

Offenausschank in 7dl Qualität

WEISSWEIN 1/10

Nyon « La Banderolle » 100% Chasselas, Waadt, Sélection Hauenstein Hotels & Restaurants	4.70
Genfer Aligoté Collection de Cave & Domaine de Les Perrieres	6.50

ROSEWEIN

Rose du Valais Pinot Noir & Gamay, Sélection Hauenstein Hotels & Restaurants	4.70
Bardolino Chiaretto AOC, L'Infinito, Santi, Gardasee	6.50

ROTWEIN

Waadt Collection: Redwine by Obrist Jung und modern von André Hotz und Paul Baumann	5.40
Brouilly AOC du Beaujolais 100% Gamay, Sélection Hauenstein Hotels & Restaurants	6.30

WEISSWEINE

SCHWEIZ

WAADTLAND

⁵⁰ <i>Cure d'Attalens</i> 45.00 Lavaux Grand Cru AOC Chardonne, 100% Chasselas Sélection des vins vaudois, Juni 2010 – Goldmedaille, Grand Prix du Vin Suisse, 2011 – Silbermedaille. Ein aristokratischer Wein zum Aperitif und ein hervorragender Begleiter zu Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchteterrinen, Süsswasserfischgerichten, Meerfisch an Sauce, weissem Fleisch oder einem reich garnierten Käse-Plateau.
--

⁵¹ <i>Yvorne</i> 5/10 29.00 Chablais AOC, 100% Chasselas Traditionelle Weinbereitung, Ausbau teils im Stahltank, teils in grossen Eichenholzfässern. Ideal zum Aperitif, zu Vorspeisen, Muscheln, Meeresfrüchten, Schinken, weissem Fleisch, traditionellen Spezialitäten, und zu einer Käseplatte.

⁵² <i>Saint Saphorin</i> 5/10 29.00 Lavaux AOC, 100% Chasselas Dieser Wein stammt aus den steilen Rebterrassen im Herzen des Lavaux über dem Dorf Saint-Saphorin, auf ton- und kalkhaltigen Böden angepflanzt. Ideal zum Aperitif, zu Vorspeisen, zu Süsswasserfisch, zu Meeresfrüchten, Pastetli, Kaninchen, Geflügel, weissem Fleisch, Käseplatte.
--

⁵³ <i>La Banderolle</i> 29.90 Nyon AOC, Hauenstein Hotels & Restaurants Collection by Obrist, 100% Chasselas Sélection des vins vaudois, Juni 2011 – Goldmedaille, Int. Weinprämierung Zürich, 2011 - Silberdiplom mit 87 Punkten

⁵⁴*Clos du Rocher*

54.00

Yvorne Grand Cru AOC, 100% Chasselas, Obrist SA, Vevey

Sélection des vins vaudois, Juni 2011 – Goldmedaille, Int. Weinprämierung Zürich, 2011 - Silberdiplom mit 87.4 Punkten, Grand Prix du Vin Suisse, 2011 – Goldmedaille. Idealer Wein zum Aperitif. Begleitet hervorragend Snacks, Vorspeisen, Meeresfrüchteterrinen, Süsswasserfischgerichte, weisses Fleisch oder eine würzige Käseplatte.

⁵⁵*Aigle*

5/10 29.00

Chablais AOC, 100% Chasselas

Die Berge rund um das Chablais bilden einen Schutzwall gegen die kalten Winde. Somit geniessen die Rebberge eine optimale Sonneneinwirkung. Die Weingärten sind auf steinhaltigen, mineralienreichen Böden angepflanzt, die den Weinbau positiv beeinflussen. Ideal zum Aperitif, zu Vorspeisen, Süsswasserfischgerichten, Meeresfrüchten, traditionellen Käsespezialitäten wie Raclette und Fondue, weissem Fleisch an Sauce oder gegrillt und zu einer Käseplatte.

WALLIS

⁵⁶*Heida AOC, Valais d'Or*

5/10 33.00

auch Päien, Savagnin oder Traminer genannt. In den Rebbergen des Moränenkegels von Chamoson, auf schieferhaltigem Boden angebaut. Ausgezeichnet zum Aperitif, ideal zu einer kalten Platte, zu kräftigen Saucen, zu Fisch und Krustentieren oder zu Weichkäse.

⁵⁷*Les Mazots, Fendant de Sion AOC, 100% Chasselas*

37.00

Dieser Tropfen stammt aus den pittoresken Rebterrassen zwischen Sitten und Uvrier, im Herzen der Appellation Sitten, an Hanglagen des rechten Rhoneufers im Mittelwallis, angebaut auf kalk- und schieferhaltigen Lehm Böden. Traditionelle Weinbereitung, unter rigoroser Temperaturkontrolle, Ausbau im Stahltank. Idealer Begleiter zum Aperitif, wie auch zu Eglifilets, Meeresfrüchten, Krustentieren, weissem Fleisch, traditionellen Käsegerichten.

⁵⁸*Johannisberg AOC, La Guérite*

41.00

Sylvaner (Johannisberg), Dieser Johannisberg entnimmt seinen Charakter den schieferhaltigen Böden der Region. Er ist vorzüglich zum Aperitif, zu Krustentieren, Spargeln, Sauerkraut, Currygerichten, Bergkäse.

GENÈVE

Collection de Cave & Domaine de Les Perrières

10 km ausserhalb der Stadt Genf, an einem Abhang geschützt von der umliegenden Hügelkette, liegt das Dorf Peissy, das Zuhause der Domaine Les Perrières. Das Terroir - Molasse- und Tonerdeböden - verleiht den Weinen ein warmes Gerüst, das die Fruchtigkeit der Rebsorten unterstreicht. In der Domaine Les Perrières wird der naturnahen Produktion grosser Wert beigemessen. Alle Weine werden hier nach den Normen der Integrierten Produktion angebaut und erzeugt.

⁵⁹*Aligoté AOC*

39.00

Aperitifwein und idealer Begleiter zu Vorspeisen mit Fisch und Gerichten mit wilden Pilzen. Mild mit einer leichten Nuance Restsüsse.

⁶⁰*Chardonnay AOC*

40.00

Kräftig mit feinen exotischen Aromen. Idealer Begleiter zum Aperitif, zu Fischgerichten aus unseren Seen und Flüssen und auch zu traditionellen Käsegerichten.

⁶¹*Sauvignon Blanc AOC*

42.00

Finessenreich und modern. Ideal zum Aperitif, begleitet er traditionsgemäß Austern, Muscheln, Meeresfrüchte, Schalentiere und Salzwasserfischgerichte.

Alle Preise für 7dl in CHF, soweit nicht anders deklariert, incl. der gesetzlichen MwSt.

Seite 2

TESSIN

⁶²*Vallombrosa DOC, Merlot & Chardonnay, Luigi Giovanni, Lamone* 51.00

Das Tessin, nicht direkt am Meer gelegen, ist dennoch für ein Klima bekannt, das vom Mittelmeer beeinflusst wird. Der Frühling und der Herbst sind mild, der Sommer relativ heiss. Die kurzen und heftigen Niederschlagsperioden wirken sich glücklicherweise im Normalfall nicht negativ auf die Vegetation aus. Die Reben werden gut durchlüftet und sind bezüglich Sonneneinstrahlung und Neigung optimal angelegt, so dass die Trauben bis zum Herbst (Mitte September - anfangs Oktober) optimal heranreifen. Kontrollierte Gärung bei niedriger Temperatur (- 18 ° C). Schöne Frische & sehr Lebhaft mit langen Abgang. Ausgezeichnet zum Aperitif, zu Süsswasserfischgerichten und weissem Fleisch.

FRANKREICH

BOURGOGNE

⁶³*Chablis AOC, Chardonnay, Hervé de Villiers* 59.00

Feine Nussaromen werden vereint mit Finesse und Struktur. Grandios zum Apéritif! Ideal zu einer Fisch- oder Geflügelterrinen, zu gegrilltem oder pochierem Fisch oder zu exotischer Küche und kräftigem Essen.

⁶⁴*Pouilly Fuissé AOC, Chardonnay, Henri de Villamont* 56.00

Die Weinberge aus welchen dieser Wein stammt, befinden sich auf Anhöhen die kleine Buchten bilden. Das Gestein unter den Böden ist mit Fossilien durchsetzt, die von der Erosion geschützt wurden und auf kalksteinhaltigen Schichten liegen. Die Weinberge wurden auf diesem Untergrund auf geröll-, kies- und tonhaltigen Böden angepflanzt. Ideal zum Aperitif, zu Meeresfrüchten, zu Gambas, Hummer, Langusten. Hervorragend auch zu weissem Fleisch (Kalb, Geflügel an Sauce). Schönes Zusammenspiel mit Getreide, Fisch, oder Crevetten..

LOIRE

⁶⁵*Pouilly Fumé de Ladoucette, Sauvignon blanc, Château de Nozet* 62.00

War – Ist – Bleibt der Klassiker von der Loire

ITALIEN

TOSKANA

⁶⁶*Vernaccia di San Gimignano DOCG, Castello Montanto, Cecchi* 38.00

Dieser Wein stammt aus einem Weinberg der 46 Hektaren umfasst und entlang einer milden Hügelkette gegenüber San Gimignano liegt. Temperaturkontrollierte Weissweingärung, und Ausbau teils im Stahltank und teils in Holzfässern. Nach der Flaschenabfüllung wird dieser Wein während mindestens 3 Monaten im Keller ruhen. Goldgelbe Robe, elegant, glänzend, mit schöner Dichte. Typische intensive Aromen getrockneter Früchte. Samtig, vollmundig, mit Aromen reifer Früchte und Gewürze. Lang anhaltend, harmonisch, ausgewogen.

VENETIEN

⁶⁷*Soave Classico AOC, Vignetti de Monteforte, Santi* 39.00

90%Garganega 10%Trebiano . Die Rebberge liegen auf den Anhöhen von Monteforte d'Alpone, rund 300 m ü. M. an südwestlichen Lagen. Die Böden haben einen vulkanischen Ursprung. Strohgelbe Robe mit lindenblütenfarbenen Reflexen. Raffinierte Finesse, erfrischende, intensive Holunderblütenaromen und Nuancen exotischer Früchte (Ananas). Reichhaltig, vollmundig und doch subtil, fein und delikate. Elegant, schön ausgewogener und weicher Klassewein.

ROSEWEINE

WALLIS / SCHWEIZ

⁶⁸*Rosé du Valais AOC, Pinot Noir & Gamay, Sélection Hauenstein Hotels* 29.90
Stammt aus den geeignetsten Rebterrassen der Anhöhen des Mittelwallis. Pressen der Trauben bei deren Eingang im Keller, sehr kurze Mazeration, traditionelle Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank

CÔTES DE PROVENCE / FRANKREICH

⁶⁹*Cuvée Carolle AOC, Domaine de la Sauveuse* 42.00
Syrah, Grenache und Cinsault. Der Reichtum des Terroirs ist charakterisiert von der Absetzung von "Graves" (Kieselgestein). Die Domaine profitiert von einem sehr angenehmen und milden Klima. Unter anderem temperiert der "Ponant", ein süd-westlicher, thermischer Wind, während der grössten Hitze die Weingärten und verhindert dadurch ihr Austrocknen. Im Winter bringt die feuchte Meeresluft von Süd-osten eine Milde, die vor Frost schützt. Idealer Begleiter zum Aperitif, zu Fisch, provenzalischem Gemüse, oder zu Geflügel und hellem Fleisch.

GARDASEE / ITALIEN

⁷⁰*Bardolino Chiaretto AOC, L'Infinito, Santi* 39.00
Corvina, Rondinella und Molinara Stammt aus Rebbergen, die auf harten Gletschermoränenböden liegen. Maischegärung unter Einflüsse von Kälte. Dieser delikate Rosé wird einerseits wie ein Blanc de Noir vinifiziert, andererseits durchläuft ein Teil des Mostes eine kurze Mazeration mit den Beerenhäuten. Beide Moste werden separat vinifiziert und ausgebaut. Angenehm delikat lachsfarbene Robe Fruchtig, schöne Melonen-, Wassermelonen- und Heidelbeeraromen Ansprechende, runde Struktur, ausgewogen, elegant Harmonisch und filigran.

ROTWEINE

SCHWEIZ

WAADTLAND

¹*Collection: Redwine by Obrist* 35.00
Jung und modern von André Hotz und Paul Baumann, im Stahltank ausgebaut.

²*La Bastide, Yvorne Rouge Grand Cru AOC* 44.00
Blauburgunder (Pinot Noir), Gamay und Garanoir auf Rebärten mit lehm- und kieselsteinhaltigen, eher mageren und durchlässigen Böden angebaut. Rubinrote Robe, Sortentypische intensive Fruchtigkeit, leicht würzig. Ausgewogene Struktur, reife Tannine, elegant, rassig. Vermählt Feinheit und Noblesse des Blauburgunders mit der Fruchtigkeit des Gamay. Passt hervorragend zu Aufschnitt, Terrinen, gegrilltem Fisch, rotem Fleisch, Gratin, Quiche Lorraine und feinen Weichkäse.

³*Clos des Abbayes, Dézaley, Grand Cru AOC* 56.00
Gamay, Merlot, Syrah, Diolinoir
Von Rebterrassen auf kies-, kalk- und lehmhaltigen Böden. Intensiv rubinrote Robe. Ausgeprägte Duftnoten von Waldbeeren. Komplexer, reichhaltiger Wein mit gehaltvollen Tanninen. Nobler Wein, schön strukturiert, harmonisch im Abgang

⁴*No.1 Cuvée AO* 5/10 32.00
Assemblage aus Gamaret, Garanoir, Gamay und Blauburgunder
Önologen : André Hotz und Paul Baumann Die verschiedenen Elemente wurden getrennt vinifiziert, wovon ein Teil in Barriques ausgebaut wurde. Intensive, rubinrote Robe. Schönes Aroma reifer Früchte, fein, leicht würzig mit eleganten Holznoten. Voller und gut strukturierter Körper, gehaltvoll, mit kräftigen Tanninen, samtig. Ausgeglichen und elegant, mit Rasse.

BÜNDNER HERRSCHAFT

⁵Malanser Pinot Noir, Cottinelli Weinbau, Landquart **5/10 32.00**

Weinberg mit durchlässigen, kieselstein- und schieferhaltigen Böden. Traditionelle Weinbereitung im Stahltank Ausbau in Holzfässern. Fruchtig, blumig, rote Früchte. Gut strukturiert, weiche Tannine. Harmonisch und ausgewogen

⁶Amedeo Primus, Pinot Noir Auslese AOC, Bischöfliche Domaine **49.00**

Weinberg an schönster Lage, im Südsüdwesten des bischöflichen Besitztums, der heute gesamthaft 12 Hektaren umfasst auf den Anhöhen des Bündner Rheintals. Die Reben werden gemäss den Richtlinien der Integrierten Produktion bewirtschaftet. Traditionelle Weinbereitung. Ausbau in französischen Eichenfässern. Wunderbare, intensiv dunkelrote Robe in der Nase kräftige Holznote mit Brombeer und Cassis Aromen. Im Gaumen mächtig breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille. Gut eingebundene Tannine und gut ausbalancierte Säurestruktur. Lang anhaltend im Abgang

WALLIS

⁷Syrah AOC, La Guérite, Maurice Gay, Chamoson **5/10 34.00**

Önologen: Eric Constantin, André Hotz und Paul Baumann. Traditionelle Weinbereitung, Ausbau während 6 Monaten in französischen Eichenfässern (zu einem Drittel neue Barriques). Wildspezialitäten, rotes gegrilltes oder an Sauce zubereitetes Fleisch, Weichkäse, schwarze Schokolade.

⁸Dôle AOC, Les Mazots, Maurice Gay, Chamoson **39.00**

Blauburgunder (Pinot Noir) und Gamay. Sorgfältige Selektion des Traubengutes der besten Terrassenlagen des Mittelwallis. Traditionelle Weinbereitung, Ausbau im Stahltank. Ideal zu Aufschnitt, Rindsfilet, Fondue Bourguignonne, geschmorter Kalbsnuss, gefüllter Kalbsbrust, paniertem Schnitzel, gebratenem Huhn, Entenbrust und zu weichem Rahmkäse.

⁹Pinot Noir AOC, La Guérite, Maurice Gay, Chamoson **5/10 32.00**

Rigoreuse Trauben-Selektion aus den besten Rebterrassen des rechten Rhoneufers des Mittelwallis. 2010 war geprägt von brüskem, bedeutenden Klimaschwankungen während der gesamten Vegetationsperiode. Auf April, geprägt von Trockenheit und sehr hohen Temperaturen, folgte eine kühle Phase während der ersten Maihälfte. Eine weitere kühle Periode folgte Mitte Juni, während die Reben auf den mittleren Anhöhen in voller Blüte standen. Das Ende des Sommers war gekennzeichnet von durchschnittlichen Temperaturen. Die milden Bedingungen im September und Oktober begünstigten eine gesunde und optimal herangereifte Ernte.

¹⁰Cornalin AOC, Valais d'or, Maurice Gay, Chamoson **5/10 36.00**

Der edle Tropfen stammt aus Weinbergen an Hanglagen des rechten Rhoneufers im Mittelwallis, angepflanzt auf schieferhaltigen Böden. Wunderschöne rubinrote Robe mit violetten Reflexen. Komplexe, fruchtige Aromenpalette, mit Duftnoten schwarzer Kirschen und Gewürzen. Ein gut strukturierter Tropfen mit kräftigen Tanninen. Harmonisch, ausgewogen und lang anhaltend

¹¹Humagne Rouge, Valais d'or **46.00**

Dieser Humagne stammt aus einer Assemblage von Trauben aus unseren Rebbergen in Corbassières, am rechten Rhoneufer. Die Reben sind auf steinigen, schieferhaltigen Böden angepflanzt. Zu Trockenfleisch, Fleischpasteten, Poulet an Sauce, Gebratenes und Geschmortes, Lammgerichte, Federwildspezialitäten, halbharter Käse.

¹²MASC **56.00**

Eine Assemblage aus Merlot, Ancellotta, Syrah und Cabernet Franc. Rigoreuse Trauben-Selektion der besten Rebterrassen des rechten Rhoneufers im Mittelwallis. Dichte dunkelviolette, fast schwarze Robe mit intensiven pflaumenfarbenen Reflexen Aromen reifer Früchte, Noten von getoastetem Brot, würzige Nuancen mit einer gewissen Nelkendominanz. Wuchtig, ausladende Struktur, untermalt von kräftigen Tanninen. Lang anhaltend, schöne Ausgeglichenheit von Würze und Fruchtnoten. Ideale Verbindung von Wein und Barrique. Ein Wein grosser Klasse!

GENEVE

¹³ *Gamaret AOC, Domaine Les Perrières, Peissy* 42.00

Önologe: Sebastien Schwarz. Kalte Maischegärung. Traditionelle Weinbereitung. Einjähriger Barriqueausbau in französischen Eichenfässern. Dichte dunkel-violette Robe. Heidelbeer- und Cassis. Schön abgerundete Struktur, Aromen roter Beeren, schwarzer Johannisbeeren und Gewürznoten. Schöne Ausgewogenheit, harmonisch und lang anhaltend. Ein harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und Käse.

¹⁴ *Merlot de Peissy AOC* 55.00

Önologe Sebastien Schwarz hat die Maische kalt vergoren und traditionell 15 Monate im Barrique ausgebaut. 10 km ausserhalb der Stadt Genf, an einem Abhang geschützt von der umliegenden Hügelkette, liegt das Dorf Peissy, das Zuhause der Domaine Les Perrières. Das Terroir - Molasse- und Tonerdeböden - verleiht den Weinen ein warmes Gerüst, das die Fruchtigkeit der Rebsorten unterstreicht. Intensive, dichte, dunkelgranatrote Farbe nach Wildkirsche und Pflaume. Vollmundig, rund und kräftig, mit Cassis-, Brombeer- und Lebkuchenaromen. Lang anhaltend, harmonisch. Ein Wein mit wunderschöner Persönlichkeit! Empfehlung: Rotes, grilliertes Fleisch, Lamm mit Rosmarin, Tournedos mit Morcheln und Käse.

TESSIN

Riflessi d'Epoca DOC ¹⁵ 3/8 39.00

Guido Brivio, Mendrisio 7/10 69.00

Das Traubengut des Riflessi stammt von alten Rebstöcken, welche mit geringem Ertrag tiefgründige Weine ergeben. Nach der alkoholischen Gärung in Chromstahltanks wird der Wein in neuen französischen Barriques ausgebaut und erlangt so seine warme füllige Art. Im Glas funkelt der Riflessi in dunklem Weinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von dunkler Beerenfrucht, Pfeffer und Röstaromen. Im Gaumen zeigt sich der Wein weich.

¹⁶ *Selezione d'Ottobre DOC, Matasci, Tenero* 5/10 33.00

Rigoreuse Selektion von Traubengut aus den besten Weinbergen des Sopraceneri. Kurze Gärperiode bei kontrollierter Temperatur, Ausbau im Stahltank. Leuchtend rubinrote Robe. Exquisite Aromenpalette, fruchtig-frisch. Harmonische Struktur, perfekt ausgewogen. Angenehm lang anhaltendes Finale, abgerundet, komplex.

2000 Trentasei "36", Merlot, F. Gialdi, Mendrisio 149.00

Dieser Wein ist wohl das Beste aus dem Schweizer Kanton südlich der Alpen!

ÖSTERREICH / BURGENLAND

Das Flaggschiff ist die schon erwähnte Cuvée „In Signo Leonis“, die aus Blaufränkisch (-60%), Zweigelt (-20%) und Cabernet Sauvignon (20%) verschnitten wird und zwei Jahre in zu 100% neuen Barriques reift. Weitere Premium-Rotweine sind „In Signo Tauri“ (Stier, nach dem Sternzeichen der Gattin, Pinot Noir, reift zwei Jahre in zu 100% neuen Barriques) und „In Signo Sagittarii“ (Schütze, Sternzeichen des Sohnes, Blaufränkisch).

¹⁷ *2001 In Signo Tauri, Pinot Noir, Heribert Bayer, Neckenmarkt* 59.00

¹⁸ *2004 Gabarinza, Blaufränkisch, Zweigelt & Merlot, Gernot Heinrich, Gols* 73.00

¹⁹ *2001 In Signo Leonis, Cuvée, Heribert Bayer, Neckenmarkt* 59.00

²⁰ *2002 In Signo Sagittarii, Blaufränkischer, F. Bayer, Hochberg* 59.00

FRANKREICH

COTE DE BEAUNE

²¹ *2007 Santenay AOC* 56.00

²² *1999 Theurons AOC, Louis Jadot* 3/8 49.00

BEAUJOLAIS

²³*Brouilly AOC, Gamay, Sélection Hauenstein Hotels & Restaurants* 38.00

Die Trauben wurden aus den lehm- und sandhaltigen Rebterrassen, die auf den granitfelsenigen Hügeln der Region angepflanzt wurden, gewonnen. Die Reben liegen an östlichen und südlichen Abhängen und sind somit vom Westwind geschützt. Im Sommer sind die Reblagen optimal besonnt, mit mediterranen Einflüssen. Das Klima der Region, eher gemässigt, kaum kalt, ist ideal für den Weinbau.

²⁴*Fleurie AOC, Gamay, Cave Obrist* 5/10 28.00

Dieser Tropfen stammt aus Weinbergen, welche auf uniefen mit Granitpartikeln durchsetzten lockeren, Böden angepflanzt sind. Der mineralienhaltige Boden trägt wesentlich zum Aromenreichtum der Weine dieser Region bei. Purpurrote. Blumige Noten, fruchtig frische Aromenpalette mit einem Hauch Cassis-, Pfirsich- und Rosenduft. Schmeichelnd, fruchtig, feine noble Tannine, gut ausgewogene Struktur. Harmonisch, raffinierter, schön abgerundeter Abgang

BORDELAIS

Château Ramafort, Cru Bourgeois, Médoc 3/8 35.00

7/10 62.00

Über 120 Châteaux haben im Dezember 1998 in Bordeaux an der 14. Coupe de Cru Bourgeois du Médoc ihren 1995er präsentiert. Nach harter Ausmarchung stand Château Ramafort als grosser Sieger fest. Seither überzeugt das in Blaignan gelegene Gut (50 Hektaren Reben) Jahr für Jahr mit seinem ebenso gehaltvollen, wie eleganten Wein. Das Geheimnis der Qualität von Château Ramafort liegt nicht nur in perfekter Arbeit in Rebberg und Keller, sondern auch in der Assemblage: je 50 Prozent Merlot und Cabernet Sauvignon.

²⁵*1997 Château Brane Cantenac, 2ème Grand Cru Classe, Margaux* 76.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Vielschichtiges Bouquet mit Noten von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, von Edelholz und heller Praline. Saftig. Lagerfähigkeit: Über 20 Jahre.

²⁶*2000 Château Siran, Margaux* 3/8 39.00

50 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon und 15 % Petit Verdot. Die bei optimaler Reife handgelesene Ernte wird vor und nach der Entrappung gesondert. Bei der, traditionellen Weinbereitung, werden modernste Technologien angewandt. Der Gärvorgang wird bei kontrollierter Temperatur vorgenommen. Anschliessen wird der Wein in zu 60 bis 70 % neuen Eichenbarriques ausgebaut.

²⁷*Trinité de Médoc AOC* 5/10 29.00

Cabernet Sauvignon und Merlot. Traditionelle Weinbereitung, Ausbau im Eichenfass. Aromen schwarzer Früchte, würzig. Reichhaltig, saftig und gut strukturiert, reife Tannine, Harmonisch. Ideal zum Aperitif mit Aufschnitteller, zu Vorspeisen mit Fleisch, gegrilltem Meerfisch, Meeresfrüchten, rotem Fleisch an Sauce oder gegrillt, zu Wildspezialitäten, Weich- und Halbhartkäse.

CÔTES DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape «La calice de Saint Pierre» ²⁸3/8 38.00

Grenache, Syrah & Mourvedre, Domaine des Pères de l'Eglise ²⁹59.00

Intensives Granatrot. In der Nase feiner und komplexer Duft nach reifen, roten Früchten. Am Gaumen rund, opulent mit würzigen Noten, schöner Extraktssüsse und weichen Gerbstoffen. Schöner, langer Abgang.

MADIRAN

³⁰*2002 Montus Madiran AC, Château Montus* 52.00

Tannat und Cabernet Sauvignon. Dieses tiefe und geschmeidige Rot verströmt konzentrierte und elegante Aromen von dunklen Pflaumen, roten Kirschen und Gewürzen. Die seidigen Tannine legen einen Mantel um den langen, auf Mokka-Noten endenden Abgang.

ITALIEN

VENETO

³¹*Solane « Gambero Rosso 2012 : Tre bicchieri»* 46.00
Ripasso DOC, Valpolicella Classico, Santi

Handgelesene Ernte während der ersten Oktoberdekade. Dunkelrote Robe, mit granatroten Reflexen. Typisch und sehr elegant, blumig, mit Vanille-, Griottes-, «Aceto Balsamico»- und reifen Früchtearomen. Trockene, warme, kräftige Aromen mit elegantem, würzigen Geschmack. Lang anhaltender Abgang mit Toastaromen, harmonisch, reichhaltig und ausgewogen.

PIEMONTE

³²*2003 Barolo Gramolere, Nebbiolo, Fratelli Alessandria, Verduno* 72.00
mittleres, warmes Rot, würziger, feiner Duft, wird mit der Lüftung sehr tief, auch am Gaumen schöne Aromatik, viel süßer Extrakt, etwas Alkohol spürbar

³³*1996 Barbaresco DOCG, Nebbiolo, Angelo Gaja* 222.00

Was soll man für eines der berühmtesten Weinunternehmen der Welt noch für Beschreibungen finden, die nicht schon hundertmal strapaziert wurden? Halten wir uns also an Fakten: Die Gaja-Gewächse sind in ihrer verführerischen Brillanz und stilistischen Perfektion beispielgebend. In ihrer Jugend überwältigten sie mit Üppigkeit und Generosität, nach einer angemessenen Wartezeit indes legen sie ihre ganze Tiefgründigkeit und Komplexität offen.

TOSKANA

³⁴*2005 Morellino di Scansano* 52.00
Reserva DOC, Sangiovese, Val delle Rose, Castellina in Chianti

90 % Sangiovese. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 150 m ü.M. und geniessen in dieser Region ideale klimatische Bedingungen zur optimalen Reifung des Traubenguts. Die Reben der Region profitieren von sehr guten klimatischen Bedingungen: konstante leichte Winde, tagsüber warm bis heiss bei viel Sonnenschein und nachts kühl. Während der Vegetationszeit wenig Regen. Perfekt zu Italienischer Küche, Pasta an Fleischsauce, rotes Fleisch, gebraten oder gegrillt, Wildspezialitäten, Bergkäse, Ziegenkäse, Nachspeisen mit schwarzer Schokolade.

1997 Tignanello IGT, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Antinori 179.00
Sattes Kirschlorot; sehr tiefgründig seine Nase; Dörrobst, Edelholzer, dezente Cassisfrucht. Im Gaumen filigran strukturiert mit samtigen, edlen Tanninen. Wirkt schön harmonisch und unaufdringlich. Ein echter Charakterwein, geprägt von Eleganz und Stil.

Sassoalloro IGT, Sangiovese Grosso, Biondi Santi, Montalcino 54.00
Dieser Wein stammt aus einem Rebberg der vor 15 - 25 Jahren angepflanzt wurde und von einer idealen West-Südwestlage profitiert. Entwickelt dieser Wein eine Vielfalt an Aromen, die an vollreife Walderdbeeren, Leder und Gewürze erinnern. Dichter und kräftiger Wein von bodenständigen Charakter, tanninhaltig und angenehm harmonisch. Ein sehr ausdrucksvoller Wein. Langanhaltender kräftig-harmonischer Abgang

³⁵*Chianti la Damigella DOCG* 5/10 29.00
Sangiovese, Canaiolo Nero, Trebbiano und Malvasia. Die steinigen, meist kargen, kies-, lehm- und kalkhaltigen Böden der Toskana sind bestens für den Weinbau geeignet. Traditionelle Weinbereitung, Ausbau imahltank. Aromen kleiner, wilder Waldbeeren, Weichselkirschen und Peperoni, exotischer Gewürze. Weich, harmonisch, feingliedrige Tannine. Wunderbar abgerundet, jedoch lang anhaltender Abgang

APULIEN

³⁶*Primitivo di Manduria DOC, Paesaggio, Cantine Pervini* 39.00
Obwohl das regionale Klima sehr warm ist, bringt die Nähe zum adriatischen Meer willkommene Frische und fördert eine optimale Traubenreifung. Kirschenrot mit violetten Reflexen. Typischer süditalienischer, tanninreicher Wein mit angenehmer Säure und Charakter. Reichhaltig und lang anhaltend. Ideal zu Trockenfleisch, italienischer Küche, weissem Fleisch, roten Fleischgerichten und Wildspezialitäten.

SIZILIEN

³⁷*Gergenti IGT, Nero d'avola, Sangiovese, Cantina La Torra, Racalmuto* 44.00

Die Rebberge sind auf kargen, steinhaltigen Böden mit lavagesteinhaltigem Grund auf 600 m ü. M. angesiedelt. Sizilien liegt unter dem Einfluss von einem klassischen mediterranen Klima. Die Weinberge liegen der Sonne gut ausgesetzten Abhängen. Sie profitieren von stabilen, hohen Temperaturen, einer überdurchschnittlichen Besonnung und wenig Niederschlägen.

SPANIEN

VALENCIA

³⁸*Los Monteros, Vinos de Valencia* 37.00

60 % Monastrell und 40 % Merlot. Dieser Wein stammt aus speziell selektionieren alten Weingärten, die nur eine geringe Menge Trauben, von ausserordentlicher Qualität und Konzentration erzeugen. Die Einflüsse des mediterranen Klimas erlauben die Erzeugung von weichen, runden, fruchtigen, typischen Weinen für die Region. Ziegelfarbige Reflexen. Schöne Fruchtigkeit wilder Waldbeeren, Weichselkirschen. Kräftig, samtig, schön ausgewogen. Reichhaltig, elegant wunderbar!

RIOJA

³⁹*Gran Dominio DOCa* 5/10 32.00

80 % Tempranillo und 20 % Garnacha. Das Riojagebiet befindet sich inmitten der iberischen Halbinsel und wird sowohl von atlantischen als auch von mediterranen Einflüssen geprägt. Das Verschmelzen von ozeanischem und mediterranem Klima ist die Grundlage für die idealen Wachstumsbedingungen. 12-monatiger Ausbau in Eichenbarriques.

1998 Dominio de Conte, Reserva DOC, Bodegas Bretòn, Navarette 79.00

CARINENA

⁴⁰*2003 Campo Marin Reserva DO, Selección Hauenstein Hotels & Restaurants* 42.00

Tempranillo, Garnacha. Weinbereitung im Stahltank. Während 12 Monaten in Eichenbarriques. Reichhaltige Fruchtaromen Palette. Kraftvolle Struktur, weicher, anschmiegsamer Wein. Lang anhaltender Abgang

ARGENTINIEN

⁴¹*Malbec Reserva, Bodegas Lurton, Mendoza* 49.00

Würzig-fruchtiges Bouquet von dunklen Waldbeeren, Schwarzkirschen und warmen Gewürzen, die Reife in französischer Eiche unterlegt diese Aromen mit feinen Noten von Vanille, mildem Tabak, geröstetem Brot und Anklängen von Kaffee, am Gaumen von mittlerem Körper, saftig, elegant, konzentriert und dicht mit klar strukturiertem Tannin, harmonisch rund und ausgewogen mit exzellenter Länge.

KALIFORNIEN

⁴²*2004 Black Label Cabernet Sauvignon, Diamond Collection by Francis Coppola* 56.00

81 % Cabernet Sauvignon, 9 % Petit Verdot, 5 % Malbec, 3 % Merlot, und 2 % Cabernet Franc
Assemblage im Stil der grossen Bordeauxweine. Das Traubengut aus verschiedenen Klimas und Terroirs verleiht dem Wein grosse Komplexität und Ausgewogenheit. Der Wein 15 Monate in frz. Eichenbarriques ausgebaut.

⁴³*2004 Blue Label Merlot, Diamond Collection by Francis Coppola* 59.00

82 % Merlot, 10 % Petite Sirah und 8 % Syrah. Das Traubengut stammt aus Weinbergen der Regionen Paso Robles, Sonoma und Monterey. Die Trauben wurden für ihr spezielles Mikroklima, durch Hügel vom Pazifik geschützt. Ein Merlot von ausgeprägter Persönlichkeit. Der Wein wird während 14 Monaten in französischen Eichenholzfässern ausgebaut. Waldbeeren-, Anis- und Zedernaromen. Reichhaltig, vollmundig, elegant, mit samtig-weichen Tanninen. Sehr langes und harmonisches Finale.