

Schweizer Flaschenweine

Weissweine

35 cl

70/75 cl

Lavaux

55 Epesses

49.50

Rebsorte	Chasselas (Gutedel)
Farbe	mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet	Fruchtiger Auftakt mit Honig- und angenehmen Hefearomen
Geschmack	Prickelt leicht auf der Zunge und zeigt dabei die erfrischende Fruchtigkeit und kräftige Struktur. Die mineralische Note (Feuerstein) wirkt rassig und unterstützt den angenehm zartbitteren Abgang
Eindruck	Ein Epesses der Spass macht
geeignet zu	Apéro, kalten Platten, Süsswasserfischen, Käsegerichten, weissem Fleisch

56 St. Saphorin

49.50

Rebsorte	Chasselas
Ausbauart	in Edelstahltanks
Farbe	mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet	fruchtiger Auftakt, mit dezenter Apfelnote und Honigaromen
Geschmack	prickelnd frisch mit Apfel- und Aprikosenaromen; im Gaumen mineralisch mit rassiger Charakteristik
Eindruck	ein fülliger, fleischiger Wein mit einer guten Balance zwischen Frucht, Gehalt und Säure
geeignet zu	Apéro, Süsswasserfische, Käse, Vorspeisen, weisses Fleisch/Geflügel

58 Dézaley

54.00

Herkunft	Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt
Rebsorte/n	Chasselas
Ausbauart	in Edelstahltanks und ein Teil im Eichenholzfass
Farbe	mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet	erfrischende Fruchtaromen begleitet von Düften von Mandeln, geröstetem Brot, Tee und Honig
Geschmack	kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten, die an Haselnuss und bei zunehmendem Alter an Bienenwachs erinnern mit einem sehr charakteristischen Röstton
Eindruck	Er verbindet den authentischen Reichtum des Bodens mit köstlicher Fruchtigkeit. Ein Wein mit Klasse!
geeignet zu	Aperitif, grilliertem Hummer, Meerfischgratin, Süsswasserfischen mit Mandeln oder Hartkäse

Schweizer Flaschenweine

Weissweine

35 cl

70/75 cl

Chablais

59 Yvorne

Chablais AOC Chant des Resses Artisans Vignerons d'Yvorne

49.50

Herkunft
Rebsorte/n
Ausbauart
Farbe
Bouquet
Geschmack
Eindruck
geeignet zu

Yvorne (Chablais, Waadtland)
Chasselas
Stahltank
lichtgrün
erfrischende und fruchtige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchte, blumig, vom Terroir geprägte mineralische Note (Feuerstein)
jugendlicher, frischer Auftakt, rassig, stoffig, natürliche leichte Bitterkeit; mineralische Noten von Feuerstein
ein rassischer und ausgewogener Weisswein, der seinen terroirgeprägten Charakter wunderschön zur Geltung bringt
Käse, zu Fisch aus einheimischen Seen oder ganz einfach zum Aperitif

60 Aigle

AOC les Murailles Badoux

49.50

Rebsorte/n
Ausbauart
Farbe
Bouquet
Eindruck
geeignet zu

Herkunft Aigle (Chablais, Waadtland)
Chasselas
Stahltank
hellgelb
Frischer Auftakt mit lieblichen Blumen- und Apfelaromen und einem Schuss Honig Geschmack
Prickelt angenehm auf der Zunge und erinnert dabei an in Honig geschmelzte Apfelstückchen. Er wirkt nussig mit einem anhaltenden Finale
ein fülliger Wein mit weichem Charme
Aperitif, Fisch, Terrinen und Rahmgerichte

Schweizer Flaschenweine

Weissweine 35 cl 70/75 cl

Wallis

62	Fin Bec Mer Vin blanc	Cave Fin Bec	51.00
63	Fin Bec Mer Vin blanc	Cave Fin Bec	31.00

Herkunft	Wallis (Schweiz)
Rebsorte/n	Heida (VS), Viognier (F)
Ausbauart	Der Heida wird 6 Monate im Barrique ausgebaut, der Viognier im Edelstahltank, anschliessend werden die Weine zu diesem einzigartigen Cuvée assembliert.
Farbe	Plattgold mit grünlichen Reflexen
Bouquet	Pfirsich, Aprikosen und Grapefruitaromen mit einer leichten Vanillenote
Geschmack	Erfrischender, eleganter Wein mit viel Frucht und Struktur und harmonischer Säure; anhaltender Abgang
Eindruck	Ein wirklich interessanter Wein aus dem Rhôneetal
geeignet zu	Apéro, Krustentiere, Fisch, Sushi, Fondue

64	Johannisberg AOC l'Alizé	Cave Emery	48.00
----	---------------------------------	-------------------	--------------

Herkunft	Wallis (Schweiz)
Rebsorte/n	Sylvaner (Gros Rhin)
Ausbauart	Tankgärung
Farbe	helles Gelb
Bouquet	Duft nach exotischen Früchten wie Mango, Banane und Ananas mit einem Hauch von Röst-Mandeln
Geschmack	weicher, lieblicher Auftakt, anhaltend, salziger Abgang
Eindruck	gute Balance zwischen Frucht, Gehalt und Säure
geeignet zu	Apéro, Käse-, Fisch- und Spargelgerichten

Schweizer Flaschenweine

Weissweine

35 cl

70/75 cl

Tessin

65 **Ticino DOC Bianco di Merlot Terre Alte** **Gialdi SA, Mendrisio** **51.00**

Herkunft	Ticino DOC
Rebsorte/n	Merlot
Ausbauart	Inox Stahltank
Farbe	helles Gelb
Bouquet	reich und fruchtig mit Noten von exotischen Früchten
Geschmack	frisch und ausgewogen mit schöner Säure und leichtem Mandelgeschmack
Eindruck	ein interessanter Merlot bianco
geeignet zu	Apéro, Fisch und Vorspeisen

Luzern

66 **Schloss Heidegg Pinot gris** **B. und P Schuler, Gelfingen** **51.00**

Rebsorte/n	Grauburgunder
Ausbauart	Stahltank/Maischestandzeit
Farbe	Goldgelb mit leichten Rotreflexen
Bouquet	Intensives Aroma nach reifen gedörrten Aprikosen, sowie etwas Honig. Zeigt aber auch Anflüge von würzigen Noten.
Geschmack	Weicher und langer Auftakt. Harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper. Geschmeidiger und nachhaltiger Abgang.
Eindruck	Kräftiger Weisswein, geeignet als Essensbegleiter
geeignet zu	Chinesischen Speisen, Ente, Kalbfleisch gebraten oder gegrillt. Wild, Zwiebel/Lauchkuchen, Eierspeisen und Fischpastete.

Schweizer Flaschenweine

Rotweine 35 cl 70/75 cl

Wallis

86	Fin Bec Terre Vin rouge	Cave Fin Bec		51.00
87	Fin Bec Terre Vin rouge	Cave Fin Bec	31.00	

Herkunft	Wallis (Schweiz)
Rebsorte/n	Pinot Noir, Syrah und Cabernet Sauvignon aus dem Wallis, Grenache aus dem franz. Rhônetal
Ausbauart	Pinot Noir und Cabernet Sauvignon und Syrah sind zum Teil im Barrique ausgebaut, Grenache im Edelstahltank
Farbe	Rubinrot mit violetten Reflexen
Bouquet	Noten von Wald und Brombeeren, Pfeffer und Lorbeer
Geschmack	Samtiger Auftakt mit schöner Würznote, voller Struktur und dichtem Tanninkorset. Reichhaltige und vollmundige Gaumen-Entwicklung mit anhaltenden Kirscharomen
Eindruck	Das volle Potential der Rotweine des Rhônetales wird ausgeschöpft
geeignet zu	Grilladen, Wildgerichte
Servicetemperatur	17 - 20° C

89	Dôle de Monts	Robert Gilliard SA		44.00
----	----------------------	---------------------------	--	--------------

Produzent	Gilliard
Herkunft	Zentralwallis, rechte Rhôneeseite
Rebsorte/n	Pinot noir (80 %), Gamay (20 %)
Ausbauart	Traditionell, mit biologischem Säureabbau
Farbe	Dunkles Rubinrot
Bouquet	Duft nach sehr reifen Erd- und Himbeeren
Geschmack	Weicher, beeriger Auftakt, schöne Fülle; im Gaumen viel Schmelz mit harmonisch verschmolzenen Gerbstoffen
Eindruck	Gehaltvoll, lang anhaltend
geeignet zu	Terrinen, rotes Fleisch, Wild und Käse
Servicetemperatur	14 – 16 ° C

Schweizer Flaschenweine

Rotweine

35 cl

70/75 cl

Waadtland

83 St. Saphorin Aoc

51.00

Herkunft	St.Saphorin, Lavaux, Waadt
Rebsorte/n	Pinot noir
Ausbauart	in Edelstahltanks
Farbe	mittleres Rubinrot
Bouquet	erfrischende Fruchtigkeit mit Aromen von Kirschen und Himbeeren
Geschmack	mittlerer Auftakt, Aromen von kleinen roten Früchten, Gehölz und Heidekraut, vollmundig, mit gutem Gerbstoffakzent
Eindruck	subtile Fruchtigkeit, aromatische Frische, ausgewogen und anhaltend
geeignet zu	Gerichten mit Kalbfleisch, rotes Geflügel, Rahmkäse

Neuenburg

90 Rose Oeil de Perdrix

Château d'Auvernier

49.00

26.00

Rebsorte/n	Pinot noir
Ausbauart	leichte Maischegärung während ca. 12 Std., Vergärung im Edelstahltank
Farbe	Rosa mit Kupfertönen
Bouquet	aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und reifen roten Früchten (Erdbeeren) und Kandiszucker
Geschmack	erfrischender, lebhafter Auftakt, fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note
Eindruck	Ein Rosé mit grosser Finesse, fruchtig; wirkt erfrischend
geeignet zu	Apéritif, Spargeln, Charcuterie, Käse

Schweizer Flaschenweine

Rotweine

35 cl

70/75 cl

Tessin

91 Merlot del Ticino, Selezione d'Ottobre

49.00

Herkunft	Tessin
Rebsorte/n	Merlot
Ausbauart	Vinifikation im Edeltank
Farbe	mittlere rubinrote Farbe
Bouquet	feiner Duft nach reifen Brombeeren und Tönen von Unterholz
Geschmack	weiche Struktur begleitet von Fruchtnoten, harmonischer Abgang
Eindruck	gute Balance zwischen Körper, Säure und Gerbstoff
geeignet zu	rotem Fleisch, Kaninchen, Lasagne, Käse
Servicetemperatur	16 ° C

Luzern

93 Schloss Heidegg Cuvée vigneron Barrique B. und P Schuler, Gelfingen

51.00

Herkunft	Schloss Heidegg, Luzerner Seetal
Rebsorte/n	Pinot de Bourgogne, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Pinot gris, Pinot blanc
Ausbauart	Barriqueausbau
Farbe	Rubinrot
Bouquet	Vielschichtiges Bouquet, duftet nach roten Beeren. Hat aber auch würzige Aspekte sowie Röstaromen, welche vom Barriqueausbau herrühren.
Geschmack	Weicher Auftakt, am Gaumen beerig, weich mit feinen Tanninen im Abgang
Eindruck	Gut gereifter Barriquewein, geeignet als Essensbegleiter
geeignet zu	Pasta, Grilladen, Wild, Lamm oder Bratengerichten.

Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

Piemont

112	Barbera d'Alba DOC "ELENA"	Roberto Sarotto	2013	62.00
	Herkunft	Italien, Piemont. Dieser Wein wurde nach der Tochter von Roberto Sarotto, die im Jahre 1998 geboren wurde, benannt.		
	Rebsorten:	Barbera		
	Ausbauart	Mindestens 12 Monate in Barriques und anschliessend noch während mindestens 12 Monaten in der Flasche.		
	Farbe	intensives Violetrot		
	Bouquet	Noten nach Vanille, Holz, Cassis und schwarze Kirsche		
	Geschmack	ausgewogene Struktur, feine Tannine und gut eingebundene Säure, fruchtiger Abgang		
	Eindruck	harmonischer, fülliger Wein		
	geeignet zu	Pasta, Fleisch, Käse		
120	Barolo DOCG Tebavio	Tenuta L'illuminata	2005/2006	74.00
	Herkunft	Langhe, La Morra, Piemont (Italien)		
	Rebsorte/n	100% Nebbiolo		
	Kelterung/Ausbau	Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur ab. Der Wein wird für die ersten 12 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche, 50 % neue und 50 % zweitgebrauchte, ausgebaut. Nach weiteren 12 Monaten in Fässern à 25 hl aus Slawonischer Eiche verfeinert sich der Wein zusätzliche 12 Monate in der Flasche.		
	Farbe	Leuchtende granatrote Farbe mit leichter, orangenen Reflexen		
	Weinbeschrieb	Vielschichtiges Bouquet mit grosser Komplexität, mit Noten von Veilchen und einem zarten Hauch von Zimt, Gewürznelke, Vanille und Kirsche. Im Gaumen ist er reichhaltig, harmonisch, füllig mit Duft nach Lakritze und glänzt mit einem langanhaltenden Abgang.		
	geeignet zu	Rotes Fleisch, Wild und Grilladen		
	Referenzen	Wine Spectator: 92 Pkt. Decanter World Wine Award: Gold Medal		
	Servicetemperatur	18°		

Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

Südtirol

122	Zeder Cuvée DOC Tenuta Kornell	2013/2014	53.00
Herkunft	Südtirol (Italien)		
Rebsorte/n	50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Lagrein		
Ausbauart	Getrennte Vergärung im Edelstahltank mit Maischekontakt für 12 Tage; Säureabbau sowie Ausbau für 8 Monate in Barriques und im grossen Holzfass, dann Assemblage und einmonatige Flaschenreifung		
Farbe	Frisches, dunkles Rubinrot		
Bouquet	Würzige Noten mit grünem Pfeffer, fruchtige mit schwarzen Beeren, florale mit Feilchen-Aromen, sowie vegetale mit einem Hauch von grünem Paprika		
Geschmack	Weiche Struktur mit kernigen Gerbstoffen, kräftig und voll im Mund mit langem Abgang		
Eindruck	Ein mundiger Wein		
geeignet zu	Grillgerichten, Braten und gereiftem Käse		

Veneto

123	Valpolicella classico DOC Ripasso Capitel della Crosara Montresor	2013	57.00
Herkunft	Aus der Lage Capitel della Crosara, Valpolicella (Italien)		
Rebsorte/n	70% Corvina veronese, 20% Rondinella, 10% Molinara		
Ausbauart	Als Besonderheit wird im April des folgenden Jahres der Wein für kurze Zeit mit den Traubenhäuten eines gerade vergorenen Amarone zusammengelegt (Ripasso). Lagerung in grossen Holzfässern. Für vier Monate werden 30% des Weines in Barriques ausgebaut und vor der Abfüllung wieder vereint.		
Farbe	Intensives Rubinrot		
Bouquet	Duftet nach getrockneten, reifen roten Früchten, Kräutern und Vanille.		
Geschmack	Runder, warmer Geschmack, konzentrierte Beerigkeit (reife Brombeeren). Im Abgang subtile Röstnoten, anhaltend und ausgewogen.		
Eindruck	Ein trendiger interessanter Wein		
geeignet zu	Pasta, Fleischgerichte, Käse		
Servicetemperatur	18 – 20 C°		

Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

124 **Amarone della Valpolicella, DOC, dell Fondatore, Giacomo Montresor**

2011

70.00

Herkunft	Valpolicella DOC ,historisch älteste Gebiet der Hügellandschaft nördlich von Verona, Veneto, Italien
Rebsorte/n	Corvina veronese, Rondinella
Ausbauart	Die einzeln ausgesuchten Trauben werden per Hand auf Flechtwerk in den Kornkammern der Bauernhäuser der Gegend gelegt. Dort lässt man sie trocknen und vinifiziert sie im darauffolgenden Februar herkömmlich für Rotweine mit langsamer Gärung des Mostes während mehr als einem Jahr in Eichenfässern. Die Reifung in slowenischen Eichenfässern dauert über Jahre.
Farbe	dichte dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen
Bouquet	Düfte, die an Veilchen und konzentrierten Waldbeeren erinnern
Geschmack	Weicher, anhaltender und fruchtiger Auftakt, gute Struktur, vollmundig mit einem Nachgeschmack nach Mandeln und Brombeeren
Eindruck	Ausgeprägter, reichhaltiger und stoffiger Rotwein
geeignet zu	Würzige Speisen, Wildfleisch, würzigem und reifem Käse

Emilia Romagna

125 **Sangiovese di Romagna DOC Riserva**

Umberto Cesari

2012

56.00

Herkunft	Weingüter um Castel San Pietro und Imola, Emilia-Romagna, Italien
Rebsorte	100 % Sangiovese
Ausbauart	in temperaturüberwachten Edelstahltanks; teilweiser Ausbau während 24 Monaten in Slavonia- und Allier-Eichenfässern
Farbe	intensives Rubinrot mit granatfarbenen Schattierungen
Bouquet	Delikater Duft mit Anklängen an Veilchen- und Erdbeeraroma; würzige Noten von Zimt, Pfeffer und Zedernholz unterstützt von angenehmen Röstaromen
Geschmack	weicher, anhaltender Auftakt, ausgeprägte Würznoten begleitet von einer schönen Röstaromatik, stoffig, anhaltend und robust.
Eindruck	Die gut eingebundenen Tannine verleihen diesem Riserva eine gute Struktur und Alterungspotenzial
geeignet zu	Lasagne; rotes Fleisch, vor allem Braten und Wild oder reifen Käsesorten wie dem typischen Parmigiano

Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

Toscana

126 **Brunello di Montalcino DOCG Caparzo Tenuta Caparzo, Montalcino** 2010 79.00
2009 39.00

Herkunft Montalcino, Toscana, Italien
 Rebsorte/n Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino)
 Ausbauart Ausbau während 24 Monaten in traditionellen Fässern aus slowenischem Eichenholz (3'000 - 5'000 Liter). Zur Verfeinerung wird er anschliessend während mindestens 12 Monaten in der Flasche gelagert bevor er in den Verkauf gelangt.
 Farbe granatrot, intensiv und leuchtend
 Bouquet kraftvolles, intensives und variantenreiches Bouquet, das an Waldfrüchte erinnert; würziger Duft nach Süss- und Zedernholz mit einer Spur Vanille.
 Geschmack samtiger Auftakt mit reifbeerigem Geschmack, der mit feinen Würznoten und harmonisch eingebundenen Tanninen begleitet ist.
 Eindruck Er wirkt vollmundig mit einer ausgewogenen Struktur und klingt mit einem langen Finale aus.
 geeignet zu Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch, gereiftem Käse

127 **Brunello di Montalcino DOCG La Casa Tenuta Caparzo, Montalcino** 2010 92.00

Herkunft Weinberg La Casa bei Montalcino, Toscana, Italien
 Rebsorte/n Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino)
 Ausbauart Ausbau während 24 Monaten in traditionellen Fässern aus slowenischem Eichenholz (3'000 - 5'000 Liter), dann in kleinen Eichenholzfässern aus Frankreich (225 - 300 Liter). Zur Verfeinerung wird er anschliessend während mindestens 15 Monaten in der Flasche gelagert bevor er in den Verkauf gelangt
 Farbe granatrot, intensiv und leuchtend mit leichter Orangetönung
 Bouquet Komplexes, kraftvolles, intensives und variantenreiches Bouquet, das an reife Waldfrüchte erinnert; würziger Duft nach Süss- und Zedernholz mit einer Spur Vanille
 Geschmack Jugendliche Frische, angenehmer Weichteil mit reiffruchtigen Geschmack, der mit feinen Würznoten; die Tannine und die Säure sind perfekt aufeinander abgestimmt
 Eindruck Eleganz pur - ein Brunello von grosser Vortrefflichkeit und mit Rasse. Er wirkt vollmundig, warm und nachhaltig und in seiner jugendlichen Strenge gut ausbalanciert
 geeignet zu Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch, gereiftem Käse
 Servicetemperatur 18° C

Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

128 **Vino Nobile di Montepulciano**

2009/2010

54.00

Herkunft	Montepulciano, Toscana, Italien
Rebsorte/n	Sangiovese (Prugnolo gentile) 90 %, Canaiolo Nero und Mammolo 5 %, Colorino 5 %
Ausbauart	während 18 Monaten in slawonischen Eichenfässern; 30 % in Barriques
Farbe	dunkle, rubinrote Farbe
Bouquet	Charakteristischer Duft, mit Spuren von Veilchen, Waldfrüchten, Vanille und Zimt
Geschmack	angenehmer Auftakt, gute Struktur unterstützt mit feinen Tanninen und frischem, harmonischem Finish
Eindruck	ein noch jugendlicher Wein mit gutem Potenzial
geeignet zu	kräftigen Fleischspeisen und Käse
Servicetemperatur	14 - 16 °

133 **Bolgheri DOC Donna Olimpia rosso Donna Olimpia 1898**

2013

59.00

Herkunft	Bolgheri, Toscana (Italien)
Rebsorte/n	Cabernet Sauvignon-Merlot und Petit Verdot-Cabernet Franc
Kelterung/Ausbau	Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur ab. Der Wein wird für 12-14 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut, 50 % neue und 50% zweitgebrauchte, und zusätzlich 6 Monate in der Flasche verfeinert.
Farbe	Sehr intensives Rubinrot mit deutlichem violetterem Glanz
Weinbeschrieb	In der Nase breit und klar, mit Noten von Zimt, Maul- und Heidelbeeren, Peperoni, Kakao und Lakritze. Im Gaumen sehr harmonisch, mit vielschichtiger Struktur. Das Finale ist langanhaltend mit angenehmen Noten von Konfitüre.
geeignet zu	Fleischgerichten, Pasta (Lasagne), Käse
Servicetemperatur	16° - 18° C

Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

Apulien

130 Primitivo del Salento IGT Azienda Vinicole Mocavero 2013 59.00

Produzent	Azienda Vinicola Mocavero Die Azienda Vinicola Mocavero liegt im Herzen des Salento, wo das Klima optimal ist und die Bauern schon seit Jahrhunderten Erfahrungen im Weinbau sammelten.
Herkunft	Salento (Provinz Lecce, Brindisi und Taranto), Apulien, Italien
Rebsorte/n	Primitivo
Ausbauart	traditionelles Gärungsverfahren
Farbe	dunkles, intensives Rot mit blauen Reflexen
Bouquet	In der Nase Nelken-, Rosinen-, Tabak- und Brombeeraromen
Geschmack	Anhaltender Weichteil, wunderbar geschmeidig und komplex. Im Abgang hinterlässt er eine Spur von reifen Waldbeeren, Rosinen und Lebkuchen.
Eindruck geeignet zu Servicetemperatur	sehr konsumfreundlicher Rotwein aus Süditalien Fleischgerichten, Teigwaren, Käse 16 - 18 ° C

Sizilien

131 Bencicò IGT Mandrarossa Mandrarossa Cantine Sottesoli 2007 58.00

Herkunft	Sizilien
Rebsorte/n	60 % Nero d'Avola, 30 % Merlot, 10 % Syrah
Ausbauart	Handernte; Syrah: 20. August – 5. September, Nero d'Avola: 1. – 15. September, Merlot: 10. – 25 August; Maischegärung während 8 – 10 Tagen bei 25° C im Edelstahltank, Ausbau in französischen Barriques mittleren Toastings während 14 Monaten
Farbe	intensives Rubinrot
Bouquet	sanfte, verlockende Eindrücke von Gewürzen, Johannisbeeren und Pflaumenmarmelade
Geschmack	weicher, anhaltender Auftakt, konzentrierte Beerigkeit, schöne Fülle mit subtilen Röstnoten und guteingebundenen samtigen Tanninen; nachhaltiger Abgang
Eindruck geeignet zu Servicetemperatur	komplexer Rotwein mit samtigem Schmelz und weicher Tanninstruktur; lang anhaltender fruchtbetonter Abgang kräftigen Gerichten 18° C.

Rotwein Frankreich

35 cl

70/75 cl

Listrac-Médoc AOC

142	Château Clarke Listrac AC	Baron Edmond de Rothschild	2008	75.00
	Produzent	Château Clarke		
	Herkunft	Listrac-Médoc, Bordeaux, Frankreich		
	Rebsorte/n	Merlot (80%) Cabernet Sauvignon (20%)		
	Ausbauart	Barrique		
	Farbe	Rubinrot, tief, intensiv, violetter Rand		
	Bouquet	konzentriert, fruchtig, würzig, Beerenaromen, Eichenholznote		
	Geschmack	gehaltvoll, milde Tannine, voll, komplex, aromatisch mit dezenter Röstnote-		
	geeignet zu	festlichen Mahlzeiten, rotem Fleisch, Braten, Grilladen		
	Servicetemperatur	17°C		

Rotweine Spanien

35 cl 70/75 cl

Rioja

135 Rioja Reserva Beronia 2008 57.00

Anbauregion	Rioja
Rebsorte(n)	Tempranillo, Graciano und Mazuelo
Ausbauart	Während 18 Monaten im Barrigue (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut
Beschreibung:	Ein strukturierter Wein: Fein, elegant, frisch-fruchtig (Holunder, Heidelbeere, Kirsche) und vielschichtig mit Sinneseindrücke, die an Blumenaromen, an vegetabile Noten und an Ausbauaromen (Karamell, Kaffee, Süssholz) denken lassen. Es ist ein typischer Charakterwein, der keine Zweifel über seine Qualität aufkommen lässt: die aromatische Vielfalt, die filigrane Struktur, die Ausgewogenheit lassen die Herzen höher schlagen und versprechen eine Genusserebnis der ersten Güte. Die Versprechen wird in der aromatischen und strukturellen Nachhaltigkeit im Finale mehr als erfüllt.
Weingut	Bodegas Beronia in Ollauri
geeignet zu	Lamm, Rindsfleisch (z.B Braten, Entrecôte, Stroganoff, Ragout) Federwild, gereifter Käse
Servicetemperatur	16 - 18 ° C

Ampurdàn-Costa Brava

137 Castillo Perelada, Reserva, 2012 57.00

Herkunft	Ampurdàn
Rebsorte/n	40% Merlot, 20% Grenache, 20 % Cabernet sauvignon, 15% Syrah, 5% Samsó
Ausbauart	traditionelle Maischegärung mit anschliessendem 12-monatigen Ausbau in amerikanischen und französischen (Allier) Barriques. Die Flaschenlagerung dauert mindestens 24 Monate, bevor er in den Verkauf gelangt
Farbe	kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen
Bouquet	feines Cassisaroma mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz (Vanille- und Kakaotöne)
Geschmack	angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, stoffig, angenehme Tannine, harmonischer Abgang
Eindruck	kräftiger, konsumfreundlicher Wein
geeignet zu	kräftigen Fleischspeisen (Rindfleisch, Wild, Lamm); Käse
Servicetemperatur	16 - 18 ° C

Rotweine Spanien

35 cl 70/75 cl

La Mancha

139 **La Mancha DO Manuel de la Osa** **Bodegas Parra Jiménez** **2008** **53.00**

Produzent	Bodegas Parra Jiménez, Las Mesas (Cuenca)
Herkunft	Carrascosa de Haro und Las Mesas (Spanien)
Traubensorten	Tempranillo 40%, Syrah 30%, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Graciano, Garnacha und Merlot
Herstellung	Lange Mazeration im Edelstahltank bei einer Temperatur von 22°C. Anschliessend Malolaktische Gärung in französischer Eiche mit einer Reifephase von 18 Monaten in Barriques der zweiten Generation, um eine zu starke Holznote zu vermeiden.
Farbe	Dunkelrot mit violetten Reflexen
Bouquet	Dicht, komplex und ausgewogen an der Nase, duftend nach Cassis, Lakritze, reifen Kirschen, Veilchen und Tabak
Gaumen	Vollmundig mit weichen Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang.
Eindruck	Ein harmonischer und komplexer Essensbegleiter!
Geeignet zu	würzigen Fleischgerichten, Wild, Käse
Servicetemperatur	14 – 18 ° C

Ribera del Duero

144 **Ribera del Duero DO Villacampa del Marqués Crianza** **Cepas y Bodegas** **2012** **58.00**

Herkunft	Ribera del Duero (Spanien)
Rebsorte/n	Tinta Fina (Tempranillo)
Ausbauart	Ausbau in französischen Barriques während 12 Monaten, anschliessend 12 monatige Flaschenlagerung
Farbe	dichtes Purpurrot
Bouquet	aromatisches Bukett, geprägt von gekochten Zwetschgen und würzigen Komponenten (Kaffee), gut eingebundene Röstaromen vom Ausbau im neuen Eichenholz
Geschmack	dichter und fruchtbetonter Geschmack mit elegantem, gut eingebundenem Gerbstoff; lang anhaltend, stoffig und aromatisch im Abgang
Eindruck	Ein Wein mit Reifepotential, der sich im Alter noch entwickeln wird
geeignet zu	Grilladen, Wild, Lamm, Käse
Servicetemperatur	16 - 18 ° C

Rotweine Spanien

35 cl 70/75 cl

Mallorca

145 **Mallorca V.T. Som dels Cavallers Barrica** **Bodegas Galmés i Ribot** **2010** **59.00**

Herkunft	Mallorca, Region Santa Margalida (Spanien)
Rebsorte/n	Callet, Fogoneu, Merlot
Ausbauart	Ausbau im Edelstahltank und Lagerung für rund 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern
Farbe	Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen
Bouquet	Würzig, intensiver Duft nach eingemachten roten Beeren und ein Hauch von Vanille.
Geschmack	Im Gaumen ausdrückstark, konzentriert und kraftvoll präsentiert sich der Som mit gut eingebundenen Tanninen, weich und rund im Gaumen.
Eindruck	Der Som ist das Flaggschiff der Bodega Galmes i Ribot. Ein herrlich facettenreicher Wein aus überwiegend einheimischen, autochthonen Rebsorten, trefflichst vermählt mit Merlot. Ideal kombinierbar mit diversen Speisen.
geeignet zu	Kräftige Speisen, Käse, rotem Fleisch, Mediterrane Küche
Servicetemperatur	16 – 18 °C

Valencia

146 **Valencia DO Finca Enguera** **Bodegas Enguera** **2013** **52.00**

Herkunft	Enguera, Valencia (Spanien)
Rebsorte/n	100% Tempranillo
Ausbauart	Traditionelle, kontrollierte Maischegärung
Farbe	Jugendliches Kirschrot mit deutlich violetten Reflexen
Bouquet	Frische, intensive Aromatik, Duft von Veilchen und reifen Zwetschgen, mediterran-würzige Noten
Geschmack	Weicher Auftakt, angenehme Fülle, gut eingebundene Tannine, frische, süßliche Aromen, nachhaltig
Eindruck	Gut strukturiert, konzentriert, verführerische Aromatik – easy to drink!
geeignet zu	Tapas, Käse, Grilladen, Pasta oder einfach so ein Glas Rotwein

Rotwein Österreich

35 cl 70/75 cl

Kamptal

134 Blauer Zweigelt Vinum Optimum Rudolf Rabl 2012 53.00

Herkunft	Kamptal (Österreich)
Rebsorte/n	Blauer Zweigelt
Ausbauart	Im grossen Holzfass
Farbe	Rubinrot
Bouquet	Intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren und Cassis
Geschmack	geschmeidig und vollmundig mit samtigen Tanninen und sattem sanftem Schmelz
Eindruck	ein Zweigelt mit viel Potential
geeignet zu	Kräftigen Fleischgerichten, Käse, Pasta
Servicetemperatur	16 - 18 ° C

Rotwein Australien

35 cl 70/75 cl

138 Shiraz Weighbridge, Peter Lehmann 2012 53.00

Herkunft	Australien/ Barossa Valley
Rebsorte	100% Shiraz
Geschmack	Absolut fruchtiger und unkomplizierter Wein. Aufmachen, einschenken und genießen. Eine kleine "Fruchtbombe".
Farbe	Im Glas zeigt sich der Peter Lehmann Weighbridge Shiraz in einem tiefdunklen Rot mit leicht violetten Reflexen.
Bouquet	Enthält einen lieblichen Duft von Pflaumen und pflanzlichen Noten, sowie einigen, frischen, grünen Blättern.
Geschmack	Am Gaumen wirkt der Rotwein sehr weich und fruchtig. Die typische Kraft der Shiraz kommt zum Vorschein und zeigt sich mit den klassischen Aromen von Pflaumen und etwas pfeffriger Würze. Die Tannine sind durchaus spürbar, sind aber vollkommen integriert. Der Körper ist nicht zu wuchtig, eher ein Mittelgewicht, was aber die intensiven Aromen etwas pusht.

Rotwein Argentinien

35 cl

70/75 cl

141 Malbec Reserva, Bodega Terrazas de los Andes

2013

59.00

Herkunft	Vistalba, 1067 Meters, Mendoza (Argentinien)
Rebsorte/n	Malbec
Ausbauart	Die Maischegärung dauert drei Wochen; anschliessend erfolgt der Ausbau während 12 Monaten in Eichen-Barriques (60% französisch, 40% amerikanisch)
Farbe	leuchtend rot mit violetten Reflexen
Bouquet	Duft nach schwarzen Beeren (Brombeeren) und getrockneten Trauben, delikate Duftstoffe von Vanille und Gewürzen
Geschmack	anhaltender Weichteil, beerig (Brombeeren) und würzig, vom Sortencharakter der reifen Malbec-Trauben geprägt; gut eingebundene Tannine. Säure und Tannin sind perfekt eingebaut und verleihen dem Wein eine gute Struktur
Eindruck	Die Caramel- und Vanillenoten der neuen französischen Eichenholzfässer verleihen diesem kräftigen Wein Harmonie und Finessen
geeignet zu	Fleischgerichten, insbesondere Lamm, Enten und Wild
Servicetemperatur	16 - 18 ° C

Rotwein Chile

140 Carmenère Reserva Limited Edition, Maipo Valley Vitivinicola Pérez Crut

2013

55.00

Herkunft	Maipo Valley (Chile)
Rebsorte/n	92 % Carmenère, 5 % Cabernet Sauvignon, 3% Syrah
Ausbauart	4 – 5 wöchige Maischegärung, anschliessend 14-monatiger Ausbau in vorwiegend neuen französischen (70 %) und amerikanischen (30 %) Barriques
Farbe	Purpurrot mit violetten Reflexen
Bouquet	Intensive Aromatik nach Holunder und Preiselbeeren, Gewürznoten
Geschmack	Anhaltender, weicher Auftakt; gekochte Früchte, rote Beeren
Eindruck	Ein fruchtintensiver Carmenère erster Klasse
geeignet zu	Dunkles Fleisch mit würzigen Saucen
Servicetemperatur	16 – 18 + C

Schaumweine und Champagner

Prosecco	75 cl	49.50
Prosecco Cüpli	10 cl	8.50
Moscato	75 cl	49.50
	10 cl	8.50
Moët & Chandon	75 cl	77.00