl	Fr. 9.50
	Hennessy	20cl	Fr. 9.50
Grappa	HAUSMARKE, Grappa di Ruché – Mazetti	20cl	Fr. 8.-
	CHIANTI; Italia - Aldobrandini	20cl	Fr. 8.-
	AMARONE Paesanella	20cl	Fr. 8.50
	BERTA; Elisi	20cl	Fr. 9.50
	ISABELLA, Delea Barrique Tessin	20cl	Fr. 9.50
	RISERVA 15 Anni-MAZZETTI	20cl	Fr. 15.-
Marc	de Bourgogne; Morin	20cl	Fr. 8.50
Rum	Don Papa-Philippines	40cl	Fr. 7.50
	Havanna Club Especial	40cl	Fr. 7.-
	Bacardi	40cl	Fr. 7.-
Calvados	Vieille Pomme im barrique ; Urs Hecht	20cl	Fr. 8.-
	Du Pays d`Auge; Morin	20cl	Fr. 7.50
Liqueur	Grand Marnier	20cl	Fr. 5.50
	Cointreau	20cl	Fr. 5.50
	Amaretto di Saronno	20cl	Fr. 5.50
	Rosoli – Kirschdrunk auf Eis	20cl	Fr. 5.50
	Erdbeerenlikör auf Eis	40cl	Fr. 5.50
	Mount Rigi auf Eis	40cl	Fr. 5.50
	Baileys auf Eis	40cl	Fr. 6.-
	HEUSCHNAPS-Kräuterlikör	20cl	Fr. 7.-
	Rotweinlikör „Omas Rezept“	20cl	Fr. 6.50
	Kleinteiler Nusschnaps	2cl	Fr. 5.-

Apéro

Hausapéro, saisonal wechselnd		Fr. 8.50
Hausapéro ohne Alkohol, saisonal wechselnd		Fr. 8.50
Apérol Spritz		Fr. 8.50
Rigi Spritz		Fr. 8.50
Cüpli Prosecco	1dl	Fr. 8.50
Champagner Moët et Chandon brut	1dl	Fr. 15.-
San Bitter	1dl	Fr. 4.80
Orangenjuss	2dl	Fr. 4.50
Tomatensaft	2dl	Fr. 5.50
Campari	40cl	Fr. 5.50
Campari Orange	40cl	Fr. 8.20
Cynar	40cl	Fr. 5.50
Rossi	40cl	Fr. 5.50
Martini weiss / rot	40cl	Fr. 5.50
Pernod	40cl	Fr. 6.50
Absente	40cl	Fr. 7.50
Sherry Pedro Ximenez	40cl	Fr. 7.-

Bitter

Jägermeister	20cl	Fr. 5.-
Appenzeller	40cl	Fr. 6.50
Braulio	40cl	Fr. 6.-
Ramazotti	40cl	Fr. 6.-

Whisky

Whisky OBWALDEN; Säntis Malt	40cl	Fr. 14.-
Macallan Single Malt/Scotch	40cl	Fr. 12.-
Glenfiddich Single Malt/Scotch	40cl	Fr. 12.-
Chivas Regal 18 years Scotch	40cl	Fr. 12.-
John Jameson Irish Whiskey	40cl	Fr. 12.-
Jack Daniels Sour Mash Whiskey	40cl	Fr. 10.-
Gold Label Blended Scotch	40cl	Fr. 10.-
Black & White Scotch	40cl	Fr. 10.-
Ballantines Blende Scotch	40cl	Fr. 10.-
Southern Comfort Taste of Whiskey	40cl	Fr. 8.-

Diverses

Jubiläumskirsch; 700 Jahre Eidgenossenschaft	20cl	Fr. 8.-
Vintage Port 2012 Javali	40cl	Fr. 7.-
Gin Hendricks	40cl	Fr. 8.-
Gin Gordon`s	40cl	Fr. 8.-
Bombay Sapphire, London Dry Gin	40cl	Fr. 8.-
Vodka Absolute	40cl	Fr. 7.-
Vodka Smirnoff	40cl	Fr. 7.-
Vodka Red Trojka	40cl	Fr. 7.-
Vodka Green Trojka	40cl	Fr. 7.-

Obstler klare

Kirsch	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Kräuter	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Pflümli	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Träsch	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Zwetschgen	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-
Aprikosen	20cl	Fr. 4.80	40cl	Fr. 6.-

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**