

# 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, Süswasserfischen, 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, Süswasserfische, 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, Süswasserfischen 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**

61 Aigle

**AOC les Murailles Badoux**

**28.00**

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	<b>Fin Bec Mer Vin blanc</b>	<b>Cave Fin Bec</b>	<b>51.00</b>
63	<b>Fin Bec Mer Vin blanc</b>	<b>Cave Fin Bec</b>	<b>31.00</b>

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	<b>Johannisberg AOC l'Alizé</b>	<b>Cave Emery</b>	<b>48.00</b>
----	---------------------------------	-------------------	--------------

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.

# Weisswein Italien

35 cl

70/75 cl

54 **Arneis "Runcneuv" Langhe DOC** **Roberto Sarotto** **49.00**

Herkunft	Italien, Piemont, Neviglie
Rebsorte/n	Arneis
Ausbauart	Ausbau im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche
Farbe	Helles, brillantes, klares Zitronengelb mit grünen Reflexen
über den Wein	Die sanften Hügel der Langhe legen sich über die Ebene zwischen Turin und Cuneo. Sie entstanden in einer Zeit, als die Poebene vom adriatischen Meer überflutet war. Die abgelagerten Kalkmergelböden stammen aus dem Tertiär (vor ca. 65 Mio. Jahren). Mineralien und Spurenelementen wie Eisen, Kalium, Magnesium etc. geben dem Wein die Terroir-Note. Sie zeichnen sich durch eine präsenste Mineralität aus. Die weisse Traubensorte Arneis, eine duftige Rarität, war in den 1970er Jahren aus den Rebärten des Piemonts praktisch verschwunden. Hätten sich nicht einige innovative Winzer um sie gekümmert, wäre sie vollends in Vergessenheit geraten.
Bouquet	Mittlere Intensität, typisches Bouquet, gelbes Steinobst wie Aprikose, zarte Kräuternote nach Estragon, delikate Würze, fl oral (weisse Blüten) mit einem erdig-tuffi gen Akzent
Körper	Lebendig und frisch, gut eingebundene Säure, mittelkräftig im Körper, präsenste Mineralität, leicht süsslich, angenehmes „Mouthfeeling“
Eindruck	Hoher Trinkspass
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur.	8 – 10 Grad
geeignet zu	Apéritif, leichten, sommerlichen Vorspeisenwie Rohschinken mit Melone, Champignon-Carpaccio, Avocadotartar

## Schweizer Flaschenweine

**Rotweine** 35 cl      70/75 cl

### Wallis

86	<b>Fin Bec Terre Vin rouge</b>	<b>Cave Fin Bec</b>		<b>51.00</b>
87	<b>Fin Bec Terre Vin rouge</b>	<b>Cave Fin Bec</b>	<b>31.00</b>	

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 zumTel 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	<b>Dôle de Monts</b>	<b>Robert Gilliard SA</b>	<b>44.00</b>
----	----------------------	---------------------------	--------------

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**

**2014**

**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 Violettrot
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**

**2007**

**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

## Piemont

<b>121</b>	<b>Barbaresco "Gaia Principe" DOCG</b>	<b>Roberto Sarotto</b>	<b>2014</b>	<b>62.00</b>
Herkunft	Piemont. Neviglie			
Rebsorten:	Nebbiolo			
Ausbauart über den Wein	18 Monate Ausbau im Barrique, anschliessend 18 Monate Reifung in der Flasche. Barbaresco 5 km nordöstlich der Stadt Alba am Fluss Tanaro. Der Boden besteht im Wesentlichen aus kalkhaltigem Mergel (ähnlich wie Barolo und La Morra). Das milde Mikroklima ermöglicht, dass die Trauben schneller reifen als der Barolo. Der Gaia Principe ist eindeutig ein Vertreter der neuen Linie Die würzigen, aromatischen Noten des Holzes verbinden sich perfekt mit dem Charakter dieser wunderbaren Weine. Als wichtigste Basis des Weins pfl egt die Familie leidenschaftlich ihre Rebärten.			
Farbe	Mitteldichtes Granatrot mit feinem Rotgoldschimmer			
Bouquet	Finessenreiches, intensives Bouquet, floral, Veilchen, Iris, tiefe, reife Nase nach schwarzen Beeren und Orangenzesten, gedörnte Pfl aumen, Ausbaunoten, Tabak			
Geschmack	Ausgewogenheit von Frucht, Körper, Säure, Tannin und Ausbauaromen prägen im Gaumen, wärmend			
Qualität	Ein eleganter Wein, dicht mit einem vielschichtigen Abgang, grosses Lagerpotenzial,			
Eindruck	harmonischer, fülliger Wein			
geeignet zu	Traditionellen Schmorgerichten mit frischen Pilzen, Gulasch, Haxen, Wild, Wildgeflügel			

## Südtirol

<b>122</b>	<b>Zeder Cuvée DOC</b>	<b>Tenuta Kornell</b>	<b>2015</b>	<b>53.00</b>
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			

# Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

## Veneto

- |                   |   |                  |              |
|-------------------|---|------------------|--------------|
| 123               | <b>Valpolicella classico DOC Ripasso Capitel della Crosara Montresor</b>  | <b>2015</b>      | <b>57.00</b> |
| 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°  |                  |              |
|                   |   |                  |              |
| 124               | <b>Amarone della Valpolicella, DOC, dell Fondatore, Giacomo Montresor</b>   | <b>2013/2014</b> | <b>70.00</b> |
| 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  |                  |              |

# Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

## Emilia Romagna

**125 Sangiovese di Romagna DOC Riserva Umberto Cesari 2013/2014 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

## Toscana

**126 Brunello di Montalcino DOCG Caparzo Tenuta Caparzo, Montalcino 2011/2012 79.00**  
**2010 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

## Rotweine Italien

35 cl

70/75 cl

<b>127</b>	<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>DOCG La Casa</b>	<b>Tenuta Caparzo, Montalcino</b>	<b>2011</b>	<b>92.00</b>
	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			
<b>128</b>	<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>			<b>2010</b>	<b>54.00</b>
	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 °			

## Rotweine Italien

		35 cl	70/75 cl
<b>133 Bolgheri DOC Donna Olimpia rosso Donna Olimpia 1898</b>		<b>2014</b>	<b>59.00</b>
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		

### Apulien

<b>130 Primitivo del Salento IGT Azienda Vinicole Mocavero</b>		<b>2013</b>	<b>59.00</b>
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	sehr konsumfreundlicher Rotwein aus Süditalien		
geeignet zu	Fleischgerichten, Teigwaren, Käse		
Servicetemperatur	16 - 18 ° C		
Servicetemperatur	18° C.		

# Rotwein Frankreich

35 cl

70/75 cl

## Listrac-Médoc AOC

<b>142</b>	<b>Château Clarke Listrac AC</b>	<b>Baron Edmond de Rothschild</b>	<b>2011</b>	<b>75.00</b>
	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 2011 57.00**

Anbauregion	Rioja
Rebsorte(n)	Tempranillo, Graciano und Mazuelo
Ausbauart	Während 18 Monaten im Barrique (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 Genussreise 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, 2013 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 Edeltank 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

## Mallorca

145 **Mallorca V.T. Som dels Cavallers Barrica** **Bodegas Galmés i Ribot** **2013** **59.00**

Herkunft	Mallorca, Region Santa Margalida (Spanien)
Rebsorte/n	Callet, Fogoneu, Merlot
Ausbauart	Ausbau im Edeltank 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 ausdruckstark, 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

## Rotweine Spanien

35 cl 70/75 cl

### Valencia

**146 Valencia DO Finca Enguera Bodegas Enguera 2015 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 2013 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
Service temperatur	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 Chile

### 140 Carmenère Reserva Limited Edition, Maipo Valley Vitivinicola Pérez Crut

2014

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 %) Barriges
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

<b>Prosecco</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.50</b>
<b>Prosecco Cüpli</b>	<b>10 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Moscato</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.50</b>
	<b>10 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b>	<b>75 cl</b>	<b>77.00</b>